

Santiago De Surco, 06 de Octubre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000264-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001042-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002587-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000491-2021-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, 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/las escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, según el literal k) del artículo 38 del "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene como una de sus funciones: "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, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000395-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba 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, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001042-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000407-2021-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del "Protocolo para la Supervisión y Liberación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 11:08:46 -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: 06.10.2021 10:09:20 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 10:01:34 -05:00

de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 05, señalando que la propuesta normativa establece el procedimiento estandarizado para el proceso de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Memorando N° D002587-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación del documento normativo “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° 05, toda vez que este 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, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000491-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, manifiesta que 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, aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, estableciéndose en el literal b) del inciso 6.1 del numeral 6 del citado Manual que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en ese sentido, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, que señala como una función de la Unidad de Asesoría Jurídica: *“Emitir opinión legal sobre documentos normativos que sean sometidos a su consideración por la Dirección Ejecutiva u otras unidades del Programa”*; la referida Unidad opina que es legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe 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° 05, que incorpora mejoras en cuanto a la redacción y estructura del documento, precisando el objetivo y su alcance, enfocado a la supervisión y liberación como un proceso integral, se actualizó el marco legal y se mejoraron las disposiciones generales y específicas, considerando la casuística presentada a nivel nacional en el ejercicio anterior, asimismo, se incorporó la sección de verificación de implementación del procedimiento establecido por la autoridad sanitaria en situación de emergencia o caso de fuerza mayor;

Que, finalmente la citada Unidad de Asesoría Jurídica; señala que la propuesta de Protocolo no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

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° 05, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2022.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000395-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba 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, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2021.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y 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° 05, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) 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	05	130	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000264-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	06 / 10 / 2021

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

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 06.10.2021 12:08:52 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 06.10.2021 16:23:40 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 06.10.2021 16:38:39 -05:00</p>
---	---	--

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.....	7
VII. RESPONSABILIDADES.....	15
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	15
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	16
X. DISPOSICIONES FINALES	40
XI. ANEXOS.....	41



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:09:03 -05:00

I. Objetivo

Establecer procedimientos estandarizados para el proceso de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es 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 las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; así como, de las/los proveedoras/es, involucrados en el proceso de 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.
- 3.2. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.3. Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.4. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.5. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.6. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.8. Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el covid-19.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por S. L. A. P. R.
CONDOR Victor Carlos FAD
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:09:12 -05:00

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

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.

- 3.11. Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.12. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.13. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- 3.14. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

- 3.15. Decreto Supremo N° 005-2012-TR, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.16. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.17. 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.
- 3.18. Decreto Supremo N° 033-2016-SA que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.19. Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, 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.
- 3.20. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.21. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.22. Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos.
- 3.23. 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.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- 3.25. 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.
- 3.26. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano
- 3.28. 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.
- 3.29. 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.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:09:21 -05:00

- 3.30. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.31. 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.
- 3.32. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.33. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.34. 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.
- 3.35. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.36. 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.
- 3.37. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- 3.38. Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba una (01) Ficha de homologación de "parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m".
- 3.39. Resolución Directoral N° 016-2019-INACAL/DM, que aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".

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

IV. Documentos de Referencia



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:09:31 -05:00

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. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3. 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.
- 4.4. PRT-034- PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 4.5. PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.
- 4.6. PRO-009-PNAEQW-UPPM, Procedimiento para el control de las salidas no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7. PRO-042-PNAEQW-USME, Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.8. INS-014-PNAEQW-USME. Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW.
- 4.9. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.10. NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2020). Norma Técnica Peruana –Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.11. 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.
- 4.12. NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.13. 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.
- 4.14. NTP 209.652:2017. Alimentos Envasados. Etiquetado nutricional.
- 4.15. NTP- 209.038:2019. Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados.

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
EPS : Empresa Prestadora de Salud
PP : Equipos de Protección Personal
SSALUD: Seguro Social de Salud
ACCP : 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:09:42 -05:00

SENASA : Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SGD : Sistema de Gestión Documental
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, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos¹.

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.

6.4. Alimento Elaborado Industrialmente

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano².

6.5. Alimentos Liberados

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

6.6. 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.

6.7. Área para el Almacenamiento de Canastas de Alimentos

Espacio físico dentro del establecimiento de las/los proveedoras/es, exclusivo para la actividad de armado de canastas e identificado, que reúne las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación de alimentos, con ventilación e iluminación adecuadas e implementado con mobiliario (mesas de trabajo, parihuelas, entre otros), en donde se ubiquen una o más líneas de empaqueo, las mismas que deben ser independientes una de la otra.

6.8. Armado de Canastas de Alimentos

Acción de acomodar los alimentos de manera compacta y ordenada de modo tal que se logre albergar los alimentos según el volumen asignado dentro de la canasta,



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:09:52 -05:00

¹ Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR).

² Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba Ley de la Inocuidad de alimentos. (Fe de Erratas del DL).

además que la posición en que se ubiquen cada uno de ellos permita la conservación de las características externas e integridad de los empaques primarios de todos los alimentos contenidos en dicha canasta.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. Buenas Prácticas de Manipulación

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas³.

6.12. Buenas Prácticas de Almacenamiento

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 alimentos³.

6.13. Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano⁴.

6.14. Canasta de Alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos.

6.15. 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 EA.

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.

6.17. Caso Fortuito o Fuerza Mayor

Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso.

6.18. Codex Alimentarius o Código Alimentario

Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius⁵.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:10:00 -05:00

³ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

⁴ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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

6.19. 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.

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

6.21. Defecto

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

6.21.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas Negras o de otro color).
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético) en productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos
- h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, entre otros.
- i) Productos que no cuenta con Registro Sanitario o productos que cuentan con Registro Sanitario vencido.
- j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.

6.21.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, por ejemplo:

- a) Presencia de precipitados, grumos, u otros.
- b) Integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- c) Presencia de oxidación en el exterior del envase.
- d) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Productos infestados.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, Registro Sanitario ilegible, fecha de vencimiento ilegible).
- g) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos que no afecten la inocuidad (cabello, papel, pita, insecto, entre otros).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:10:10 -05:00

- h) Color no característico.
- i) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.

6.21.3 Defecto Menor

Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Unidades de conserva que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- d) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- e) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).
- f) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- g) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:10:24 -05:00

6.22 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.

6.23 Días Calendario

Todos los días del año.

6.24 Días Hábiles

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

6.25 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.

6.26 Equipos de Protección Personal (EPP)

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 Estiba

Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte⁶.

6.28 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 envase⁷.

⁶ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁷ Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".

6.29 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.

6.30 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).

6.31 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).

6.32 Expediente de Liberación Completo

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).

6.33 Expediente de Liberación Incompleto

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).

6.34 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.

6.35 Firma Digital

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

6.36 Idoneidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan⁸.

6.37 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 destinan⁹.

6.38 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.

6.39 Liberación de Alimentos



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:10:41 -05:00

⁸ CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.

⁹ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Acción por la que la/el SPA 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.

6.40 Lote

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

6.41 Manipulador de Alimentos

Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos¹⁰.

6.42 Medida Sanitaria de Seguridad

Constituye toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Las medidas sanitarias de seguridad aplicadas en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son: Inmovilización, retiro del mercado de alimentos y piensos, comiso o decomiso, incautación, disposición final, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento¹¹.

6.43 Modalidad de Atención Raciones

Son alimentos que no requieren preparación en la IE. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.

6.44 Modalidad de Atención Productos

Son alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializado que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de desayuno y/o almuerzos y/o cenas con los alimentos entregados.

6.45 Muestra

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

6.46 Muestreo al Azar

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

6.47 Muestra Representativa

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

6.48 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.

6.49 Número de Supervisiones - Modalidad de Atención Productos

¹⁰ Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

¹¹ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".



Firmado digitalmente por: SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:10:54 -05:00

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.

6.50 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).

6.51 Plan de HACCP

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema 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 considerado¹².

6.52 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 PHS¹³.

6.53 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.

6.54 Proceso de Supervisión y Liberación

Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la revisión documentaria hasta la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las IIEE.

6.55 Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento

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 evaluación¹⁴.

6.56 Programa de Higiene y Saneamiento

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:11:32 -05:00

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.

¹³ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

¹⁴ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación¹⁵.

6.57 Proveedor/a

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

6.58 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.

6.59 Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución¹⁵.

6.60 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 alimento¹⁶.

6.61 Salidas No Conformes

Es aquel producto o servicio que no cumple los requisitos de salida.

6.62 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.

6.63 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.

6.64 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.

6.65 Sistema HACCP



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:11:42 -05:00

¹⁵ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

¹⁶ 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 final¹⁷.

6.66 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.

6.67 Tamaño del Lote

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

6.68 Unidad No Conforme

Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) que no cumple un requisito de las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad de atención Raciones y Modalidad de atención Productos, de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo y/o cuando sea declarado no apto por la autoridad sanitaria.

VII.Responsabilidades

Las/los jefas/es, las/los servidoras/es civiles 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 del proceso de 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 el proceso de 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 El proceso de supervisión y liberación de alimentos inicia cuando la/el SPA recibe el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a, a través del SGD.
- 8.4 El/la proveedor/a es responsable de la información contenida en su expediente de liberación.
- 8.5 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.
- 8.6 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: Doc. Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:11:52 -05:00

- Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
- Verificación de existencias de los lotes de alimentos a liberar.
- Verificación del proceso productivo para la modalidad de atención raciones.
- Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
- Verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder.

¹⁷ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

- Verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, verificación de la carga y estiba de los alimentos.
- 8.7 Culminado el proceso de supervisión y liberación de alimentos, la/el SPA debe presentar el informe correspondiente.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Planificación del Proceso de 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 del proceso de 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 Coordinadoras/es Técnicas/os Territoriales, en el proceso de supervisión y liberación.
- 9.1.3 La/el JUT gestiona los recursos humanos, logísticos y financieros necesarios para la ejecución del proceso de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es ubicados en su ámbito territorial.

9.2 Programación del/de la SPA para el Proceso de 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 en el establecimiento del/de la proveedor/a, teniendo en cuenta la rotación del/de la servidor/a, número de establecimientos, ítems, usuarias/os y la ubicación geográfica del establecimiento.
- 9.2.2 En caso que, el establecimiento del/de la proveedor/a se encuentra en el ámbito de otra UT, la/el CTT 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 caso que, la UT no cuente con SPA suficiente para la ejecución de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el CTT coordina con la/el CTT de la UT colindante, a fin de programar a la/el SPA para realizar dicha actividad, lo cual debe ser informado a la USME para la habilitación del usuario del/de la SPA.
- 9.2.4 En la modalidad de atención raciones, para realizar la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, la/el CTT programa a un/una SPA distinto/a al/a la programado/a para la supervisión del proceso productivo.
- 9.2.5 En la modalidad de atención productos y raciones, la/el CTT puede programar a más de un (01) SPA, a fin de que cada uno de ellos realice actividades distintas comprendidas en la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo, evaluación de las características físicas y organolépticas de los



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:12:05 -05:00

alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos).

- 9.2.6** La/el CTT mantiene actualizado el registro de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el Sub Módulo de Programación de SPA del Módulo de Supervisión y Monitoreo del SIGO, considerando que, en la modalidad de atención raciones, la programación se realiza 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 (habilitado las 24 horas del día), su expediente de liberación completo, de acuerdo a los requisitos establecidos por el PNAEQW para la liberación de los alimentos de las modalidades de atención raciones y/o productos, con firma digital por la/el representante común y/o legal del/de la proveedor/a, dentro de los plazos establecidos en el contrato y adendas.

- 9.3.2** Los certificados originales o copias expedidas o copias legalizadas notarialmente (con firma manuscrita) de los lotes de alimentos se presentan en físico en la mesa de partes presencial de la UT, hasta el día siguiente de presentado el expediente de liberación por el SIGDEL.

- 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 de lote, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, emitida por el titular del registro sanitario, de los alimentos contemplados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, que acredite su procedencia. En caso el alimento sea adquirido del mismo fabricante o procesador, no aplica la presentación de dicha carta.
- d) Copia simple de factura o boleta (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación, código de lote y fecha de vencimiento.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:18:44 -05:00

- 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, producto macro regional (en caso corresponda), Alimentos de origen en la agricultura familiar (en caso corresponda), registro sanitario o autorización sanitaria del establecimiento, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, validación técnica oficial del plan HACCP, certificado sanitario (según corresponda), protocolo técnico habilitación de planta (según corresponda), certificado o informe de inspección de lote, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, emitida por el titular del registro sanitario o titular de la autorización sanitaria o solicitante del certificado sanitario de venta local, de los alimentos, que acredite su procedencia. En caso el alimento sea adquirido del mismo fabricante, procesador o solicitante del certificado sanitario de venta local no aplica la presentación de dicha carta.
- d) Copia simple de factura o boleta (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de la guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación, código de lote y fecha de vencimiento.

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. Asimismo, en caso el expediente de liberación asignado cuente con documentos que consignan la firma manuscrita, comunica a la/el CTT, a fin de que este le derive los documentos originales presentados por el/la proveedor/a a través de mesa de partes de la UT, para su revisión correspondiente.

9.4.2 Cuando los documentos presentados son emitidos por la autoridad sanitaria y se encuentran registrados en su portal web institucional, estos deben ser contrastados y verificados por la/el SPA. Adicionalmente, la cantidad de alimento para cada lote de producto hidrobiológico a liberar debe ser consultado en el web service del SANIPES, a través del SIGO, para el control de saldos correspondiente. En caso la consulta de saldos resulte que "NO EXISTE EL LOTE" o "NO HAY STOCK EN EL LOTE", la/el SPA comunica por correo electrónico a la/el CTT, para su revisión y remisión a la USME para su coordinación con el SANIPES, según corresponda.

9.4.3 Para la verificación de los documentos emitidos por instituciones públicas o privadas, la/el JUT solicita a estas la verificación de la autenticidad de los documentos presentados por las/los proveedoras/es; sin embargo, es obligatorio que la verificación de la autenticidad de los certificados o informes de inspección de lote e informes de ensayo se realicen por cada liberación, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación hasta la obtención del resultado, el mismo que debe ser registrado por la/el CTT, en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.

9.4.4 La/el EA, vía correo electrónico y/o mediante informe dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT, comunica en el plazo de 48 horas (contados desde la presentación del expediente por el/la proveedor/a en el SIGDEL) la conformidad y registro en el SIGO del alimento programado (presentación y



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:19:00 -05:00

volumen, considerando el número de las/los usuarias/os). Del mismo modo debe proceder en caso haya intercambio de alimentos.

- 9.4.5** La/el CTT comunica a la/el SPA respecto a la conformidad del alimento programado, la presentación y el volumen efectuada por la/el EA.
- 9.4.6** Se considera expediente de liberación COMPLETO cuando el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a contiene toda la documentación señalada en el numeral 9.3.3 para la modalidad de atención raciones y 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 establecidos por el PNAEQW (especificaciones técnicas de alimentos, bases integradas del proceso de compras, manual del proceso de compras, contrato, adendas y documentos normativos del programa). De no cumplir con estos requisitos, la documentación se considera NO CONFORME. Por ejemplo:
- Si el resultado del ensayo de pH de un alimento no cumple el valor establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.
 - Si el registro sanitario de un alimento 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 o N°09), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles a partir del día siguiente 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 al/a la proveedor/a en el mismo día, vía correo electrónico u otro medio, el resultado de evaluación del expediente de liberación, adjuntando el informe de conformidad o no conformidad de la/el SPA.
- 9.4.9** En caso la/el SPA realice la evaluación del expediente de liberación de otra UT, este debe presentar su 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 mediante SGD 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 para la modalidad de atención raciones, posterior a la notificación efectuada por la/el JUT y/o por quien este designe (vía SIGDEL u otro medio), la misma que debe ser presentada a través del SIGDEL, con firma digital por el/la proveedor/a.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:31:55 -05:00

9.4.12 La/el SPA en caso verifique que el/la proveedor/a presente el expediente de liberación con ERRORES DE FORMA en uno o más documentos, este debe ser subsanado en el mismo plazo señalado en el numeral 9.4.11, a fin de que la/el SPA de su conformidad al expediente de liberación.

9.4.13 La/el SPA revisa el expediente de subsanación presentado por el/la proveedor/a y emite su informe de conformidad o no conformidad en el plazo máximo de un (01) día hábil. De ser conforme procede a realizar la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según la programación establecida. De lo contrario, la/el JUT vuelve a notificar al proveedor para la subsanación correspondiente.

