

Santiago De Surco, 30 de Septiembre del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000400-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001234-2022-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002890-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000619-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, 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 se encarga de "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 en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren las Unidades Orgánicas del PNAEQW para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2021- MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Instructivo para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados durante a supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 02;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000264-2021-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° 05;



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 15:57:10 -05:00



Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 15:08:34 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 15:06:20 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 30/09/2022. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0055 0911 7608 1225



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, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000179-2021-MIDIS/PNAEQW-DE vigente a la fecha (en adelante Manual del Proceso de Compras), establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, la selección, adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, entre otros;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, establece 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 el marco de las disposiciones normativas señaladas, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001234-2022-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000455-2022-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la aprobación del "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", con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 03, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2023;

Que, adicionalmente, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación señala que se actualizó el citado Instructivo con precisiones y mejoras al objetivo y el alcance del documento normativo; actualización de la base normativa y los documentos de referencia, incorporación de definiciones (detergente y enjuague), precisiones en relación a las actividades ejecutadas por los Supervisores de Plantas y Almacenes previas a las actividades de supervisión y liberación y con relación a los materiales e instrumentos a fin de evitar la contaminación cruzada; asimismo, se realizó precisiones sobre el seguimiento a la aplicación del Instructivo por parte del Especialista en Supervisión de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; se incorporó espacios para la firma de la/el Supervisor de Plantas y Almacenes y del responsable de control de calidad y/o representante del/de la proveedor en el Anexo N°3; y se registró los materiales e instrumentos en el Anexo N°3, los mismos que son usados durante las actividades de supervisión y liberación;

Que, mediante Memorando N° D002890-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la propuesta de documento normativo cumple con los requisitos y formalidades establecidas en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; de igual forma, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del Programa, por lo cual emite opinión favorable a la propuesta normativa, recomendando continuar con el trámite de aprobación correspondiente;

Que, mediante Informe N° D000619-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica señala que el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación se enmarca dentro de los actos preparatorios del Proceso de Compras 2023, conforme lo previsto en el literal b) del sub-numeral 6.1, del numeral 6, del Manual del Proceso de Compras;

Que, asimismo, señala también la Unidad de Asesoría Jurídica que, como parte de las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores del PNAEQW, previstas en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, se establece la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del servicio alimentario por parte de los Supervisores de Plantas y Almacenes del PNAEQW, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa; así pues, se dispone en el citado Protocolo que los Supervisores de Plantas y Almacenes verifican 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 los proveedores del PNAEQW;

Que, en tal sentido, el documento normativo propuesto, que establece las disposiciones para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por los Supervisores de Plantas y Almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, es congruente con lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma antes mencionado;

Que, en atención a ello, la Unidad de Asesoría Jurídica señala que el proyecto de “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”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 03, presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación guarda coherencia con lo previsto en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, el mismo que no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW, por lo que opina que es legalmente viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR el “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”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 03”, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2023.

Artículo 2. DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2021-MIDIS/PNAEQW-DE que aprueba 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 02, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2022.

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

Artículo 4. DISPONER la publicación de la presente Resolución y 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME, Versión N° 03, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (<https://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

INSTRUCTIVO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
INS-014-PNAEQW-USME	03	12	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000400-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	30 / 09 / 2022

INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA SUPERVISION Y LIBERACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS/LOS 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</p> <p>Firma</p> <p> Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 30.09.2022 13:07:22 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <p> Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 30.09.2022 14:55:05 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <p> Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 30.09.2022 15:00:36 -05:00</p>
---	---	--

ÍNDICE

I.	Objetivo	3
II.	Alcance.....	3
III.	Documentos de referencia.....	3
IV.	Definición de términos	3
V.	Abreviaturas y siglas.....	4
VI.	Descripción Operativa.....	5
VII.	Anexos	7



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 13:07:36 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos.

II. Alcance

El presente instructivo es de cumplimiento obligatorio por todos las/los servidoras/es civiles en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

III. Documentos de referencia

- 3.1 PRT- 039 -PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.2 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.

IV. Definición de términos

4.1 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.

4.2 Contaminación Cruzada

Es la transferencia de contaminantes de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros².

4.3 Contaminante

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos³.

4.4 Desinfección

Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas en objetos inanimados (de las superficies y aire), por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes⁴.

4.5 Desinfectantes

Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 13:07:45 -05:00

¹ R.M N°624-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-B.01. Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR).

² R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

³ R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

⁴ R.M. N°372-2011/MINSA. Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de ambientes en los establecimientos de Salud y Servicios Médicos de apoyo.

causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deterioro⁵.

4.6 Detergente

Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión de la superficie a limpiar.

4.7 Enjuague

Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

4.8 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 destinan.⁶

4.9 Liberación de Alimentos

Acción por la que el/la Supervisor/a de Plantas y Almacenes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen con los requisitos establecidos y autoriza la distribución de los alimentos a las instituciones educativas públicas.

4.10 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas.

4.11 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las mismas que son seleccionadas al azar⁷.

4.12 Peligro

Agente biológico, químico o físico, presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud⁸.

4.13 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de manera directa o en consorcio.

4.14 Riesgo

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.⁹

V. Abreviaturas y siglas

CTT : Coordinador/a técnico/a territorial
PNAEQW: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA : Supervisor/a de plantas y almacenes
USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

⁵ R.M. N°372-2011/MINSA. