



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS Y

LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI

WARMA

MODALIDAD PRODUCTOS

Febrero 2015



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

1. INTRODUCCION

Mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se dispuso la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas.

Con el Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, se hace la modificación del D.S. N° 008-2012-MIDIS, dictando medidas para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico, por la cual el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.

El Programa para la provisión del servicio alimentario para los usuarios e instituciones educativas, adjudica proveedores a través de los Comités de Compra, los que tienen como documentos normativos el Manual y las Bases del Proceso de Compra, que cuenta con anexos, entre los cuales se encuentran las Fichas Técnicas de Alimentos.

Considerando lo establecido en el Manual de Compras del PNAE Qali Warma para el 2015, el mismo que establece que "...con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio a cargo de los proveedores contratados, el Programa ... se encuentra facultado para desarrollar acciones de supervisión en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes, las que se realizarán conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW..." y para lograr los objetivos del Programa se ha establecido el Protocolo para la Supervisión de los establecimientos de almacenamiento y liberación de productos alimenticios; según se detalla en el presente documento.

2. ENFOQUES

- El MIDIS define a los Programas Sociales como *"toda intervención pública, previamente planificada y articulada de acciones, prestaciones y beneficios temporales, estructurada a través de objetivos, estrategias, instrumentos y metas, que brinden bienes y/o servicios destinados a lograr un propósito específico sobre personas o poblaciones en situación de pobreza, vulnerabilidad o riesgo social, con el fin de atender una necesidad urgente o revertir un problema que les afecte."*
- El Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, prevé el principio de alimentación saludable y segura que *"las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucional reconocido a la salud."*
- El Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que *"las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de los alimentos que impliquen riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente"*.
- La Ley N° 29571- Código de Protección y Defensa del Consumidor, en su artículo 30° establece que *"los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria."*





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

3. BASE LEGAL

- 3.1. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA.
- 3.3. Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- 3.4. Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5. Ley N° 29571-Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.6. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.7. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.8. Decreto Supremo N° 004-2014-MINSA que modifica e incorpora algunos artículos al D.S. N° 007-98-SA.
- 3.9. Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- 3.10. Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.11. Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- 3.12. Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- 3.13. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.14. Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Modificación del D.S. N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y dictan medida para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico.
- 3.15. Decreto Supremo N° 040-2001-PE – Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.16. Resolución Ministerial N° 192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS "Lineamientos para la evaluación, seguimiento y gestión de la evidencia de las políticas, planes, programas y proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social".
- 3.17. Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.18. Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA - "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- 3.19. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.20. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.21. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.23. Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprobó la Directiva N°001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.25. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Handwritten signature and a checkmark.



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

4. NORMAS DE REFERENCIA

- 4.1. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.2. Norma Técnica Peruana - NTP ISO 2859-1 (2013). Procedimientos de Muestreo para Inspeccionar por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.
- 4.3. Norma Técnica Peruana – NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.4. Norma Técnica Peruana – NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.5. Norma Técnica Peruana – NTP 204.007-1974 (Rev. 2010) Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.

5. JUSTIFICACIÓN

El presente protocolo se sustenta en el Manual de Compras, Bases del Proceso de Compra de Raciones y Productos y el Manual de Operaciones del PNAE Cali Warma, el mismo que fue elaborado como un instrumento que permite optimizar la gestión y mejorar la prestación de los servicios del programa en el marco de su visión, misión y objetivos estratégicos.

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se presenta en toda la cadena alimentaria considerándose también al almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos por parte de los proveedores.

Por ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión de los establecimientos de almacenamiento de productos alimenticios de proveedores y las etapas del servicio alimentario en las Instituciones Educativas, de manera que se facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de los productos y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños usuarios.

6. OBJETIVO GENERAL

Disponer los procedimientos para realizar la supervisión de los establecimientos de almacenamiento, liberación de productos alimenticios y condiciones de los medios de transporte de los mismos, por parte de los proveedores del PNAEQW.

7. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Uniformizar criterios para la ejecución de las supervisiones a los establecimientos de almacenamiento y liberación de productos alimenticios de los proveedores del PNAEQW.
- Uso adecuado de las herramientas y frecuencias establecidas en el presente protocolo.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de almacenamiento de productos y las unidades de transporte de los proveedores.
- Realizar la liberación de productos alimenticios que cumplen con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos y Contratos.
- Establecer los canales de comunicación para el buen desarrollo de las actividades de supervisión de establecimientos de Almacenamiento de Productos y el adecuado reporte de la información generada.

8. ALCANCE

El presente protocolo aplica a todas las supervisiones y liberaciones que se realizarán en los establecimientos de almacenamiento de productos alimenticios (perecibles y no perecibles); asimismo, las condiciones de los medios de transporte de los alimentos, por parte de los proveedores del PNAEQW en cada Unidad Territorial.



mx
[Handwritten signature]



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

9. RESPONSABLES

a) Supervisor de Plantas y Almacenes

- a.1) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de los almacenes del proveedor.
- a.3) Verificar las existencias de los productos alimenticios almacenados del proveedor.
- a.4) Realizar la evaluación de los lotes de productos para su liberación o no liberación.
- a.5) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de las unidades de transporte para la distribución de los productos alimenticios.
- a.6) En los casos de evidenciar incumplimientos durante la supervisión de establecimientos de almacenamiento, no procede la liberación, debiendo comunicar a la Unidad Territorial (Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generar el informe correspondiente, en un plazo no mayor a 24 horas.
- a.7) Generar los registros y actas de acuerdo a la frecuencia establecida. Estos documentos quedarán en el archivo de la Unidad Territorial.
- a.8) Reportar los resultados de las supervisiones de acuerdo al cronograma establecido, en el sistema establecido por el PNAEQW.
- a.9) Generar informes sobre las actividades de supervisión.
- a.10) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

b) Coordinador Técnico Territorial (o quien haga sus veces)