9.4.14 La/el SPA elabora el informe de revisión del expediente de liberación de acuerdo al modelo 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 siete (07) 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 emitido por el PNAEQW o carta de presentación emitido por el JUT de la UT al que pertenece el SPA
- b) Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes), que incluye exámenes de baciloscopia y coprocultivo emitido por un establecimiento 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 proveedor/a.
- h) Protocolo e instrumentos de supervisión.
- i) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.
- j) "Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" y su formato de registro.
- k) Procedimiento para la supervisión del armado de canastas y ficha.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 12:32:09 -05:00

- l) Dispositivo Criptográfico (token), para la firma digital.
- m) Certificado de Habilidad del colegio profesional al que pertenece.
- n) Acta anterior de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de constatar el levantamiento de observaciones de las condiciones higiénico sanitarias.
- o) Indumentaria adecuada y completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes).
- p) EPP de acuerdo a lo establecido en el protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario, en caso corresponda.
- q) Dispositivo móvil (institucional), el mismo que debe contar con la aplicación instalada y actualizada (última versión), verificando que el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. En caso la/el SPA no tenga asignado un dispositivo móvil institucional la UT debe gestionar la habilitación de un dispositivo móvil para dicho servidor.
- r) Otros equipos e instrumentos proporcionados por el PNAEQW.

9.5.5 Presentación del/de la SPA en el 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, a fin de coordinar con la/el SPA de turno sobre las actividades realizadas durante su jornada, asimismo, dicho servidor solo puede retirarse después de haber coordinado con 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 alimentos 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 12:32:21 -05:00

establecimiento cerrado o la persona que lo atendió se niegue a recibir la copia del Acta de supervisión y liberación, esta 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, aplicando la Ficha de Supervisión Higiéneo Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones/Productos (Anexos N° 02 o 03), incluyendo la revisión de la siguiente documentación:

- Original de la Licencia de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) según el giro del establecimiento, vigente.
- Requisitos establecidos en las bases integradas para la/el profesional de control de calidad del establecimiento (según declaración jurada del/de la proveedor/a).
- Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), para establecimientos de almacenamiento; y Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para establecimientos de producción de alimentos, vigentes y emitidos por la autoridad sanitaria competente.
- Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando la copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del manipulador de alimentos.
- 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.
- Registro Sanitario del hielo utilizado (de corresponder) y/o que el proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, se encuentre contemplado en sus manuales.
- Procedimientos establecidos por la autoridad nacional, regional o local, según corresponda, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:25:29 -05:00

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), 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. Asimismo, 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 relacionados al establecimiento 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.

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 (planta (proceso productivo) y/o almacén) del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones/Productos (Anexos N° 02 o 03), según la frecuencia establecida en los numerales 9.6.1 y 9.6.2 del presente protocolo.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:25:40 -05:00

9.5.7.2 La/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la supervisión anterior, correspondiente al mismo ítem, 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, recorriendo el establecimiento, revisando los registros y documentos según corresponda, los mismos que sustentan su cumplimiento.

9.5.7.4 Asimismo, la/el SPA verifica la capacitación del personal, formulando preguntas a las/los manipuladoras/es de alimentos 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, BPAL, PHS, rastreabilidad de los alimentos, manejo de productos no

conformes, contaminación cruzada y uso de EPP, entre otros, según el área correspondiente.

- En la modalidad de atención productos sobre temas referidos a lavado de manos, desinfección de ambientes, BPAL, PHS, rastreabilidad de los alimentos, manejo de productos no conformes y uso de EPP, entre otros, 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 N° 07), lo cual verifica en la siguiente liberación del mismo ítem 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 alimentos 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/la proveedor/a levante las observaciones, considerando máximo cinco (05) días hábiles.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:25:51 -05:00

9.5.8 Verificación de existencias de alimentos

9.5.8.1 La/el SPA realiza la verificación de existencias de los lotes de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, mediante el aplicativo informático, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a con lo evidenciado en el establecimiento; asimismo, verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

9.5.8.2 En caso la/el SPA identifique que no coincide la información registrada en la aplicación informática, con lo evidenciado en el establecimiento del/de la proveedor/a o que los lotes de alimentos no cumplen con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de su consumo, la/el SPA consigna dicha observación 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.

9.5.8.3 En caso la verificación de existencias de lotes de alimentos sean conformes y cumplan con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo, la/el SPA procede a la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos.

9.5.9 Evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de los Alimentos (Modalidad de Atención Raciones)

La/el SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza y registra en el formato la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de acuerdo al “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW”.

9.5.9.1 Verificación de Materias Primas e Insumos

- La/el SPA verifica las materias primas e insumos para el proceso productivo del componente sólido (panificación) y/o huevo fresco respectivamente de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y según lo establecido en el Anexo N° 01- Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- En caso la evaluación de la materia prima e insumos para el componente sólido (panificación) y/o huevo fresco es NO CONFORME, no se autoriza su uso y se observa en la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04). El levantamiento de la observación se realiza previa presentación de los requisitos establecidos por el PNAEQW, a través del SIGDEL.
- 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.

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:26:13 -05:00

- 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, 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 manipulador de alimentos del/de la proveedor/a, cumplan con los procedimientos establecidos en su plan HACCP, manuales de BPM, BPAL y PHS, según corresponda, además de su correcta aplicación.
- La/el SPA realiza la evaluación de los alimentos durante su proceso productivo, por cada batch de producción, según lo establecido en el Anexo N° 01 - Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.

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

9.5.9.3 Verificación del Alimento Terminado (Panificación) y/o Huevo Sancochado y Alimentos Industrializados

- La/el SPA realiza la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos 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 a 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.
- La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 – Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:
 - a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538-2010, revisión 2020, Tabla 23 - Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5%, 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.
 - c) Para el muestreo de alimentos producidos en el establecimiento del/de la proveedor/a, panificación y/o huevo sancochado, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisión 2018, nivel de inspección especial S-2.
- Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas del componente sólido (panificación) y/o huevo sancochado y/o producto industrializado es CONFORME, la/el SPA autoriza su liberación.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:27:24 -05:00

- 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 de las características físicas y organolépticas del componente sólido (panificación) y/o huevo sancocado y/o alimento industrializado es NO CONFORME, la/el SPA procede de la siguiente manera:
 - Suspende la liberación del lote o lotes de alimentos observados. No obstante se continúa con la evaluación de los demás lotes.
 - Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de alimentos no conformes.
 - Comunica inmediatamente a la/el representante legal y/o a la/el responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del producto no conforme.
 - Registra la observación 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), para el levantamiento de la observación por el/la proveedor/a, a través del SIGDEL.
 - Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), donde 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, autorización del uso de stock de seguridad de corresponder, entre otros).
 - Procede según lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.
 - Culmina la evaluación de los demás alimentos, 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.
 - 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 por la/el SPA con asistencia técnica de la/el EA, conforme a los lineamientos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de compras.
- La/el SPA verifica que la ración completa se integra en un solo establecimiento, según lo declarado al PNAEQW, ya que los componentes de la ración no se entregan por separado.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154085 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:27:37 -05:00

9.5.10 Evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)

La/el SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza y registra en el Anexo N° 03 (formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación

de alimentos), del “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW”.

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

9.5.10.2 La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada alimento.

9.5.10.3 La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 - Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:

- a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538-2010, revisión 2020, Tabla 23-Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5%, 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.

9.5.10.4 Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es CONFORME, la/el SPA autoriza la liberación de los mismos.

9.5.10.5 Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es NO CONFORME, la/el SPA procede de la siguiente manera:

- a) Suspende la liberación del lote o lotes de alimentos observados en el establecimiento del/de la proveedor/a. No obstante, continúa con la evaluación de los demás lotes.
- b) Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de alimentos no conformes.
- c) Comunica inmediatamente a la/el representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del alimento no conforme.
- d) Registra la observación 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), para el levantamiento de la observación por el/la proveedor/a, a través del SIGDEL.
- e) Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), donde 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).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 14:27:50 -05:00

- f) Procede según lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.
- g) Culmina la evaluación de los demás alimentos, 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.

9.5.11 Muestreo de alimentos por la autoridad sanitaria u organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW

- 9.5.11.1 Para el muestreo de alimentos, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW.
- 9.5.11.2 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 alimento será considerado NO CONFORME, la USME dispone la suspensión de la liberación y/o distribución y/o consumo según corresponda y se procede de acuerdo al protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.

9.5.12 Supervisión del armado de canastas de alimentos (de corresponder)

- 9.5.12.1 Para la modalidad de atención productos, en caso corresponda, se verifica el armado de canastas de alimentos de acuerdo al Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el PNAEQW.

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

- 9.5.13.1 Para la modalidad de atención productos, durante el proceso de liberación, el proveedor entrega a la/el SPA el cronograma (fecha y hora) de la carga y estiba, para su remisión a la/el CTT, quien realiza la programación de la verificación de los vehículos de transporte carga y estiba.
- 9.5.13.2 Culminada la liberación de alimentos, la/el SPA realiza la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias del/de los vehículo/s de transporte, declarados por el/la proveedor/a conforme al Anexo N° 09 de las Bases Integradas del Proceso de Compras, en cumplimiento a la normativa Decreto Supremo N° 007-98-SA, respecto a las condiciones de transporte: Artículos 75, 76 y 77.
- 9.5.13.3 La/el SPA verifica que los vehículos cuenten con tolva cerrada que facilite la protección de los alimentos; asimismo, que las superficies internas de la tolva (zona de carga de los alimentos) presenten estructura (piso, paredes y techo) de material resistente y de fácil higienización. El piso del vehículo debe estar protegido con material de aislamiento limpio, en buen estado de mantenimiento, resistente y de fácil higienización.
- 9.5.13.4 Los estibadores deben contar con indumentaria completa y limpia, además de cumplir con las BPM establecidas por el/la proveedor/a.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:28:03 -05:00

- 9.5.13.5 Para la modalidad de atención raciones la/el SPA verifica las condiciones higiénico sanitarias del 100% de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos.
- 9.5.13.6 En la modalidad de atención productos, la/el SPA verifica las condiciones higiénico sanitarias del 100% de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos, cuando dicha actividad se realiza durante su permanencia en el establecimiento para la supervisión y liberación.
- 9.5.13.7 Para la modalidad de atención productos, en caso que el/la proveedor/a realice la carga y estiba de los alimentos en distinta fecha a la liberación programada y no se verifica el 100% de los vehículos, la/el SPA presenta el respectivo sustento detallando el motivo por el cual no se pudo realizar dicha actividad, teniendo en cuenta el modelo del informe de liberación modalidad de atención Productos/Raciones (Anexo N° 10).
- 9.5.13.8 La/el SPA registra dicha verificación en línea en el aplicativo informático del PNAEQW, aplicando la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06).
- 9.5.13.9 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.
- 9.5.13.10 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 realice la corrección inmediata y evalúa nuevamente el vehículo, asimismo, el/la proveedor/a puede hacer uso de su vehículo de contingencia y/o solicitar la incorporación de uno nuevo, conforme al Anexo N° 09 de las Bases Integradas del Proceso de Compras, el cual es evaluado para autorizar la carga y estiba de los alimentos.
- 9.5.13.11 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 las/los proveedoras/es donde se encuentran dichos lotes, hasta la obtención de los resultados, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW.
- 9.5.13.12 La/el SPA verifica que la carga y estiba de los alimentos se realice aplicando las BPAL y que los alimentos se apilen de modo tal que se evite el riesgo de daños físicos (golpes, derrames u otros) durante su distribución.
- 9.5.13.13 Si el resultado de la evaluación de la carga y estiba de alimentos es NO CONFORME, la/el SPA indica al/a la proveedor/a que realice la corrección inmediata y verifica la acción implementada.
- 9.5.13.14 Si el resultado de la evaluación de la carga y estiba de alimentos es CONFORME, la/el SPA autoriza la distribución de los alimentos liberados.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:28:17 -05:00

9.5.13.15 Al finalizar la supervisión y liberación en el establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén del/de la proveedor/a, la/el SPA comunica a la/el CTT, por la vía más rápida, que ha concluido con la liberación.

9.5.14 Del Registro de Evidencias Fotográficas y/o Audiovisuales

9.5.14.1 La/el SPA registra en línea en el aplicativo informático del PNAEQW las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de supervisión y liberación, detallando la descripción de la toma fotográfica y/o audiovisual en forma clara y precisa, 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 la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de atención Productos.
- **Instalaciones del establecimiento** (zona de almacenamiento de alimentos – estiba), siempre que se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria 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 de las características físicas y organolépticas y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- **Del armado de canastas**, con el total de canastas de alimentos armadas durante la verificación, en caso se realice dicha actividad.
- **De los vehículos**, en el que se visualice la disposición de la carga total de los alimentos, previo a su distribución a las IIEE, en el 100% de vehículos de transporte verificados, según programación.
- **De cada observación o no conformidad identificada.**

b) Modalidad de Atención Raciones

- **Zona de ingreso del establecimiento** (fachada y alrededores del área externa), cuando se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones.
- **Del área de proceso**, donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, entre otros), cuando se aplica la Ficha



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550164065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:28:35 -05:00

de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones.

- **De las 200 unidades** de cada lote de alimento muestreado (por alimento industrializado y presentación), 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 de las características físicas y organolépticas y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- **De los vehículos**, en el que se visualice la disposición de la carga de alimentos en el 100% de vehículos de transporte verificados previo a su distribución a las IIEE, el primer día de la semana y cuando se incorpore un nuevo vehículo.
- **De cada observación o no conformidad identificada.**

9.6 De los Instrumentos de Supervisión y Liberación

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

9.6.1. Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria 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 del/de la proveedor/a.

9.6.2. Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria 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 programada, así como cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.

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 alimento.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550164065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:28:53 -05:00

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).
- Existencia de causales de suspensión.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Resultados de la verificación de las características físicas y organolépticas de los alimentos (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.

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.
- 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 del 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.

Se registra la siguiente información:

- Datos del vehículo de transporte, carga y estiba y ruta.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:29:05 -05:00

- 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)

9.6.6.1 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.

9.6.6.2 La frecuencia de aplicación en el caso de la modalidad de atención productos es por día de supervisión, por establecimiento y por UT.

9.6.6.3 La/el SPA registra las observaciones realizadas durante la supervisión, los resultados de la misma, incluyendo las observaciones a ser levantadas y plazos establecidos; de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y que guarden relación con la supervisión realizada.

9.6.6.4 El Acta de supervisión y liberación se genera en línea y se registra en el SIGO, a fin de consolidar el resumen de las actividades de supervisión y liberación (verificación higiénico sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación de componente sólido y/o liberación y/o verificación de vehículo de transporte, carga y estiba), realizadas por la/el SPA en los establecimientos de las/los proveedoras/es.

9.6.6.5 En este documento 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, fecha de vencimiento y fabricante).
- Detalle del muestreo realizado (NTP aplicada por tipo de alimento, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada y su resultado).
- Sustento de NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso).
- Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso).
- Cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a (según declaraciones juradas).
- El resultado de la verificación de la existencia de los alimentos según lo declarado en el listado de alimentos y cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo.
- 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).
- Observaciones u objeciones por parte del/de la proveedor/a, las cuales se registran por este en el campo "OBSERVACIONES".
- Plazo para la subsanación de las causales de suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles desde la referida suspensión.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:29:17 -05:00

- La/el SPA y el responsable de control de calidad del establecimiento del/de la proveedor/a, efectúan la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), 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), la/el SPA realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o audiovisual) que dificulta efectuar la firma digital del Acta y, previa autorización de la/el CTT, utiliza el formato en físico, el mismo que debe ser entregado al/a la proveedor/a como copia.

9.6.6.6 El Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), es el único documento mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento de manera inmediata de las observaciones identificadas.

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 de que uno de los lotes de alimentos distribuidos a las IIEE atendidas por el 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, retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE u otras, de acuerdo a lo establecido en el protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:29:32 -05:00

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, de corresponder, gestiona y autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar la continuidad de la prestación 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 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 procedimiento de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, (por disposición de la Autoridad Sanitaria competente o disposición del PNAEQW), de acuerdo a lo establecido en el Manual del Proceso de Compras, Bases Integradas del Proceso de Compras, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, contratos y/o adendas, entre otros documentos normativos del PNAEQW, debiendo sustentar mediante Actas, el retiro de los lotes de alimentos no conformes de las IIEE y la entrega del alimento liberado por reposición, consignando el detalle del producto, marca, lote y cantidad retirada de cada IE.

9.8. Presentación del Informe del Proceso de Supervisión y Liberación

9.8.1. Culminada la supervisión y liberación (verificación higiénico sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación del componente sólido y/o

liberación) y/o verificación de vehículo de transporte, carga y estiba), la/el SPA presenta a la/el JUT con el visto bueno de la/el 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 culminado el proceso de supervisión y liberación del establecimiento asignado. En caso la/el SPA sea programado a más de un establecimiento para realizar la supervisión y liberación de manera continua (dentro de los cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a), el plazo para la presentación de su informe se contabiliza a partir de culminada la supervisión y liberación en el último establecimiento programado.
- En caso la/el SPA realice la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a de otra UT, debe presentar el informe de las actividades realizadas a la/el JUT de su UT 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 el plazo de un (01) día hábil.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:29:47 -05:00

9.8.2. Solo en caso de que la verificación del vehículo de transporte carga y estiba de alimentos se realice posterior a cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el SPA emite el informe de dicha actividad a la/el JUT de su UT, con el visto bueno de la/el CTT, en el plazo máximo de 48 horas de culminada dicha verificación.

