

Santiago De Surco, 11 de Diciembre del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000395-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001373-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D003282-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000613-2020-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 (en adelante 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, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: "Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo";

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la "Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000266-2020-MIDIS/PNAEQW, se aprobó el "Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 03;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 11:31:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 10:37:50 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 09:47:56 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Versión N° 05 (en adelante Manual del Proceso de Compras), de aplicación para el Proceso de Compras Electrónico 2021;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual, establece que: *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001373-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización la propuesta de actualización del “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 04, en el mismo que se han incorporado mejoras, como producto de la absolución de consultas y observaciones efectuadas durante el Proceso de Compras Electrónico 2021;

Que, mediante Memorando N° D003282-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de sus competencias, opina favorablemente para la aprobación del documento propuesto, toda vez que el Protocolo cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000613-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que la propuesta de actualización del “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 04, presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, coadyuva a la prevención y/o mitigación de situaciones de riesgo durante la supervisión de los establecimientos de las/los proveedoras/es, garantizando con ello el debido cumplimiento de las normativas higiénicas sanitarias vigentes, a fin de prestar un servicio alimentario de calidad;

Que, asimismo, la Unidad de Asesoría Jurídica indica que el citado documento normativo cumple con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras y no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW, por lo que considera viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, 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° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 04, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2021.

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO, a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000266-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 03.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, hacer de conocimiento 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 que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME – Versión N° 04, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de Aprobación
PRT- 039 -PNAEQW-USME	04	87	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000395-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	11 / 12 / 2020

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORAS/ES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA.

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.12.2020 15:29:21 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento,
Presupuesto y Modernización
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por TOLENTINO
AVALOS Jacinto Alberto FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.12.2020 13:27:55 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.12.2020 13:37:24 -05:00

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA.....	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	6
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	6
VII. RESPONSABILIDADES.....	13
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	13
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	14
X. DISPOSICIONES FINALES	33
XI. ANEXOS.....	33



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:29:42 -05:00

I. Objetivo

Establecer procedimientos estandarizados para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa.

II. Alcance

El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por todo el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; así como, de las/los proveedoras/es, involucrados en la supervisión y liberación de alimentos, de las modalidades de atención raciones y productos, durante la ejecución contractual.

III. Base normativa

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- 3.2. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y sus modificatorias.
- 3.3. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.4. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.5. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- 3.6. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.7. Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos.
- 3.8. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.9. 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.
- 3.10. Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.11. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
- 3.14. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:29:56 -05:00

- 3.15. 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.
- 3.16. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.17. Decreto Supremo N° 009-2020-PRODUCE, que modifica el Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, Decreto Supremo que aprueba los Lineamientos para determinar los giros afines o complementarios entre sí para el otorgamiento de licencias de funcionamiento y listado de actividades simultáneas y adicionales que pueden desarrollarse con la presentación de una declaración jurada ante las Municipalidades.
- 3.18. 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.
- 3.19. Resolución Ministerial N° 449 - 2006-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- 3.20. Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias.
- 3.21. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano
- 3.23. Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.25. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y su modificatoria.
- 3.26. 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.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.28. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:30:12 -05:00

- 3.29. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, que aprueba el Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
- 3.30. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.31. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los procedimientos generales de compras, de rendición de cuentas y otras disposiciones para la operatividad del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.32. Resolución Directoral N° 016-2019-INACAL/DM, que aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".
- 3.33. Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19.

IV. Documentos de Referencia

- 4.1. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.3. NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Norma Técnica Peruana –Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.4. NTP 204.007-1974 (Rev. 2010). Norma Técnica Peruana – Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.
- 4.5. NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.6. NTP-ISO 2859-1:2013 (Rev. 2018). Norma Técnica Peruana - Procedimiento de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.
- 4.7. NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.
- 4.8. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.9. PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19.
- 4.10. PRT-034- PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:30:34 -05:00

- 4.11. PLA-003-2020-PNAEQW-URH, Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

V. Abreviaturas y Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinador/a Técnico/a Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EA	: Especialista Alimentario/a
EI	: Especialista Informático/a
EPS	: Empresa Prestadora de Salud
EPP	: Equipos de Protección Personal
ESSALUD	: Seguro Social de Salud
HACCP	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
IE	: Institución Educativa Pública
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas
INACAL	: Instituto Nacional de Calidad
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SC	: Supervisor/a de Compras
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SIGDEL	: Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial.

VI. Definición de Términos

6.1. Acta de Supervisión y Liberación

Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y liberación, y los resultados de la misma, incluyendo las observaciones a ser subsanadas en plazos definidos por el/la proveedor/a de ser el caso.

6.2. Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye a los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias que se utilizan solamente como medicamentos ¹.

6.3. Alimento Apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente¹.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:30:58 -05:00

¹ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

6.4. Alimentos Liberados

Son todos los alimentos que han sido evaluados por el personal del PNAEQW, durante la supervisión y liberación de alimentos de la modalidad de atención productos/raciones y el resultado de la evaluación es CONFORME.

6.5. Aplicaciones Informáticas

Software desarrollado que permite a las/os usuarias/os realizar un grupo de funciones, tareas o actividades como el registro de datos, envío de información, gestionar un proceso, entre otros.

6.6. Batch de Producción

Sistema de producción en el que los productos a fabricar van separados en lotes a medida que avanzan por el proceso de producción.

6.7. Bases Integradas del Proceso de Compras

Bases del Proceso de Compras que contienen las reglas definitivas (ámbito, etapas, cronograma, requisitos, factores de evaluación, entre otros), pudiendo acoger o no las consultas y/u observaciones.

6.8. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas⁶.

6.9. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

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 alimentos⁶.

6.10. Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano².

6.11. Cantidad de Alimentos a Entregar

Número en unidades de alimentos que se entregan en las IIEE o almacenes de entidades solicitantes, según lo establecido en el contrato o adenda, el mismo que es calculado por el/la Especialista Alimentario/a.

6.12. Cantidad de Alimentos a Liberar

Es la cantidad de alimento a entregar en las IIEE o almacenes de entidades solicitantes, incluyendo las unidades de reemplazo (por abolladuras, fracturas, derrames u otros ocasionados durante la distribución), de corresponder.

6.13. Codificación de Lote

Es la combinación de letras y/o números que identifican un lote, siendo único y su forma de expresión es establecida por el fabricante, consignándose, en el rotulado de cada unidad de producto de forma indeleble, clara y legible.

6.14. 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 contratación del servicio



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:31:46 -05:00

⁶ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

alimentario a las/los usuarios/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW.

6.15. Defecto

Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad e inocuidad no satisfacen las Especificaciones Técnicas de alimentos establecidas por el PNAEQW.

6.15.1. Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo, por ejemplo:

- a) Residuos de pesticidas y plaguicidas por encima de los límites máximos permisibles (perceptible a los sentidos).
- b) Envases hinchados que contengan productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- c) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas.)
- d) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- e) Caídas de cierre.
- f) Abolladuras que comprometan la hermeticidad del envase.
- g) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético).
- h) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- i) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten la inocuidad del producto: insectos vivos o muertos (moscas, cucarachas, u otros insectos), excreta de animales, piedra, metal, vidrio, astilla, entre otros.
- j) Productos con registro sanitario suspendido o cancelado.
- k) otros que afecten la inocuidad del producto.

6.15.2. Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su consumo, por ejemplo:

- a) Defecto de composición (presencia de precipitados, grumos, u otros).
- b) Integridad del envase (presencia de oxidación en el exterior del envase).
- c) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible).
- d) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos que no afecten la inocuidad (cabello, papel, pita, resto de guante, entre otros).
- e) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.

6.15.3. Defecto Menor

Es un incumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos que no hace al producto inadecuado para su consumo, por ejemplo:

- a) Pequeñas anormalidades en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- b) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).
- c) Unidades que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno.
- d) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:32:03 -05:00

6.16. Desinfección

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.

6.17. Días Calendario

Todos los días del año.

6.18. Días Hábiles

Todos los días del año, excepto los días sábados, domingos, feriados y los días no laborables declarados por el Gobierno.

6.19. Dispositivo Criptográfico (token)

Dispositivo que es capaz de gestionar la identidad digital de una persona basada en el cifrado; asimismo, genera, almacena y protege claves criptográficas.

6.20. Etiqueta

Elemento escrito, impreso o gráfico adherido, aplicado, unido, obtenido por soplado, formado o moldeado, grabado, colocado, incluido, pertenece o acompaña a un pre envase que contiene cualquier producto para propósitos de colocación de la marca, identificación o brindar cualquier información con respecto al producto o al contenido del pre envase³.

6.21. Expediente de Liberación Conforme

Es cuando los documentos presentados por el/la proveedor/a en el expediente de liberación, cumplen los requisitos específicos establecidos por el PNAEQW (Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras)

6.22. Expediente de Liberación No Conforme

Es cuando uno o más documentos presentados por el/la proveedor/a en el expediente de liberación, no cumplen con algunos de los requisitos específicos establecidos por el PNAEQW (Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras).

6.23. Expediente de Liberación Completa

Es cuando el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a contiene toda la documentación establecida por el PNAEQW (Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras).

6.24. Expediente de Liberación Incompleta

Es cuando el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a no cuenta con toda la documentación establecida por el PNAEQW (Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras).

6.25. Expediente de Liberación con Error Material o de Forma

Es cuando la documentación presentada por el/la proveedor/a contiene defectos de forma, cuya enmienda no comprometa los resultados de la evaluación al expediente de Liberación.

6.26. Equipos de Protección Personal (EPP)



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:32:18 -05:00

³ RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 016-2019-INACAL/DM, Aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".

Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

6.27. Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos

Es la verificación de las características organolépticas de un alimento (aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros) mediante los sentidos a un número de muestras representativas de un lote.

6.28. Firma Digital

Es aquella firma electrónica que cumple las mismas funciones que la firma manuscrita, utilizando criptografía asimétrica.

6.29. Idoneidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan⁴.

6.30. Inocuidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos no causan daño al/a la consumidor/a cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan⁵.

6.31. Instrumentos de Supervisión

Formatos y aplicaciones informáticas implementados por el PNAEQW para el recojo de información durante la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es.

6.32. Liberación de Alimentos

Acción por la que el personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen con los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza la distribución de los alimentos a las IIEE.

6.33. Lote

Cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado.

6.34. Modalidad de Atención Raciones

Desayunos o refrigerios que no requieren preparación en la IE. Las raciones son alimentos preparados para el consumo inmediato o envasados industrialmente, que cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y otros documentos aprobados por el PNAEQW.

6.35. Modalidad de Atención Productos

Alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos y otros documentos aprobados por el PNAEQW. El Comité de Alimentación Escolar gestiona la preparación de desayunos y/o almuerzos y/o cenas con los alimentos entregados, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el PNAEQW.

6.36. Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las mismas que son seleccionadas al azar.

6.37. Muestreo al Azar



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:32:30 -05:00

⁴ CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.

⁵ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Método según el cual todas las unidades de un lote tienen las mismas probabilidades de ser seleccionadas en la muestra.

6.38. Muestra Representativa

Es una unidad o unidades que poseen las mismas características y cuyo resultado representa a todo el lote.

6.39. Número de Supervisiones - Modalidad de Atención Raciones

Cantidad de supervisiones realizadas por turno y día en cada establecimiento del/de la proveedor/a, sustentadas en las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07), las cuales deben estar registradas en las aplicaciones informáticas del PNAEQW.

6.40. Número de Supervisiones - Modalidad de Atención Productos

Cantidad de supervisiones realizadas por día en cada establecimiento del/de la proveedor/a, sustentadas en las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07), las cuales deben estar registradas en las aplicaciones informáticas del PNAEQW.

6.41. Picking

Consolidado que permite identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuyen a cada IE, visualizando toda la información (nombre del producto, marca, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, entre otros), correspondiente a un periodo de entrega.

6.42. Plan de Muestreo

Es un plan específico que indica el número de unidades de producto de cada lote que debe inspeccionarse (tamaño de una muestra o series de tamaño de muestra).

6.43. Plan de HACCP

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado⁶.

6.44. Principios Generales de Higiene

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del BPM, que destinadas al almacenamiento se consideran BPAL y PHS⁷.

6.45. Procedimiento de Muestreo

Es la obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento que permite determinar el número de unidades de muestra requeridas para tomar una decisión exacta de la inspección.

6.46. Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

Conjunto de procedimientos aplicables en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros actualizados para su aplicación, seguimiento y evaluación⁸.

6.47. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

⁶ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

⁷ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁸ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:38:08 -05:00

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas, asimismo incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación⁹.

6.48. Proveedor/a

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

6.49. Raciones

Desayunos o refrigerios o almuerzos a cargo del/de la proveedor/a en cualquier modalidad de atención (Raciones o Productos). Es igual al número de usuarias/os multiplicado por el número de días de atención.

6.50. Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución¹⁰.

6.51. Rotulado o Etiquetado

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, que brinda información del alimento¹¹.

6.52. Sincronización

Envío de información desde el dispositivo móvil hacia la base de datos y/o descarga de información desde la base de datos del dispositivo.

6.53. Sistema Integrado de Gestión Operativa

Solución web que atiende procesos operativos de los órganos que conforman el PNAEQW. Dicha solución web se agrupa en módulos, con la finalidad de administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos, en relación con la prestación del servicio alimentario.

6.54. Situación de Emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el 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.

6.55. Sistema HACCP



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:44:11 -05:00

⁹ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

¹⁰ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

¹¹ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos, asimismo, prioriza el control del proceso sobre el análisis del producto final¹².

6.56. Stock de Seguridad (Modalidad Raciones)

Cantidad de alimentos industrializados listos para el consumo que el/la proveedor/a debe mantener permanentemente en su inventario para garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario ante imprevistos con autorización y/o a solicitud del PNAEQW.

6.57. Tamaño del Lote

Es el número de unidades de producto del que consta un lote.

6.58. Unidad No Conforme

Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) que no cumple un requisito de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos – Modalidad de atención Raciones y Modalidad de atención Productos, de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW así como las/los proveedoras/es del Programa son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

- 8.1 La planificación de la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es se realiza por la USME y la UT.
- 8.2 La programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para realizar la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, se realiza de manera aleatoria en el SIGO por la/el CTT de la UT y/o la/el especialista en supervisión de la USME.
- 8.3 La supervisión y liberación de alimentos se inicia cuando la/el SPA recibe el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a.
- 8.4 La revisión del expediente de liberación es realizada por la/el SPA considerando lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras.
- 8.5 En caso que el resultado de la revisión del expediente de liberación sea CONFORME, la/el SPA se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de realizar las siguientes actividades de supervisión y liberación:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:45:02 -05:00

- Verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Evaluación de las características organolépticas de alimentos (modalidad de atención raciones o productos).
- Verificación de las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos de transporte, verificación de carga y estiba de la modalidad de atención raciones y productos.