- b.1) Elaborar el cronograma de supervisiones y establecer la rotación de los Supervisores de plantas y almacenes.
- b.2) Supervisar las actividades de los Supervisores de plantas y almacenes.
- b.3) Coordinar con la Unidad de Supervisión y Monitoreo y otras Unidades Técnicas del Programa para implementar acciones que conduzcan a la mejora continua de la prestación del servicio alimentario.
- b.4) Solicitar los resultados de la evaluación documentaria obligatoria realizada por el especialista alimentario presentado por los proveedores del PNAEQW
- b.5) Mantener en custodia los documentos e informes de las supervisiones.
- b.6) Verificar la data en el sistema establecido por el PNAEQW, que permita el reporte de manera precisa y oportuna.
- b.7) Coordinar con las Autoridades Sanitarias en caso de alertas.
- b.8) Generar los informes sobre el seguimiento de las Alertas Sanitarias u otros.
- b.9) Brindar la información técnica pertinente relacionada a las raciones y productos de los proveedores del PNAEQW, en caso de DQR.
- b.10) En los casos de incumplimientos reportados por los Supervisores de plantas y almacenes durante la supervisión de establecimientos de almacenamiento, comunicar al Jefe de la Unidad Territorial y generar el informe correspondiente.
- b.11) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

c) Jefe de la Unidad Territorial

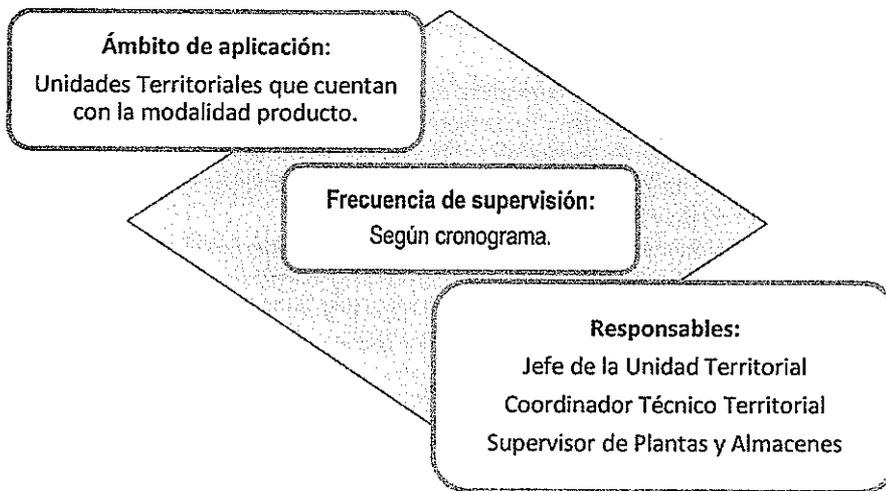
- c.1) Comunicar al Comité de Compra sobre las penalidades y/o resoluciones que puedan aplicar por incumplimientos detectados durante la supervisión de los establecimientos.
- c.2) Emitir los oficios para las Autoridades Sanitarias y reporta a la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- c.3) Generar Informes y atender los requerimientos por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- c.4) Hacer cumplir el presente protocolo por todos los involucrados en su Unidad Territorial.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

10. ESQUEMA DE LA SUPERVISIÓN



11. PROCEDIMIENTO PARA LA SUPERVISIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y LIBERACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

11.1. PROCEDIMIENTOS PREVIOS A LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS:

Debe considerarse que el proveedor deberá ingresar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, dentro de los primeros cinco (5) días calendarios posterior a la firma del contrato, o a los cinco (5) primeros días del periodo anterior de atención siguiente, la documentación (foliados, firmados y sellados) que acredite el cumplimiento de los requisitos obligatorios detallados en las Bases y/o en el Manual de Compra, los que son indispensables para la liberación de los productos; los mismos que serán derivados al Coordinador Técnico Territorial, quien a través de los Supervisores de Plantas y Almacenes revisarán y verificarán estos documentos previo a la liberación. Así mismo, el proveedor debe poner a disposición los productos a entregarse para su verificación por el/los Supervisor(es) de Plantas y Almacenes, a partir del sexto día del periodo anterior a la atención. Para el cómputo de los días se deberá tomar como referencia, la fecha de la firma del contrato. De producirse intercambios o modificaciones en relación a la entrega anterior, cambio de volúmenes y días de atención, que ameritan suscripción de adenda, esta información deberá ser proporcionado por el Especialista Alimentario y Supervisores de Compra, para transmitirlo al Coordinador Técnico Territorial, quien a su vez dará a conocer a los Supervisores de Plantas y Almacenes para su verificación.

11.2. PROGRAMACIÓN DE SUPERVISIÓN:

A almacenes de proveedores del PNAEQW: mensualmente o según lo establecido por el Coordinador Técnico Territorial.

Durante la prestación del servicio alimentario del año escolar, se presentan dos (2) situaciones claramente definidas a considerar: a) Atenciones en las cuales el periodo de tiempo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación del servicio son iguales a 15 días (Al iniciar la atención de servicio alimentario del año escolar y cada vez que se adjudiquen nuevos proveedores) y, b) Atenciones regulares posteriores, periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación son mayores a 15 días. Por consiguiente, a fin de no afectar en lo posible los días de atención anual programados, se establece:



[Handwritten signature]
[Handwritten arrow pointing down]



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

11.2.1. Etapas preliminares para el caso en las que el periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación son iguales a 15 días (Al iniciar la atención del servicio al inicio y cada vez adjudiquen nuevos proveedores):

- i. **Etapa 1: Presentación de documentos obligatorios para la liberación (Día 1 al día 5):** A partir de la firma del contrato, el proveedor tiene hasta 5 días para presentar toda la documentación obligatoria, incluyendo copia simple de la Factura y/o Boleta con la que fue adquirida los productos, lo cual será contrastada con el original durante la liberación, de acuerdo al Contrato y Fichas Técnicas de Alimentos.
- ii. **Etapa 2: Revisión y verificación de los documentos y liberación de productos (Día 6 al día 10):** A partir del sexto hasta el décimo día, los Supervisores de Plantas y Almacenes, sólo procederán a la liberación de los productos, si toda la documentación se encuentra conforme, en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra.
- iii. **Etapa 3: Distribución de los productos (Día 11 al día 15):** A partir del undécimo hasta el decimo quinto día, el proveedor tiene plazo para realizar la distribución de los alimentos a las instituciones educativas. Salvo en situaciones excepcionales y debidamente sustentadas, el proveedor deberá solicitar al Comité de Compras la ampliación de días para la entrega de los productos, modificación de días de atención que deberá establecerse mediante adenda.