9.8.3. 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), copia simple del certificado o informe de inspección de lote, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión, así como las evidencias fotográficas y/o audiovisuales correspondientes, en el marco del protocolo para el manejo de productos no conformes en el PNAEQW.

9.9. Seguimiento del Proceso de Supervisión y Liberación

9.9.1. La/el CTT:

9.9.1.1 Supervisa y monitorea el proceso de supervisión y liberación realizado por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en los establecimientos de las/los proveedoras/es según programación, realizando como mínimo una (01) supervisión al mes, a fin de evaluar su desempeño y el cumplimiento de los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, considerando lo siguiente:

- a) Revisa de forma aleatoria en el SIGDEL la documentación del expediente de liberación, como mínimo de un/una proveedor/a al mes.
- b) Verifica el registro de la información de los siguientes formatos:
 - Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del 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 Sancochado – 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.
- c) Evalúa a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- d) Reporta mediante informe sustentado a la/el JUT el cumplimiento o las desviaciones identificadas en el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/los proveedoras/es de su ámbito territorial, a fin de que se implementen las acciones de mejora pertinentes para el control de dicho proceso; asimismo, verifica e informa a la/el JUT, su cumplimiento.
- e) En caso identifique salidas no conformes en el proceso de supervisión y liberación procede según lo establecido en el procedimiento para el control de las salidas no conformes en el PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 14:30:19 -05:00

9.9.2. La/el Especialista en Supervisión de la USME:

- 9.9.2.1 Supervisa y monitorea a las Unidades Territoriales, respecto al cumplimiento de los documentos normativos del PNAEQW, realizando lo siguiente:
 - a) Supervisa el proceso de liberación de alimentos (revisión documentaria, supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a) ejecutado por la UT.
 - b) Verifica los registros de liberación efectuados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en las aplicaciones informáticas.

- c) Informa, en el plazo de cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión, a la/el Jefa/e de la USME, los resultados de la supervisión y monitoreo, para que sean comunicados a la UT correspondiente, a fin de que se adopten acciones de mejora pertinentes. Dichas acciones adoptadas por las Unidades Territoriales deben ser informadas a la USME en el plazo máximo de cinco (05) días calendario.
- d) De evidenciar incumplimientos a los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, la USME remite el informe correspondiente a la Unidad de Recursos Humanos para las acciones pertinentes.
- e) Realiza el seguimiento del cumplimiento de las acciones adoptadas por las Unidades Territoriales para el control del proceso de supervisión y liberación.
- f) En caso identifique salidas no conformes en el proceso de supervisión y liberación realiza el seguimiento de las acciones implementadas para su tratamiento según lo establecido en el procedimiento para el control de las salidas no conformes en el PNAEQW.

9.9.2.2 Brinda asistencia técnica a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes considerando lo siguiente:

- a) Identifica necesidades de fortalecimiento de capacidades en las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes.
- b) Planifica y ejecuta las acciones de fortalecimiento de capacidades a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes.
- c) Informa a la/el Jefe de la USME los resultados del fortalecimiento de capacidades a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes.
- d) Brinda asistencia técnica en forma permanente a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, a través de comunicación telefónica, correo electrónico, entre otros.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 14:30:35 -05:00

9.10. Consideraciones para el Proceso de Supervisión y Liberación, en Caso de Emergencia o Situación de Fuerza Mayor

9.10.1. Para el proceso de supervisión y liberación de alimentos, la/el CTT asigna a la/el SPA, teniendo en cuenta lo establecido en el Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario, u otro documento normativo que establezca el PNAEQW, según sea 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 y sea imposible obtenerlos, dicho documento 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, para plantas de producción de alimentos; hayan vencido durante el período de 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 emergencia y/o circunstancia de fuerza mayor y hasta que la autoridad sanitaria emita su resolución. Cabe indicar que prevalece lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.
- 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, y sea imposible obtenerlo, se considera válido dicho documento hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de la emergencia 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 BPM, BPAL, PHS y Plan HACCP; lo cual se sustenta en la aplicación de sus registros de control y es materia de verificación por la/el SPA.
- 9.10.6. El/la proveedor/a debe 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, lo cual se sustenta en la aplicación de sus registros de control y es materia de verificación por la/el SPA durante la supervisión y liberación.
- 9.10.7. 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.
- 9.10.8. El PNAEQW puede habilitar otros canales adicionales al SIGDEL para la presentación de expedientes de liberación, lo cual es comunicado por la USME, los mismos que deben ser tramitados de acuerdo a los plazos establecidos en los numerales 9.10.10 y 9.10.11, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.
- 9.10.9. Los certificados originales o copias expedidas o copias legalizadas notarialmente (con firma manuscrita) de los lotes de alimentos se presentan en físico una vez que se habilite la mesa de partes presencial de la UT.
- 9.10.10. Para la modalidad de atención raciones, la documentación se presenta en el plazo mínimo de cuatro (04) días hábiles antes de su liberación. De los cuales:
- Un (01) día hábil es para la revisión del expediente de liberación y notificación inmediata al/ a la proveedor/a, vía correo electrónico.
 - Un (01) día hábil para el levantamiento de observaciones por parte del/de la proveedor/a en el SIGDEL.
 - Dos (02) días hábiles para la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- 9.10.11. Para la modalidad de atención productos, la documentación se presenta en el plazo mínimo de siete (07) días hábiles, antes del inicio del plazo de distribución. De los cuales:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:30:49 -05:00

- Dos (02) días hábiles son para revisión del expediente de liberación y notificación inmediata al/a la proveedor/a, vía correo electrónico.
- Dos (02) días hábiles para levantamiento de observaciones por parte del/de la proveedor/a, vía SIGDEL.
- Un (01) día hábil para revisión de la documentación subsanada y emisión del informe de conformidad.
- Dos (02) días hábiles para la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.

9.10.12. La/el SPA aplica los instrumentos de supervisión y liberación, de acuerdo a lo establecido en el numeral 9.6 del presente protocolo.

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, ordenados en forma cronológica, permitiendo su trazabilidad, bajo responsabilidad.
- 10.2. El/la servidor/a designado/a para el proceso de 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 físicas y organolépticas 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.
- 0.5. Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se registrarán 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:33:00 -05:00

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- Anexo N° 02: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones.
- Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención 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: 06.10.2021 14:33:13 -05:00

Anexo N° 01

Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y 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, protector de calzado en caso no se pueda desinfectar y EPP de acuerdo a lo establecido en el protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario u otros proporcionados por el PNAEQW.
- 1.2. El/la proveedor/a debe contar con un ambiente exclusivo, que cumpla las condiciones higiénico sanitarias e implementado con las herramientas e instrumentos (mesa, cuchara, tenedor, cuchillo, lupa, tijera, abrelatas, bandeja, tamiz, balanza que permita el control de pesos, entre otros) necesarios para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
- 1.3. La/el SPA verifica que los instrumentos, recipientes y herramientas necesarias para el muestreo (tablero, cucharón, lupa, linterna con mango, etc.) estén limpios, desinfectados y acondicionados para su uso, de acuerdo a lo establecido en el instructivo para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados durante la supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW. Los recipientes para el muestreo son de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo debe tener capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear.
- 1.4. El/la proveedor/a debe garantizar el número de personal necesario para apoyo a la/el SPA en 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, por lote de alimento. En caso resulten conformes, se procede al muestreo.
- 1.6. La/el SPA procede a la extracción de las muestras por cada lote de alimento, siguiendo los criterios establecidos en el presente instructivo.
- 1.7. La/el SPA evalúa cada lote de alimento de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos y siguiendo los criterios establecidos en el presente instructivo de muestreo.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:33:27 -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 realiza una inspección y evaluación de las características físicas externas de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos de todos los lotes correspondientes al periodo de producción, según expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a, a fin de autorizar su uso en el proceso productivo.

Para Productos Terminados Industrializados y de Procesamiento Primario

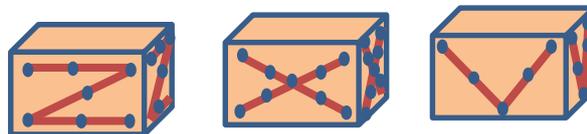
La inspección inicial, se aplica a todos los productos industrializados y de procesamiento primario a liberar y consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) o ruma(s)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

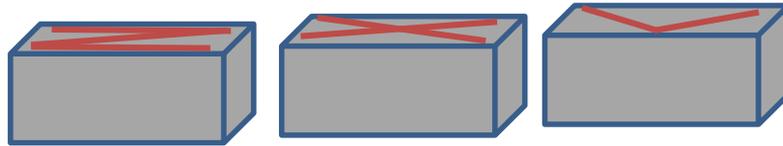


Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:33:38 -05:00



- 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 físicas externas de los alimentos.
- 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.

- e) Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de extracción de los empaques, los mismos que deben identificarse del 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 para 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 Físicas Externas del Alimento

- a) La evaluación de las características físicas externas de los alimentos 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, incompletos, ilegibles, recodificados.
- Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos, etc.
- Peso diferente al declarado en el rotulado (peso neto).
- Otros defectos externos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20359154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:33:51 -05:00

- c) En caso la muestra presente defecto menor o mayor, que se pueda visualizar en el envase externo, se indica a la/el responsable de control de calidad del establecimiento del/de 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 en el PNAEQW. Sin perjuicio de ello, se continúa con la evaluación de las características físicas y organolépticas de los demás alimentos.
- e) Si culminada la evaluación de los lotes de alimentos en el establecimiento del/de 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 físicas externas del alimento, se procede a realizar el muestreo para la evaluación de las características físicas y organolépticas del mismo (prueba destructiva).

3. Evaluación de las características físicas y organolépticas del alimento

Las muestras extraídas para la evaluación de las características físicas y 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 lotes de alimentos 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 de la 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 hidrobiológicos, 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 del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- e) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y que están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- f) Si 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 en el PNAEQW, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:34:08 -05:00

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 de la Tabla 23 -Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5% de la NTP ISO 5538 – 2010, rev.2020, 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 de la Tabla 23-Planes de Muestreo Simple en 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 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 del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- c) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas 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 en el PNAEQW, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.

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% de la 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 informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- e) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas 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 en el PNAEQW, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:34:21 -05:00

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% de la 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 informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos 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 en el PNAEQW, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.

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

Durante el Proceso Productivo



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:34:39 -05:00

- 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 físicas y organolépticas 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 física y organoléptica (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 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

- a) 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% de la 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 remuestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.

- b) 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).
- c) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas 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 en el PNAEQW, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:34:54 -05:00

4. Evaluación de las características físicas y organolépticas

La evaluación de las características físicas y organolépticas 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.

En la modalidad de atención productos, para evitar interferencias en la palatabilidad de los alimentos, la evaluación de las características físicas y organolépticas 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 alimento, se acerca la muestra a las fosas nasales y se percibe el olor 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 fuerte antes de la evaluación.

4.2 Evaluación del sabor

Se paladea una porción del alimento, pero sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. 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 los 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 alimento, se toma una porción y coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida se vierte el contenido en un vaso transparente que permita observar la coloración de la muestra.

4.4 Evaluación de la textura

Para evaluar la textura del alimento, se percibe los diferentes atributos, según el tipo de alimento, con la boca o yema de los dedos (crocante, áspero, suave, compacto, firme al tacto, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos).

4.5 Evaluación del aspecto y otros

La evaluación del aspecto del alimento se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido del mismo en un recipiente limpio.

En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas 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 verificar lo establecido por el programa, dichas evaluaciones se realizan usando los instrumentos calibrados del/de la proveedor/a y/o del PNAEQW.

4.6 Evaluación de las características internas del envase

Para las conservas de origen animal hidrobiológico (POAH) y conservas de origen animal no hidrobiológico (POANH), previo enjuague de las latas con agua, se verifica que el aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; esté libre de corrosión interna, 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 y se registra los resultados en el aplicativo informático (módulo de liberaciones) implementado por el PNAEQW.

NOTA: Para la evaluación de las características físicas y organolépticas específicas por grupo de productos, se empleará el Instructivo correspondiente.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:35:44 -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 en LCA=6.5%.

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:



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 14:35:58 -0500

ordenar correlativamente las latas del 1 al 200 de acuerdo a su posición. Determinar el intervalo de muestreo (k) ej. k = 200 latas /8 muestras = 25. 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.

5. Las ocho (08) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

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 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 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.
- 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.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:36:13 -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: 06.10.2021 14:36:29 -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
20850154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:40:09 -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: 06.10.2021 14:40:31 -05:00

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

Código de lote	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, empacados 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	0	1
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	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: 06.10.2021 14:40:44 -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.
 - Licuefacción¹⁸ 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 Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 14:41:03 -05:00

¹⁸ 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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 1 de 11

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) la/las causal/es 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/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).	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/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento, vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente, emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
g)	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.	NC	Observación
h)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> o FDA, insumos y/o productos vencidos, insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos 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
i)	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).	NC	Observación
	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 (almacén).	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: 06.10.2021 14:43:03 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 2 de 11

k)	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 (<i>in situ</i>) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
l)	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
m)	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
n)	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
o)	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 de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
p)	Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW.	NC	Observación
q)	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 proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
r)	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 compromiso/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:

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	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.º 007-98-SA, numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/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: 06.10.2021 14:43:38 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 3 de 11

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	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, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 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.° 007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 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 y operativas. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numerales 6.2.2 y 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 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 literal e) y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de materias primas e insumos y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	6	0	
1.8	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 almacenamiento, 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 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	10	0	
1.9	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 0,145 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 son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.	6	0	
	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
	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, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SAUL AZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:44:00 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 4 de 11

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.12	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	
1.13	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, estiba, 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 y 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.8 literal c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.14	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. En caso que el abastecimiento de agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA, numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	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 se encuentran 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, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
1.16	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente 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. (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.4 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.17	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 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	
1.18	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, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	2	0	
1.19	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 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	2	0	
	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, numeral 6.4.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR GONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:45:08 -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-001
Versión N°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 5 de 11	

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.21	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 6.4.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.22	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	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 0,145 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 son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (* Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m)	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 y 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 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal 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 y 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 contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 37, 44 y 56 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 y 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 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
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 literal g), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.1.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
	El manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus planes 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 FAU
20550154065 hard
Motivo: Doc. V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:46:53 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 6 de 11

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 0,145 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 son apilados 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, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	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, numeral 6.1.3 literal a) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 literal 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 y 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 y 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 literales 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)

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.1	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 0,145 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 son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	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	
	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 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	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: 06.10.2021 14:47:08 -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-001
Versión N°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 7 de 11

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
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 y 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)

Foto

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 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal 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 y 56 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 que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37 y 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 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.5.5 y 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, 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, numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	

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

Foto

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 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 literal 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 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 se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37 y 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 y 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, Artículo 10 literal 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 FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:47:33 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES		Pág. 8 de 11

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

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, numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
7.2	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 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10 literales d), e) y g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.4	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 literal d), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal g) y 13 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.6	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 y 119 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.7	Cuenta con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Artículo 10 literal g), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.8	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.9	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, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.10	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal g) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
7.11	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
	El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. Informe o ficha técnica detallando: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto químico y número de registro - Número de lote - Formulación - Cantidad o porcentaje de dosis 	4	0	

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
 Firmado digitalmente por SALAZAR CONEJO Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 14:47:48 -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°05		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES				Pág. 9 de 11	

	DESCRIPCIÓN	COM-FORME	NO COM-FORME	OBSER
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. (Artículos 57 y 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, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)			
7.13	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, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
7.14	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 literal d) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
7.15	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 y 117 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

8. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
8.1	Realiza controles que aseguren que toda persona que ingresa al establecimiento no es portador de alguna enfermedad asociada a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, como: control de temperatura (<37°C) u otra sintomatología asociada (verificar que los registros se encuentren al día).	4	0	
8.2	El establecimiento está provisto de medios que faciliten el lavado y desinfección de manos de toda persona que ingresa al establecimiento; asimismo, cuenta con sistema de desinfección de calzado y avisos visibles respecto al procedimiento de lavado y desinfección de manos.	4	0	
8.3	Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
8.4	El establecimiento está provisto de medios que faciliten al personal realizar su cambio de vestuario, a fin de evitar una contaminación cruzada.	4	0	
8.5	El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
8.6	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de 1.5 metros.	4	0	
8.7	Los manipuladores de alimentos, personal de estiba, personal de mantenimiento y limpieza, personal de control de calidad y personal administrativo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor (verificar registros).	4	0	
8.8	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
	El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o certificaciones y/o certificados.	4	0	
	Se colocan avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas en la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	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: 06.10.2021 14:48:35 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 10 de 11	