¹² Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

- 8.6 Culminada la supervisión y liberación de alimentos, la/el SPA debe presentar el informe correspondiente.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Planificación de la Supervisión y Liberación

- 9.1.1 La/el jefa/e de la USME gestiona el requerimiento para el desarrollo de las aplicaciones informáticas necesarias para la ejecución de la supervisión y liberación.
- 9.1.2 La/el jefa/e de la USME gestiona la asistencia técnica a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes y las/los CTT, en el proceso de supervisión y liberación.
- 9.1.3 La/el JUT gestiona los recursos humanos, logísticos y financieros necesarios para la ejecución de la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los/las proveedores/as ubicados en su ámbito de territorial.

9.2 Programación del/de la SPA para la Supervisión y Liberación

- 9.2.1 La/el CTT de la UT y/o la/el especialista en supervisión de la USME realizan de manera aleatoria la programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para realizar la revisión del expediente de liberación y la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, teniendo en cuenta la rotación del personal, número de establecimientos, ítems, usuarias/os y la ubicación geográfica del establecimiento.
- 9.2.2 En caso que el establecimiento se encuentra en el ámbito de otra UT, la/el CTT de la UT coordina con la/el CTT de la UT donde se encuentra ubicado el establecimiento, a fin de programar a la/el SPA para realizar la revisión del expediente de liberación y/o supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, lo cual debe ser informado a la USME para la habilitación del usuario del/de la SPA.
- 9.2.3 En la modalidad de atención raciones, para realizar la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, se programa a una/un SPA distinta/o al programada/o para la supervisión del proceso productivo.
- 9.2.4 La/el CTT mantiene actualizado el registro de la programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el SIGO en la modalidad de atención raciones por turno y por día; y, en la modalidad de atención productos por cada periodo de liberación.

9.3 Presentación de Expedientes de Liberación

- 9.3.1 El/la proveedor/a presenta a la UT, mediante el SIGDEL o por los canales que el PNAEQW establezca para dicho fin, su expediente de liberación completo y conforme a los requisitos establecidos por el PNAEQW para la liberación de los alimentos de las modalidades de atención raciones y/o productos, debidamente foliado y con firma digital por la/el representante común y/o legal del/de la proveedor/a, dentro de los plazos establecidos.

- 9.3.2 El/La proveedor/a es responsable de la información contenida en su expediente de liberación.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:45:20 -05:00

9.3.3 Para la **modalidad de atención raciones**, el expediente de liberación se presenta en un plazo mínimo de cuatro (04) días hábiles antes de su liberación, para productos industrializados; o uso para materias primas e insumos, mínimo para un periodo de atención correspondiente, a excepción del huevo fresco, cuya documentación se puede presentar hasta dos (02) días hábiles antes de su uso. Dicha documentación está referida a los productos almacenados en su establecimiento (incluyendo el stock de seguridad), de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- b) Listado de alimentos (materia prima e insumo y/o producto industrializado) por periodo de atención y por ítem, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, detallando: Nombre del alimento, marca, registro sanitario o autorización sanitaria, presentación, cantidad, lote y fecha de vencimiento, validación técnica oficial del plan HACCP, certificado o informe de inspección, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, del o los productos que acredite la procedencia del alimento, en caso sea el mismo fabricante no aplica.
- d) Copia simple de factura o boleta y copia simple de guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

9.3.4 Para la **modalidad de atención productos**, el expediente de liberación se presenta en un plazo mínimo de quince (15) días hábiles, antes del inicio del plazo de distribución; de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- b) Listado de alimentos por entrega e ítem, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, detallando: Nombre del alimento, marca, registro sanitario o autorización sanitaria del establecimiento, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, validación técnica oficial del plan HACCP, certificado sanitario (según corresponda), certificado o informe de inspección, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado del o los productos que acredite la procedencia del alimento, de corresponder.
- d) Copia simple de factura o boleta (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante, no aplica) y copia simple de la guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

9.4 De la Revisión y Verificación del Expediente de Liberación por la/el SPA

9.4.1 La/el SPA verifica el expediente de liberación asignado, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos y demás requisitos establecidos por el PNAEQW.

9.4.2 Cuando los documentos presentados son emitidos por la autoridad sanitaria y se encuentran registrados en el portal web, estos deben ser contrastados y verificados por la/el SPA.

9.4.3 Para la verificación de los documentos emitidos por instituciones públicas o privadas, la/el JUT puede solicitar a estos la verificación de la autenticidad del



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:45:36 -05:00

documento, de ser necesario; lo cual no afecta la supervisión y liberación hasta la obtención del resultado.

- 9.4.4 La/el SPA solicita a la/el EA vía correo electrónico y/o mediante informe dirigido a la/el JUT, la conformidad de los volúmenes, presentación de alimentos (considerando el número de las/los usuarias/os) y su registro en el SIGO, para su respectiva verificación en la revisión del expediente de liberación.
- 9.4.5 Del mismo modo debe proceder en caso haya intercambio de alimentos, con la que la/el SPA inicia la revisión documentaria en las etapas de presentación de expedientes y los intercambios que se suscite por productos no conformes durante la evaluación.
- 9.4.6 Se considera expediente de liberación COMPLETO cuando el expediente de liberación presentada por el/la proveedor/a contiene toda la documentación señalado en el numeral 9.3.3 para modalidad de atención raciones y el numeral 9.3.4 para la modalidad de atención productos. De no contar con algún documento exigido, el expediente de liberación se considera INCOMPLETO.
- 9.4.7 Se considera expediente de liberación CONFORME, cuando los documentos mencionados en los numerales 9.3.3. y 9.3.4, del presente protocolo cumplen con los requisitos específicos establecidos por el PNAEQW en cada uno de los documentos que presenta el/la proveedor/a en el expediente de liberación. De no cumplir con algún requisito específico de los documentos exigidos, la documentación se considera NO CONFORME. Por ejemplo:
- Si el resultado del ensayo de pH de un producto no cumple el valor establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.
 - Si el registro sanitario de un producto se encuentra suspendido o cancelado en el sitio web de la autoridad sanitaria competente.
- 9.4.8 La/el SPA emite su informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT y copia a la/el SC, con el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el/la proveedor/a (Anexos N° 08 y N°09), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles a partir de la presentación del expediente a la UT para la modalidad de atención productos; y no mayor a dos (02) días hábiles para la modalidad de atención raciones, donde la/el JUT notifica a el/la proveedor/a en el mismo día, vía correo electrónico u otro medio, el resultado de evaluación del expediente de liberación, mediante el informe de conformidad o no conformidad de la/el SPA.
- 9.4.9 En caso la/el SPA realice la evaluación de expediente de liberación documentaria de otra UT, este debe presentar informe a la/el JUT con el visto de la/el CTT, dentro de los plazos establecidos en el párrafo anterior, a fin de que sea derivado a la UT correspondiente oportunamente.
- 9.4.10 En caso el informe emitido por la/el SPA señale que el resultado de la evaluación del expediente de liberación es COMPLETO y CONFORME, la/el SPA procede a realizar la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, según la programación establecida.
- 9.4.11 En caso el informe emitido por la/el SPA señale que el resultado de la evaluación del expediente de liberación es NO CONFORME y/o INCOMPLETO, el/la proveedor/a tiene un plazo máximo para el levantamiento de observaciones de dos (02) días hábiles en la modalidad de atención productos y un (01) día hábil



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:45:57 -05:00

para la modalidad de atención raciones, posterior a la notificación efectuada por la/el JUT (vía correo electrónico u otro medio), la misma que debe ser presentada a través del SIGDEL o por los canales que el PNAEQW establezca para dicho fin, debidamente foliada y con firma digital por el/la proveedor/a.

- 9.4.12 La/el SPA en caso verifique que el/la proveedor/a presente en el expediente de liberación con ERRORES DE FORMA en uno o más documentos en la revisión, este puede ser subsanada de forma que no afecte la liberación.
- 9.4.13 La/el SPA revisa el expediente de subsanación presentado por el/la proveedor/a, siendo si cuenta con resultado COMPLETO Y CONFORME, procede a realizar la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, según la programación establecida; de lo contrario se realiza la observación en el informe correspondiente para nuevamente notificar al/a la proveedor/a.
- 9.4.14 La/el SPA elabora el informe de revisión de expediente de liberación de acuerdo al modelo del informe establecido en el (anexo N° 08 o 09), según corresponda.

9.5 De la Supervisión y Liberación en el Establecimiento del/de la Proveedor/a

- 9.5.1 La/el SPA programada/o realiza la supervisión y liberación con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento a las disposiciones establecidas por el PNAEQW.
- 9.5.2 En la modalidad de atención productos, la/el SPA programada/o realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a en el plazo de hasta cinco (05) días hábiles, cumpliendo lo establecido en el presente protocolo.
- 9.5.3 En la modalidad de atención raciones, la/el SPA programada/o realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, de forma diaria y por turno.
- 9.5.4 **Materiales y Herramientas para la Supervisión y Liberación**
La/el SPA debe portar los siguientes materiales y herramientas (físicas o digitales) durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a:
- a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW.
 - b) Control médico, que incluye exámenes de baciloscopia y coprocultivo realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, realizado con una frecuencia semestral, documento que será presentado a la/el CTT para actualización en el SIGO.
 - c) Manual del Proceso de Compras.
 - d) Bases Integradas del Proceso de Compras.
 - e) Contrato del/de la proveedor/a y adendas, de corresponder.
 - f) Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW.
 - g) Compromisos asumidos por el/la proveedora/a.
 - h) Protocolo e instrumentos de supervisión.
 - i) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.
 - j) Dispositivo Criptográfico (token), para la firma digital.
 - k) Certificado de Habilidad del colegio profesional al que pertenece.
 - l) Acta anterior de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de constatar el levantamiento de observaciones de las condiciones higiénicas sanitarias.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:46:14 -05:00

- m) Indumentaria adecuada y completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes).
- n) Equipo móvil con los aplicativos informáticos.
- o) Otros equipos e instrumentos proporcionados por el PNAEQW.

9.5.5 Presentación del/de la SPA al Establecimiento del/de la Proveedor/a

- 9.5.5.1. En la modalidad de atención raciones, la/el SPA se presenta en el establecimiento del/de la proveedor/a media hora antes de la programación asignada para realizar la evaluación higiénico sanitario del establecimiento o del proceso productivo y/o liberación de los alimentos, asimismo, dicho personal solo puede retirarse cuando se apersona la/el SPA programada/o para el siguiente turno, de ser el caso, informar inmediatamente a la/el CTT cualquier caso fortuito y esperar instrucciones.
- 9.5.5.2. En la modalidad de atención productos, la/el SPA permanece en el establecimiento de almacenamiento de productos en el horario programado, a fin de realizar las actividades de supervisión y liberación asignadas, asimismo, informa inmediatamente a la/el CTT cualquier caso fortuito y espera instrucciones.
- 9.5.5.3. La/el SPA se presenta con el representante legal del/de la proveedor/a y/o responsable de control de calidad del establecimiento, comunicando que la supervisión se realiza con el acompañamiento del responsable de control de calidad del establecimiento en forma obligatoria, el mismo que cumple con todos los requisitos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- 9.5.5.4. Si el representante legal del/de la proveedor/a o el responsable de control de calidad del establecimiento no permiten el ingreso al establecimiento o el responsable de control de calidad no se encuentra en dicho establecimiento, se espera un máximo de 15 minutos, transcurrido dicho tiempo la/el SPA levanta el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), en físico, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión e indicando el incumplimiento contractual incurrido y procede a entregar la copia del Acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el Acta SE NEGÓ A FIRMAR, siendo plenamente válido dicho documento. De encontrarse el establecimiento cerrado, la copia es dejada por debajo de la puerta. Asimismo, la/el SPA toma evidencias fotográficas y/o audiovisuales, las cuales serán registradas en la aplicación informática del PNAEQW.

9.5.6 Verificación de Causales de Suspensión

- 9.5.6.1 La/el SPA inicia la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a con la verificación de las causales de suspensión establecidas en las Bases Integradas del proceso de Compras, incluyendo la revisión de la siguiente documentación:
- Original de la Licencia de Funcionamiento correspondiente a la dirección y giro correspondiente en el establecimiento, vigente.
 - Requisitos establecidos en las bases integradas para la/el profesional de control de calidad del establecimiento (según declaración jurada).
 - Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), para establecimientos de almacenamiento; y Certificación de Validación



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:46:40 -05:00

Técnica Oficial del Plan HACCP, para establecimientos de producción de alimentos, vigentes y emitidos por la autoridad sanitaria competente.

- Control médico semestral que incluya como mínimo los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo del personal manipulador de alimentos adjuntando la copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (frecuencia trimestral), conforme al Decreto Supremo N° 022-2001-SA, adjuntando la Resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización otorgada a la empresa de saneamiento ambiental para dicha actividad, así como el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades:
 - ✓ Desinsectación.
 - ✓ Desratización.
 - ✓ Desinfección.
 - ✓ Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
 - ✓ Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda.
- Cuenta con análisis físico químico del agua utilizada en el establecimiento, el cual debe cumplir con la normativa sanitaria de calidad del agua para consumo humano, con una frecuencia semestral.
- Registro Sanitario del hielo utilizado (de corresponder). En caso el hielo es producido en el mismo establecimiento, su proceso de elaboración y sus respectivos controles deben estar contemplados en los manuales de BPM, PHS u otros según corresponda.
- Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.

9.5.6.2 En caso que se identifique una o más causales de suspensión, la/el SPA consigna expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), generada en la aplicación informática del PNAEQW, lo siguiente:

- La causal incurrida y sustento del motivo de la suspensión.
- El plazo indicado por el/la proveedor/a para el levantamiento de la suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles.
- Tomas fotográficas y audiovisuales que evidencien dicha situación.

La/el SPA deja una copia del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), debidamente firmada por la persona que lo atendió, en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el Acta SE NEGÓ A FIRMAR, siendo plenamente válido dicho documento. Al respecto, la/el SPA presenta su informe (Anexo N° 11), a la/el JUT, con el visto bueno de la/el CTT y con copia a la/el SC en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, para las acciones correspondientes.