11.2.2. Etapas preliminares a la prestación del servicio en los períodos regulares:

- i. **Etapa 1: Presentación de documentos obligatorios para la liberación.-** Los primeros cinco días del periodo anterior de atención, el proveedor deberá presentar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, los documentos obligatorios por ítem y/o contrato, incluyendo copia simple de la Factura y/o Boleta con la que fue adquirida los productos, para liberación de los productos, firmados, sellados y foliados.
- ii. **Etapa 2: Revisión y verificación de los documentos.-** En un lapso no mayor de 3 días de recibido los documentos obligatorios del proveedor, el Coordinador Técnico Territorial a través de los Supervisores de Plantas y Almacenes revisarán y verificarán estos documentos previo a la liberación, contrastando con la información proporcionada por el Especialista Alimentario, siendo esta la Lista de Alimentos a entregar, de acuerdo a las alternativas de alimentos establecidos en la "Tabla de alternativas para la provisión de alimentos Modalidad Productos", conteniendo sub-grupo, producto, marca (hasta 5 marcas), presentación(es), cantidad de presentaciones y total (Kg/L). Asimismo, dicha Lista en lo que respecta a la presentación(es) deberá ser validada y visada por el Especialista Alimentario o el que haga sus veces y por la Jefatura de la Unidad Territorial, como requisito para la suscripción del contrato y cada vez que esta sea modificada. Asimismo, el proveedor a los 6 días del periodo anterior de atención, deberá poner a disposición los productos para su inspección y liberación de corresponder. Sólo se procederá a la Etapa 3, si toda la documentación se encuentre conforme, en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra.
- iii. **Etapa 3: Liberación de los productos.-** Desde el día 6 del periodo anterior a la atención y como máximo hasta el día 20, los Supervisores de Plantas y Almacenes podrán realizar la liberación de los productos de los almacenes declarados por los proveedores.
- iv. **Etapa 4: Distribución de los alimentos liberados.-** Una vez liberado el producto el proveedor deberá iniciar la distribución de los productos a más tardar el día 25 del periodo anterior de atención. En casos excepcionales, la Unidad Territorial podrá proponer periodos mayores de entrega a la Unidad de Prestaciones para su aprobación, dependiendo de la complejidad de las vías de acceso y/o el número de usuarios por HEE y la dispersión de las mismas u otros factores. La frecuencia de la entrega debe estar expresamente contemplada en el contrato y corresponde al PNAEQW su determinación.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

11.3. SUPERVISIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y LIBERACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Antes de realizar las supervisiones, el Supervisor de Plantas y Almacenes de establecimientos, deberá contar con los siguientes documentos:

- Oficio de presentación y/o credencial del PNAEQW.
- Copia de las bases de compra.
- Copia de las Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos del PNAEQW.
- Documentación proporcionada por el proveedor, con la conformidad de la revisión de la documentación obligatoria para la liberación.
- Copia del Protocolo y herramientas de supervisión de establecimientos de almacenamiento de productos.

El Supervisor de Plantas y Almacenes de establecimientos, para realizar las supervisiones, deberá portar indumentaria adecuada, completa (calzado adecuado, mandil, toca, protector naso bucal, guantes) y respetar las normas de higiene del establecimiento. Asimismo, deberá llevar consigo la Tablet asignada, con la finalidad de ingresar los resultados de la supervisión del almacén en los campos del aplicativo informático (ficha electrónica); paralelamente deberá llenar las herramientas físicas que corresponda.

El Coordinador Técnico Territorial deberá alcanzar a los Supervisores de Plantas y Almacenes, una matriz donde se identifique a los proveedores que hayan presentado en su Propuesta Técnica las Declaraciones siguientes:

- Promesa de compra de alimentos a productores locales.
- Acreditación como distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico en distribución de alimentos para consumo humano o consorcio con distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico.

Además el Especialista Alimentario a través del Coordinador Técnico Territorial debe proporcionar los volúmenes de los productos no perecible a liberar en el establecimiento del proveedor adjudicado.

En el caso que no se permita el ingreso al Supervisor de Plantas y Almacenes, esperará un máximo de (15) minutos, levantará el Acta de Ocurrencias consignando el motivo por el cual no se permite la inspección e indicando el incumplimiento al contrato, y dejara la copia por debajo de la puerta del establecimiento. Asimismo, obligatoriamente deberá consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.

En la primera supervisión se verificará que la ubicación del establecimiento corresponda con lo declarado por el proveedor a la firma del contrato. En caso de no encontrarse la dirección, ser falsa o incorrecta el Supervisor de Plantas y Almacenes, hará constar en el Acta de Supervisión, la irregularidad e informará a la Unidad Territorial del PNAEQW.

Previo a las acciones de supervisión el Supervisor de plantas y almacenes deberá verificar que el proveedor programado cuente con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.

Las supervisiones siempre se realizarán contando con la presencia o el acompañamiento del Representante Legal del establecimiento o profesional de Control de Calidad. El Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el almacén, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas con la inocuidad del producto manipulado.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

Durante la supervisión el Supervisor podrá recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas, las mismas deberán ser tomadas o capturadas por la Tablet asignada.

El Supervisor de plantas y almacenes, deberá requerir copia vigente, de los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento y control médico del personal (Los exámenes médicos deben incluir cuando menos los siguientes exámenes clínicos: Baciloscopia y coprocultivo).

El tiempo de duración de la supervisión, será el necesario para realizar la evaluación de las materias primas y liberación de productos, verificación de las condiciones higiénico-sanitarias, verificación de las unidades de transporte y almacenamiento de los productos alimenticios y liberación de productos.

Las observaciones deberán ser claras, concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y suficientes para asignar una calificación objetiva.

La redacción, orden y ortografía deberán ser impecables, asimismo las observaciones guardarán relación con la supervisión realizada.

Los Supervisores de Plantas y Almacenes, serán los responsables de la liberación de los productos alimenticios en los establecimientos del proveedor.

El Supervisor de Planta y Almacenes procederá a realizar la liberación por producto, por cada código lote y por cada contrato del proveedor del PNAEQW.

El Coordinador Técnico Territorial deberá gestionar que la información de las liberaciones de productos realizados por los Supervisores de Plantas y Almacenes, sea de conocimiento de los Monitores de Gestión Local para su verificación en los almacenes de las Instituciones Educativas.

El Coordinador Técnico Territorial deberá consolidar la información de las liberaciones de productos realizados por los Supervisores de Plantas y Almacenes, a fin de proporcionar obligatoriamente dicha información a los Monitores de Gestión Local para su verificación en los almacenes de las Instituciones Educativas.