9. DEL PLAN HACCP

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
9.1	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	
9.2	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 y 21 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.3	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; artículos 22 y 23 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.4	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	
9.5	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 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, 27 y 34 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.6	Cuenta con registros correspondientes al funcionamiento del sistema HACCP (vigilancia de los PCC, acciones correctivas, etc.). (Artículos 47, 59 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 25 y 28 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.7	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 y 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	
9.8	Cuenta con registros de atención de quejas y/o reclamos; así como su tratamiento. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10 literal h), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.9	Cuenta con registros del retiro de productos no conformes y su destino final. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal h) y 26 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
9.10	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos utilizados. (Artículo 60 de Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal g) y 28, de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

VI. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACIÓN <table border="1"> <tr> <td>SATISFACTORIO</td> <td>NO SATISFACTORIO</td> </tr> <tr> <td>≥75%</td> <td><75%</td> </tr> </table>		SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	≥75%	<75%	PUNTAJE: <input type="text"/> PORCENTAJE: <input type="text"/>	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO":	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>SUSPENDIDO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PLAZO DE SUBSANACIÓN</td> </tr> <tr> <td>Días(*)</td> <td>Fecha límite</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td>..../...../....</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	SUSPENDIDO	PLAZO DE SUBSANACIÓN		Días(*)	Fecha límite	<input type="text"/>/...../....	<table border="1"> <tr> <td colspan="3">FECHA Y HORA - FINAL</td> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>HORA</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> </table>	FECHA Y HORA - FINAL			DÍA	MES	HORA	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO																									
≥75%	<75%																									
<input type="checkbox"/>	SUSPENDIDO																									
PLAZO DE SUBSANACIÓN																										
Días(*)	Fecha límite																									
<input type="text"/>/...../....																									
FECHA Y HORA - FINAL																										
DÍA	MES	HORA																								
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>																								
CALIFICATIVO: <input type="text"/>																										

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, el puntaje establecido para estos requisitos no será sumado.
Nota 2: El porcentaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados.
 El puntaje mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
 El plazo de subsanación será determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doc Vº B°
 Fecha: 06.10.2021 14:49:17 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 1 de 6

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)	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/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).	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/o a todos los ambientes del establecimiento (almacén).	NC	Observación
c)	Quando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
d)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	NC	Observación
f)	Quando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría 1-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
g)	Quando el/la PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (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
h)	Quando se detecte la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos, en las instalaciones del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (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 (<i>in situ</i>) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
	no resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAD
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:49:56 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 2 de 6

k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no sea de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
m)	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A* no cuente con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empaçado).	NC	Observación
n)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizada por el personal del PNAEQW.	NC	Observación
o)	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 y 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 34 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	4	0	
	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran 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	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por: SAUL GARCIA CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:50:16 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 3 de 6

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
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 literal e) y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos, evaluación de alimentos y de corresponder para el armado de canastas. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.8	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 almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos y área de armado de canastas, de corresponder) 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 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	10	0	
1.9	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 0,145 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 son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*). Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m.	6	0	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.11	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, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, 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 y 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	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 oquistes 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 y 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	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: 06.10.2021 14:50:45 -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-002
Versión N°05		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS			Pág. 4 de 6

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
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 se encuentran 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, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente 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 y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.16	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 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
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 y 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 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	
1.20	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; numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.21	Todos los ambientes del establecimiento 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

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. (Números 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.2	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 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
	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.° 066-015/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: 06.10.2021 14:51:03 -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°05	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS				Pág. 5 de 6

	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACION
2.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.6	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 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.7	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal 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	
2.8	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	
2.9	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38 y 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	
2.10	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.11	<p>El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: <ul style="list-style-type: none"> - 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>(Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 2 del Decreto Supremo N.° 22-2001-SA-DM, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p>	4	0	
2.12	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° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.13	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 literal d) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.14	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 y 117 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
2.15	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/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: 06.10.2021 14:51:50 -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°05	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO

3. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1	Realiza controles que aseguren que toda persona que ingresa al establecimiento no es portador de alguna enfermedad asociada a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, como: control de temperatura (<37°C) u otra sintomatología asociada (verificar que los registros se encuentren al día).	4	0	
3.2	El establecimiento está provisto de medios que faciliten el lavado y desinfección de manos de toda persona que ingresa al establecimiento; asimismo, cuenta con sistema de desinfección de calzado y avisos visibles respecto al procedimiento de lavado y desinfección de manos.	4	0	
3.3	Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
3.4	El establecimiento está provisto de medios que faciliten al personal realizar su cambio de vestuario, a fin de evitar una contaminación cruzada.	4	0	
3.5	El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
3.6	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de 1.5 metros.	4	0	
3.7	Los manipuladores de alimentos, personal de estiba, personal de mantenimiento y limpieza, personal de control de calidad y personal administrativo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor (verificar registros).	4	0	
3.8	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
3.9	El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados.	4	0	
3.10	Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	

V. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACIÓN SATISFACTORIO NO SATISFACTORIO ≥75% <75%		PUNTAJE: <input type="text"/> PORCENTAJE: <input type="text"/> CALIFICATIVO: <input type="text"/>	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO":	<input type="checkbox"/> SUSPENDIDO PLAZO DE SUBSANACIÓN Días(*) Fecha límite/...../.....	FECHA Y HORA - FINAL DÍA MES HORA
--	--	---	---	--	--

Nota: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*) El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

OBSERVACIONES:

Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 14:52:08 -06:00	

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

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)			
	DESCUBIERTOS			
	DESCUBIERTO 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: 06.10.2021 14:23:36 -05:00

Registre la verificación realizada como "Conforme" (C) / "No Conforme" (NC) / "No Aplica" (NA), en cada uno de los requisitos evaluados 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°05		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 2 de 5

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/de la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).	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/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción vigente emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	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: 06.10.2021 14:52:49 -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°05		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 3 de 5

g)	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.	NC	Observación
h)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> o FDA, insumos y/o productos vencidos, insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos 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
i)	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).	NC	Observación
j)	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 (almacén).	NC	Observación
k)	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 (<i>in situ</i>) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
l)	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
m)	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
n)	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
o)	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 de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
p)	Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizada por el personal del PNAEQW.	NC	Observación
q)	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 proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
r)	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"

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 14:53:08 -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-003
Versión N°05		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 4 de 5

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

2.1 ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

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.

Foto

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		
7	AUSENCIA DE INFESTACIÓN		
8	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		

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).

2.2 VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO, DEL ALIMENTO (No aplica para materia prima/insumos ni huevo crudo)

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

1. PLAN DE MUESTREO APLICADO:	NTP - ISO 2859-1 - 2013	S2	S3	S4	1.1 PLAN DE RE MUESTREO APLICADO:	NTP - ISO 2859-1 - 2013	S3	S4
	NTP - ISO 5538 - 2015	S2	S3	S4		NTP - ISO 5538 - 2015	S3	S4
	NTP - 700.002 - 2012	Plan de Muestreo 1 - Nivel I	de Muestreo 2 - Nivel II			NTP - 700.002 - 2012	de Muestreo 2 - Nivel II	

Foto

2. CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR EN UNIDADES	
3. N° DE MUESTRA TOMADA	
4. CANTIDAD A ENTREGAR EN UNIDADES	

N°	TIPO DE CARACTERÍSTICA	REQUISITO*	ESPECIFICACIÓN*	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	ORGANOLÉPTICA	OLOR			
2	ORGANOLÉPTICA	COLOR			
3	ORGANOLÉPTICA	TEXTURA			
4	ORGANOLÉPTICA	ASPECTO			
5	ORGANOLÉPTICA	SABOR			
6	FÍSICO	PESO NETO			
7	(*)				
8	(*)				
9	(*)				
10	(*)				

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:53:48 -05:00

En el establecimiento los requisitos físicos organolépticos señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

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°05		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 sancochado)		
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 sancochado o insumos cocidos, el registro es por turno de supervisión)				TURNO DE SUPERVISIÓN: (Solo para productos de panificación o huevo sancochado)	<table border="1"> <tr><td>Primero</td><td>1</td></tr> <tr><td>Segundo</td><td>2</td></tr> <tr><td>Tercero</td><td>3</td></tr> </table>	Primero	1	Segundo	2	Tercero	3
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/de la proveedor/a (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).	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/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	NC	Observación
c)	Quando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
d)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Quando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción vigente emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
f)	Quando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
g)	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.	NC	Observación
h)	Quando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius o FDA, insumos y/o productos vencidos, insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos 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).	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: 06.10.2021 14:55:08 -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°05		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO - MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 2 de 6

j)	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 (almacén).	NC	Observación
k)	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 (<i>in situ</i>) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
l)	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
m)	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
n)	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
o)	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 de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
p)	Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizada por el personal del PNAEQW.	NC	Observación
q)	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 proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación
r)	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 HIGIÉNICO 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- CACIÓ N	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		VERIFICA CIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTI VA
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	
				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
				1				
							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR, Víctor Carlos IFAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:55:26 -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°05		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	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
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 Víctor Carlos RAU 20550154065 Hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:55:05-05:00

	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°05		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 Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 06.10.2021 14:56:31 -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°05

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						
5						

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 Hard Motivo Doy V° B° Fecha 06.10.2021 14:56:54 -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 Pág. 1 de 1
Versión N° 05		FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS			

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:

N° 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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

DONES:

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 B*
Motivo: Doy V B*
Fecha: 06.10.2021 14:57:42 -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° 05		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
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"/>			

2. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SAOZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:58:05 -05:00

3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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"
NO CONFORME <input type="checkbox"/>				<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"/>	<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:

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por: VICTOR CARLOS FAU
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 14:59:00 -05:00

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

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, **CUMPLE/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 xxx (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: 06.10.2021 14:59:23 -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.	VALIDACION HACCP	FICHA TECNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA/ BOLETA	GUÍA KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACION	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.	VALIDACION HACCP	FICHA TECNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA/ BOLETA	GUÍA KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACION	OBSERVACIONES

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

ALIMENTOS (PRESENTACION, N, MARCA, LOTE, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TECNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA / BOLETA	GUÍA KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACION	PARAMETROS TECNICOS DE ALIMENT. SALUD.	FECHA DE VENCIMIENTO MINIMA ADICIONAL A LA FECHA DE CONSUMO	OBSERVACIONES

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° b°
Fecha: 06.10.2021 14:59:55 -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 DISTRIBUCIÓN	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: 06.10.2021 15:00:19 -05:00

CUADRO N°6: CANTIDAD DE EXISTENCIAS, DE ACUERDO A LO PRESENTADO POR EL PROVEEDOR.

PRODUCTO	LOTE	MARCA	SABOR	EXISTENCIAS	DIAS DE ATENCIÓN (APROX.)	DÍAS DE ATENCIÓN SEGUN EXPEDIENTE

Nota: Las cantidades de días para lo que se calcula la existencia de cada producto es referencia, ya que puede variar de acuerdo a la cantidad de raciones a producir durante el día en el establecimiento del proveedor.

CUADRO N°7: CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR XXX

COMPROMISO	CUMPLIÓ (SI/NO)	ACREDITACIÓN	OBSERVACIONES
COMPROMISO 1			
COMPROMISO 2			
COMPROMISO 3			



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 15:00:47 -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 DE ATENCIÓN 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 XXXXX; 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 ESPECIFICAS, 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° 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**).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:01:23 -05:00

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**).

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 a la verificación de saldos de productos de origen animal hidrobiológico (POAH)

Se verifica que los POAH presentados por el/la proveedor/a, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Item(s) detallados en el Anexo, verificados en el web service del SANIPES, a través del SIGO, **CUENTAN/NO CUENTAN** con el saldo requerido.

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 documentaria 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 y/o presenta ERROR DE FORMA)**, conforme se **detalla en Anexo**.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 15:14:19 -05:00

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,

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, ÍTEM 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:15:11 -05:00

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,

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-202X-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS/LAS PROVEEDORES/AS DEL PNAEQW, con fecha XX se realizó la revisión del expediente de liberación y/o 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 EALI
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:15:37 -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
CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	I	Objetivo Establecer procedimientos estandarizados para el proceso de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es 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.	Se adicionó el término "proceso" ya que el protocolo contempla los procedimientos para el proceso de supervisión y liberación, lo cual se alinea en todo el documento normativo; también se mejora redacción para mayor claridad del objetivo.
04	II	Alcance El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; así como, de las/los proveedoras/es, involucrados en el proceso de supervisión y liberación de alimentos, de las modalidades de atención raciones y productos, durante la ejecución contractual.	Se adiciona el término "proceso", a fin de permitir una mayor claridad del documento normativo.
04	III	Se adiciona: Base normativa (...) 3.3 Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. (...) 3.8 Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el covid-19. (...) 3.15 Decreto Supremo N° 005-2012-TR, que aprueba la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. (...) 3.18 Decreto Supremo N° 033-2016-SA que aprueban el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. 3.19 Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, 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. 3.20 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. 3.21 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. (...) 3.38 Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 3.39 Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba una (01) Ficha de homologación de "parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m". Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.	Se incluye base normativa y se adecuó los nombres de los documentos normativos a los actualmente vigentes. Asimismo, se reordena considerando su jerarquía y año de aprobación. Se incorpora párrafo para precisar que se incluye las respectivas modificatorias o normas que las sustituya o reemplace.
04	IV	Documentos de referencia 4.5. PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los	Se adecuó los nombres de los documentos normativos a los actualmente vigentes; asimismo se incorpora protocolos, procedimientos,