9.5.6.3 Seguidamente, en caso que no existan causales de suspensión, la/el SPA verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a, lo cual consigna expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), precisando si cumplió o incumplió con los referidos compromisos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:47:01 -05:00

9.5.7 Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

- 9.5.7.1 La/el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a planta (proceso productivo) y/o almacén, aplicando la Ficha de Supervisión higiénico sanitario del establecimiento del/de la proveedor/a – modalidad de atención Raciones/Productos (Anexos N° 02 y 03), según la frecuencia establecida en los numerales correspondientes 9.6.4 y 9.6.5 del presente protocolo.
- 9.5.7.2 La/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas durante la supervisión anterior de corresponder, lo cual consigna en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones.
- 9.5.7.3 La/el SPA verifica la implementación de los procedimientos establecidos en los Manuales de BPM, BPAL, PHS y Plan HACCP según corresponda, realizando el recorrido del establecimiento, revisión de registros y documentos según corresponda, los mismos que se sustentan en sus registros correspondientes.
- 9.5.7.4 Asimismo, la/el SPA verifica la capacitación del personal, formulando preguntas a las/los trabajadoras/es que se encuentren laborando en el establecimiento, de acuerdo a lo siguiente:
- En la modalidad de atención raciones sobre temas referidos a: lavado de manos, desinfección de utensilios, equipos y ambientes, Puntos Críticos de Control (PCC), BPM, contaminación cruzada y uso de Equipos de Protección Personal (EPP), según el área correspondiente.
 - En la modalidad de atención productos sobre temas referidos a BPAL, PHS, rastreabilidad de los alimentos y uso de Equipos de Protección Personal (EPP), según el área correspondiente.
- 9.5.7.5 En caso se evidencie observaciones no contempladas como causales de suspensión y estas no afecten la inocuidad de los alimentos, la/el SPA realiza la observación en el Acta de supervisión y liberación (anexo 07), lo cual verifica en la siguiente liberación de dicho ítem o ítems en la modalidad de atención productos, y cada 10 días hábiles en la modalidad de atención raciones.
- 9.5.7.6 Si el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento es “SATISFACTORIO”, el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con la evaluación de los productos a liberar y/o la verificación de la elaboración del componente sólido (modalidad de atención raciones). En caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria sea “NO SATISFACTORIO”, la/el SPA suspende la supervisión y liberación del establecimiento, recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales correspondientes y registra este hecho en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), precisando el plazo para que el proveedor levante las observaciones, considerando máximo cinco (05) días hábiles.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:47:22 -05:00

9.5.8 Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos (Modalidad de Atención Raciones)

9.5.8.1 Verificación de Materias Primas e Insumos

- La/el SPA verifica las materias primas e insumos para el proceso productivo del componente sólido (producto panificación) y/o huevo fresco respectivamente de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW u otros.
- En caso la evaluación de la materia prima e insumos para el componente sólido de panificación y/o huevo fresco es NO CONFORME, no se autoriza su uso hasta el levantamiento de la observación previo presentación de los requisitos establecidos por el PNAEQW.
- En caso la materia prima e insumos para el componente sólido de panificación y/o huevo fresco es CONFORME, se autoriza el inicio del proceso productivo.

9.5.8.2 Verificación de la Elaboración del Componente Sólido (Producto de Panificación) y/o Huevo Sancochado

- La/el SPA realiza la verificación del proceso productivo de forma diaria y por turno.
- La/el SPA verifica que la producción total del alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, siguiendo todas las etapas del proceso de elaboración, según producto a elaborar, a fin de dar cumplimiento a lo establecido.
- La/el SPA verifica que la/el responsable de control de calidad del establecimiento y todo el personal del/de la proveedor/a, cumplan con los procedimientos establecidos en su plan HACCP, manuales BPM, BPAL y PHS, según corresponda, además de su correcta aplicación.
- La/el SPA realiza la evaluación de productos durante el proceso productivo por cada batch de producción, según lo establecido en el numeral 3, del Anexo N° 01.
- La/el SPA registra dicha verificación en línea en la aplicación informática (módulo Liberación), aplicando la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04) y Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o huevo sancochado -modalidad de atención Raciones (Anexo N° 05).
- En caso de desviaciones identificadas en el proceso productivo, el/la proveedor/a adopta acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el proceso.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:47:38 -05:00

- Si durante la verificación de la elaboración del componente sólido (producto de panificación) y/o huevo sancochado se identifica producto NO CONFORME se procede de acuerdo a lo establecido en el protocolo para el Manejo de Productos no Conformes.

9.5.8.3 Verificación del Producto Terminado (Productos de Panificación) y/o Huevo Sancochado y Productos Industrializados

- La/el SPA realiza la evaluación de las características organolépticas de los productos terminados e industrializados de forma diaria y por turno.
- La/el SPA verifica la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención para los sólidos y bebibles industrializados, conforme lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras, lo cual es consignado expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07).
- La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.
- La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los productos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 - Muestreo y verificación de las características físico organolépticas de alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:
 - a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538- 2010, revisión 2015, nivel de inspección S-2.
 - b) Para el muestreo de alimentos envasados, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisión 2018, nivel de inspección especial S-2 (Apéndice 3).
 - c) Para el muestreo de alimentos producidos en el establecimiento del/ de la proveedor/a, productos de panificación y/o huevo sancochado, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisión 2018, nivel de inspección especial S-2 (Apéndice 3).
- Si el resultado de la evaluación de las características físico organolépticas del componente sólido (productos de panificación) y/o huevo sancochado y/o producto industrializado es CONFORME, la/el SPA autoriza su liberación.
- La/el SPA verifica que la liberación de un producto para un mismo ítem, se realiza en un único establecimiento.
- Si el resultado de la evaluación físico organoléptica del componente sólido (productos de panificación) y/o huevo sancochado y/o producto industrializado es NO CONFORME, la/el SPA procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes y realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes. No obstante, se continúa con la evaluación de los demás alimentos.
- En caso el/la proveedor/a no cuente con otro lote de producto o productos para la liberación, el/la proveedor/a puede solicitar la liberación del stock de seguridad previa evaluación de dicha ración



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:48:01 -05:00

por la/el SPA con asistencia técnica del EA, conforme a los lineamientos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de compras.

- La/el SPA genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07) donde se consigna los motivos de la NO CONFORMIDAD y la información del lote de producto observado (nombre del producto, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, autorización del uso de stock de seguridad de corresponder, entre otros).
- La/ el SPA comunica mediante informe (Anexo N° 11), a la/el JUT, con el visto bueno de la/el CTT y con copia al SC, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, para las acciones correspondientes, adjuntando copia simple del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), copia simple del certificado o informe de inspección, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión y de corresponder el registro fotográfico y/o audiovisual.
- La/el SPA verifica que la ración completa se integra en un solo establecimiento, según lo declarado al PNAEQW en el Proceso de Compras, ya que los componentes de la ración no se entregan por separado.

9.5.9 Evaluación de las Características Organolépticas de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)

9.5.9.1 La/el SPA verifica que la liberación de un alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.

9.5.9.2 La/el SPA verifica la existencia de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, según la cantidad y lote consignado en el listado de alimentos que forma parte del expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a.

9.5.9.3 La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físico organolépticas de cada alimento.

9.5.9.4 La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 - Muestreo y verificación de las características físico organolépticas de alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:

- a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538- 2010, revisión 2015, nivel de inspección S-2.
- b) Para el muestreo de conservas de productos pesqueros y acuícolas, aplica la NTP 700.002 (2012), Plan de Muestreo, nivel de inspección I.
- c) Para el muestreo de los alimentos envasados, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisión 2018, nivel de inspección especial S-2 (Apéndice 3).

9.5.9.5 Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de los alimentos es CONFORME, la/el SPA autoriza la liberación de los mismos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:48:25 -05:00

- 9.5.9.6 Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de los alimentos es NO CONFORME, la/el SPA:
- a) Suspende la liberación del lote o lotes del producto observado en el establecimiento del/de la proveedor/a y procede conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes. No obstante, se continúa con la evaluación de los demás productos.
 - b) Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de productos no conformes.
 - c) Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), donde se consigna los motivos de la no conformidad y la información del lote del alimento observado (nombre del alimento, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, entre otros).
 - d) La/ el SPA comunica mediante informe (Anexo N° 11), a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT y con copia al SC, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, para las acciones correspondientes, adjuntando copia simple del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), copia simple del certificado o informe de inspección, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión y el registro fotográfico y/o audiovisual, conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.
 - e) Culmina la evaluación de los demás productos, genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el/la proveedor/a presente otro lote de alimento para su evaluación, según lo establecido en el presente protocolo.

9.5.10 Verificación de los resultados de la evaluación de alimentos por la autoridad sanitaria u organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW.

- 9.5.10.1 Si los resultados de la evaluación de alimentos emitidos por la autoridad sanitaria competente o el organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW no cumplen con lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, el lote de alimentos será considerado NO CONFORME, procediendo a la suspensión de la liberación y/o distribución y/o consumo según corresponda y de acuerdo al protocolo de Manejo de Productos No Conforme.

9.5.11. Verificación de Vehículos de Transporte, Carga y Estiba de la Modalidad de Atención Raciones y Productos

- 9.5.11.1. Culminada la liberación de alimentos, la/el SPA realiza la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias del/de los vehículo/s de transporte, en la aplicación informática de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06), en cumplimiento a la normativa DS 007-98-SA de las condiciones de transporte: Artículos 75, 76 y 77. Además verifica que dichos vehículos cuenten con estructura de hermeticidad, a fin de proteger los alimentos, asimismo, el vehículo debe contar con parihuelas o medios que eviten el contacto de los alimentos con la carrocería inferior (piso).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:48:47 -05:00

- 9.5.11.2. Los estibadores deben contar con indumentaria completa y limpia, además de cumplir con las BPM de alimentos establecidos por el/la proveedor/a.
- 9.5.11.3. Para la modalidad de atención raciones la/el SPA verifica las condiciones higiénicas del vehículo de transporte, carga y estiba de alimentos en el 100% de los vehículos de transporte.
- 9.5.11.4. En la modalidad de atención productos, la/el SPA verifica condiciones higiénicas del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos en el 100% de los vehículos de transporte cuando dicha actividad se realiza durante su permanencia en el establecimiento para la supervisión y liberación.
- 9.5.11.5. En el caso que el/la proveedor/a realice la carga y estiba de los alimentos en distinta fecha a la liberación y no se realice la verificación del 100% de los vehículos, la/el SPA presenta el respectivo sustento, teniendo en cuenta el modelo del informe de liberación modalidad de atención Productos/Raciones (Anexo N° 10), el motivo por el cual no se pudo realizar dicha actividad.
- 9.5.11.6. La/el SPA registra la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba en la aplicación informática (modulo liberación), según la ficha (Anexo N° 06), Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- 9.5.11.7. Si el resultado de la evaluación del vehículo es CONFORME, la/el SPA autoriza la carga y estiba de los alimentos y su distribución a las IIEE.
- 9.5.11.8. Si el resultado de la evaluación del vehículo es NO CONFORME, la/el SPA no autoriza la carga y estiba e indica al/a la proveedor/a que tome las acciones correctivas inmediatas y evalúa nuevamente el vehículo, asimismo, el/la proveedor/a puede hacer uso de su vehículo de contingencia declarado en su plan de rutas, el cual es evaluado.
- 9.5.11.9. En caso la autoridad sanitaria competente u organismo de inspección u otro contratado por el PNAEQW haya realizado la toma de muestras de uno o más lotes de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, no se autoriza la carga y estiba en los establecimientos de los/las proveedores/as donde se encuentran dichos lotes, hasta la obtención de los resultados de la evaluación.

9.5.12. Del Registro de Evidencias Fotográficas y/o Audiovisuales

- 9.5.12.1. La/el SPA registra en el SIGO, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de supervisión y liberación u observaciones identificadas, a efectos de sustentar los hechos verificados, de acuerdo a lo siguiente:

a) Modalidad de Atención Productos

- **Zona de ingreso del establecimiento** (fachada y alrededores del área externa), siempre que se aplica Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de atención Productos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:49:15 -05:00

- **Instalaciones del establecimiento** (zona de almacenamiento de alimentos), siempre que se aplica Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de atención Productos.
- **De las 200 unidades** de cada lote muestreado (por alimento y presentación).
- **De las muestras destructivas evaluadas**, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación física organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- **Del vehículo de transporte** con la carga de los alimentos que se distribuirán a las IIEE, de corresponder.
- **De cada observación identificada.**

b) Modalidad de Atención Raciones

- **Zona de ingreso del establecimiento** (fachada y alrededores del área externa), cuando se aplica la ficha de evaluación al establecimiento del/de la proveedor/a y/o cuando sea necesario.
- **Del área de los procesos de crudos y cocidos**, donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, entre otros), cuando se aplica la ficha de evaluación al establecimiento del/ de la proveedor/a y/o cuando sea necesario.
- **De las 200 unidades** de cada lote de muestreado (por alimento industrializado y presentación), productos de panificación y/o huevo sancochado.
- **De las muestras destructivas evaluadas**, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación física y organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- **De un vehículo con el total de alimentos** que se distribuirán a las IIEE, de corresponder.
- **De cada observación identificada.**

9.6. De los Instrumentos de Supervisión y Liberación

Los instrumentos de supervisión y liberación se registran en línea en el aplicativo informático del PNAEQW, de acuerdo a lo siguiente:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:49:43 -05:00

9.6.1. Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 02)

La frecuencia de aplicación de la ficha es cada diez (10) días hábiles, al inicio del primer turno de producción o para el levantamiento de la suspensión de la supervisión y liberación en el establecimiento.

9.6.2. Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Productos (Anexo N° 03)

La frecuencia de aplicación de la ficha es antes del inicio de cada liberación regular por establecimiento y UT para el cual se libera, así como cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de la supervisión y liberación en el establecimiento.

9.6.3. Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04)

a) La frecuencia de aplicación de la ficha de evaluación para el caso de materias primas/insumos y alimentos preparados es diaria y por turno, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en sus respectivas adendas.

b) La frecuencia de aplicación de la ficha para el caso de alimentos industrializados es por día y por turno, cada vez que se verifiquen o evalúen productos, de acuerdo al cronograma de entrega. Se aplica por cada lote de alimentos.

c) Durante las actividades de supervisión se registra la siguiente información en la aplicación informática:

- Datos por tipo de alimento (materia prima/insumo, productos de panificación y/o huevo sancochado, alimento de procesamiento primario o alimento industrializado).
- Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- Resultados de la verificación físico y organoléptico de los productos de panificación y/o huevo sancochado o alimento de procesamiento primario o industrializado.
- De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.
- Tomas fotográficas y opcionalmente audiovisuales, de las evidencias de no conformidades.

d) Solo en casos excepcionales, previa comunicación a la/el jefa/e inmediato, la/el SPA aplica las fichas de supervisión (Anexos N° 02 y 03) y/o Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), que correspondan en formato físico, los mismos que deben ser registrados en el SIGO, en el plazo máximo de 48 horas, bajo responsabilidad.

9.6.4. Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o Huevo Sancochado - Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 05)

9.6.4.1 La frecuencia de aplicación de la ficha es diaria, por turno de supervisión y/o cada vez que se realice la elaboración del componente sólido, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.

Se registra la siguiente información:

- Datos del alimento a elaborar.
- Existencia de causales de suspensión.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:50:29 -05:00

- Condiciones higiénico sanitarias durante la elaboración del alimento, por cada turno.
- Observaciones, acciones correctivas y resultados después de la acción correctiva de las condiciones sanitarias y operativas.
- Formulación y dosificación de los alimentos preparados de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Tomas fotográficas, y opcionalmente audiovisuales, de las evidencias de no conformidades.