Los productos que se empleen en la evaluación sensorial (pruebas destructivas), serán asumidos por el proveedor sin que represente incremento en el monto establecido en el contrato, ni reducción de la cantidad a entregar. La evaluación sensorial en el caso de conservas de productos hidrobiológicos y leche envasada, se realizará por cada código de lote.

Los Supervisores de Plantas y Almacenes, durante las supervisiones o liberación de productos, deberán tener en cuenta las causales de suspensión y/o resolución de contratos, con la finalidad de en caso presentarse, informar en forma clara y oportuna a la Unidad Territorial. En ese sentido se reiteran en el presente protocolo:

De los casos de suspensión

El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá suspender la prestación del servicio, si dentro de sus actividades de supervisión o liberación de productos se encontrara en los supuestos siguientes:

- a) Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la certificación de Principios Generales de Higiene – PGH o ésta certificación haya vencido para los almacenes.
- b) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

- c) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- d) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- e) Cuando verifique que el almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de **Satisfactorio** de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el Coordinador Técnico Territorial contemplará que se tendrá que comunicar a la autoridad sanitaria dicha situación.
- f) Cuando verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- g) Si el proveedor no permite el ingreso al Supervisor u otro personal acreditado por PNAE Qali Warma a las instalaciones del almacén.
- h) Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.
- i) Cuando durante sus actividades de supervisión, verifique que la licencia municipal de funcionamiento del almacén del proveedor no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.
- j) Cuando, durante sus actividades de supervisión, verifique que los almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.

Si durante la supervisión al proveedor, el Supervisor de Planta y Almacenes, evidenciara supuestos de suspensión de la prestación del servicio, marcará en Ficha el ítem correspondiente, suspenderá la supervisión así como las actividades en el establecimiento de almacenamiento, comunicará a la Unidad Territorial y levantará el Acta de Ocurrencias correspondiente comunicando al proveedor que, para la subsanación, el plazo perentorio no será mayor a cinco (05) días hábiles de acuerdo a lo establecido en las Bases de Compra. Asimismo que, cumplido el plazo perentorio se verificará el levantamiento de las observaciones, motivo de la suspensión e informará a la Unidad Territorial. El motivo de la suspensión y el plazo de subsanación indicado por el proveedor, será consignado por el Supervisor de Plantas y Almacenes en el Acta de Ocurrencias, en caso aplique complementará indicando el número de toma (s) fotográfica (s) o audiovisual (es) que evidencie (n) el (los) incumplimiento (s) encontrado (s).

El Coordinador Técnico Territorial, deberá considerar que si como resultado de las acciones de supervisión, el PNAEQW detectara situaciones que resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, se suspenderá el servicio y será puesto en conocimiento de la Autoridad Sanitaria competente y además al Ministerio Público para las acciones que correspondan.

De los casos de resolución contractual

Los Supervisores de Plantas y Almacenes, deberán considerar los casos de resolución contractual, a fin de comunicar inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, quien dará a conocer al Comité de Compra para las acciones correspondientes. A continuación se describe los supuestos de resolución contractual, establecido en las Bases de Compra:

- a) Cuando se constate en el almacén la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin Registro o Autorización Sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- b) Cuando el proveedor utilice envases no autorizados por el PNAEQW.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

- c) Cuando el proveedor utiliza menaje, utensilios, recipientes y/o cualquier equipamiento y/o envases elaborados de materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio, o cualquier otro metal pesado u otro elemento nocivo que pudiera ser absorbido por los alimentos o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- d) Cuando en el almacén del proveedor, durante la supervisión, se verifique en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.
- e) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados durante la etapa de ejecución contractual.
- f) Cuando el proveedor no entrega, en los plazos establecidos, los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.
- g) De encontrarse incumplimiento en alguno de los casos mencionados, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá marcar el ítem según corresponda en la Ficha, suspenderá la supervisión así como las actividades en el establecimiento de almacenamiento, comunicará a la Unidad Territorial y levantará el Acta de Ocurrencias correspondiente, indicando el número de tomas, fotográfica o audiovisual, que evidencian los incumplimientos encontrados.

PASO 1: FICHAS A APLICAR PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW.

La supervisión a los establecimientos de almacenamiento de productos se realizará haciendo uso de los siguientes formatos:

a) FICHA DE SUPERVISIÓN - MODALIDAD PRODUCTOS

a.1 Frecuencia de aplicación

Una vez por mes o según cronograma de supervisión y/o liberación establecido por cada Unidad Territorial.

La frecuencia puede variar en función al grado de cumplimiento, para el caso de subsanación de observaciones se aplicará nuevamente la Ficha de Supervisión de Seguimiento Modalidad Productos.

a.2 Calificación de Condiciones Higiénico Sanitarias

Culminada la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del almacén, el Supervisor de Plantas y Almacenes, realizará la sumatoria de los puntajes obtenidos en los ítems calificados y se hará el cálculo del porcentaje (no considerar los ítems que no aplican) e indicará la calificación obtenida de acuerdo a la escala establecida como: CUMPLE TOTALMENTE, SATISFACTORIO, CUMPLE PARCIALMENTE o NO SATISFACTORIO.

En el caso obtenga un calificativo de CUMPLE PARCIALMENTE o NO SATISFACTORIO, se aplicará el literal e), de los casos de suspensión.

Finalmente las partes involucradas firmarán la Ficha de Supervisión y/o Acta de Ocurrencias, y se dejará copia al proveedor. Si el Representante del establecimiento se negará a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

b) FICHA DE VERIFICACIÓN DE TRANSPORTE Y ESTIBA - MODALIDAD PRODUCTOS

b.1 Frecuencia de aplicación

Cada vez que se tenga despacho y estiba de productos en las unidades de transporte para la distribución a las instituciones educativas.

Este formato se aplica para evaluar las condiciones sanitarias del transporte, durante la carga y estiba de los productos alimenticios.

De existir alguna información adicional se detallará en ítem de observaciones. Así mismo, de existir un ítem NO CONFORME, el Supervisor de Plantas y Almacenes, informará al Representante del establecimiento para que realice la corrección inmediata, si la corrección no puede ser levantada, la unidad de transporte no podrá ser utilizada para la carga y distribución de los productos.

Finalmente, se procederá a la suscripción por las partes involucradas y se dejará copia de la ficha al proveedor.

c) ACTA DE LIBERACION DE PRODUCTOS

c.1 Frecuencia de aplicación

Una vez por mes o según cronograma de liberación establecido en el contrato.