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:16:15 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario. 4.6 PRO-009-PNAEQW-UPPM, Procedimiento para el control de las salidas no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.7. PRO-042-PNAEQW-USME, Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.8. INS-014-PNAEQW-USME. Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW. (...)	planes y normas técnicas peruanas de referencia.
04	V	Se adiciona: Abreviaturas y siglas SGD: Sistema de Gestión Documental	Se adiciona sigla utilizada el presente documento normativo.
04	VI	VI. Definición de términos 6.4. Alimento Elaborado Industrialmente Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano. 6.5. Alimentos Liberados Son todos los alimentos que han sido evaluados por el/la servidor/a del PNAEQW, durante el proceso de supervisión y liberación de alimentos por modalidad de atención (productos/raciones) y el resultado de la evaluación es CONFORME. 6.7 Área para el Almacenamiento de Canastas de Alimentos Espacio físico dentro del establecimiento de las/los proveedoras/es, exclusivo para la actividad de armado de canastas e identificado, que reúne las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación de alimentos, con ventilación e iluminación adecuadas e implementado con mobiliario (mesas de trabajo, parihuelas, entre otros), en donde se ubiquen una o más líneas de empaçado, las mismas que deben ser independientes una de la otra. 6.8 Armado de Canastas de Alimentos Acción de acomodar los alimentos de manera compacta y ordenada de modo tal que se logre albergar los alimentos según el volumen asignado dentro de la canasta, además que la posición en que se ubiquen cada uno de ellos permita la conservación de las características externas e integridad de los empaques primarios de todos los alimentos contenidos en dicha canasta. (...)	Se adiciona definición de términos y mejora redacción para mayor claridad del presente documento normativo. Asimismo, se alinean al Manual del Proceso de Compras y se citan en orden alfabético.
		6.14 Canasta de Alimentos Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. 6.15 Cantidad de Alimentos a Entregar Número en unidades (...), el mismo que es calculado por el/la EA . (...)	
		6.17 Caso Fortuito o Fuerza Mayor Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso. 6.18 Codex Alimentarius o Código Alimentario	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACION ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Ddy V° B°
Fecha: 06/10/2021 15:16:53 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius. (...)</p> <p>6.20 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 alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW.</p> <p>6.21. Defecto Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad, inocuidad e idoneidad no satisfacen las Especificaciones Técnicas de Alimentos establecidas por el PNAEQW.</p> <p>6.21.1. Defecto Crítico Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo:</p> <ol style="list-style-type: none"> Envases hinchados que contengan productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas negras o de otro color). Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros). Caídas de cierre de los envases de productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético) en productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento). Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos. Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, entre otros. Productos que no cuenta con Registro Sanitario o productos que cuentan con Registro Sanitario vencido. Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida. <p>6.21.2. Defecto Mayor Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, por ejemplo:</p> <ol style="list-style-type: none"> Presencia de precipitados, grumos, u otros. Integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. Presencia de oxidación en el exterior del envase. Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. Productos infestados. Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, Registro Sanitario ilegible, fecha de vencimiento ilegible). Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos que no afecten la inocuidad (cabello, papel, pita, insecto, entre otros). 	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650164065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:17:16 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>f) Color no característico.</p> <p>g) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.</p> <p>6.21.3. Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo, por ejemplo:</p> <p>a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.</p> <p>b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.</p> <p>c) Unidades de conserva que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.</p> <p>d) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).</p> <p>e) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).</p> <p>f) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.</p> <p>g) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.</p> <p>(...)</p> <p>6.27. ESTIBA Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte.</p> <p>(...)</p> <p>6.32. Expediente de Liberación Completo</p> <p>(...)</p> <p>6.33. Expediente de Liberación Incompleto</p> <p>(...)</p> <p>6.39. Liberación de Alimentos Acción por la que el/la servidor/a 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.</p> <p>(...)</p> <p>6.41. Manipulador de Alimentos Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.</p> <p>6.42. Medida Sanitaria de Seguridad Constituye toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Las medidas sanitarias de seguridad aplicadas en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son: Inmovilización, retiro del mercado de alimentos y piensos, comiso o decomiso, incautación, disposición final, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento.</p> <p>6.43. Modalidad de Atención Raciones Son alimentos que no requieren preparación en la IE. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.</p> <p>6.44. Modalidad de Atención Productos Son alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos vigentes. El CAE gestiona la preparación de desayuno y/o almuerzos y/o cenas con los alimentos entregados.</p> <p>(...)</p>	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Dby V* B*
Fecha: 06.10.2021 15:17:42 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>6.54. Proceso de Supervisión y Liberación Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la revisión documentaria hasta la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las IIEE. (...)</p> <p>6.61. Salidas No Conformes Es aquel producto o servicio que no cumple los requisitos de salida. (...)</p> <p>6.68. Unidad No Conforme Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) (...), de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo y/o cuando sea declarado no apto por la autoridad sanitaria.</p>	
4	VII	<p>Responsabilidades Las/los jefas/es, las/los servidoras/es civiles 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</p>	Se reemplaza "el personal" por "las/los servidoras/es civiles".
4	8.3	El proceso de supervisión y liberación de alimentos inicia cuando la/el SPA recibe el expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a, a través del SGD.	Se precisa el inicio del proceso de supervisión y liberación.
4	8.4	El/la proveedor/a es responsable de la información contenida en su expediente de liberación.	Se incorpora
4	8.6	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de las condiciones higiénico sanitarias (...). • Verificación de existencias de los lotes de alimentos a liberar. • Verificación del proceso productivo para la modalidad de atención raciones. • Evaluación de las características físicas y (...). • Verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder. • Verificación de las condiciones higiénico sanitarias (...). 	Se detalla las actividades que comprenden la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
4	9.1.2	La/el jefa/e de la USME gestiona (...) y las/los Coordinadoras/es Técnicas/os Territoriales , (...).	Se mejora redacción.
4	9.1.3	La/el JUT (...) de las/los proveedoras/es ubicados en su ámbito territorial.	Se mejora redacción.
4	9.2.1	La/el CTT de la UT (...), teniendo en cuenta la rotación del/de la servidor/a , número de establecimientos, (...).	Se reemplaza "personal" por "servidor".
4	9.2.2	En caso que, el establecimiento del/de la proveedor/a se encuentra en el ámbito de otra UT, (...).	Para mayor precisión.
4	9.2.3	En caso que, la UT no cuente con SPA suficiente para la ejecución de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el CTT coordina con la/el CTT de la UT colindante, a fin de programar a la/el SPA para realizar dicha actividad, lo cual debe ser informado a la USME para la habilitación del usuario del/de la SPA.	Se incorpora.
	9.2.4	En la modalidad de atención raciones, para realizar la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, la/el CTT programa a un/una SPA distinto/a al/a la programada/o para la supervisión del proceso productivo.	Se mejora la redacción.
	9.2.5	En la modalidad de atención productos y raciones, la/el CTT puede programar a más de un (01) SPA, a fin de que cada uno de ellos realice actividades distintas comprendidas en la	Se incorpora.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 han
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:18:24 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo, evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos).	
4	9.2.6	La/el CTT mantiene actualizado el registro de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el Sub Módulo de Programación SPA del Módulo de Supervisión y Monitoreo del SIGO , considerando que, en la modalidad de atención raciones, la programación se realiza por turno y por día; y, en la modalidad de atención productos, por cada periodo de liberación.	Se detalla el nombre del módulo y sub módulo del SIGO para el registro de la programación de las/los SPA.
4	9.3.1	El/la proveedor/a presenta a la UT, mediante el SIGDEL (habilitado las 24 horas del día), su expediente de liberación completo, de acuerdo a los requisitos establecidos por el PNAEQW (...), dentro de los plazos establecidos en el contrato y adendas .	Se precisa que el SIGDEL es el medio por el cual los proveedores presentan los expedientes de liberación, el mismo que permite el ingreso de estos las 24 horas del día.
4	9.3.2	Los certificados originales o copias expedidas o copias legalizadas notarialmente, con firma manuscrita, de los lotes de alimentos se presentan en físico en la mesa de partes presencial de la UT, hasta el día siguiente de presentado el expediente de liberación por el SIGDEL.	Se incorpora
4	9.3.3	Para la modalidad de atención raciones , (...) b) (...), validación técnica oficial del plan HACCP, certificado o informe de inspección de lote , factura o boleta, (...). c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, emitida por el titular del registro sanitario , de los alimentos contemplados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos , que acredite su procedencia. En caso el alimento sea adquirido del mismo fabricante o procesador , no aplica la presentación de dicha carta . d) Copia simple de factura o boleta (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de guía de remisión, (...), cantidad, presentación, código de lote y fecha de vencimiento .	Se hace precisiones respecto a la emisión de la carta de distribuidor autorizado y sobre la presentación de la copia de factura o boleta.
4	9.3.4	Para la modalidad de atención productos , (...) b) (...), marca, producto macro regional (en caso corresponda) , Alimentos de origen en la agricultura familiar (en caso corresponda) , registro sanitario (...) (según corresponda), protocolo técnico habilitación de planta (según corresponda) , certificado o informe de inspección de lote , factura o boleta, (...). c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, emitida por el titular del registro sanitario o titular de la autorización sanitaria o solicitante del certificado sanitario de venta local , de los alimentos, que acredite su procedencia. En caso el alimento sea adquirido del mismo fabricante, procesador o solicitante del certificado sanitario de venta local no aplica la presentación de dicha carta . d) Copia simple de factura o boleta (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de (...), presentación, código de lote y fecha de vencimiento .	Se hace precisiones respecto a la emisión de la carta de distribuidor autorizado y sobre la presentación de la copia de factura o boleta.
		La/el SPA verifica el expediente de liberación asignado, (...). Asimismo, en caso el expediente de liberación asignado cuente con documentos que consignan la firma manuscrita, comunica a la/el CTT, a fin de que este le derive los documentos originales presentados por el/la proveedor/a a través de mesa de partes de la UT, para su revisión correspondiente.	Se adiciona párrafo
4	9.4.2	Cuando los documentos presentados son emitidos por la autoridad sanitaria y se encuentran registrados en su portal web institucional , estos deben ser contrastados y verificados por la/el SPA. Adicionalmente, la cantidad de alimento para cada lote de producto hidrobiológico a liberar debe ser consultado en el web service del SANIPES, a través del SIGO, para el control de saldos correspondiente. En caso la consulta de saldos resulte que "NO EXISTE EL LOTE" o "NO HAY STOCK EN EL LOTE", la/el SPA comunica por	Se adiciona párrafo

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:18:55 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		correo electrónico a la/el CTT, para su revisión y remisión a la USME para su coordinación con el SANIPES, según corresponda.	
4	9.4.3	Para la verificación de los documentos emitidos por instituciones públicas o privadas, la/el JUT solicita a estas la verificación de la autenticidad de los documentos presentados por las/los proveedoras/es; sin embargo, es obligatorio que la verificación de la autenticidad de los certificados o informes de inspección de lote e informes de ensayo se realicen por cada liberación, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación hasta la obtención del resultado, el mismo que debe ser registrado por la/el CTT, en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	Se realiza precisión para la verificación de la autenticidad de los documentos presentados por las/los proveedoras/es en el expediente de liberación.
4	9.4.4	La/el EA, vía correo electrónico y/o mediante informe dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT, comunica en el plazo de 48 horas (contados desde la presentación del expediente por el/la proveedor/a en el SIGDEL) la conformidad y registro en el SIGO del alimento programado (presentación y volumen, considerando el número de las/los usuarias/os). Del mismo modo debe proceder en caso haya intercambio de alimentos	Se detalla el procedimiento a seguir para la conformidad del alimento programado y su registro en el SIGO.
4	9.4.5	La/el CTT comunica a la/el SPA respecto a la conformidad del alimento programado, la presentación y el volumen efectuada por la/el EA.	Se incorpora.
4	9.4.7	Se considera expediente de liberación CONFORME, (...), cumplen con los requisitos establecidos por el PNAEQW (especificaciones técnicas de alimentos, bases integradas del proceso de compras, manual del proceso de compras, contrato, adendas y documentos normativos del programa). De no cumplir con estos requisitos, la documentación se considera NO CONFORME. Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> Si el resultado del ensayo de pH de un alimento no cumple el valor establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario. Si el registro sanitario de un alimento se encuentra suspendido o cancelado en el sitio web de la autoridad sanitaria competente. 	Se precisa los documentos normativos del PNAEQW donde se encuentran establecidos los requisitos que deben cumplir los alimentos; asimismo, se reemplaza el término "producto" por "alimento".
4	9.4.8	La/el SPA emite su informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT y (...), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles a partir del día siguiente 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, (...), el resultado de evaluación del expediente de liberación, adjuntando el informe de conformidad o no conformidad de la/el SPA.	Se especifica que el plazo para la emisión del informe de revisión documentaria se contabiliza a partir del día siguiente de la presentación del expediente de liberación.
4	9.4.9	En caso la/el SPA realice la evaluación del expediente de liberación de otra UT, este debe presentar su 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 mediante SGD a la UT correspondiente oportunamente.	Se mejora redacción para mayor claridad del párrafo.
4	9.4.11	En caso el informe emitido por la/el SPA señale (...), posterior a la notificación efectuada por la/el JUT y/o por quien este designe (vía SIGDEL u otro medio), (...).	Se incluye la notificación vía SIGDEL por un/una servidor/a designado por la/el JUT.
4	9.4.12	La/el SPA en caso verifique (...) ERRORES DE FORMA en uno o más documentos, este debe ser subsanado en el mismo plazo señalado en el numeral 9.4.11, a fin de que la/el SPA de su conformidad al expediente de liberación	Se incluye plazo para la subsanación de errores de forma identificados en el expediente de liberación.
	9.4.13	La/el SPA revisa el expediente de subsanación presentado por el/la proveedor/a y emite su informe de conformidad o no conformidad en el plazo máximo de un (01) día hábil. De ser conforme procede a realizar la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, según la programación establecida. De lo contrario, la/el JUT vuelve a notificar al proveedor para la subsanación correspondiente.	Se incluye plazo para la emisión del informe de revisión de la documentación presentada por las/los proveedoras/es para el levantamiento de las observaciones.
4	9.4.14	La/el SPA elabora el informe de revisión del expediente de liberación de acuerdo al modelo establecido en el Anexo N° 08 o 09, según corresponda	Se mejora redacción

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 15:19:32 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	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 siete (07) días hábiles , cumpliendo lo establecido en el presente protocolo.	Se precisa el plazo para supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
4	9.5.4	<p>Materiales y Herramientas para la Supervisión y Liberación (...)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Fotocheck o carta de presentación emitido por el PNAEQW. b) Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes), que incluye exámenes de baciloscopia y coprocultivo emitido por un establecimiento 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 proveedor/a. h) Protocolo e instrumentos de supervisión. i) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes. j) “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” y su formato de registro. k) Procedimiento para la supervisión del armado de canastas y ficha. l) Dispositivo Criptográfico (token), para la firma digital. m) Certificado de Habilidad del colegio profesional al que pertenece. n) Acta anterior de supervisión y liberación del establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de constatar el levantamiento de observaciones de las condiciones higiénico sanitarias. o) Indumentaria adecuada y completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes). p) EPP de acuerdo a lo establecido en el protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario, en caso corresponda. q) Dispositivo móvil (institucional), el mismo que debe contar con la aplicación instalada y actualizada (última versión), verificando que el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. En caso la/el SPA no tenga asignado un dispositivo móvil institucional la UT debe gestionar la habilitación de un dispositivo móvil para dicho servidor. r) Otros equipos e instrumentos proporcionados por el PNAEQW. 	Se incluye y realiza precisiones respecto a los materiales y herramientas a la luz de los documentos normativos aprobados.
4	9.5.5	Presentación del/de la SPA en el Establecimiento del/de la Proveedor/a	Se mejora la redacción.
4	9.5.5.1	En la modalidad de atención raciones, (...) de la programación, a fin de coordinar con la/el SPA de turno sobre las actividades realizadas durante su jornada , asimismo, dicho servidor solo puede retirarse después de haber coordinado con la/el SPA programada/o (...) .	Se mejora la redacción para mayor claridad del párrafo.
4	9.5.5.2	En la modalidad de atención productos, (...) almacenamiento de alimentos en el horario programado, (...).	Se reemplaza el término “productos” por “alimentos”.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDORI Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Dby Vº Bº
Fecha: 08.10.2021 15:23:14 05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	9.5.5.4	Si el representante legal del/de la proveedor/a o el responsable de control de calidad del establecimiento (...). De encontrarse el establecimiento cerrado o la persona que lo atendió se niegue a recibir la copia del Acta de supervisión y liberación, esta es dejada por debajo de la puerta. Asimismo, la/el SPA (...).	Se adiciona casuística presentada para la firma del acta.
4	9.5.6.1	La/el SPA inicia la supervisión y liberación (...) establecidas en las Bases Integradas del proceso de Compras, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones/Productos (Anexos N° 02 o 03), incluyendo la revisión de la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> Original de la Licencia de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén) según el giro del establecimiento, vigente. Requisitos (...) control de calidad del establecimiento (según declaración jurada del/de la proveedor/a). Certificado de Principios Generales de Higiene (...). Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando la copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del manipulador de alimentos. Certificados de Saneamiento Ambiental (...). Registro Sanitario del hielo utilizado (de corresponder) y/o que el proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, se encuentre contemplado en sus manuales. Procedimientos establecidos por la autoridad nacional, (...). 	Se mejora redacción para mayor claridad del párrafo, se especifica los documentos que acreditan el control médico. Se elimina viñeta referida al análisis físico químico del agua por corresponder a un ítem de evaluación de la ficha de supervisión.
4	9.5.6.2	En caso que se identifique una o más causales de suspensión, (...) La/el SPA (...), en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el Acta “SE NEGÓ A FIRMAR” , siendo plenamente válido dicho documento. Asimismo, la/el SPA presenta su informe (...).	Se mejora redacción.
4	9.5.6.3	Seguidamente, en caso que no existan causales de suspensión, la/el SPA verifica el cumplimiento de los compromisos relacionados al establecimiento asumidos por el/la proveedor/a, (...).	Se precisa que los compromisos verificados están relacionados al establecimiento del/de la proveedor/a.
4	9.5.7.1	La/el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento (planta (proceso productivo) y/o almacén) del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento (...), según la frecuencia establecida en los numerales 9.6.1 y 9.6.2 del presente protocolo.	Se mejora redacción para mayor claridad del párrafo.
4	9.5.7.2	La/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la supervisión anterior, correspondiente al mismo ítem, lo cual consigna en el Acta (...).	Se precisa que el levantamiento de observaciones verificadas corresponde al mismo ítem, debido a que las liberaciones pueden tener distintos cronogramas por cada ítem.
4	9.5.7.3	La/el SPA verifica la implementación (...) y Plan HACCP, recorriendo el establecimiento, revisando los registros y documentos según corresponda, los mismos que sustentan su cumplimiento.	Se mejora redacción del párrafo.
		Asimismo, la/el SPA verifica la capacitación del personal, formulando preguntas a las/los manipuladoras/es de alimentos que (...): <ul style="list-style-type: none"> En la modalidad de atención raciones (...), BPM, BPAL, PHS, rastreabilidad de los alimentos, manejo de productos no conformes, contaminación cruzada y uso de EPP, entre otros, según el área correspondiente. En la modalidad de atención productos sobre temas referidos a lavado de manos, desinfección de ambientes, BPAL, PHS, rastreabilidad de los 	Se adiciona temática de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR, VICTOR CARLOS FAU
CONDOR Victor Carlos FAU
20551154065 hard
Motiv: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:23:43 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		alimentos, manejo de productos no conformes y uso de EPP, entre otros , según el área correspondiente.	
4	9.5.7.5	En caso se evidencie observaciones, lo cual verifica en la siguiente liberación del mismo ítem en la modalidad de atención productos, (...).	Se realiza precisión para mayor claridad del párrafo.
4	9.5.7.6	Si el resultado de la evaluación higiénico sanitaria (...) habilitado para continuar con la evaluación de los alimentos a liberar y/o la verificación (...), precisando el plazo para que el/la proveedor/a levante las observaciones, considerando máximo cinco (05) días hábiles.	Se reemplaza el término "productos" por "alimentos" y se mejora redacción del párrafo.
4	9.5.8	<p>Verificación de existencias de alimentos</p> <p>9.5.8.1 La/el SPA realiza la verificación de existencias de los lotes de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, mediante el aplicativo informático, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a con lo evidenciado en el establecimiento; asimismo, verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos.</p> <p>9.5.8.2 En caso la/el SPA identifique que no coincide la información registrada en la aplicación informática, con lo evidenciado en el establecimiento del/de la proveedor/a o que los lotes de alimentos no cumplen con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de su consumo, la/el SPA consigna dicha observación 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.</p> <p>9.5.8.3 En caso la verificación de existencias de los lotes de alimentos sean conformes y cumplan con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo, la/el SPA procede a la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos.</p>	Se adiciona numerales referidos a la actividad de verificación de existencias de alimentos durante la supervisión y liberación en los establecimientos de proveedores.
4	9.5.9	<p>Evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de los Alimentos (Modalidad de Atención Raciones)</p> <p>La/el SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza y registra en el formato la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de acuerdo al "Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW".</p>	Se incorpora párrafo, a fin de dar cumplimiento al instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación.
4	9.5.9.1	<p>Verificación de Materias Primas e Insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La/el SPA verifica (...) de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y según lo establecido en el Anexo N° 01- Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW. ▪ En caso la evaluación (...) componente sólido (panificación) y/o huevo fresco es NO CONFORME, no se autoriza su uso y se observa en la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04). El levantamiento de la observación se realiza previa presentación de los requisitos establecidos por el PNAEQW, a través del SIGDEL. ▪ En caso la materia prima e insumos (...) y/o huevo fresco (...). 	Se realiza precisiones para mayor claridad del procedimiento; asimismo, se mejora redacción.
4	9.5.9.2	<p>Verificación de la Elaboración del Componente Sólido (Panificación) y/o Huevo Sancochado</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ (...). ▪ La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, siguiendo (...). 	Se realiza precisiones para mayor claridad del procedimiento y se mejora redacción. Asimismo, se consigna el nombre completo del protocolo al que se hace referencia.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 06.10.2021 15:24:13 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ La/el SPA verifica (...) y todo el personal manipulador de alimentos del/de la proveedor/a, (...), manuales de BPM, (...). ▪ La/el SPA realiza la evaluación de los alimentos durante su proceso productivo, (...) en el Anexo N° 01 - Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW. ▪ La/el SPA registra (...) y Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o Huevo Sancochado- Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 05). ▪ (...). ▪ Si durante la verificación de la elaboración del componente sólido (panificación) y/o huevo sancochado (...) establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos no Conformes en el PNAEQW. 	
4	9.5.9.3	<p>Verificación del Alimento Terminado (Panificación) y/o Huevo Sancochado y Alimentos Industrializados</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La/el SPA realiza la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos terminados e industrializados de forma diaria y por turno. ▪ La/el SPA verifica (...), conforme a lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras, (...). ▪ La/el SPA realiza (...) establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. ▪ La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 – Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> a) Para el muestreo de leche (...), revisión 2020, Tabla 23 - Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5%, nivel de inspección S-2. b) (...). c) (...). ▪ Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas del componente sólido (panificación) y/o huevo sancochado y/o alimento industrializado (...). ▪ (...). ▪ Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas del componente sólido (panificación) y/o huevo (...), la/el SPA procede de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> - Suspende la liberación del lote o lotes de alimentos observados. No obstante se continúa con la evaluación de los demás lotes. - Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de alimentos no conformes. - Comunica inmediatamente a la/el representante legal y/o a la/el responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del producto no conforme. - Registra la observación 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), para el levantamiento de la observación por el/la proveedor/a, a través del SIGDEL. - Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), donde 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, autorización del uso de stock de seguridad de corresponder, entre otros). 	<p>Se mejora redacción, se reemplaza el término "productos" por "alimentos", se actualiza año de revisión de la NTP 5538-2010 y se especifica la tabla de muestreo a utilizar.</p> <p>Asimismo, se detalla el procedimiento en caso de identificar el componente sólido y/o huevo sancochado y/o alimento industrializado es no conforme.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo Doy V° B°
Fecha 06.10.2021 15:24:44 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> - Procede según lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW. - Culmina la evaluación de los demás alimentos, 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. - En caso el/la proveedor/a no cuente con otro lote de producto o productos para la liberación, (...) con asistencia técnica de la/el EA, (...). 	
4	9.5.10	<p>Evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)</p> <p>La/el SPA, previo y durante la evaluación de las características físicas y organolépticas de los lotes de alimentos a liberar, realiza y registra en el formato la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de acuerdo al "Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW".</p>	Se incorpora párrafo, a fin de dar cumplimiento al instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación.
4	9.5.10.2	La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, referidas a las características físicas y organolépticas de cada alimento .	Se mejora redacción.
4	9.5.10.3	<p>La/el SPA, realiza el muestreo y evaluación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 - Instructivo para el Muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538-2010, revisión 2020, Tabla 23-Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5%, nivel de inspección S-2. b) (...). c) (...). 	Se precisa el título del Anexo N° 01, se actualiza año de revisión de la NTP 5538-2010 y se especifica la tabla de muestreo a utilizar.
4	9.5.10.4	Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas (...) .	Se mejora redacción
4	9.5.10.5	<p>Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es NO CONFORME, la/el SPA procede de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Suspende la liberación del lote o lotes de alimentos observados (...). No obstante, continúa con la evaluación de los demás lotes. b) Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de alimentos no conformes. c) Comunica inmediatamente a la/el representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT, por la vía más rápida, sobre el hallazgo del alimento no conforme. d) Registra la observación 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), para el levantamiento de la observación por el/la proveedor/a, a través del SIGDEL. e) (...). f) Procede según lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW. g) Culmina la evaluación de los demás alimentos, genera el Acta de supervisión y liberación (...). 	Se reemplaza el término "productos" por "alimentos", se mejora redacción y se incluyen actividades que se realizan en caso se identifiquen alimentos no conformes. Además se detalla el nombre completo del protocolo al que se hace referencia.
4	9.5.11	Muestreo de alimentos por la autoridad sanitaria u organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW	Se adiciona numeral 9.5.11.1 para precisar la aplicación del protocolo correspondiente y se mejora redacción para mayor claridad.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20560154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:25:12 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		9.5.11.1 Para el muestreo de alimentos, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW. 9.5.11.2 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 alimento será considerado NO CONFORME, la USME dispone la suspensión de la liberación y/o distribución y/o consumo según corresponda y se procede de acuerdo al protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.	
4	9.5.12	Supervisión del armado de canastas de alimentos (de corresponder) 9.5.12.1 Para la modalidad de atención productos, en caso corresponda, se verifica el armado de canastas de alimentos de acuerdo al Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el PNAEQW.	Se incorpora.
4	9.5.13.1	Para la modalidad de atención productos, durante el proceso de liberación, el proveedor entrega a la/el SPA el cronograma (fecha y hora) de la carga y estiba, para su remisión a la/el CTT, quien realiza la programación de la verificación de los vehículos de transporte carga y estiba.	Se incorpora.
4	9.5.13.2	9.5.13.2 Culminada la liberación de alimentos, la/el SPA realiza la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias del/de los vehículo/s de transporte, declarados por el/la proveedor/a conforme al Anexo N° 09 de las Bases Integradas del Proceso de Compras , en cumplimiento a la normativa Decreto Supremo N° 007-98-SA, respecto a las condiciones de transporte: Artículos 75, 76 y 77.	Se mejora redacción, se precisa que los vehículos de transporte corresponden a los declarados en el Anexo N° 09 de las Bases Integradas del Proceso de Compras y se retira sección referida a las condiciones del vehículo.
4	9.5.13.3	La/el SPA verifica que los vehículos cuenten con tolva cerrada que facilite la protección de los alimentos; asimismo, que las superficies internas de la tolva (zona de carga de los alimentos) presenten estructura (piso, paredes y techo) de material resistente y de fácil higienización. El piso del vehículo debe estar protegido con material de aislamiento limpio, en buen estado de mantenimiento, resistente y de fácil higienización.	Se incorpora.
4	9.5.13.4	Los estibadores deben contar con indumentaria completa y limpia, además de cumplir con las BPM establecidas por el/la proveedor/a	Se mejora redacción.
4	9.5.13.5	Para la modalidad de atención raciones la/el SPA verifica las condiciones higiénico sanitarias del 100% de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos.	Se mejora redacción.
4	9.5.13.6	En la modalidad de atención productos, la/el SPA verifica las condiciones higiénico sanitarias del 100% de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos, cuando dicha actividad se realiza durante su permanencia en el establecimiento para la supervisión y liberación.	Se mejora redacción.
4	9.5.13.7	Para la modalidad de atención productos , en caso que el/la proveedor/a realice la carga y estiba de los alimentos en distinta fecha a la liberación programada y no se verifica el 100% de los vehículos, la/el SPA presenta el respectivo sustento detallando el motivo por el cual no se pudo realizar dicha actividad , teniendo en cuenta el modelo del informe de liberación modalidad de atención Productos/Raciones (Anexo N° 10).	Se mejora redacción.
4	9.5.13.8	La/el SPA registra dicha verificación en línea en el aplicativo informático del PNAEQW, aplicando la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06).	Se adiciona.
	9.5.13.10	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 realice la corrección inmediata y evalúa nuevamente el vehículo, asimismo, el/la proveedor/a puede hacer uso de su vehículo de contingencia y/o solicitar la incorporación de uno nuevo, conforme al Anexo N° 09 de las Bases Integradas del Proceso de Compras, el cual es evaluado para autorizar la carga y estiba de los alimentos.	Se mejora redacción y se adiciona casuística relacionada a incorporación de vehículos.
4	9.5.13.11	En caso la autoridad sanitaria (...), no se autoriza la carga y estiba en los establecimientos de las/los proveedoras/es donde se encuentran dichos lotes, hasta la obtención de los resultados,	Se mejora redacción y se hace precisión al protocolo correspondiente.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:25:47 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW.	
4	9.5.13.12	La/el SPA verifica que la carga y estiba de los alimentos se realice aplicando las BPAL y que los alimentos se apilen de modo tal que se evite el riesgo de daños físicos (golpes, derrames u otros) durante su distribución.	Se incorpora para indicar los aspectos a verificar durante la carga y estiba.
4	9.5.13.13	Si el resultado de la evaluación de la carga y estiba de alimentos es NO CONFORME, la/el SPA indica al/a la proveedor/a que realice la corrección inmediata y verifica la acción implementada.	Se incorpora para indicar a tener cuenta durante la carga y estiba.
4	9.5.13.14	Si el resultado de la evaluación de la carga y estiba de alimentos es CONFORME, la/el SPA autoriza la distribución de los alimentos liberados.	Se incorpora para indicar aspectos relacionados a la verificación de la carga y estiba.
4	9.5.13.15	Al finalizar la supervisión y liberación en el establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén del/de la proveedor/a, la/el SPA comunica a la/el CTT, por la vía más rápida, que ha concluido con la liberación.	Se reubica numeral por corresponder a esta sección.
4	9.5.14.1	<p>La/el SPA registra en línea en el aplicativo informático del PNAEQW las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de supervisión y liberación, detallando la descripción de la toma fotográfica y/o audiovisual en forma clara y precisa, a efectos de sustentar los hechos verificados, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) <u>Modalidad de Atención Productos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Zona de ingreso del establecimiento (...), siempre que se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del (...). - Instalaciones del establecimiento (zona de almacenamiento de alimentos – estiba), (...) Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento (...). - De las 200 unidades (...). - De las muestras destructivas evaluadas, (...) evaluación de las características físicas y organolépticas (...). - Del armado de canastas, con el total de canastas de alimentos armadas durante la verificación, en caso se realice dicha actividad. - De los vehículos, en el que se visualice la disposición de la carga total de los alimentos, previo a su distribución a las IIEE, en el 100% de vehículos de transporte verificados, según programación. - De cada observación o no conformidad identificada. <p>b) <u>Modalidad de Atención Raciones</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Zona de ingreso del establecimiento (fachada y alrededores del área externa), cuando se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones. - Del área de proceso, (...), cuando se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones. - De las 200 unidades de cada lote de alimento (...). - De las muestras destructivas evaluadas, (...) evaluación de las características físicas y organolépticas (...). - De los vehículos, en el que se visualice la disposición de la carga de alimentos en el 100% de vehículos de transporte verificados previo a su distribución a las IIEE, el primer día de la semana y cuando se incorpore un nuevo vehículo. 	Se mejora redacción para mayor claridad, se incluye la toma fotográfica y/o audiovisual del armado de canastas.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hrd
Motivo: Doc. Vº EF
Fecha: 06.10.2021 15:26:20 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		- De cada observación o no conformidad identificada	
4	9.6	De los Instrumentos de Supervisión y Liberación Los instrumentos de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a se registran (...):	Se mejora redacción.
4	9.6.1	Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 02) La frecuencia de aplicación (...) en el establecimiento del/de la proveedor/a.	Se mejora redacción.
4	9.6.2	Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Productos (Anexo N° 03) La frecuencia de aplicación (...) establecimiento del/de la proveedor/a. Si las liberaciones presentan cronogramas continuos, la ficha se aplica cada quince (15) días calendario, siempre que el establecimiento mantenga las mismas condiciones bajo las cuales fue supervisado y no se evidencien riesgos de contaminación cruzada.	Se mejora redacción y se adiciona casuística relacionada a los establecimientos de proveedores con cronogramas de liberación continuos.
4	9.6.3	Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04) c) (...) ▪ (...) ▪ Existencia de causales de suspensión. ▪ (...). ▪ Resultados de la verificación de las características físicas y organolépticas de los alimentos (panificación y/o huevo sancochado) o alimento de procesamiento primario o industrializado. ▪ (...)	Se adiciona información que debe ser registrada en la ficha.
4	9.6.5	Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06) La frecuencia de aplicación de la ficha es: (...) Se registra la siguiente información: ▪ Datos del vehículo de transporte, carga y estiba y ruta. ▪ (...)	Se mejora redacción.
4	9.6.6	Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07) 9.6.6.2 La frecuencia de aplicación en el caso de la modalidad de atención productos es por día de supervisión, por establecimiento y por UT. 9.6.6.3 La/el SPA registra (...), incluyendo las observaciones a ser levantadas y plazos establecidos (...), orden y ortografía deben ser impecables y que guarden relación con la supervisión realizada. 9.6.6.4 El Acta de supervisión y liberación se genera en línea y se registra en el SIGO, (...) (verificación higiénico sanitaria (...), realizadas por la/el SPA en los establecimientos de las/los proveedoras/es. 9.6.6.5 En este documento se debe detallar: ▪ (...). ▪ Detalle (...), registro sanitario, fecha de vencimiento y fabricante). ▪ (...). ▪ Sustento de NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso). ▪ (...). ▪ Cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a (según declaraciones juradas). ▪ El resultado (...) alimentos y cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo. ▪ (...). ▪ Observaciones u objeciones por parte del/de la proveedor/a, las cuales (...).	Se mejora redacción y se adiciona el numeral 9.6.6.6.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154063 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:26:49 -05'00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plazo para la subsanación de las causales de suspensión, el mismo que no debe ser mayor (...). ▪ La/el SPA y el responsable de control de calidad del establecimiento del/de la proveedor/a, efectúan (...). ▪ En caso fortuito o de fuerza mayor, (...) Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), la/el SPA realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o audiovisual) que dificulta efectuar la firma digital del Acta y, previa autorización de la/el CTT, (...). <p>9.6.6.6 El Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), es el único documento mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento de manera inmediata de las observaciones identificadas.</p>	
4	9.7	<p>Casos de Reposición de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)</p> <p>9.7.1. La reposición de alimentos se realiza en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A solicitud (...) tome conocimiento de que uno de los lotes de alimentos distribuidos a las IIEE atendidas por el PNAEQW, es no conforme. ▪ (...). ▪ Cuando la autoridad sanitaria (...), retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE u otras, de acuerdo a lo establecido en el protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW. <p>9.7.2. (...)</p> <p>9.7.3. La/el JUT, (...) la continuidad de la prestación del servicio alimentario.</p> <p>9.7.4. (...).</p> <p>9.7.5. En este caso, el/la proveedor/a debe aplicar su procedimiento de rastreabilidad (...), de acuerdo a lo establecido en el Manual (...), Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, contratos (...), el retiro de los lotes de alimentos no conformes de las IIEE y la entrega del alimento liberado por reposición, (...).</p>	Se mejora redacción.
4	9.8	<p>Presentación del Informe del Proceso de Supervisión y Liberación</p> <p>9.8.1. Culminada la supervisión y liberación (verificación higiénico sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación del componente sólido y/o liberación) y/o verificación de vehículo de transporte, carga y estiba, la/el SPA presenta (...):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Modalidad de atención raciones: (...). ▪ Modalidad de atención productos: (...) de culminado el proceso de supervisión y liberación del establecimiento asignado. En caso la/el SPA sea programado a más de un establecimiento para realizar la supervisión y liberación de manera continua (dentro de los cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a), el plazo para la presentación de su informe se contabiliza a partir de culminada la supervisión y liberación en el último establecimiento programado. ▪ En caso la/el SPA realice la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a de otra UT, debe presentar el informe de las actividades realizadas a la/el JUT de su UT con el visto (...), el mismo que debe ser derivado a la UT correspondiente en el plazo de un (01) día hábil. <p>9.8.2. Solo en caso de que la verificación del vehículo de transporte carga y estiba de alimentos se realice posterior a cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el SPA emite el informe de dicha actividad a la/el JUT de su UT, con el visto bueno de la/el CTT, en el plazo máximo de 48 horas de culminada dicha verificación.</p> <p>9.8.3. Para los casos de incumplimientos al contrato (...) (Anexo N° 07), copia simple del certificado o informe de</p>	<p>Se precisa las actividades de supervisión y liberación, mejora redacción.</p> <p>Se adiciona casuística relacionada a la programación de más de un establecimiento para la liberación.</p> <p>Se modifica el plazo para la remisión del informe a la UT a la cual se brinda apoyo para la supervisión y liberación.</p> <p>Se incorpora el numeral 9.8.2 para los casos en que se realice verificación de carga y estiba de alimentos posterior a la culminación de la liberación.</p> <p>Se detalla documentación a ser adjuntada al informe en caso de incumplimientos.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Dpy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:27:18 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		inspección de lote, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión, así como las evidencias fotográficas y/o audiovisuales correspondientes, en el marco del protocolo para el manejo de productos no conformes en el PNAEQW.	
4	9.9	<p>Seguimiento del Proceso de Supervisión y Liberación</p> <p>9.9.1. La/el CTT:</p> <p>9.9.1.1 Supervisa y monitorea el proceso de supervisión y liberación realizado por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en los establecimientos de las/los proveedoras/es según programación, realizando como mínimo una (01) supervisión al mes, a fin de evaluar su desempeño y el cumplimiento de los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, considerando lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Revisa (...). Verifica el registro de la información de los siguientes formatos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento (...). Evalúa a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a. Reporta mediante informe sustentado a la/el JUT el cumplimiento o las desviaciones identificadas en el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/los proveedoras/es de su ámbito territorial, a fin de que se implementen las acciones de mejora pertinentes para el control de dicho proceso; asimismo, verifica e informa a la/el JUT, su cumplimiento. En caso identifique salidas no conformes en el proceso de supervisión y liberación procede según lo establecido en el procedimiento para el control de las salidas no conformes en el PNAEQW. <p>9.9.2. La/el Especialista en Supervisión de la USME:</p> <p>9.9.2.1 Supervisa y monitorea a las Unidades Territoriales, respecto al cumplimiento de los documentos normativos del PNAEQW, realizando lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Supervisa el proceso de liberación de alimentos (revisión documentaria, supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a) ejecutado por la UT. Verifica los registros de liberación efectuados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en las aplicaciones informáticas. Informa, en el plazo de cinco (05) días hábiles de culminada la supervisión, a la/el Jefa/e de la USME, los resultados de la supervisión y monitoreo, para que sean comunicados a la UT correspondiente, a fin de que se adopten acciones de mejora pertinentes. Dichas acciones adoptadas por las Unidades Territoriales deben ser informadas a la USME en el plazo máximo de cinco (05) días calendario. De evidenciar incumplimientos a los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, la USME remite el informe correspondiente a la Unidad de Recursos Humanos para las acciones pertinentes. Realiza el seguimiento del cumplimiento de las acciones adoptadas por las Unidades Territoriales para el control del proceso de supervisión y liberación. En caso identifique salidas no conformes en el proceso de supervisión y liberación realiza el seguimiento de las acciones implementadas para su tratamiento según lo establecido en el procedimiento para el control de las salidas no conformes en el PNAEQW. 	<p>Se mejora redacción, se incluye los literales c) y e) del numeral 9.9.1.1, por ser una actividad ejecutada por la/el CTT.</p> <p>Se adiciona las actividades realizadas por los especialistas en supervisión de la USME.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARIMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:28:01 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>9.9.2.2 Brinda asistencia técnica a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes considerando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Identifica necesidades de fortalecimiento de capacidades en las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes. b) Planifica y ejecuta las acciones de fortalecimiento de capacidades a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes. d) Informa a la/el Jefe de la USME los resultados del fortalecimiento de capacidades a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes. f) Brinda asistencia técnica en forma permanente a las/los coordinadoras/es técnicas/os territoriales y las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, a través de comunicación telefónica, correo electrónico, entre otros. 	
4	9.10	<p>Consideraciones para el Proceso de Supervisión y Liberación, en Caso de Emergencia o Situación de Fuerza Mayor</p> <p>9.10.1. Para el proceso de supervisión y liberación de alimentos, la/el CTT asigna a la/el SPA, teniendo en cuenta lo establecido en el Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario, u otro documento normativo que establezca el PNAEQW, según sea el caso de emergencia o situación de fuerza mayor presentada.</p> <p>9.10.2. Respecto a los documentos (...) como caso de fuerza mayor y sea imposible obtenerlos, dicho documento se considera válido (...).</p> <p>9.10.3. En caso el Certificado de Principios Generales (...) vencido durante el período de emergencia y/o la circunstancia de fuerza mayor, (...) hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de dicha emergencia y/o circunstancia de fuerza mayor y hasta que la autoridad sanitaria emita su resolución. Cabe indicar que prevalece lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>9.10.4. En caso el Certificado de Saneamiento Ambiental (...) fuerza mayor, y sea imposible obtenerlo, se considera válido dicho documento hasta cinco (05) días posteriores a la culminación de la emergencia y/o situación de fuerza mayor.</p> <p>9.10.5. El/la proveedor/a debe (...) y es materia de verificación por la/el SPA.</p> <p>9.10.6. El/la proveedor/a debe 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, lo cual se sustenta en la aplicación de sus registros de control y es materia de verificación por la/el SPA durante la supervisión y liberación.</p> <p>9.10.7. (...).</p> <p>9.10.8. El PNAEQW puede habilitar otros canales adicionales al SIGDEL para la presentación de expedientes de liberación, lo cual es comunicado por la USME, los mismos que deben ser tramitados de acuerdo a los plazos establecidos en los numerales 9.10.10 y 9.10.11, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.</p>	<p>Se actualiza el nombre del documento normativo referenciado.</p> <p>Se mejora redacción y se adiciona numerales 9.10.6, 9.10.9 y 9.10.12.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:28:35 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>9.10.9. Los certificados originales o copias expedidas o copias legalizadas notarialmente (con firma manuscrita) de los lotes de alimentos se presentan en físico una vez que se habilite la mesa de partes presencial de la UT.</p> <p>9.10.10. Para la modalidad de atención raciones, (...). De los cuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un (01) día hábil es para la revisión (...). ▪ Un (01) día hábil para el levantamiento (...). ▪ Dos (02) días hábiles para la supervisión y liberación (...). <p>9.10.11. Para la modalidad de atención productos, la documentación se presenta en el plazo mínimo (...). De los cuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos (02) días hábiles son para revisión (...). ▪ Dos (02) días hábiles para levantamiento (...). ▪ Un (01) día hábil para revisión (...). ▪ Dos (02) días hábiles para la supervisión y liberación (...). <p>9.10.12. La/el SPA aplica los instrumentos de supervisión y liberación, de acuerdo a lo establecido en el numeral 9.6 del presente protocolo.</p>	
4	X	<p>Disposiciones finales</p> <p>10.1. (...).</p> <p>10.2. El/la servidor/a designado/a para el proceso de supervisión y liberación (...).</p> <p>10.3. El PNAEQW (...) Anexo N° 01, Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW, (...).</p> <p>10.4. (...).</p> <p>10.5. (...).</p>	Se mejora redacción.
4	XI	<p>Anexos</p> <p>Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.</p> <p>Anexo N° 02: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento (...).</p> <p>Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento (...).</p>	Se mejora redacción.
4	Anexo N° 01 Numeral 1	<p>1.1. La/el SPA a cargo del muestreo, (...), protector de calzado en caso no se pueda desinfectar y EPP de acuerdo a lo establecido en el protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el Covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario u otros proporcionados por el PNAEQW.</p> <p>1.2. El/la proveedor/a debe contar con un ambiente exclusivo, que cumpla las condiciones higiénico sanitarias e implementado con las herramientas e instrumentos (mesa, cuchara, tenedor, cuchillo, lupa, tijera, abrelatas, bandeja, tamiz, balanza que permita el control de pesos, entre otros) necesarios para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos .</p> <p>1.3. La/el SPA verifica (...) estén limpios, desinfectados y acondicionados para su uso, de acuerdo a lo establecido en el instructivo para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados durante la supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW. Los recipientes para el muestreo son de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo debe tener capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear.</p>	<p>Se incluye EPP y protocolo de referencia.</p> <p>Se adiciona el numeral 1.2, relacionado al ambiente exclusivo para la evaluación de los alimentos.</p> <p>Se adiciona la desinfección de los instrumentos, recipientes y herramientas y el instructivo de referencia.</p> <p>Se incorpora el numeral 1.6.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAL
20550154065 hard
Motivo: Hoy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:29:08 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>1.4. El/la proveedor/a debe garantizar el número de personal necesario para apoyo a la/el SPA en las actividades de extracción de las muestras (...).</p> <p>1.5. La/el SPA (...) y liberar, por lote de alimento. En caso resulten conformes, se procede al muestreo.</p> <p>1.6. La/el SPA procede a la extracción de las muestras por cada lote de alimento, siguiendo los criterios establecidos en el presente instructivo.</p> <p>1.7. La/el SPA evalúa cada lote de alimento (...) los criterios establecidos en el presente instructivo de muestreo.</p>	
4	Anexo N° 01 Numeral 2	<p>Inspección inicial</p> <p>Para materia prima e insumos</p> <p>Para el caso de las materias primas e insumos (...) y evaluación de las características físicas externas de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos de todos los lotes correspondientes al periodo de producción, según expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a, a fin de autorizar su uso en el proceso productivo. (...)</p> <p>2.1 Selección de Empaques y Toma de Muestra (...)</p> <p>c) Una vez seleccionado los 40 empaques (...) para la evaluación de las características físicas externas de los alimentos. (...)</p> <p>e) Las unidades de muestra (...) deben identificarse del 1 al 40 o más. (...). Las cuales deben quedar ordenadas e identificadas para la posterior toma de muestras para la prueba destructiva. (...)</p> <p>2.2 Evaluación de las Características Físicas Externas del Alimento</p> <p>a) La evaluación de las características físicas externas de los alimentos se realiza (...). (...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Peso diferente al declarado en el rotulado (peso neto). ▪ Otros defectos externos. <p>c) En caso la muestra (...), que se pueda visualizar en el envase externo, se indica a la/el responsable de control de calidad del establecimiento del/de la proveedor/a que (...).</p> <p>d) En caso la muestra (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW. Sin perjuicio (...) evaluación de las características físicas y organolépticas de los demás alimentos.</p> <p>e) Si culminada la evaluación de los lotes de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, (...).</p> <p>f) Si no se encuentran observaciones en las características físicas externas del alimento, se procede (...) de las características físicas y organolépticas del mismo (prueba destructiva).</p>	Se mejora redacción.
4	Anexo N° 01 Numeral 3	<p>Evaluación de las características físicas y organolépticas del alimento (...)</p> <p>3.1. Extracción de la muestra Durante el muestreo de los lotes de alimentos se considera (...)</p>	<p>Se mejora redacción y se especifica el nombre de la ficha a aplicar.</p> <p>Además se indica el recojo de evidencias fotográficas y/o audiovisuales que sustenten el producto no conforme identificado.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:29:39 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>3.1.1 Para Conservas de Productos Hidrobiológicos y Productos de Origen Animal (POA) No Hidrobiológicos (...) b) Para el caso de <u>productos de origen animal no hidrobiológicos</u> se aplica el Nivel de Inspección Especial S-2 de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018 (...)). (...) d) El muestreo (...) se reporta en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04). e) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos (...). f) Si se evidencia defecto(s) crítico(s) (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, se levanta el Acta (...) precisando el número de muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.</p> <p>3.1.2 Para Leche y Productos Lácteos (Leche Enriquecida, Leche con Cereales, Leche Evaporada, Leche Fermentada, Otros). a) (...) se aplica el Nivel de Inspección S-2 de la Tabla 23 - Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5% de la NTP ISO 5538 – 2010, rev.2020, (...), se <u>realiza un re-muestreo</u> aplicando el Nivel de Inspección S-3 de la Tabla 23-Planes de Muestreo Simple en LCA =6.5%, de la referida norma. b) (...) Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04). c) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas establecidas en las Especificaciones (...). d) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas se evidencia defecto(s) crítico(s) (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, se levanta (...) muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.</p> <p>3.1.3 Para Alimentos de Consumo Directo (galleta, néctar, puré, barra de cereales, cereal expandido, otros). a) Para este tipo de alimentos, (...) y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) (...). (...) c) El muestreo se realiza (...) en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de (...). d) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos (...). e) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas se evidencia (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, (...) muestras tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.</p> <p>3.1.4 Para Otros Tipos de Alimentos (cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, chocolate para taza, azúcar, otros). a) Para estos alimentos, (...) y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) (...). c) El muestreo (...); debiendo reportar en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de (...). d) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos (...). e) (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, se levanta el Acta de</p>	<p>Se detalla el plan de muestreo específico en el caso de leche y productos lácteos.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:30:08 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Supervisión y Liberación (Anexo N° 07), (...); asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.</p> <p>3.1.5 Para los Productos Elaborados en el Establecimiento del/de la Proveedor/a (panes, huevos sancochados, otros)</p> <p>Durante el Proceso Productivo</p> <p>a) El muestreo de los panes (...) y una (01) unidad de muestra para evaluar las características físicas y organolépticas del alimento (prueba sensorial).</p> <p>b) (...) para la evaluación física y organoléptica (prueba destructiva).</p> <p>c) (...).</p> <p>d) De evidenciarse (...) las Especificaciones Técnicas de Alimentos, la/el SPA comunica a la/el responsable de control de calidad a efectos (...).</p> <p>Durante la Liberación</p> <p>a) Para la liberación (...) Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA = 6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) (...).</p> <p>b) Los resultados (...) Sólido y/o Huevo Sancochado – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 05) (...).</p> <p>e) De verificarse que la muestra cumple con las características físicas y organolépticas de las Especificaciones Técnicas de Alimentos (...).</p> <p>f) Si en la evaluación de las características físicas y organolépticas se evidencia defecto(s) (...) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, se levanta (...) tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.</p>	
		<p>Evaluación de las características físicas y organolépticas La evaluación de las características físicas y organolépticas se realiza (...).</p> <p>En la modalidad de atención productos, (...), la evaluación de las características físicas y organolépticas se realiza (...).</p> <p>4.1 Evaluación del olor Para evaluar el olor del alimento, se acerca la muestra a las fosas nasales y se percibe el olor suavemente. (...)</p> <p>4.2 Evaluación del Sabor Se paladea una porción del alimento, pero sin deglutirlo (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del mismo. (...). Debe considerarse, (...), no debe realizar la evaluación de los alimentos. Además, (...).</p> <p>4.3 Evaluación del color Para evaluar el color del alimento, se toma una porción y coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida se vierte el contenido en un vaso transparente (...).</p> <p>4.4 Evaluación de la textura Para evaluar la textura del alimento, se percibe los diferentes atributos, según el tipo de alimento, con la boca o yema de los dedos (crocante, áspero, suave, compacto, firme al tacto, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos).</p> <p>4.5 Evaluación del aspecto y otros La evaluación del aspecto del alimento, se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido del mismo en un recipiente limpio. En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. De ser necesario, (..) para el control de pH, °Brix, entre otros, a fin de verificar lo establecido (...) instrumentos calibrados del/de la proveedor/a y/o del PNAEQW.</p>	<p>Se mejora redacción, se reemplaza el término “producto” por “alimento” y se especifica que la evaluación de las características internas del envase se realiza en las conservas de origen animal hidrobiológico (POAH) y conservas de origen animal no hidrobiológico (POANH).</p>
4	Anexo N° 01 Numeral 4		

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAL
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:30:38 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>4.6 Evaluación de las características internas del envase Para las conservas de origen animal hidrobiológico (POAH) y conservas de origen animal no hidrobiológico (POANH), previo enjuague de las latas con agua, se verifica que el aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; (...).</p>	
	Anexo N° 01 Numeral 5	<p>Resultado de la evaluación del alimento La/el SPA, (...) requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y se registra (...). NOTA: Para la evaluación de las características físicas y organolépticas específicas (...).</p>	Se mejora redacción
	Anexo N° 01 Apéndice 1	<p>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 en LCA=6.5%.</p>	Se adiciona el LCA de acuerdo al plan de muestreo para leche y productos lácteos.
4	Anexo N° 02 III	<p>CAUSALES DE SUSPENSIÓN a) Cuando la/el responsable de control de calidad (...) establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (...) requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A). b) Cuando el/la PROVEEDOR/A (...), a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén). c) Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación. d) Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, (...) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente. e) Cuando el/la PROVEEDOR/A, (...) (PGH) del establecimiento de almacenamiento, vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente, emitida por la autoridad sanitaria (...). f) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento (...) u otro documento que acredite la identidad del personal (...). g) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente (...), o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral. h) Cuando se encuentre (...), insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos o se verifique (...). i) Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, (...) del/de la PROVEEDOR/A (planta). j) Cuando se detecte, (...), en las instalaciones del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén). (...). o) Cuando el PNAEQW, (...) elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano (...) distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos. p) Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW. q) Cuando se detecte que, (...) sin registro sanitario o el proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales. (...)</p>	<p>Se mejora redacción para mayor claridad. La causal b) se divide en dos, por lo que se incorpora el literal c). Se precisa los tipos de documentos aceptados como sustento del control médico. Se incorpora el literal p).</p>
4	Anexo N° 02 Numeral 1	INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPO DEL ESTABLECIMIENTO	Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
2065D154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 15:31:11 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>1.1 (...). (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.2 (...).(Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.3 (...).(Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.4 (...).(Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.5 (...).(Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numerales 6.2.2 y 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.6 (...).(Artículos 33 literal e) y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.7 El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de materias primas e insumos y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.8 La distribución de los ambientes (...), considerando todas las operaciones de almacenamiento, producción e higienización (...). (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.9 (...) Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) Los productos son apilados respetando (...). (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.</p> <p>1.10 (...). (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>1.11 Al ingreso, el establecimiento cuenta (...). Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (...) (...)</p> <p>1.13 El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, estiba, 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 y 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.8 literal c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.14 Cuenta con análisis físico – químico (...). En caso que el abastecimiento de agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA, numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.15 Cuenta con artículos de limpieza (...), los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, (...). (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).</p>	<p>Se incluye el numeral 1.7.</p> <p>Se mejora redacción.</p> <p>Se reemplaza altura de parihuela por 0,145 m de acuerdo a base normativa referenciada.</p> <p>Se incorpora en el numeral 1.14, el requisito de métodos de ensayo acreditados en caso el abastecimiento de agua no sea de la red pública, conforme a lo establecido en la norma sanitaria referenciada.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 06.10.2021 15:32:21 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>1.16 Los productos químicos: (...); cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y (...). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.4 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.17 (...).(Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.18 (...).(Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.19 (...).(Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.20 (...).(Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.21 (...). (Artículo 42 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p>	
4	Anexo N° 02 Numeral 2	<p>ÁREA DE PROCESO DE TUBÉRCULOS</p> <p>2.1 (...) Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) Los productos son apilados respetando (...). (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.</p> <p>2.2 (...).(Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>2.3 (...).(Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p> <p>2.4 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>2.5 El paso del alimento (...) asegura que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>2.6 (...). (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>2.7 (...). (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 10 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p> <p>2.8 (...).(Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y Artículo 10 literal g), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.1.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p>	<p>Se reemplaza altura de parihuela por 0,145 m de acuerdo a base normativa referenciada.</p> <p>Se mejora redacción.</p> <p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p>
4	Anexo N° 02 Numeral 3	<p>ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)</p> <p>3.1 (...) Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) Los productos son apilados respetando (...). (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.</p> <p>3.2 (...).(Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.1.3 literal a) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>3.3 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>3.4 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>3.5 (...).(Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p>	<p>Se reemplaza altura de parihuela por 0,145 m de acuerdo a base normativa referenciada.</p> <p>Se mejora redacción.</p> <p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:32:48 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	Anexo N° 02 Numeral 4	<p>ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4) 4.1 (...) Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) Los productos son apilados respetando (...). (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m. (...) 4.3 (...). (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA) 4.4 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p>	<p>Se reemplaza altura de parihuela por 0,145 m de acuerdo a base normativa referenciada.</p> <p>Se mejora redacción.</p> <p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p>
4	Anexo N° 02 Numeral 5	<p>ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3) 5.1 (...).(Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 5.2 (...). (Artículos 36, 37, 44 y 56 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) 5.3 (...).(Artículos 37 y 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) 5.4 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.5.5 y 6.7 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA) (...) 5.6 (...). (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p>	<p>Se mejora redacción.</p> <p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p>
4	Anexo N° 02 Numeral 6	<p>ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4) 6.1 (...).(Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 6.2 (...).(Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA) 6.3 (...). (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA) 6.4 (...).(Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA) 6.5 (...).(Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p>	<p>Se mejora redacción.</p>
4	Anexo N° 02 Numeral 7	<p>DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO 7.1 (...).(Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) 7.2 (...). (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) 7.3 (...). (Artículo 10 literales d), e) y g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) 7.4 (...). (Artículo 10 literal d), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) 7.5 (...). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículos 10 literal g) y 13 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) 7.6 (...).(Artículos 64, 118 y 119 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p>	<p>Se mejora redacción.</p> <p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
CALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550134066 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:35:13 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>7.7 (...). (Artículo 10 literal g), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)</p> <p>7.8 (...).(Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)</p> <p>7.9 (...). (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)</p> <p>7.10 (...). (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 10 literal g) y 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA).</p> <p>7.11 (...). (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)</p> <p>7.12 El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: (...) <p>(Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 2 del Decreto Supremo N.º 22-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p> <p>7.13 (...).(Artículo 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p> <p>7.14 (...). (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)</p> <p>7.15 (...).(Artículos 116 y 117 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 14 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)</p>	
4	Anexo N° 02 Numeral 8	<p>DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR</p> <p>8.1 Realiza controles que aseguren que toda persona que ingresa al establecimiento no es portador de alguna enfermedad asociada a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, como: control de temperatura (<37°C) u otra sintomatología asociada (verificar que los registros se encuentren al día).</p> <p>8.2 El establecimiento está provisto de medios que faciliten el lavado y desinfección de manos de toda persona que ingresa al establecimiento; asimismo, cuenta con sistema de desinfección de calzado y avisos visibles respecto al procedimiento de lavado y desinfección de manos.</p> <p>8.3 Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>8.4 El establecimiento está provisto de medios que faciliten al personal realizar su cambio de vestuario, a fin de evitar una contaminación cruzada.</p> <p>8.5 El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>8.6 Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de 1.5 metros.</p>	Se incorpora esta sección para supervisión de la implementación del procedimiento establecido por la autoridad a consecuencia de situación de emergencia o caso de fuerza mayor.
	<p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 15:35:40 -05:00</p>		

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>8.7 Los manipuladores de alimentos, personal de estiba, personal de mantenimiento y limpieza, personal de control de calidad y personal administrativo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor (verificar registros).</p> <p>8.8 La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>8.9 El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados.</p> <p>8.10 Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p>	
4	Anexo N° 02 Numeral 9	<p>DEL PLAN HACCP (...) 9.2 (...). (Artículo 59 Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 20 y 21 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.3 (...). (Artículo 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 22 y 23 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.5 (...).(Artículos 59 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, 27 y 34 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.6 (...).(Artículos 47, 59 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 25 y 28 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.7 (...).(Artículos 58 y 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) 9.8 (...).(Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10 literal h), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.9 (...).(Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal h) y 26 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA) 9.10 (...).(Artículo 60 de Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal g) y 28, de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)</p>	Se mejora redacción.
		<p>CAUSALES DE SUSPENSIÓN a) Cuando la/el responsable de control de calidad (...) establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (...) requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).</p> <p>b) Cuando el/la PROVEEDOR/A (...), a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (almacén).</p> <p>c) Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.</p> <p>d) Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, (...) establecimiento (almacén) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.</p> <p>e) Cuando el/la PROVEEDOR/A, (...) (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente emitido por la autoridad sanitaria (...) cancelado o suspendido dicha certificación.</p> <p>f) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud (...) u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.</p> <p>g) Cuando el/la PROVEEDOR/A (...) del establecimiento (almacén), vigente, (...).</p> <p>h) Cuando se detecte la presencia (...) del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén).</p> <p>i) Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no cuenta con agua potable de la red pública (...).</p> <p>j) (...)</p> <p>k) Cuando el PNAEQW durante establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de</p>	<p>Se mejora redacción para mayor claridad.</p> <p>La causal b) se divide en dos, por lo que se incorpora el literal c).</p> <p>Se precisa los tipos de documentos aceptados como sustento del control médico.</p> <p>Se incorpora el literal m) y n).</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154165 hard
Motivo: Dely V° B°
Fecha: 06/10/2021 15:36:09 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>SATISFACTORIO (...) al cumplimiento del PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.</p> <p>l) Cuando el PNAEQW, durante (...) del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no sea de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos (...) actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.</p> <p>m) Cuando se verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A* no cuente con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empacado).</p> <p>n) Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizada por el personal del PNAEQW.</p> <p>o) (...)</p>	
4	Anexo N° 03 Numeral 1	<p>INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO</p> <p>1.2 (...) (Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>1.6 (...) (Artículos 33 literal e) y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.7 El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos, evaluación de alimentos y de corresponder para el armado de canastas. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>1.8 La distribución (...) todas las operaciones de almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos y área de armado de canastas, de corresponder) (...). (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.9 (...) Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m.</p> <p>1.10 (...) (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>1.11 Al ingreso, (...). Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (...)</p> <p>1.12 El personal (...), diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, (...)</p> <p>1.13. (...) (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.14 Cuenta con artículos de limpieza (...). Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, (...). (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.15 Los productos químicos: (...); cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan (...). (Artículos 56 y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.18 (...). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p> <p>1.20 (...) (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.21 Todos los ambientes del establecimiento se encuentran (...)</p>	<p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p> <p>Se incluye el numeral 1.7.</p> <p>Se mejora redacción.</p> <p>Se reemplaza altura de parihuela por 0,145 m de acuerdo a base normativa referenciada.</p>
04	Anexo N° 03 Numeral 2	<p>2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO</p>	<p>Se actualiza la referencia normativa en los ítems mencionados.</p> <p>Se mejora redacción.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:36:41 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>2.2 (...).(Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.5 (...).(Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.6 (...).(Numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.7 (...).(Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.9 (...). (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).</p> <p>2.10 (...).(Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.11 El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: (...) (Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 2 del Decreto Supremo N.° 22-2001-SA-DM, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA) <p>2.13 (...).(Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)</p> <p>2.14 (...).(Artículos 116 y 117 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)</p>	
4	Anexo N° 03 Numeral 3	<p>3. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR</p> <p>3.1 Realiza controles que aseguren que toda persona que ingresa al establecimiento no es portador de alguna enfermedad asociada a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, como: control de temperatura (<37°C) u otra sintomatología asociada (verificar que los registros se encuentren al día).</p> <p>3.2 El establecimiento está provisto de medios que faciliten el lavado y desinfección de manos de toda persona que ingresa al establecimiento; asimismo, cuenta con sistema de desinfección de calzado y avisos visibles respecto al procedimiento de lavado y desinfección de manos.</p> <p>3.3 Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>3.4 El establecimiento está provisto de medios que faciliten al personal realizar su cambio de vestuario, a fin de evitar una contaminación cruzada.</p> <p>3.5 El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>3.6 Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de 1.5 metros.</p> <p>3.7 Los manipuladores de alimentos, personal de estiba, personal de mantenimiento y limpieza, personal de control de calidad y personal administrativo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor (verificar registros).</p>	Se incorpora esta sección para supervisión de la implementación del procedimiento establecido por la autoridad a consecuencia de situación de emergencia o caso de fuerza mayor.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20580154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:37:10 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>3.8 La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p> <p>3.9 El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados.</p> <p>3.10 Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.</p>	
4	Anexo N° 04 C	<p>C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN</p> <p>a) Cuando la/el responsable de control de calidad (...) el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (...) requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).</p> <p>b) Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita (...), a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).</p> <p>c) Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.</p> <p>d) Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, (...) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.</p> <p>e) Cuando el/la PROVEEDOR/A, (...) certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento, vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente, emitida (...).</p> <p>f) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento (...) u otro documento que acredite la identidad del personal (...).</p> <p>g) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente (...), o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.</p> <p>h) Cuando se encuentre (...), insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos o se verifique (...).</p> <p>i) Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, (...) del/de la PROVEEDOR/A (planta).</p> <p>j) Cuando se detecte, (...), en las instalaciones del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén). (...)</p> <p>o) Cuando el PNAEQW, (...) elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo (...) realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.</p> <p>p) Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW.</p> <p>q) Cuando se detecte (...) hielo sin registro sanitario o el proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales.</p>	<p>Se mejora redacción para mayor claridad.</p> <p>La causal b) se divide en dos, por lo que se incorpora el literal c).</p> <p>Se precisa los tipos de documentos aceptados como sustento del control médico.</p> <p>Se incorpora el literal p).</p>
4	Anexo N° 05 B	<p>B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN</p> <p>a) Cuando la/el responsable de control de calidad (...) establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (...) requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).</p> <p>b) Cuando el/la PROVEEDOR/A (...), a las instalaciones y/o a todos los ambientes (...).</p> <p>c) Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.</p> <p>d) Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, (...) según el giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.</p>	<p>Se mejora redacción para mayor claridad.</p> <p>La causal b) se divide en dos, por lo que se incorpora el literal c).</p> <p>Se precisa los tipos de documentos aceptados como sustento del control médico.</p> <p>Se incorpora el literal p).</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20950154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:37:41 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>e) Cuando el/la PROVEEDOR/A, (...) Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento, vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente, emitida (...).</p> <p>f) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento (...) u otro documento que acredite la identidad del personal (...).</p> <p>g) Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente (...), o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.</p> <p>h) Cuando se encuentre (...), insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con (...) afecte la inocuidad de los mismos o se verifique (...).</p> <p>i) Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, (...) del/de la PROVEEDOR/A (planta).</p> <p>j) Cuando se detecte, (...), en las instalaciones del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén). (...)</p> <p>o) Cuando el PNAEQW, (...) para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo (...9 se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.</p> <p>p) Cuando el proveedor no cuente con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW.</p> <p>q) Cuando se detecte que, (...) sin registro sanitario o el proceso productivo del hielo, realizado en el establecimiento, no se encuentre contemplado en sus manuales.</p>	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 06.10.2021 15:38:39 -05:00</p>	<p>MODELO DE INFORME DE REVISIÓN DOCUMENTARIA (MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS) (...) Asunto: RESULTADO DE LA XX EVALUACIÓN DOCUMENTARIA PRESENTADA POR EL/LA PROVEEDOR/A XXXX, MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS, COMITÉ DE COMPRAS XXX, ITEM XXX, PARA EL PERIODO DE ATENCIÓN DEL XX DE XX AL XX DE XX DEL XX (XXXX ENTREGA) (...) Respecto a la verificación de saldos de productos de origen animal hidrobiológico (POAH) Se verifica que los POAH presentados por el/la proveedor/a, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Item(s) detallados en el Anexo, verificados en el web service del SANIPES, a través del SIGO, CUENTAN/NO CUENTAN con el saldo requerido. (...) Resultado de la revisión documentaria 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 y/o presenta ERROR DE FORMA), conforme se detalla en Anexo.</p>	<p>Se mejora redacción, se incluye resultado de la verificación de saldos de productos de origen animal hidrobiológico y se adiciona error de forma en el resultado de la revisión documentaria.</p>
4	Anexo N° 09		
4	Anexo N° 11	<p>MODELO DE INFORME DE INCUMPLIMIENTOS (MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS) (...) De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-202X-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 revisión del expediente de liberación y/o la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor/a, ubicado en XXX,</p>	<p>Se mejora redacción</p>

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		durante dicha supervisión se identificaron los siguientes incumplimientos:	



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06.10.2021 15:39:20 -05:00