9.6.5. Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06)

9.6.5.1. La frecuencia de aplicación de la ficha es:

- Para el caso de la modalidad de atención raciones: Diaria, por turno de atención y establecimiento, al culminar la supervisión y liberación
- Para el caso de la modalidad de atención productos: Al culminar el proceso de supervisión y liberación, de corresponder se registra la siguiente información:
- Datos del vehículo y ruta.
- Condiciones higiénico sanitarias de cada vehículo de transporte, destinado para la carga y estiba de las raciones/productos.

9.6.6. Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07)

- La frecuencia de aplicación en el caso de la modalidad de atención raciones es por día, por turno de supervisión, por establecimiento y por proveedor/a.
- La frecuencia en el caso de la modalidad de atención productos es por día de supervisión, por establecimiento y por proveedor/a.
- La/el SPA registra las observaciones realizadas durante la supervisión, en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07) en formato digital, y los resultados de la misma, incluyendo las observaciones a ser levantadas en plazos establecidos por el programa; de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada. La redacción, orden y ortografía son impecables y guardan relación con la supervisión realizada.
- El Acta de supervisión y liberación se genera en el aplicativo informático, en línea a fin de:

Consolidar el resumen de las actividades de supervisión y liberación (verificación higiénica sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación de componente sólido y/o liberación), verificación de vehículo de transporte, carga y estiba de corresponder realizadas por la/el SPA en los establecimientos del/de la proveedor/a.

- En caso se presente situaciones de caso fortuito o de fuerza mayor, el Acta de supervisión y liberación debe ser levantada en formato físico (manuscrito), previa comunicación a la/el CTT, considerando lo descrito en el párrafo anterior.

En este documento (Anexo 07) se debe detallar:

- El número de batch de producción (modalidad de atención raciones)
- Detalle de los alimentos liberados (nombre, marca, lote, presentación, cantidad a entregar, registro sanitario y fabricante).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:51:53 -05:00

- Detalle del muestreo realizado (NTP aplicada por tipo de alimento, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada y su resultado).
- Sustento de NO CONFORMIDAD (de ser el caso).
- Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso).
- Cumplimiento de los compromisos asumidos en sus declaraciones juradas.
- El resultado de la verificación de la existencia de los alimentos según lo declarado en el listado de alimentos (modalidad de atención productos).
- El resultado de la verificación de la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención con sólidos y bebibles industrializados, establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras (modalidad de atención raciones).

El/la proveedor/a puede manifestar sus observaciones/objeciones, asimismo de presentarse causales de suspensión, indica el tiempo de subsanación de las mismas, debiendo subsanar las observaciones que motivaron la suspensión de la supervisión y liberación del establecimiento, en un plazo no mayor a cinco (05) días hábiles desde la referida suspensión.

- La/el SPA efectúa la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), por parte del personal responsable de la supervisión y el responsable de control de calidad del establecimiento, el mismo que debe ser entregado al/ a la proveedor/a como copia.
- En caso fortuito o de fuerza mayor, que no permita realizar la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), el personal responsable de la supervisión y liberación del establecimiento realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o video) que dificulta la firma digital del Acta y previa comunicación a la/el jefa/e inmediato, utiliza el formato en físico, el mismo que debe ser entregado al/ a la proveedor/a como copia.
- Al finalizar la supervisión y liberación del establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén, la/el SPA comunica a la/el CTT, por la vía más rápida, que ha concluido con la liberación.

9.7. Casos de Reposición de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)

9.7.1. La reposición de alimentos se realiza en los siguientes casos:

- A solicitud del/ de la proveedor/a, cuando tome conocimiento que uno de los lotes de alimento distribuidos a las IIEE del PNAEQW, es no conforme.
- A requerimiento del PNAEQW, cuando se suspenda el consumo de los lotes de alimentos que se encuentran en las IIEE por ser no conformes por defectos mayores o críticos.
- Cuando la autoridad sanitaria disponga la medida de seguridad sanitaria de inmovilización, incautación, decomiso y/o retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE, de acuerdo a lo establecido en el protocolo de Manejo de Productos No Conformes.

9.7.2. La/el JUT evalúa la reposición, teniendo en cuenta los días pendientes para la culminación del periodo de atención, accesibilidad y dispersión de las IIEE., entre otros factores que pueden limitar la entrega oportuna de dicha reposición.

9.7.3. La/el JUT, en caso de corresponder, gestiona y/o autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario.

9.7.4. Para la reposición, el/la proveedor/a debe presentar a la UT el expediente de liberación del alimento a reponer según se describe en el numeral 9.3.4 del



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:52:14 -05:00

presente documento normativo, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.

- 9.7.5. En este caso, el/la proveedor/a debe aplicar su plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, (por disposición de la Autoridad Sanitaria Competente o disposición de PNAEQW), de acuerdo a lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, Bases Integradas del Proceso de Compras, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, contratos y/o adendas suscritas, entre otros documentos normativos del PNAEQW, debiendo sustentar mediante Actas, el retiro de los lotes de productos no conformes de las IIEE. y la entrega del producto liberado por reposición, consignando el detalle del producto, marca, lote y cantidad retirada de cada I.E.

9.8. Presentación del Informe de la Supervisión y Liberación

- 9.8.1. Culminada la supervisión y liberación, verificación de las condiciones higiénicas del o los vehículos y la carga y estiba de corresponder, la/el SPA presenta a la/el JUT con el visto bueno del/de la CTT, su informe de supervisión y liberación (Anexo N° 10), adjuntando las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07), en el siguiente plazo:

- Modalidad de atención Raciones: Máximo tres (03) días hábiles después de culminada la programación de la supervisión y liberación en el establecimiento asignado.
- Modalidad de atención Productos: Máximo cinco (05) días hábiles después de culminada la supervisión y liberación del establecimiento asignado.
- En caso la/el SPA realice la liberación para otra UT, está deberá presentar el informe correspondiente a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT en los plazos establecidos en el párrafo anterior, el mismo que debe ser derivado a la UT correspondiente en un plazo no mayor a 48 horas de recibido el informe del SPA.

- 9.8.2. Para los casos de incumplimientos al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la/el SPA informa por la vía más rápida el evento a la/el CTT, quien informa inmediatamente a la/el JUT para que adopte las medidas del caso y comunique a la USME; asimismo, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, la/el SPA regulariza mediante un informe (Anexo N° 11) dirigido a la/el JUT con el visto bueno del/de la CTT y con copia a la/el SC, adjuntando el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), así como las evidencias correspondientes, en el marco del protocolo de manejo de productos no conformes.

9.9. Seguimiento a la Supervisión y Liberación

9.9.1. La/el CTT:

- a) Monitorea las actividades de supervisión y liberación realizadas por la/el SPA en los establecimientos de los/las proveedores/as según programación, como mínimo una (01) supervisión al mes, sustentado con la evidencia correspondiente.
- b) Revisa de forma aleatoria en el SIGDEL la documentación del expediente de liberación como mínimo de un/una proveedor/a al mes y presenta el informe correspondiente dirigido a la/el JUT.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 15:59:00 -05:00

- c) Verifica en el registro de la información de las fichas de:
- Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/ de la Proveedor/a – Modalidad de atención Raciones (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión al Establecimiento del/ de la Proveedor/a – modalidad de atención Productos (Anexo N° 03) , Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04), Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o huevo sancocado– modalidad de atención Raciones (Anexo N° 05), Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06), Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a (Anexo N° 07); de las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos del/de la proveedor/a de raciones/productos.
- d) Evalúa el desempeño de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes y el cumplimiento del presente documento normativo.
- e) Reporta a la/el JUT el cumplimiento o las desviaciones del proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de los/las proveedores/as de su ámbito territorial; e implementa las acciones de mejora pertinentes para el control de dicho proceso.

9.9.2. La/el especialista en Supervisión de la USME

- a) Realiza el seguimiento de la supervisión y liberación y de identificar desviaciones, informa a la/el Jefe de la USME a fin de que sea comunicado a la Unidad correspondiente.
- b) Realiza la verificación de los registros de liberación en las aplicaciones informáticas.
- c) Brinda asistencia técnica a las/los CTT y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en forma permanente.
- d) Supervisa a las Unidades Territoriales (CTT y SPA) el cumplimiento del presente documento normativo, aplicando las fichas de evaluación correspondientes.

9.10. Consideraciones Durante la Supervisión y Liberación, en Caso de Emergencia o Situación de Fuerza Mayor

- 9.10.1. Para la supervisión y liberación de alimentos, la/el CTT asigna al personal correspondiente, asimismo la/el SPA realiza sus actividades, teniendo en cuenta lo establecida en el la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000160 - 2020 -MIDIS-PNAEQW-DE, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID 19, u otro documento normativo que establece el PNAEQW, según el caso de emergencia o situación de fuerza mayor presentada.
- 9.10.2. Respecto a los documentos que acreditan los controles médicos del personal manipulador de alimentos y/o de la/el SPA, en caso estos hayan vencido durante la emergencia y/o la situación que califica como caso de fuerza mayor, se considera válido hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de la situación señalada.
- 9.10.3. En caso el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), para almacenes; y Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 15:59:45 -05:00

para plantas de producción de alimentos; hayan vencido durante el período que corresponde a la emergencia y/o la circunstancia de fuerza mayor, se considera válido la hoja del inicio de trámite para la obtención del nuevo certificado hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de dicha y/o circunstancia de fuerza mayor y hasta que la autoridad sanitaria emita su resolución.

- 9.10.4. En caso el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento haya vencido durante la emergencia y/o la situación que califica como caso fuerza mayor, se considera válido dicho documento hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de y/o situación de fuerza mayor.
- 9.10.5. El/la proveedor/a debe dar estricto cumplimiento a los procedimientos establecidos en los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y Plan HACCP, u otros, según corresponda; lo cual se sustenta en la aplicación de sus registros de control y es materia de verificación por las/los SPA.
- 9.10.6. La verificación de la existencia y reposición del stock de seguridad, para la modalidad de atención raciones, en situaciones de emergencia o casos de fuerza mayor no resulta aplicable.
- 9.10.7. El PNAEQW habilita el Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación (SIGDEL) para la presentación de expedientes de liberación, así como, otros medios que el Programa establezca, el mismo que debe ser tramitado de acuerdo a los plazos establecidos.
- 9.10.8. Para la modalidad de atención raciones, la documentación se presenta en el plazo mínimo de cuatro (04) días hábiles antes de su liberación, salvo casos excepcionales debidamente justificados por la/el CTT y autorizados por la/el JUT. De los cuales:
- Un (01) día es para la revisión del expediente de liberación y notificación inmediata al/ a la proveedor/a, vía por correo electrónico.
 - Un (01) día para el levantamiento de observaciones por parte del/de la proveedor/a en el SIGDEL.
 - Dos (02) días para la supervisión y liberación en el establecimiento del/ de la proveedor/a.
- 9.10.9. Para la modalidad de atención productos, la documentación se debe presentar en el plazo mínimo de siete (07) días hábiles, antes del inicio del plazo de distribución; salvo casos excepcionales debidamente justificados por la/el CTT y autorizados por la/el JUT. De los cuales:
- Dos (02) días son para revisión del expediente de liberación y notificación inmediata al/a la proveedor/a, vía correo electrónico.
 - Dos (02) días para levantamiento de observaciones por parte del/ de la proveedor/a, vía SIGDEL.
 - Un (01) día para revisión de la documentación subsanada y emisión del informe de conformidad.
 - Dos días (02) para la supervisión y liberación en el establecimiento del/ de la proveedor/a.
- 9.10.10. La/el SPA en caso evidencie observaciones que no estén contempladas como causales de suspensión, levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando las observaciones evidenciadas. El levantamiento



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:00:02 -05:00

de dichas observaciones se verifica en la siguiente supervisión y liberación para el ítem.

- 9.10.11. La/el SPA registra en línea en el aplicativo informático del PNAEQW, por establecimiento y UT al cual evalúa la Ficha de Supervisión al Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de atención Raciones (Anexo N° 02), lo aplica antes del inicio de cada liberación o para el levantamiento de la suspensión del establecimiento.
- 9.10.12. La/el SPA registra la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06), y lo aplica al culminar el proceso de liberación, según cronograma establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.
- 9.10.13. El Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), se aplica por día de supervisión y por establecimiento, hasta culminar el proceso de liberación.
- 9.10.14. El/la proveedor/a debe elaborar e implementar en su establecimiento las medidas establecidas por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.

X. Disposiciones Finales

- 10.1. La documentación generada en el proceso de supervisión y liberación se mantiene en el acervo documentario de la UT, bajo custodia de la/el CTT, conservados y clasificados por ítem y/o proveedor/a, en físico y/o en digital, en forma cronológica, permitiendo su trazabilidad.
- 10.2. El personal designado para la supervisión y liberación se compromete a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW.
- 10.3. El PNAEQW puede disponer el cambio del nivel de inspección de muestreo establecido en el Anexo N° 01, Instructivo para el muestreo y verificación de las características físico organoléptico de alimentos del PNAEQW, cuando un mismo alimento presente reiteradas observaciones que afecten su calidad, inocuidad e idoneidad.
- 10.4. Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, dispondrá las acciones específicas que correspondan ejecutar en materia de supervisión, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.
- 10.5. Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo al siguiente orden de prelación, por el Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compras y a las cláusulas del contrato.

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físico organolépticas de alimentos del PNAEQW
- Anexo N° 02: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones.
- Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitario del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:00:24 -05:00

Productos.