La aplicación de este formato tiene por finalidad registrar la siguiente información:

- Verificación de las existencias de los productos, según contrato, las que deben corresponder con la documentación presentada por los proveedores a la Unidad Territorial.
- Evaluación de los productos a liberar, según contrato.

Se verificará la información de los requisitos de certificación obligatoria, en caso se detecte su incumplimiento o no correspondencia a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW, no se evaluará el lote y se levantará el acta correspondiente.

De existir alguna información adicional se detallará en el recuadro indicado como OBSERVACIONES.

El supervisor de planta y almacenes liberará el producto en las cantidades exactas e integra, de acuerdo a lo establecido en el contrato suscrito entre el Comité de Compra y el Proveedor.

Finalmente, se procederá a concluir indicando si el producto es LIBERADO o NO LIBERADO, firmando las partes involucradas y se dejará copia del acta al proveedor. Si el Representante del establecimiento se negará a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

Si de la evaluación del producto se concluye que el lote es no liberado, se suspende las actividades en el establecimiento y se levanta el Acta de Ocurrencias, indicando el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien las condiciones del producto no liberado.

El Coordinador Técnico Territorial, deberá tener en cuenta que si de la evaluación del producto se concluye que el lote es no liberado por representar riesgo a la salud de los usuarios, los Supervisores de Plantas y Almacenes, comunicaran al proveedor que el producto en cuarentena bajo responsabilidad y custodia del representante del establecimiento y suspenderán las actividades en el establecimiento, por lo que se comunicará a la Autoridad Sanitaria correspondiente.





PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

d) ACTA DE OCURRENCIAS

d.1 Frecuencia de aplicación

Cada vez que se realice una supervisión o visita al establecimiento, incluyendo los casos en que no se permita u obstaculice el ingreso a las instalaciones del establecimiento, se evidencie causal de suspensión o causal de incumplimiento.

Este formato se aplica para registrar las ocurrencias durante la supervisión o visitas realizadas al establecimiento del proveedor, así mismo para realizar el cierre de la supervisión.

Si el responsable del establecimiento requiere manifestarse, el Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá registrar sus observaciones.

Se deberá registrar el plazo perentorio, cuando corresponda, para el levantamiento de observaciones, el nombre de los participantes, la fecha y hora del cierre del Acta.

Finalmente, se procederá a firmar al pie del formato, tanto el representante del establecimiento y el Supervisor de Plantas y Almacenes. Dejar copia del Acta al proveedor.

PASO 2: REPORTE DE LA SUPERVISIÓN

- a) Al finalizar la supervisión del almacén y/o liberación de productos, el Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá registrar la información al sistema del PNAEQW (ficha electrónica) y reportar al Coordinador Técnico Territorial.
- b) Los registros generados en las supervisiones deberán ser entregados como máximo en 07 días calendarios, luego de haber culminado con la liberación de productos alimenticios de los almacenes del proveedor asignados y quedarán en el archivo de la Unidad Territorial.
- c) Los Supervisores de Planta y Almacenes generarán un informe mensual después de cada liberación, sustentándose en los siguientes documentos:
 - Ficha de Supervisión de Seguimiento Modalidad Productos
 - Acta de Liberación
 - Ficha de Verificación de Transporte y Estiba de Productos Alimenticios.
 - Acta de Ocurrencias
 - Otros documentos de los Proveedores.
- d) En caso de detectarse situaciones de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, deberá reportar inmediatamente a la Unidad Territorial y generar un informe en un plazo no mayor de 24 horas.
- e) El Coordinador Técnico Territorial, revisará las fichas de supervisión de seguimiento modalidad productos e informe emitidos por los Supervisores de Planta y Almacenes. Por otro lado, para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, el Coordinador Técnico Territorial, se comunicará inmediatamente con el Jefe de la Unidad Territorial para que adopte las medidas del caso y comunique a la Unidad de Supervisión y Monitoreo, en un plazo no mayor de 24 horas adjuntando los formatos y las evidencias correspondientes.
- f) El Jefe de la Unidad Territorial, revisará el informe generado por el Coordinador Técnico Territorial y remitirá a la Unidad de Supervisión y Monitoreo.

PASO 3: RETROALIMENTAR LA INFORMACIÓN: MEDIDAS A TOMAR POR LOS DIFERENTES ACTORES INVOLUCRADOS

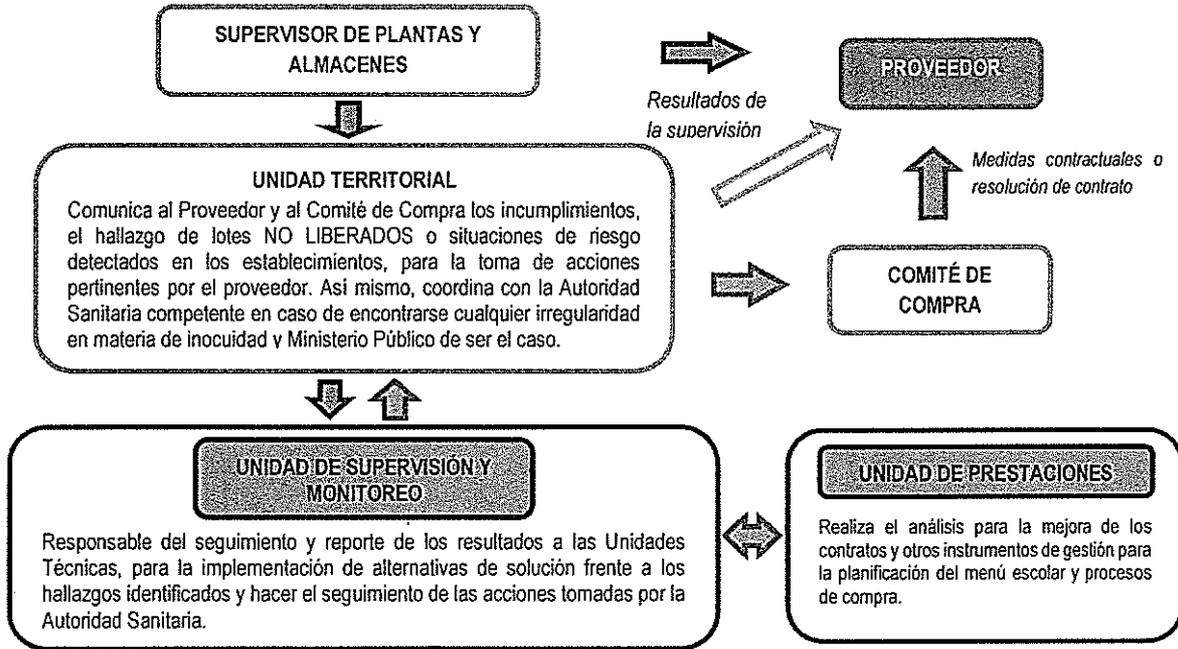
Una vez identificadas las posibles debilidades según los resultados alcanzados en la supervisión, se procederá a retroalimentar la información a los diferentes actores involucrados, tal como se observa:



Handwritten signature and a vertical line.

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

FLUJO DE INFORMACIÓN



12. CONSIDERACIONES ADICIONALES

Los protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW, podrán ser modificados a fin de garantizar la prestación idónea del servicio alimentario de acuerdo a sus necesidades de verificación¹.



¹ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW, que aprueba las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión del servicio de "raciones" para la atención del Servicio de Alimentación Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con sus respectivos formatos y anexos.



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

13. GLOSARIO:

- **Acta de Liberación:** documento por el cual se da la conformidad a un lote o lote de productos alimenticios para su distribución en las Instituciones Educativas.
- **Acta de ocurrencias:** documento en el cual se consigna el detalle de las deficiencias encontradas e incumplimientos contractuales detectados en la supervisión al establecimiento y liberación de productos. Precizando el plazo perentorio, no mayor a cinco (05) días hábiles, para la subsanación de las observaciones.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA):** Las buenas prácticas de almacenamiento (BPA), constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenamientos 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.
- **Cadena alimentaria:** Son las diferentes etapas o fases que siguen los alimentos desde la producción primaria (incluidos los derivados de la biotecnología), hasta que llegan al consumidor final.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Codex Alimentarius, o código alimentario,** se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.
- **Cuarentena,** es la acción de aislar o separar a un producto alimenticio durante un período, para evitar o limitar el riesgo de que extiendan una determinada enfermedad contagiosa.
- **Almacén:** Espacio físico destinado exclusivamente para conservar de manera apropiada los producto/alimentos que permita garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada, deben cumplir con condiciones y requisitos sanitarios de: Estructura física e instalaciones, distribución de ambientes y ubicación de equipos, disposición de aguas servidas, recolección de residuos sólidos, entre otros. No debe ser utilizado para fines distintos a la conservación, ni guardar ningún otro material, productos o sustancias que puedan contaminar el producto/alimento almacenado.
- **Comité de compra:** Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la compra para la provisión del servicio alimentario para los usuarios de los niveles inicial, primaria y secundaria de las Instituciones Educativas del ámbito del Comité de Compra según corresponda, y otros actos establecidos en las directivas que apruebe el PNAEQW.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **ETA (*) Enfermedades Transmitida por Alimentos:** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológico en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Ficha de Supervisión:** Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.
- **HACCP:** Es un sistema preventivo y racional que permite identificar, evaluar y controlar, el riesgo de que se presenten peligros que atenten contra la seguridad de los alimentos.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISION A ESTABLECIMIENTOS Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA – MODALIDAD PRODUCTOS

- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Infecciones Alimentaria (*):** Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.
- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Intoxicaciones Alimentarias (*):** Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.
- **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Rastreabilidad:** La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de la cadena alimentaria.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Ficha de Supervisión Modalidad Productos

Fecha de Supervisión:.....		Hora de inicio:.....		Hora de termino:.....	
Razón Social o Nombre del Proveedor:					
N° de Comité de Compras:			Items:.....		
Nombre del Establecimiento:					
Direccion del Establecimiento:.....					
Ubigeo:		Distrito:.....		Provincia:..... Departamento:.....	
Representante Legal :				DNI N°:.....	
Apellidos y Nombres del Profesional de Control de Calidad:.....				DNI N°:.....	
Especialidad:			N° de Colegiatura:		

CAUSALES DE SUSPENSIÓN:

Pueden ser detectados o evidenciados durante la supervisión del establecimiento:

- a) Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la certificación de Principios Generales de Higiene - PGH o esta certificación haya vencido para los almacenes.
- b) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.
- c) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- d) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- e) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones o se verifique que los insumos, producto final y/o envases / empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.
- f) Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- g) Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.
- h) Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, moscas, u otros y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.
- i) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la licencia municipal de funcionamiento del almacén del proveedor no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.
- j) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que los almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.

CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL:

Pueden ser detectados o evidenciados durante la supervisión del establecimiento:

- a) Cuando se constata en el almacén la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- b) Cuando el proveedor utilice envases no autorizados por el PNAEQW.
- c) Cuando el proveedor utiliza menaje, utensilios, recipientes y/o cualquier equipamiento y/o envases elaborados de materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio, o cualquier otro metal pesado u otro elemento nocivo que pudiera ser absorbido por los alimentos o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- d) Cuando en el almacén del proveedor, durante la supervisión, se verifique en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, moscas, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.
- e) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados durante la etapa de postulación y/o suscripción y/o ejecución contractual.
- f) Cuando el proveedor no entrega, en los plazos establecidos los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.

UNIDAD DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MULTIMEDIA
 VºBº
 JEFE DE LA UNIDAD
 DE SUPERVISIÓN
 MONITOREO

Marcar según cumplimiento de los ítems, si cumple el requisito asignar el puntaje indicado y si no cumple, asignar el puntaje de cero (0) (No existen puntajes intermedios)

N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
		C	NC	
1.	INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO			
1.1	El almacén se encuentra protegido contra: a) Infestaciones por plagas. (hermeticidad, mallas, etc). b) Acumulación de desechos líquidos y sólidos (en espacio externo y área colindante).	3 2	0 0	
1.2	El acceso y entorno del almacén se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	1	0	
1.3	El almacén es de uso exclusivo y cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro, de fácil higienización y resistentes a la acción de roedores; los mismos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	3	0	
1.4	Las condiciones ambientales (temperatura y humedad relativa) de los almacenes son verificados y documentados según frecuencia establecida, y estos se encuentran calibrados.	2	0	
1.5	Los productos no perecibles son estibados en tarimas (parihuelas, anaqueles o estantes) de material no absorbente, cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 m del piso, a 0.60 m del techo y 0.50 m o más entre filas de rumas y paredes; en adecuadas condiciones de mantenimiento, limpieza y respaldando los niveles de apilamiento establecidas por el fabricante de los productos.	2	0	
1.6	La estiba de los productos perecibles en el interior de las cámaras de enfriamiento debe permitir la circulación del aire frío y no interferir el intercambio de temperatura entre el aire y el producto. Los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden distancias mínimas de 0.10 metros del nivel inferior respecto al piso; de 0.15 metros respecto de las paredes y de 0.50 metros respecto del techo.	1	0	
1.7	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan y las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	1	0	
1.8	Presenta fuente de agua de red pública o agua tratada y sistema de desagüe protegido y eficiente. Cuenta con certificados de análisis físico-químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, mercurio y estaño) y microbiológico (coliformes totales, bacterias heterotróficas y huevos de helmintos).	1	0	
1.9	La ventilación en el interior del almacén es adecuada y evita que se forme condensaciones de vapor de agua e impide el flujo del aire; para ello, utiliza ventanas, ventiladores, extractores u otros; operativos y limpios.	2	0	
1.10	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento, de material no absorbente y de uso exclusivo; los cuales se encuentran ubicados adecuadamente.	1	0	
1.11	Las áreas de almacenamiento presenta uniones entre las paredes y el piso a media caña (curvo/concavo), lo que facilita la limpieza de los ambientes y evita la acumulación de elementos extraños.	1	0	
1.12	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos del almacén. Cumple con la frecuencia establecida de su programa.	1	0	
1.13	Presenta montacargas, transpaletas hidráulicas, u otros medios de transporte en buen estado de mantenimiento y limpios.	1	0	



N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
		C	NC	
1.14	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos que se encuentran dentro del almacén tienen bolsa ínterna, tapa y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.	1	0	
1.15	Los productos que requieren cadena de frío para su conservación, se almacenan en cámaras de refrigeración y se encuentran protegidos para evitar la contaminación cruzada, y son controlados con termómetros calibrados.	1	0	
1.16	Cuenta con sistema de control preventivo de plagas (insectocultores u otros dispositivos), operativos y se encuentran ubicados en lugares donde los productos no están expuestos.	2	0	
1.17	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección, se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo, en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	2	0	
1.18	Los envases primarios que se encuentra en contacto con el producto, no transfieren olores ni contaminan el alimento, son de uso alimentario, de primer uso y se hallan protegidos en un ambiente exclusivo e higienizado.	2	0	
1.19	Las ventanas y aberturas están provistas con medios de protección y las puertas y portones que comunican con el exterior del establecimiento y con el área de residuos sólidos, cuentan con flejes en su borde inferior para evitar el acceso de las plagas.	3	0	
1.20	Los servicios higiénicos cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos e instructivos que indican la obligatoriedad de su uso.	2	0	
1.21	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene. Está físicamente separado y tiene acceso independiente del vestuario y ducha (s), por lo que no existe riesgo de contaminación de la vestimenta del personal.	1	0	
1.22	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres) y son de loza: • De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario • De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario • De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios • De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios • Más de 100 personas: 1 aparato adicional por cada 30 personas.	1	0	
1.23	La ventilación e iluminación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad, sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada.	2	0	
1.24	Las áreas de almacenamiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento y manipulación de alimentos.	1	0	
1.25	Los depósitos, sistemas y/o tanques de almacenamiento de agua son de material sanitario, se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, y protegidos de la contaminación.	1	0	
1.26	Los ambientes de almacenamiento se encuentran libres de materiales ajenos y equipos en desuso.	1	0	
II.	PRACTICAS SANITARIAS Y DOCUMENTACION			
2.1	Cuentan con registros de control de los productos recepcionados consignando las condiciones de aspecto sanitario, sensorial, fechas de recepción, cantidad, lote, integridad de envase/empaque, así como la documentación de su procedencia.	2	0	
2.2	Se evita la acumulación de desechos y/o desperdicios en el almacén de alimentos.	1	0	



N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
		C	NC	
2.3	El personal mantiene una adecuada higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.	2	0	
2.4	El personal cuenta con uniformes de colores claros, identificados con colores diferenciados, de acuerdo a la actividad que realizan (incluido en personal de limpieza y mantenimiento) .	1	0	
2.5	Los elementos utilizados como combustibles, grasa, gas u otros para el montacarga o vehículos de transporte, no originan contaminación física o química a los productos almacenados.	1	0	
2.6	Antes de ingresar al almacén se cuenta con un gabinete de higienización, compuesto por: maniluvio (implementado con agua potable y grifo), jabón líquido sin aroma, desinfectante y sistema de secado de manos) y pediluvio (esponja, felpudo u otro); que se encuentran operativos.	2	0	
2.7	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir) y considerar la proximidad de la fecha de vencimiento.	2	0	
2.8	Los productos industrializados cuentan con validación técnica oficial del plan HACCP o certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitidos por DIGESA.	3	0	
2.9	Los alimentos enlatados u otros tipos de envases se encuentran sin óxido, ni abombamientos, ni rotos o rajados, con las tapas y sellos de seguridad íntegros, sin pérdida de contenido, sin abolladuras y correctamente rotulado (Fecha de vencimiento, Reg. Sanit. Vigente, etc.).	3	0	
2.10	Los productos hidrobiológicos cuentan con protocolo técnico de habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, emitido por SANIPES.	3	0	
2.11	Los productos de procesamiento primario, que se distribuirán en las I.I.E.E., cuentan con autorización sanitaria del establecimiento donde se procesan, emitido por SENASA.	3	0	
2.12	El rotulado de los productos industrializados deberá consignar la siguiente información mínima: a) Nombre del producto. b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. c) Nombre y dirección del fabricante y/o distribuidor y/o envasador. d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. e) Número de Registro Sanitario. f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable. g) Código o clave del lote. h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.	3	0	
2.13	Realizan controles de higiene, presentación personal y signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado.	2	0	



N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
		C	NC	
2.14	Cuenta con certificados que acredite el control médico de todo el personal, en forma semestral. Los exámenes deben incluir cuando menos: baciloscopia, coprocultivo, realizados en establecimientos de nivel II del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas a sistema EPS.	3	0	
2.15	Cuentan con registros de capacitación del personal sobre lemas relacionados a Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento, Inocuidad, Calidad y HACCP; y, se cumple con la frecuencia establecida.	2	0	
2.16	Cuenta con los registros actualizados de limpieza e higienización de los ambientes del almacén, equipos, utensilios y rumas de alimentos de acuerdo a la frecuencia establecida en su programa.	2	0	
2.17	Cuentan con programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.	1	0	
2.18	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, y presentan certificado de servicio de saneamiento ambiental, realizado por una empresa autorizada por la autoridad de Salud, según las condiciones establecidas en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, que certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de tanques sépticos.	3	0	
2.19	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades, así como las constancias de los trabajos realizados, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y Número de Registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y Hora Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.	3	0	
2.20	El control de roedores incluye un plano de ubicación de las trampas y cebaderos operativos, con registros de control. Verificar <i>in situ</i> la ubicación de trampas o cebaderos.	2	0	
2.21	Es probable que se produzca contaminación cruzada en alguna etapa del almacenamiento. Si la respuesta es SI, indicar si es por: () Equipos rodantes o personal. () Proximidad de SSHH al almacén () Diseño del almacén () Uso de sustancias tóxicas para la limpieza del piso () Almacenaje de productos tóxicos en área donde se manipulan y almacenan alimentos () Disposición de residuos sólidos () Otros:.....	3	0	
2.22	Cuenta con un profesional responsable de control de calidad contratado por el proveedor para el almacén.	2	0	



N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
		C	NC	
III.	RASTREABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES PLAN DE RECOJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN I.I.EE.			
3.1	Cuenta con un Plan de rastreabilidad y retiro de los productos de las Instituciones Educativas Públicas en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidades y registros de control.	2	0	
3.2	Se ha realizado ejercicios de rastreabilidad y retiro de productos de las instituciones educativas.	1	0	
3.3	Cuenta con procedimiento de Producto No Conforme, que incluya, cuando corresponda la comunicación inmediata al PNAEQW y/o Autoridad Sanitaria competente.	2	0	
3.4	Cuenta con Plan de Recojo de Desperdicios o Residuos Sólidos, generados en las Instituciones Educativas, y registros de su aplicación actualizado.	2	0	
3.5	Cuenta con un Plan de rutas de los vehículos a utilizar en la distribución de productos por cada ítem, verificar registros de aplicación y cumplimiento.	1	0	
IV.	MEDIDAS DE SEGURIDAD			
4.1	Presenta señalización industrial y de medidas de seguridad contra incendio. Ley 29783 Seguridad y Salud en el Trabajo	1	0	

PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:

PORCENTAJE OBTENIDO:

CALIFICATIVO OBTENIDO:

ESCALA DE CALIFICACIÓN (%)	CUMPLE TOTALMENTE	SATISFACTORIO	CUMPLE PARCIALMENTE	NO SATISFACTORIO
		100%	≥75% < 100%	≥50% <75%

Nota 1: Si alguno de los ítems no aplica, indicar N/A. El puntaje establecido para estos ítems no será sumado.

Nota 2: El porcentaje de cumplimiento, será calculado en base a los ítems calificados.

Nota 3: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.

REPRESENTANTE DEL PNAEQW

Cargo:

Nombres y Apellidos:

DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Cargo:

Nombres y Apellidos:

DNI:



[Handwritten signature]



FICHA DE VERIFICACIÓN DE TRANSPORTE Y ESTIBA - MODALIDAD PRODUCTOS

Razón Social o Nombre del Establecimiento:.....
Dirección del Establecimiento:.....
Fecha de supervisión:.....
Tipo de vehículo:..... N° de Placa.....
Nombre del conductor:..... Licencia de Conducir:.....
N° de Guía de Remisión:.....

N°	REQUISITOS	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
1	CONDICIONES DEL VEHÍCULO*			
1.1	Estado de conservación.			
1.2	Estado de limpieza del vehículo (interna y externa).			
1.3	La tolva es una cabina cerrada.			
Si cuenta con tolva pasar al 1.6 en caso contrario proseguir y no calificar el ítem 1.3, sólo colocar el comentario en observaciones.				
1.4	Cuenta con toldera que cubre toda la tolva del vehículo.			
1.5	Higiene e Integridad de toldera.			
1.6	La tolva no presenta olores extraños.			
1.7	Higiene e Integridad de la plataforma.			
1.8	Estado de limpieza de la tolva.			
1.9	Es exclusivo para transporte de productos alimenticios.			
1.10	No se evidencia productos tóxicos (productos químicos) u otro material contaminante.			
2	CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO			
2.1	No existe contacto directo del producto con la superficie del vehículo.			
2.2	El producto ha sido adecuadamente estibado.			
2.3	Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.			
2.4	Los empaques no presentan evidencia de manchas.			
2.5	El personal de estiba presenta vestimenta adecuada y limpia.			

*Nota: El vehículo de transporte deberá cumplir todos los requisitos indicados en el ítem 1 para proseguir con la carga

OBSERVACIONES:

REPRESENTANTE DEL PNAEQW

Nombres y Apellidos:.....

Cargo:

DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombres y Apellidos:.....

Cargo:

DNI:



II. EVALUACION DEL PRODUCTO (Se realiza por cada producto)

Norma de Muestreo Aplicado:

- NTP-ISO 2859-1; S-4; LCA: 6.5
- NTP-ISO 5538; S-2; LCA: 6.5
- NTP-700.002; t; NCA: 6.5

Tamaño del Lote en Unidades : _____ N° de Muestras tomadas: _____

PRODUCTO	MARCA	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO	N° LOTE / CODIGO LOTE	PRESENTACION UNITARIA (Kg ó Litros)	TOTAL (KG/LT)

N°	REQUISITO*	ESPECIFICACION*	RESULTADO	CONFORME / NO CONFORME
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

* Transcribir los requisitos señalados en la Ficha Técnica de Alimentos para el producto evaluado (sólo los que se puede evaluar sensorialmente)

OBSERVACIONES:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

CONCLUSIÓN:

DE ACUERDO A LA VERIFICACION REALIZADA SE CONCLUYE QUE EL LOTE DE PRODUCTO EVALUADO CUMPLE:	SI	NO
CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS, POR LO TANTO EL LOTE ES:	LIBERADO	RECHAZADO

REPRESENTANTE DEL PNAEOW

Nombres y Apellidos:
DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombres y Apellidos:
DNI:



[Handwritten signature]