- Anexo N° 04: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003, Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- Anexo N° 05: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004, Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o Huevo Sancochado– Modalidad de Atención Raciones.
- Anexo N° 06: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005, Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Anexo N° 07: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006, Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a.
- Anexo N° 08: Modelo de Informe de Revisión Documentaria – Modalidad de Atención Raciones
- Anexo N° 09: Modelo de Informe de Revisión Documentaria – Modalidad de Atención Productos
- Anexo N° 10: Modelo de Informe de Liberación – Modalidad de Atención Raciones/Productos
- Anexo N° 11: Modelo de Informe de Incumplimientos - Modalidad de Atención Raciones/Productos
- Anexo N° 12: Cuadro de Control de Cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:00:56 -05:00

Anexo N° 01

Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas Organolépticas de Alimentos del PNAEQW

1. Condiciones Previas al Muestreo

- 1.1. La/el SPA a cargo del muestreo, debe vestir con indumentaria adecuada y completa, como: guardapolvo, calzado cerrado, mascarilla (cuando lo requiera), protector de cabello (cofia), guantes de látex, protector de calzado en caso no se pueda desinfectar.
- 1.2. La/el SPA y/o la/el CTT verifica que los instrumentos, recipientes y herramientas necesarias para el muestreo (tablero, cucharón, lupa, linterna con mango, etc.) estén limpios y acondicionados para su uso. Los recipientes para el muestreo son de material y capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear. Asimismo, los materiales e instrumentos de uso en el trabajo de campo se desinfectan empleando alcohol de 70%.
- 1.3. El/la proveedor/a acondiciona un ambiente apropiado para realizar el muestreo e implementado con las herramientas e instrumentos necesarios para el muestreo y evaluación de productos (cuchara, tenedor, cuchillo, lupa, tijera, abrelatas, bandeja, tamiz, balanza que permita el control de pesos, entre otros). Asimismo, dispone de personal de apoyo para realizar las actividades de muestreo.
- 1.4. El/la proveedor/a de ambas modalidades de atención garantiza el número de personal necesario para las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, a fin de agilizar la evaluación de los alimentos.
- 1.5. La/el SPA procede a verificar las condiciones de almacenamiento y la cantidad de los alimentos a evaluar y liberar. En caso resulten conformes, se procede al muestreo.
- 1.6. La/el SPA evalúa el lote del alimento de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos y siguiendo los criterios establecidos en el instructivo de muestreo del presente protocolo.
- 1.7. En caso el lote del alimento presenta un defecto menor o mayor que se pueda visualizar externamente, se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor, que realice la selección y separación de los productos comprometidos y se procede a reevaluar el lote o lotes **con el nivel de muestreo más exigente (inmediato superior)**, de encontrar la misma observación se rechaza el lote y se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.
- 1.8. En caso el lote del alimento presenta un defecto crítico, dicho lote se clasifica como No Conforme y no procede su liberación, por lo que el proveedor debe presentar un nuevo lote a liberar, el mismo que debe cumplir con los requisitos establecidos en los documentos normativos del PNAEQW. Asimismo, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, sin perjuicio de ello, se continúa con la evaluación físico organoléptico de los demás alimentos.
- 1.9. Si culminada la evaluación de los alimentos en el establecimiento del proveedor, la observación no ha sido levantada, se genera el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07) suspendiendo las actividades de supervisión y liberación.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:01:18 -05:00

2. INSPECCIÓN INICIAL

Para Materia Prima e Insumos

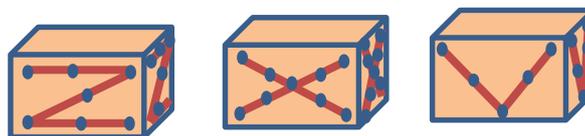
Para el caso de las materias primas e insumos para la elaboración del componente sólido y huevo sancochado se realizará una inspección y evaluación visual de los lotes, a fin de autorizar su uso en el proceso productivo.

Para Productos Terminados Industrializados y de Procesamiento Primario

La inspección inicial, se aplica a todos los productos industrializados y de procesamiento primario a liberar y consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) o ruma(s) de alimentos y la toma de muestras destructivas.

2.1 Selección de Empaques y Toma de Muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, se realiza un conteo de todos los empaques de cada una de las rumas que conforman el lote a evaluar.
- b) Luego en cada ruma se procede a aplicar el método de selección a emplear: Z, X, V, W, que consiste en identificar la línea trazada imaginariamente en las 4 caras de cada ruma, realizando la numeración (1, 2, 3,...) de los empaques, proporcionalmente a la cantidad de rumas existentes, hasta completar cuarenta (40) empaques como mínimo; esto se realiza según la forma y ubicación de los empaques en las pilas.

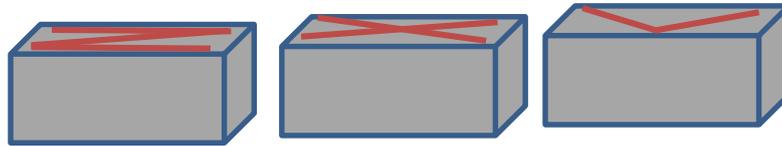


- c) Una vez seleccionado los 40 empaques (mínimo) se procede a aplicar de igual manera el método antes mencionado (Z, X, V, W) para la extracción de la muestra, procediendo a extraer máximo 5 unidades de cada empaque hasta completar las 200 unidades requeridas para la evaluación de las características externas.
- d) En caso, la cantidad de empaques sea menor a 40, se toma las muestras del 100% de ellos, hasta completar las 200 unidades de muestra. Si el lote está compuesto por un número menor a 200 unidades, entonces se realiza la evaluación externa al 100% de las unidades que conforman el lote.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:01:39 -05:00

- e) Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de



extracción de los empaques, los mismos que deben identificarse 1 al 40 o más. Una vez extraídas las 200 unidades de muestras, se procede a ordenar e identificar las unidades (1, 2, 3...200) para realizar la evaluación de las características externas. Las cuales deben quedar ordenadas e identificadas para la posterior toma de muestras a ser utilizado en la prueba destructiva.

- f) La extracción de muestras se realiza de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.1.

2.2 Evaluación de las Características Externas del Producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realiza en cada una de las 200 unidades extraídas como muestra del lote.
- b) Se inspecciona y verifica la ausencia de defectos en cada una de las 200 muestras tomadas, evaluando como mínimo:
- Fugas, drenajes de líquido o pérdida del producto.
 - Deformaciones o hinchazón de la lata o envase.
 - Grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.
 - Envases rotos o mal sellados.
 - Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
 - Envases metálicos con: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).
 - Rotulados borrosos, incompleto, ilegible, recodificado.
 - Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos, etc.
 - Otros defectos externos.
- c) En caso la muestra presente defecto menor o mayor, que se pueda visualizar a través del envase externo, se indicará a la/el Responsable de control de calidad del establecimiento de el/la proveedor/a que realice la selección y separación de los productos comprometidos y se procede a realizar un nuevo muestreo extrayendo 250 unidades de 50 empaques (5 unidades por empaque).
- d) En caso la muestra presente un defecto crítico, o vuelva a presentar un defecto menor o mayor durante la reevaluación dicho lote se clasifica como No Conforme y no procede su liberación, por lo que el/la proveedor/a debe presentar un nuevo lote a liberar, el mismo que debe cumplir con los requisitos obligatorios establecidos en los documentos normativos del PNAEQW. En este caso, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes. Sin perjuicio de ello, se continúa con la evaluación física organoléptica de los demás productos.
- e) Si culminada la evaluación de los lotes de productos en el establecimiento de el/la proveedor/a, la observación no ha sido levantada, se genera el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07) suspendiendo las actividades de liberación.
- f) Si no se encuentran observaciones en las características externas del producto, se procede a realizar el muestreo para la evaluación de las características físicas organolépticas del producto (prueba destructiva).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:02:38 -05:00

3. EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO – ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Para evaluar las características físico organolépticas del producto, el/la proveedor/a facilita un ambiente exclusivo para tal fin, limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación y mesas, que permita verificar las características físico organolépticas del alimento.

Las muestras extraídas para la evaluación de las características físico organolépticas, son tomadas de las 200 o 250 unidades que fueron sometidas a inspección inicial, según el Plan de Muestreo establecido en el numeral 3.1.

3.1. Extracción de la Muestra

Durante el muestreo de los productos se considera que el Plan de Muestreo empleado sólo será utilizado para determinar el tamaño de la muestra y que el número de aceptación es cero (0) unidades defectuosas.

3.1.1 Para Conservas de Productos Hidrobiológicos y Productos de Origen Animal (POA) No Hidrobiológicos

- a) Para las conservas de productos hidrobiológicos, se aplica el Plan de Muestreo (Nivel de Inspección I) de la NTP 700.002-2012 y de acuerdo al peso neto del producto, se aplica la Tabla del Apéndice 2. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Plan de Muestreo (Nivel de Inspección II) de la referida norma.
- b) Para el caso de productos de origen animal no hidrobiológicos se aplica el Nivel de Inspección especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018), de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3.
- c) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a) y b), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según procedimiento descrito en el apéndice 2 y 3.
- d) El muestreo de los productos hidrobiológicos y productos de origen animal no hidrobiológico, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el Plan de Muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto.
- e) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos físico organoléptico establecido en la Especificación Técnica de los Alimentos y que están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) crítico(s) o en la reevaluación se vuelven a detectar defectos menores o mayores en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

3.1.2 Para Leche y Productos Lácteos (Leche Enriquecida, Leche con Cereales, Leche Evaporada, Leche Fermentada, Otros).

- a) Para la leche y productos lácteos se aplica el Nivel de Inspección S-2 (NTP ISO 5538 – 2010, rev.2015), según la Tabla del Apéndice 1 y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del Plan de Muestreo indicado en el literal a), se toma y abre de las 200



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:03:08 -05:00

unidades extraídas según procedimiento descrito en el apéndice 1. El muestreo de los productos lácteos, se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).

- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos físicos organolépticos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación físico organoléptica se evidencia defecto(s) crítico(s) o en la reevaluación se vuelven a detectar defectos menores o mayores en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

3.1.3 Para Alimentos de Consumo Directo (galleta, néctar, puré, barra de cereales, cereal expandido, otros).

- a) Para este tipo de alimentos, se aplica el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toma y abre de las 200 unidades extraídas según procedimiento descrito en el apéndice 3.
- c) El muestreo se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos físicos organolépticos de la Especificación Técnica de los Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- e) Si en la evaluación física organoléptica se evidencia defecto(s) crítico(s), o en la reevaluación se vuelven a detectar defectos menores o mayores en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

3.1.4 Para Otros Tipos de Alimentos (cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, chocolate para taza, azúcar, otros).

- a) Para estos alimentos, se aplica el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un **re-muestreo** aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas. Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.
- c) El muestreo se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:04:02 -05:00

- (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
 - e) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) crítico(s), o en la reevaluación se vuelven a detectar defectos menores o mayores en una o más unidades se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

3.1.5 Para los Productos Elaborados en el Establecimiento de el/la Proveedor/a (panes, huevos sancochados, otros)

Durante el Proceso Productivo

- a) El muestreo de los panes se debe realizar durante el proceso productivo por cada batch de producción, tomando cinco (5) unidades de muestra aleatoriamente para verificar el peso del producto (prueba no destructiva) y una (01) unidad de muestra para evaluar las características sensoriales del alimento (prueba sensorial).
- b) En el caso de los huevos sancochados, el muestreo se realiza durante el proceso productivo por cada batch (en la etapa de enfriado), tomando una (01) unidad de muestra aleatoriamente de la parte superior, una (01) unidad de la parte media y una (01) unidad de la parte inferior del equipo de cocción (olla, marmita u otro) para la evaluación sensorial (prueba destructiva).
- c) Para la verificación del peso, se debe emplear una balanza calibrada, proporcionada por el/la proveedor/a.
- d) De evidenciarse alguna desviación de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, la/el SPA comunica a la/el Responsable de Control de Calidad a efectos de realizar las acciones correctivas según su Plan HACCP.

Durante la Liberación

- e) Para la liberación del componente sólido (pan) y huevo sancochado, la muestra se extrae aplicando el Nivel de Inspección especial S-2 y LCA = 6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- f) Los resultados de la evaluación se reportan en el aplicativo informático (módulo de liberación), para los productos durante el proceso productivo se aplica la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o huevo sancochado – Modalidad de atención raciones (Anexo N° 05) y durante la liberación se aplica la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- g) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos físicos organolépticos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- h) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:04:32 -05:00

4. EVALUACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICA

La evaluación físico organoléptica se realiza abriendo la totalidad de las muestras extraídas y vaciando el contenido en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.

En la modalidad de atención productos, para evitar interferencias en la palatabilidad de los alimentos, la evaluación física organoléptica se realiza en tiempos diferenciados por turnos (mañana y tarde) o días, para los siguientes grupos de alimentos:

- Grupo A: conservas de origen animal hidrobiológico (POAH).
- Grupo B: leche y productos lácteos.
- Grupo C: conservas de origen animal no hidrobiológico (POANH).

4.1 Evaluación del Olor

Para evaluar el olor del producto se acerca la muestra a las fosas nasales y percibe el olor del producto suavemente.

Sin embargo, algunos olores intensos pueden alterar la percepción, por lo tanto, la/el SPA debe evitar el uso de cosméticos olorosos o de lavarse las manos con jabones perfumados. Igualmente, no debe fumar o ingerir alimentos con sabor y olor fuertes antes de la evaluación.

4.2 Evaluación del Sabor

Se paladea una porción del alimento, pero sin deglutirla (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del producto. Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable.

Debe considerarse, que la/el SPA que presente temporalmente algún problema de salud, como resfriados, trastornos de estómago, o dolor de muelas, no debe realizar la evaluación de alimentos. Además, el embarazo puede afectar igualmente las percepciones del gusto, por lo que se recomienda tener en consideración para la evaluación.

No procede la evaluación del sabor de menestras, cereales, fideos, harinas, hojuelas.

4.3 Evaluación del Color

Para evaluar el color del producto, se toma una porción y coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida se vierte en un vaso transparente que permita observar la coloración de la muestra.

4.4 Evaluación de la Textura

Para evaluar la textura del producto, según el tipo de alimento, se percibe los diferentes atributos con la boca o yema de los dedos (crocantes, aspereza, suavidad, compacto, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos).

4.5 Evaluación del Aspecto y Otros.

Para evaluar el aspecto del producto, según la característica del alimento, se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido del producto en un recipiente limpio.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:05:00 -05:00

En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra, de acuerdo a lo Establecido en la especificación técnica de alimentos.

De ser necesario, se podrá realizar el control de parámetros técnicos mediante la aplicación de pruebas rápidas que permitan su medición *in situ* para el control de pH, °Brix, entre otros, a fin de comparar con lo establecido por el programa, dichas evaluaciones se realizan usando los instrumentos calibrados de el/la proveedor/a y/o del PNAEQW.

4.6 Evaluación de las Características Internas del Envase

Se verifica el aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; esté libre de corrosión interna en el envase, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la formación de puntos o manchas oscuras.

5. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

La/el SPA, indica el resultado de la evaluación del alimento como CONFORME o NO CONFORME según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y se registra los resultados en el aplicativo informático (módulo de liberaciones) implementado por el PNAEQW.

NOTA: Para la evaluación físico organoléptica específico por grupo de productos, se empleará el Instructivo correspondiente.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:05:25 -05:00

APÉNDICE 1

MUESTREO PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004) 2015. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Tabla 23-Planes de Muestreo Simple.

Cuadro 1: Resumen del Plan de Muestreo Simple

n	Ac	Re	Tamaño del lote (unidades) para inspección en los niveles mostrados				
			S-1	S-2	S-3	S-4	I
2	0	1	Hasta 500	Hasta 150	Hasta 50	Hasta 25	Hasta 25
8	1	2	Más de 500	151 a 35 000	51 a 500	26 a 150	26 a 150
13	2	3		Más de 35 000	501 a 3 200	151 a 500	151 a 280
20	4	5			3 201 a 35 000	501 a 1 200	281 a 500
32	5	6			35 001 a 500 000	1 201 a 10 000	501 a 1 200
50	7	8			Más de 500 000	10 001 a 35 000	1 201 a 3 200
80	10	11				35 001 a 500 000	3 201 a 10 000
125	14	15				Más de 500 000	10 001 a 35 000
200	21	22					Más de 35 000

n: Tamaño de la muestra y el tamaño del lote apropiado a los niveles de inspección separados.

Ac: Número máximo de unidades defectuosas permitidas en la muestra, para aceptar el lote.

Re: Número mínimo de unidades defectuosas requeridas en la muestra para rechazar el lote.

EJEMPLO 01:

Si el lote a evaluar es de 10 cajas x 48 latas de 410 g. de leche evaporada, con código de lote: 10122016, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por Atributos (Nivel de Inspección S-2):

Según se observa en el Cuadro N° 1.

- Número de cajas: 10.
- Latas por caja: 48 Latas por 410 g. de leche evaporada
- Tamaño de Lote (N): 480 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 8

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas del 1 al 200 de acuerdo a su posición.
 2. Determinar el intervalo de muestreo (k) ej. k = 200 latas /8 muestras = 25.
 3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (25), por ejemplo, j = 5.
 4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 5, 2da muestra = lata 30, 3ra muestra = lata 55, 4ta muestra = lata 80, 5ta muestra = lata 105, 6ta muestra = lata 130, 7ma muestra = lata 155 y 8va muestra = lata 180.
- Las ocho (08) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.



Firmado digitalmente por SALAZAR, CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:05:46 -05:00

Evaluación Física Organoléptica y Criterios de Decisión:

Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación física y organoléptica siguiendo los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con los requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se

encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación física organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación física organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se CONCLUYE como lote CONFORME y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación física organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME y NO SE LIBERA el lote del producto.

EJEMPLO 02:

Si el lote a evaluar es de 15,000 cajas x 48 latas de 290 ml de leche enriquecida, con código de lote: 10122018, que hace un total de 720,000 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por Atributos (Nivel de Inspección S-2): (Cuadro 1).

- Número de cajas: 15,000.
- Latas por caja: 48 Latas por 290 ml. de leche enriquecida
- Tamaño de Lote (N): 720,000 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 13

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo (k), ej. como $k = 200 \text{ latas} / 13 \text{ muestras} = 15$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (15), ejemplo, $j = 7$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 7, 2da muestra = lata 22, 3ra muestra = lata 37, 4ta muestra = lata 52, 5ta muestra = lata 67, 6ta muestra = lata 82, 7ma muestra = lata 97, 8va muestra. 13va muestra = lata 187.
5. Las trece (13) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación Física y Organoléptica y Criterios de Decisión:

Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación físico organoléptica siguiendo los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con los requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación físico organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación física y organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de las unidades de muestra representativas del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:06:37 -05:00

APÉNDICE 2

MUESTREO PARA CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Referencia para el Muestreo: NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.

Cuadro 2: Plan de Muestreo (Nivel de Inspección I)
El peso neto es igual o menor que 1 Kg (2,2 Lb)

Tamaño de Lote(N)	Tamaño de la Muestra(n)
4.800 ó menos	6
4,801- 24,000	13
24,001-48,000	21
48,001- 84,000	29
84,001-144,000	48
144,001-240,000	84
Más de 240,000	126

Cuadro 3: Plan de Muestreo (Nivel de Inspección II)
El peso neto es igual o menor que 1 Kg (2,2 Lb)

Tamaño de Lote(N)	Tamaño de la Muestra(n)
4.800 ó menos	13
4,801- 24,000	21
24,001-48,000	29
48,001- 84,000	48
84,001-144,000	84
144,001-240,000	126
Más de 240,000	200



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:06:59 -05:00

N: Total de latas por lote/código.
n: Tamaño de muestra en latas por lote/código.

EJEMPLO 03:

Si el lote a evaluar es de 20 cajas x 24 latas de 425 g de conserva de pescado, con código de lote: ACCA10122018, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

Plan de Muestreo (Nivel de inspección I) (Cuadro 2):

- Número de cajas: 20.
- Latas por caja: 24
- Tamaño de Lote (N): 480 latas por 425 g de conserva de pescado.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 6

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas de 1 al 200 de acuerdo al orden de las cajas extraídas, según su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 6 \text{ muestras} = 33$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (33), ejemplo $j = 10$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 10, 2° muestra = lata 43, 3° muestra = lata 76, 4° muestra = lata 109, 5° muestra = lata 142 y 6° muestra = lata 175.
5. Las seis (6) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación Físico Organoléptica y Criterios de Decisión:

Abrir las seis (6) latas de muestra representativa del lote y realizar la evaluación física organoléptica, siguiendo los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con los requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran registrados en el SIGO, verificar su conformidad, y además evaluar el aspecto interno del envase:

- Coloración anormal.
- Corrosión interna del envase.
- Presencia anormal de soldadura en costura lateral.
- Pérdida y desprendimiento de barniz en parte interna del envase.

Como resultado de la evaluación física organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación física organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se **CONCLUYE** como lote **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación física organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:07:24 -05:00

APÉNDICE 3

MUESTREO DE ALIMENTOS ENVASADOS

Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013 (Revisada el 2018), Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección especial S-2.

Cuadro 3: Planes de Muestreo Simple

Tamaño de Lote		Niveles de Inspección Especial				Niveles de Inspección General		
		S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III
2 a	8	A	A	A	A	A	A	B
9 a	15	A	A	A	A	A	B	C
16 a	25	A	A	B	B	B	C	D
26 a	50	A	B	B	C	C	D	E
51 a	90	B	B	C	C	C	E	F
91 a	150	B	B	C	D	D	F	G
151 a	280	B	C	D	E	E	G	H
281 a	500	B	C	D	E	F	H	J
501 a	1200	C	C	E	F	G	J	K
1 201 a	3200	C	D	E	G	H	K	L
3 201 a	10000	C	D	F	G	J	L	M
10 001 a	35000	C	D	F	H	K	M	N
35 001 a	150000	D	E	G	J	L	N	P
150 061 a	500000	D	E	G	J	M	P	Q
500 001 y más		D	E	H	K	N	Q	R

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:11:04 -05:00

TABLA 2-A - Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla general)

Categoría de muestra	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección normal)																										
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	650	1 000	
		Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re
A	2																											
B	3																											
C	5																											
D	8																											
E	13																											
F	20																											
G	32																											
H	50																											
J	80																											
K	125																											
L	200																											
M	315																											
N	500																											
P	800																											
Q	1 250																											
R	2 000																											

- ↓ = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %.
- ↑ = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
- Ac = Número de aceptación
- Re = Número de rechazo

EJEMPLO 04:

Si el lote a evaluar es de 400 bolsas x 5 kg de azúcar, empaçados en sacos de 10 unidades x 5 kg, con código de lote: 01JA16, Fecha de Producción: 01/06/2019 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2021. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

CUADRO N°04: PLANES DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL										LCA: 6.5	
Tamaño de lote	Niveles de Inspección Especiales				Niveles de Inspección Generales			Letra Código de Tamaño de Muestra	Tamaño de muestra	Ac	Re
	S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III	A			
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	2	0	1
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	3	0	1
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	5	1	2
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	8	1	2
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	13	2	3
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	20	3	4
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	32	5	6
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	50	7	8
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	80	10	11
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	125	14	15
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	200	21	22
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	315	21	22
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	500	21	22
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	800	21	22
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	1250	21	22
									2000	21	22

Leyenda:

Ac (Aceptación): Número de unidades defectuosas que se toleran para aceptar el lote.
 Re (Rechazo): Número de unidades defectuosas para el rechazo del lote.

Plan de Muestreo por Atributos (Nivel de Inspección Especial S-2) (Cuadro 3 y 4):

- Unidad de muestreo: bolsa x 5 kg de azúcar.
- Número de bolsas: 400
- Tamaño de Lote (N): 400 bolsas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 8

Nota importante: Según el Tamaño de lote (400 bolsas), corresponde la Letra código de tamaño de muestra "C" y cuyo Tamaño de muestra es igual a "5"; sin embargo, al intersectar este valor (5) con el Nivel aceptable de calidad (6.5) se encuentra con la flecha que apunta hacia los números 1-2. Por tanto, el Tamaño de muestra a considerar es "8", como se aprecia en el gráfico ilustrativo.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:12:02 -05:00

TABLA 2-A - Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla general)

Letra código de tamaño de muestra	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección normal)																									
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	650	1000
A	2	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
B	3	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
C	5	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
D	8	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las bolsas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo (k), ej. como $k = 200 \text{ bolsas} / 8 \text{ muestras} = 25$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (25), ejemplo $j = 20$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1° muestra = bolsa 20, 2° muestra = bolsa 45, 3° muestra = bolsa 70, 4° muestra = bolsa 95, 5° muestra = bolsa 120, 6° muestra = bolsa 145, 7° muestra = bolsa 170 y 8° muestra = bolsa 195.
5. Las ocho (8) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que haya condiciones adecuadas en el almacén, para la evaluación físico organoléptico.

Evaluación de las Características Físico Organolépticas y Criterios de Decisión:

1. Abrir las ocho (8) unidades de muestra y extraer de cada una de ellas una cantidad aproximada de 500 g, los envases donde se depositarán las muestras, serán bolsas transparentes de polietileno de primer uso, se identificará con el mismo número del envase de azúcar de 5 kg; es decir, se obtendrán 8 muestras de 500 g cada uno.
2. La extracción de las muestras se realizará con la ayuda de un cucharón y se tomará la muestra de tres puntos: superior, medio e inferior; luego cerrar la abertura de la bolsa con cinta adhesiva.
3. Seguidamente, se realiza la evaluación físico organoléptica, de acuerdo a los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase y del producto:
 - Coloración anormal del producto.
 - Licuefacción¹³ por cambio de fase por efecto de la temperatura y adsorción de humedad.
 - Humedecimiento en la superficie interna de la bolsa.
 - Presencia de insectos (abejas, moscas, hormigas u otros insectos).
 - Materias extrañas (plástico, hollín, restos de alimento y otras partículas).

Como resultado de la evaluación físico organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

- a) Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta defectos, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
- b) Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta uno o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.

NOTA: Seguir el mismo procedimiento para productos similares envasados en bolsas: granos de cereales, menestras, harinas, quenopodiáceas, hojuelas, etc.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:12:32 -05:00

¹³ Se dice que el azúcar se licúa cuando al calentarse cambia de estado de granos cristalizados a ser un líquido marrón, de alta viscosidad.

ANEXO N° 02

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 1 de 9

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -	2. SUPERVISOR/A DE PLANTAS Y ALMACENES – PNAEQW		
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS
			DNI

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	1	ELABORACIÓN DEL COMP. SÓLIDO CON/SIN ACOMPAÑAMIENTO	3
ALMACENAMIENTO DEL COMP. SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	2	ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO	4

Marque con una (x) "SI" o "NO"

a)	El establecimiento realiza el procesamiento de materias primas/insumos (sub etapa de sancochado de papa, camote o tubérculos, entre otros).	SI	NO	Observación
----	---	----	----	-------------

Si la respuesta fue "SI" es obligatorio el registro de la sección 2.

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME (NC)" y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) según el giro correspondiente.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de la supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando éste no se encuentre vigente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el/la PROVEEDOR/A no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría 1-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del/de la PROVEEDOR/A, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> o <i>FDA</i> , insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte 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 establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén).	NC	Observación
	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (insitu) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAL
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:13:00 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 2 de 9

j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte que, durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos, el/la proveedor/a adquiera hielo sin registro sanitario o el hielo es producido en el establecimiento cuyo proceso no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
ñ)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

IV. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque "NP":

a)	Compromiso: _____	C	NC	NP	Observación
----	-------------------	---	----	----	-------------

V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numeral 6.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA).	2	0	
	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33, e) y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:13:23 -05:00

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 3 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.7	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	10	0	
1.8	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2, b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, debe contar con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.11	El establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante, sistema de secado de manos, en las zonas de procesamiento de crudos y cocidos; y el personal ingresa con calzado cerrado y exclusivo, debidamente higienizado; asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51, 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.13	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA)	4	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numeral 6.4.2, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA).	4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56, 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54, 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:14:35-05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 4 de 9

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): 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 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de producción y de limpieza, y éstas son de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.20	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.21	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

2. ÁREA DE PROCESO DE TUBÉRCULOS

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	El almacenamiento de tubérculos se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
2.2	La selección, pelado y lavado de tubérculos se realiza en un área adecuada para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
2.3	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
2.4	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
2.5	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44, 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
2.6	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
2.7	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 10, e) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:15:03 -0500

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 5 de 9

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.8	El producto final obtenido, que será utilizado como insumo en la elaboración del componente sólido, se encuentra identificado con código de lote, fecha de producción y vencimiento y es conservado a temperaturas seguras (< 5°C) por el periodo máximo establecido en su Plan HACCP; asimismo, llevan registros actualizados del control de temperatura y este corresponde a lo verificado <i>in situ</i> (verificar registros). (Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y Artículo 10 g), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
2.9	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1	Los productos, materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	6	0	
3.2	Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración < 5°C y/o congelación < -18°C). (Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y 6.1.3 a) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2, b) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
3.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
3.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
3.5	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.8, b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

4. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.2	El almacenamiento de huevo fresco se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
4.2	La selección y lavado de huevos frescos se realiza en un área adecuada para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

Foto

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos HAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:15:45-05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 6 de 9

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
4.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
4.5	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

5. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 a) y 25 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
5.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44, 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5 y 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
5.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5, 6.5.7 y 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
5.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
5.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
5.6	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.8 b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

Foto

6. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
6.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44 y 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
6.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
6.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
6.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, y, Artículo 10, e) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.6	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR, CONDOR Victor Carlos FALCÓN
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.12.2020 16:16:09 -05:00

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 7 de 9

7. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO U OTROS SEGÚN CORRESPONDA

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acorde a los procedimientos establecidos en los manuales de BPM y/o BPAL, PHS, y estos son implementados. (Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA).	4	0	
7.2	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran implementadas acorde a los procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.3	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y Artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.4	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10, d), e), g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.5	Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a las materias primas, insumos y productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Artículo 10 d), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.6	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76, 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículos 10, g) y 13 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.7	Cuenta con resultados de los análisis que sustentan la inocuidad del envase que está en contacto con el alimento, así como de las tintas empleadas en el rotulado de los mismos (Indicar el número del documento y su fecha de emisión, en el campo observaciones). (Artículos 64, 118, 119 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículo 10, e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.8	Cuenta con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Artículo 10, g), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.9	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10, g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.10	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPM, PHS, HACCP, normativa sanitaria, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.11	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, g), 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA).	4	0	
7.12	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
	<p>La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, está autorizada por la autoridad de Salud y, proporciona Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, con una frecuencia mínima de tres (03) meses, adjuntando las fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades las mismas que incluyen la siguiente información:</p> <p>Nombre del producto químico y número de registro Número de lote Formulación Cantidad o porcentaje de dosis Fecha y hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Áreas de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.</p> <p>(Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 2, del Decreto Supremo N.° 22-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p>	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:40 -05:00

 PERÚ		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 8 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.14	Realiza cada tres (03) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006-MINSA)	4	0	
7.15	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS: primeros en vencer, primeros en salir y PEPS: primeros en entrar, primeros en salir). (Numeral 6.1.1, d) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
7.16	La información en el rotulado del producto final cumple lo dispuesto en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y normativa sanitaria aplicable al producto. (Artículos 116, 117 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

8. DEL PLAN HACCP

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
8.1	El Plan HACCP contempla las líneas de proceso de todos los productos que elaboran y declaran todas las materias primas, ingredientes y aditivos empleados. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 4 y 18 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA).	4	0	
8.2	El diagrama de flujo contempla todas las etapas del proceso y guarda relación con la descripción del proceso en el análisis de peligros y lo verificado <i>in situ</i> . (Artículo 59 Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 20, 21 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.3	Las medidas preventivas, establecidas en el análisis de peligros, para cada materia prima, insumo, etapa u operación unitaria se están cumpliendo a cabalidad y se encuentran debidamente documentadas. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 22 y 23 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.4	Las/os operarias/os encargadas/os del control de los Puntos Críticos de Control (PCC), conocen los límites críticos establecidos y aplican acciones correctivas cuando se presenta una desviación. (Artículo 59 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículos 23, 24 y 26 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.5	Realiza la verificación del Sistema HACCP y Control de los PCC, a fin de confirmar que los puntos críticos se encuentren bajo control. (Artículos 59, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, 27, 34 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.6	Cuenta con registros correspondientes al funcionamiento del sistema HACCP (vigilancia de los PCC, acciones correctivas, etc.). (Artículos 47, 59, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 y 28 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.7	El/la proveedor/a verifica que el/los producto/s terminado/s cumple/n los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW y normativa sanitaria vigente aplicable al producto. (Artículos 58, 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 27° de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 591-2008/MINSA)	4	0	
	uenta con registros de atención de quejas y/o reclamos; así como su tratamiento. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10, h), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:17:14 -05:00

ANEXO N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 1 de 5

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES – PNAEQW			
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como “NO CONFORME”:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante la actividades supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) según el giro correspondiente.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de la supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando éste no se encuentre vigente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el/la PROVEEDOR/A no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del/de la PROVEEDOR/A, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> o <i>FDA</i> , insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte 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 establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (insitu) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:21:07 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 2 de 5
l)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.			NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.			NC	Observación
n)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.			NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

III. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso **no** haya presentado la DJ del compromiso, marque NP:

a)	Compromiso: _____	C	NC	NP	Observación
b)	Compromiso: _____	C	NC	NP	Observación
c)	Compromiso: _____	C	NC	NP	Observación

IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSER-VACIÓN
1.1 El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	4	0	
1.2 Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	
1.3 Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	6	0	
1.4 Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	4	0	
1.5 La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	2	0	
1.6 Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33 e), 57 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7 La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.1, e) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	10	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:25:01 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 3 de 5

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.8	Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, debe contar con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.11	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51, 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.12	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.13	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículo 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.14	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56, 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54, 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): 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 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:25:55 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 4 de 5

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.17	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.18	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, y éste es de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.19	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.3.4 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.20	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO U OTROS SEGÚN CORRESPONDA

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales de BPAL, PHS, y estos son implementados. (Numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.2	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran implementadas acorde a los procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	4	0	
2.3	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.4	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.5	Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.6	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76, 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numerales 6.1.1, f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.7	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Numerales 6.1.2 a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.8	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA; numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.9	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPAL, PHS, normativa sanitaria, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.10	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.11	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.12	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, está autorizada por la autoridad de Salud y, proporciona Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, con una frecuencia mínima de tres (03) meses, adjuntando las fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades, las mismas que incluyen la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:27:08 -05:00

ANEXO N°04

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
			Versión N°04

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW				3. MODALIDAD	
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI		PRODUC	RACION
							1	2

II. EVALUACIÓN PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO (Registro por alimento)

A. DATOS DE ALIMENTO

1. TIPO DE ALIMENTO		2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO							
PRODUCTO	1	3. (Sólo en caso de bebible industrializado) 3.1 SABOR 3.2 TIPO DE CEREAL 4. ESPECIE (Sólo en caso de conserva de pescado)							
MATERIA PRIMA/INSUMO	2								
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3								
COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4								
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5								
ACOMPANAMIENTO (HUEVO SANCOCHADO U OTROS)	6								
5. LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO ES PARA:		6. TURNO DE SUPERVISIÓN			7. TURNO DE ATENCIÓN			8. LIBERACIÓN	
LIBERACIÓN	PREPARACIÓN	MAÑANA	TARDE	NOCHE	MAÑAN A	TARD E	MAÑANA Y TARDE	REGULAR	REPOSICIÓN
1	2	1	2	3	1	2	3		

B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA

Registre la información según corresponda efectuando la verificación como "Conforme" (C) / "No Conforme" (NC) / "No Aplica" (NA), por cada lote de producto:

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	FABRICANTE/PROCESADOR			
2	FRACCIONADOR			
3	IMPORTADOR			
4	MARCA			
5	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/g, kg o ml, l)			
6	N° DE LOTE			
7	FECHA DE PRODUCCIÓN			
8	FECHA DE VENCIMIENTO			
9	CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR (UNIDADES)			
10	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)			
10	ITEMS CUBIERTOS			
	M CUBIERTO PARCIALMENTE			

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:29:08 -05:00

la verificación realizada como "Conforme" (C) / "No Conforme" (NC) / "No Aplica" (NA), en cada uno de los requisitos por cada lote:

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 2 de 4

N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
12	ORIGEN / PROCEDENCIA (IMPORTADO/ NACIONAL /REGIONAL)			
13	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO			
14	N° DE REGISTRO SANITARIO			
15	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP			
16	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO			
17	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO			
18	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN DE PLANTA			
19	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN HACCP CERTIFICADO			
	ISO 9000			
	ISO 22000			
	IFS			
	BRC			
20	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA			
21	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO			
22	N° CERTIFICADO FÍSICO QUÍMICO			
23	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO			
24	N° GUÍA DE REMISIÓN			
25	N° BOLETA DE VENTA			
26	N° FACTURA			
27	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)			

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/ causal/es evaluada/s como **NO CONFORME**:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante la actividades supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) según el giro correspondiente.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de la supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando éste no se encuentre vigente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el/la PROVEEDOR/A no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del/de la PROVEEDOR/A, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de alimentos infestados.	NC	Observación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:29:33 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 3 de 4

g)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius o FDA, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte 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 establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (insitu) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte que, durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos, el/la proveedor/a adquiera hielo sin registro sanitario o el hielo es producido en el establecimiento cuyo proceso no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
ñ)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

2.1 ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

Foto

La **evaluación del aspecto externo** del alimento se realiza:

- Para el caso de productos industrializados, se toma **una muestra de 200 und.**, de acuerdo al **"Instructivo para el muestreo y verificación de las características física organoléptica de alimentos del PNAEQW"**.
- Para el caso del componente sólido y acompañamiento, se toma la cantidad de muestra según la NTP ISO 2859-1 – 2013.

FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN		
DÍA	MES	HORA

Calificar como "Conforme" o "No Conforme" en cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	MATERIAL DEL ENVASE		
2	INTEGRIDAD DEL ENVASE		
3	HIGIENE DEL ENVASE		
4	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE		
5	HIGIENE DEL EMPAQUE		
6	ROTULADO / ETIQUETADO		
	AUSENCIA DE INFESTACIÓN		
	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:29:58 -05:00

IMPORTANTE: De encontrar algún aspecto externo del alimento con evaluación no conforme, se suspenderá las actividades de verificación y evaluación, concluyendo el registro con resultado NO CONFORME (aplicar el instructivo de muestreo y evaluación organoléptico).

ANEXO N°05

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 1 de 6

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO

1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR				CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR SEGÚN CONTRATO		
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1	<i>Descripción del producto de panificación</i>				
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2	<i>Descripción del acompañamiento</i>				
HUEVO SANCOCHADO	3					
SANCOCHADO DE PAPA, CAMOTE, YUCA U OTROS: ESPECIFICAR	4					

2. FECHA DE ATENCIÓN		3. TURNO DE ATENCIÓN			4. N° TOTAL DE TURNOS POR DÍA DE SUPERVISIÓN (Solo para productos de panificación o huevo sancocado)		
DÍA	MES	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	UNO	DOS	TRES
		1	2	3	1	2	3

II. VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

(En caso de productos de panificación o huevo sancocado o insumos cocidos, el registro es por turno de supervisión)

TURNO DE SUPERVISIÓN: (Solo para productos de panificación o huevo sancocado)	Primero	1
	Segundo	2
	Tercero	3

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW				
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI	

B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como "NO CONFORME":

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Foto

a)	Quando la/el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Quando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante la actividades supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) según el giro correspondiente.	NC	Observación
d)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de la supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando éste no se encuentre vigente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el/la PROVEEDOR/A no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSa o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del/de la PROVEEDOR/A, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
f)	Quando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Quando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius o FDA, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
	Quando se detecte 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 establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén).	NC	Observación
	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (insitu) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:31:14 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 2 de 6

j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte que, durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos, el/la proveedor/a adquiera hielo sin registro sanitario o el hielo es producido en el establecimiento cuyo proceso no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
ñ)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

C. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

Registre "CONFORME" (C) O "NO CONFORME" (NC), según corresponda:

1. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO:

Foto

N°	HORA DE INICIO	PROD U-CCIÓ N (1/2/3/ 4)	OPERA CIÓN UNITAR IA DEL PROCE SO	CRITE -RIO	VERIF I- CACI ÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICA CIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTI VA
1				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
2				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:34:23 -05:00

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 3 de 6

CÓDIGOS (Sección C, numeral 1)		
PRODUCCIÓN		
1. Productos de panificación 2. Huevo sancochado 3. Sancochado de papa, camote, yuca u otros: especificar _____		
OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO		
1. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	2. HUEVO SANCOCHADO	3. SANCOCHADO DE PAPA/CAMOTE/YUCA/OTROS, ESPECIFICAR:
1. Dosificación 2. Mezclado, amasado, dividido, boleado 3. Fermentado 4. Horneado 5. Horneado 6. Enfriado 7. Envasado 8. Almacenado	1. Selección 2. Lavado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Envasado 6. Sellado 7. Enjabado/almacenado	1. Selección 2. Lavado y Pelado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Descascarado 6. Prensado (opcional) 7. Envasado 8. Almacenado

CRITERIOS	
1. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento durante la operación. 2. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de los equipos/utensilios. 3. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de la zona o ambiente de producción.	4. El personal cumple con las BPM durante el proceso de producción. 5. Registra los datos de control en los tiempos establecidos en sus procedimientos.

N°	HORA DE INICIO	PROD U-CCIÓN (1/2/3)	OPERACION UNITARIA DEL PROCESO	CRITERIO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
4				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
5				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
6				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAJ
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:35:08-05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 4 de 6

N°	HORA DE INICIO	PRODUCCIÓN (1/2/3)	OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO	CRITERIO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Foto

N°	HORA	MATERIA PRIMA / INSUMO	N° LOTE	CANTIDAD SEGÚN FÓRMULA/ BATCH (Kg)	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1								
2								
3								
4								

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:35:40 -05:00

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

Foto

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1						

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 5 de 6

CÓDIGOS (Sección C, numeral 3)

REQUISITOS

1. Cumple con el peso del pan o pan especial. 2. Cumple con el peso del acompañamiento. 3. Cumple con el peso del pan con acompañamiento. 4. Características sensoriales del producto de panificación.	5. Características sensoriales del huevo sancochado. 6. Características del envase. 7. Características del rotulado. 8. Características de integridad del envase.
---	--

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2						

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
3						
4						

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy / B*
Fecha: 11.12.2020 16:36:07 -05:00

IMPORTANTE: De encontrar "NO CONFORME", deberá indicar la observación y acción correctiva, registrar SEGÚN CORRESPONDA.

ANEXO N°06

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005
Versión N° 04		FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS		Pág. 1 de 1

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO			2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones)		4. N° DE VEHÍCULOS A VERIFICAR
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA	TARDE	
			1	2	1	2	
5. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW							
NOMBRES Y APELLIDOS							DNI

II. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (Registro por vehículo)

N°:

A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACIÓN DE LA RUTA

VEHÍCULO	1. PLACA DEL VEHÍCULO (CÓDIGO)	2. TIPO DE VEHÍCULO	3. RUTA N°	
4. ITEMS			5. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE RUTAS	
			CONFORME1	NO CONFORME2
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS		7. DNI	8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR

B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:

1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 Estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.			
1.2 Es exclusivo para transporte de alimentos para consumo humano.			
1.3 El vehículo para transporte cuenta con tolva cerrada.			

IMPORTANTE: EL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DEBERÁ CUMPLIR TODOS LOS REQUISITOS DE "CONDICIÓN DEL VEHÍCULO", PARA CONTINUAR CON LA CARGA Y ESTIBA; DE LO CONTRARIO FINALIZARÁ LA VERIFICACIÓN, EN ESTE CASO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO DE "NO CONFORME".

2. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo.			
1.2 Los alimentos han sido adecuadamente estibados y protegidos contra fuentes de contaminación.			
1.3 Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.			
1.4 Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames.			
1.5 El personal de estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación.			

C. RESULTADO POR VEHÍCULO

Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME" o "NO CONFORME" como resultado de la verificación:

EL VEHÍCULO, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS TIENE COMO RESULTADO:	CONFORME	NO CONFORME
	1	2

Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme"; de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme" Y SE SUSPENDERÁ LAS CARGA Y ESTIBA.

III. RESULTADO GENERAL

Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:

Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA	DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "CONFORME"	N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "NO CONFORME"	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° DE VEHÍCULOS REEVALUADOS

FECHA Y HORA - FINAL		
DÍA	MES	HORA

CONSEJERAS:

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:37:07 -05:00

ANEXO N° 07

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006
Versión N° 04		ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A			Pág. 1 de 2

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO

I. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

1. NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR	2. RUC
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	4. DIRECCIÓN
5. DISTRITO	8. UNIDAD TERRITORIAL
6. PROVINCIA	9. COMITÉ DE COMPRAS
7. DEPARTAMENTO	10. ÍTEMS
11. REPRESENTANTE LEGAL	

12. PERSONAL DEL PROVEEDOR				
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	ESPECIALIDAD	N° DE COLEGIATURA	DNI
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROF O TÉCNICO CALIF Y CAPAC		(de corresponder)	

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO			2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para LIBERACION de RACIONES)		
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA	TARDE	
			1	2	1	2	
4. PERSONAL DE PNAEQW			NOMBRES Y APELLIDOS			DNI	
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES							
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:							
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR				1	LIBERACIÓN		5
EVALUACIÓN DE PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO,BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO				2	VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA		6
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO				3	LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN/ NUEVA (PRODUCTOS)		7
VERIFICACIÓN DEL SANCOCHADO DE PAPA, CAMOTE, YUCA, OTRO: ESPECIFICAR				4			

III. ACTA

Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se **CONCLUYE** lo siguiente:

1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

PUNTAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN	SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"
	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/> NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Especifique</i>	<i>Especifique</i>

2. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR

COMPROMISO :	CUMPLE	NO CUMPLE
COMPROMISO :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMPROMISO :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
STOCK DE SEGURIDAD:	SI	NO
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 11.12.2020 16:38:02 -05:00

3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS

N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR	N° TOTAL DE ALIMENTOS	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	CAUSALES CON INCUMPLIMIENTO	REQUISITOS CON "NO CONFORME"
CONFORME	NO CONFORME				<input type="checkbox"/>	<i>Especifique</i>	<i>Especifique</i>

4. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)

VERIFICACIÓN DE:	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	CAUSALES CON INCUMPLIMIENTO	REQUISITOS CON "NO CONFORME"
CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Especifique</i>	<i>Especifique</i>

ANEXO N° 08
MODELO DE INFORME DE REVISIÓN DOCUMENTARIA
(MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : RESULTADO DE LA XX EVALUACIÓN DOCUMENTARIA PRESENTADA POR EL/LA PROVEEDOR/A XXXX, PARA LA LIBERACIÓN DE RACIONES, SEMANA XXX (DEL XXX AL XXX), ITEM XXX

Referencia : XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre la revisión de la documentación presentada con fecha xxx de xxx del xxxx, mediante Carta N° xxxxx, por el/la proveedor/a XXXXXX, del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX; correspondiente a los productos a utilizar y/o liberar para la atención del servicio alimentario para la **semana del xxx al xxxxx**.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral XI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS, lo siguiente: "xxxxx".

Con R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW, de fecha xx.xx.xx, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compras Electrónico – Modalidad de Atención Raciones para la Provisión del Servicio Alimentario del 2021 del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la xx Convocatoria 2021.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la revisión de los documentos presentados por el/la proveedor/a para el Comité de Compras xxxx, para los ítems XXXX, adendas xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, versión xx; teniendo en cuenta, el Informe N° XXXX de la Especialista Alimentaria/o, quien valida los volúmenes y listado de alimentos.

Al respecto, el resumen de la evaluación de los documentos se detalla en los Cuadros N° 01, 02, 03, 04, 05, 06 y 07, anexos al presente.

De acuerdo a lo antes mencionado, la revisión de la documentación presentada por el/la proveedor/a XXX, para el Comité del Compras XXX, para el/los ítem/s XXXX, respecto a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, factura o boleta de venta, Guía de Remisión y cumplimiento de el/los compromiso/s XXXX, se concluye lo siguiente:

Respecto a la verificación de la/el Especialista alimentaria/ (tabla de alternativas Anexo)

(Detallar sobre el cumplimiento de la programación para el periodo cíclico o periodo declarado por proveedor/a, en cuanto al tipo de producto, sabor, por cada entrega, según corresponda; mo, respecto a los intercambios autorizados, según aplique).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:59:07

Respecto al cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos por la Ley de Alimentación Saludable

(Detallar la verificación del cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos, contrastando los resultados del Certificado de Inspección de Lote y los parámetros técnicos establecidos en la normativa, presentados por el/la proveedor/a).

Respecto al cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a

Se verifica que el proveedor xxx presenta documentación que sustenta el cumplimiento del/los compromiso/s asumidos, los cuales serán materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del citado proveedor, siendo estos:

- XXXXX
- XXXXX

Respecto al cumplimiento de la cuarentena de los productos

Se verifica que la documentación que obra en el expediente de la referencia, presentada por el/la proveedor/a XXX, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Ítem(s) XX, **CUMPLE/NO CUMPLE** con el periodo de cuarentena de xx días establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, versión XX, tal como se detalla en el Anexo.

Respecto al tiempo de vida útil mínimo de los productos

Se verifica que los productos detallados en el Anexo, **CUMPLEN/NO CUMPLEN** con el tiempo de vida útil, para el periodo de atención de la XX Entrega (Del XX al XXX) del/los ítem/s XXX, del Comité de Compras XXX, como sigue:

- Los productos industrializados de consumo directo, detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, tienen fecha de vencimiento mínima de xxxx (xx) días adicionales a la fecha de su consumo.

Resultado de la revisión documentaria de las materias primas e insumos utilizados para la elaboración del pan, materia prima para la elaboración de huevo sancochado, componente sólido industrializado y bebida industrializado

Por lo tanto, se tiene que la documentación presentada por el/la proveedor/a XXX para el CC XXXXXX, ítem XXXXXX, es **(INCOMPLETO O COMPLETO, Y/O NO CONFORME O CONFORME; Y/O CON ERROR DE FORMA)**, conforme se **detalla en el Anexo**.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:39:33 -05:00

ANEXO

CUADRO N°1: EVALUACION DOCUMENTARIA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (presentación, marca, Lote, F.P, F.V.)	A.S./ R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA/ BOLETA	GUÍA	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	OBSERVACIONES

CUADRO N°2: EVALUACION DOCUMENTARIA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (presentación, marca, Lote, F.P, F.V.)	A.S./ R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA/ BOLETA	GUÍA	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	OBSERVACIONES

CUADRO N°3: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (PRESENTACIÓN, MARCA, LOTE, F.P, F.V.)	A.S./ R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA / BOLETA	GUÍA	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	PARÁMETROS TÉCNICOS DE ALIMENT. SALUD.	OBSERVACIONES

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:40:07 -05:00

CUADRO N°4: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (PRESENTACIÓN, N, MARCA, LOTE, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURAS/BOLETA	GUÍA	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	PARÁMETROS TÉCNICOS DE ALIMENT. SALUD.	OBSERVACIONES

CUADRO N°5: CÁLCULO DE STOCK DE SEGURIDAD

NIVEL	USUARIOS	RACIONES PARA 3 DÍAS DE ATENCIÓN
INICIAL	XXX	XXXX
PRIMARIA	XXX	XXXX
SECUNDARIA	XXX	XXXX
TOTAL	XXX	XXXX

STOCK DE SEGURIDAD – BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

PRODUCTO	LOTE	MARCA	SABOR	EXISTENCIAS

STOCK DE SEGURIDAD – SOLIDO INDUSTRIALIZADO

PRODUCTO	LOTE	MARCA	SABOR	EXISTENCIAS

NOTA: Los lotes consignados como stock de seguridad son proporcionados por el proveedor de acuerdo a sus documentos presentados, lo cual, se verifica *in situ* en el establecimiento del proveedor, por día y por turno, ya que puede ir variando de acuerdo a los lotes y productos a liberarse por cada día de atención.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.12.2020 16:41:06 -05:00

ANEXO N° 09
MODELO DE INFORME DE REVISIÓN DOCUMENTARIA
(MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : RESULTADO DE LA XX EVALUACIÓN DOCUMENTARIA PRESENTADA POR EL/LA PROVEEDOR/A XXXX, MODALIDAD PRODUCTOS, COMITÉ DE COMPRAS XXX, ÍTEM XXX, PARA EL PERIODO DE ATENCIÓN DEL XX DE XX AL XX DE XX DEL XX (XXXX ENTREGA)

Referencia : XXXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre la revisión de la documentación presentada con fecha xxx de xxx del xxxx, mediante Carta N° xxxxx, por el/la proveedor/a XXXXXX, del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXX; correspondiente a la XX Entrega, periodo de atención del XX al XX

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral XI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS, lo siguiente: "xxxxx".

Con R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW, de fecha DD.MM.AAAA, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compras de Productos para la Provisión del Servicio Alimentario del 2021 del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la xx Convocatoria 2021.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la revisión de los documentos presentados por el/la proveedor/a para el Comité de Compras xxxx, para los ítems XXXX, adendas xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, versión xx; teniendo en cuenta, el Informe N° XXXX de la Especialista Alimentario/a, quien valida los volúmenes y listado de alimentos.

Al respecto, el resumen de la evaluación de los documentos se detalla en los Cuadros N°s 01 y 02, anexos al presente.

De acuerdo a lo antes mencionado, la revisión de la documentación presentada por el/la proveedor/a XXX, para el Comité del Compras XXX, para el/los ítem/s XXXX, respecto a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, factura o boleta de venta, Guía de Remisión, y cumplimiento de el/los compromiso/s XXXX, se concluye lo siguiente:

Respecto a la verificación de la/el Especialista Alimentaria/o (tabla de alternativas)

1. El producto XXXX y XXXX, cambia XXXX de acuerdo al requerimiento de la tabla de alimentos del ANEXO N° 03-B, según el siguiente detalle:
 - PRODUCTO XXXX, XX ENTREGA: XXXXX; X ENTREGA: XXXXX; X ENTREGA: XXXX; PARA ESTA XXX ENTREGA CAMBIA XXXX (**CONFORME/NO CONFORME**).

En cuanto al producto XXX, cambia XXXX de acuerdo al requerimiento de la tabla de alimentos del ANEXO N° 03-B, según el siguiente detalle:

- X ENTREGA: producto XXX en presentaciones de XXX; para esta XX Entrega cambia XXXXX en la presentación de XXX (**CONFORME/NO CONFORME**).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:42:00 -05:00

Respecto al cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos por la Ley de Alimentación Saludable

(Detallar la verificación del cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos, contrastando los resultados del Certificado de Inspección de Lote y los parámetros técnicos establecidos en la normativa vigente, lo cual será materia de verificación *in situ* en la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor).

Respecto al cumplimiento de los compromisos asumidos por el/a proveedor/a

Se verifica que el/a proveedor/a xxx presenta documentación que sustenta el cumplimiento del/los compromiso/s asumidos, los cuales serán materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del citado proveedor/a, siendo estos:

- xxxxx
- xxxxx

Respecto al cumplimiento de la cuarentena de los productos (POA H, POA NH, PRODUCTOS LACTEOS)

Se verifica que la documentación que obra en el expediente de la referencia, presentada por el/la proveedor/a XXX, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Item(s) XX, **CUMPLE/NO CUMPLE** con el periodo de cuarentena de xx días establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, versión XX, tal como se detalla en el Anexo.

Respecto al tiempo de vida útil mínimo de los productos

Se verifica que los productos detallados en el Anexo, **CUMPLEN/NO CUMPLEN** con el tiempo de vida útil, para el periodo de atención de la XX Entrega (Del XX al XXX) del/los ítem/s XXX, del Comité de Compras XXX, como sigue:

- Los productos industrializados y de procesamiento primario detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, que tienen una vida útil igual a seis (06) meses, tienen fecha de vencimiento mínima de xxxx (xx) días adicionales a la fecha final del periodo de atención.
- Los productos industrializados y de procesamiento primario detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, que tienen una vida útil mayor a seis (06) meses, tienen fecha de vencimiento mínima de xxxxx (xx) días adicionales a la fecha final del periodo de atención.
- Las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos detalladas en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, tienen fecha de vencimiento mínima de xxx (xxx) xxx adicional a la fecha final del periodo de atención.

Resultado de la revisión documental de los productos

Por lo tanto, se tiene que la documentación presentada por el proveedor XXX para el CC XXXXXX, ítem XXXXXX, es **(INCOMPLETO O COMPLETO, Y/O NO CONFORME O CONFORME)**, conforme se **detalla en Anexo**.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:44:11 -05:00

ANEXO N° 10
MODELO DE INFORME DE LIBERACIÓN
(MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : INFORME DE LIBERACIÓN DE RACIONES/PRODUCTOS, SEMANA XXX (DEL XXX AL XXX), COMITÉ DE COMPRAS XXX, ITEM XXX, PROVEEDOR XXX

Referencia : XXXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle que mediante documento de la referencia, se dio conformidad a la documentación presentada por el proveedor XXX, para la liberación de raciones/productos para la atención del servicio alimentario del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX, semana del xxx al xxxxx.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se realizó la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor, ubicado en XXX, del xxx al xxx, obteniendo los siguientes resultados:

1. Verificación de las causales de supervisión y documentación obligatoria: XXXX (detallar los documentos verificados, vigencia)
2. Verificación del cumplimiento de los compromisos: XXXX
3. Verificación de las condiciones higiénico sanitarias: XXX
4. Resultados de la evaluación de las materias primas: XX (solo para la modalidad raciones)
5. Verificación del proceso productivo: XXX (solo para la modalidad raciones)
6. Resultado de la evaluación de los productos: XXXX (Precisar producto evaluado (indicar Lote), NTP aplicada y numero de muestras y resultado, cantidad liberada)
7. Resultado de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba: XX

Por lo tanto, se informa que se autorizó la liberación, carga y estiba a el/la proveedor/a XXX para la distribución de raciones para la atención del servicio alimentario del CC XXXXXX, ítem XXXXXX.

Asimismo, mediante Informe XXXX se reportó a la/el JUT, la/el SC del CC XX y la/el CTT, respecto a los incumplimientos del proveedor XXX, en relación al Contrato XXX.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por SALVADOR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 11.12.2020 16:45:03 -0508

**ANEXO N° 11
MODELO DE INFORME DE INCUMPLIMIENTOS
(MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS)**

Para : **xxxxxx**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : INFORME DE INCUMPLIMIENTOS, PROVEEDOR/A XXX, DEL COMITÉ DE COMPRAS XXX, ITEM XXX

Referencia : CONTRATO N° XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle que, mediante documento de la referencia, se dio conformidad a la documentación presentada por el/la proveedor/a XXX, para la liberación de raciones/productos para la atención del servicio alimentario del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX, semana del xxx al xxxxx.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS/LAS PROVEEDORES/AS DEL PNAEQW, con fecha XX se realizó la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor/a, ubicado en XXX, durante dicha supervisión se identificaron los siguientes incumplimientos:

Incumplimiento	Documento normativo incumplido	Numeral del documento normativo incumplido

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:45:37 -05:00

Por lo tanto, se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la o el CTT y al Supervisor de Compras del Comité de Compras XXXX, para su conocimiento y acciones que correspondan.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,

ANEXO N° 12
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	Anexo N° 03 Numeral 2.13	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA).	Se modificó la referencia normativa de: numeral 6.1.5, por 6.2, con el fin de puntualizar y rectificar.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.12.2020 16:46:05 -05:00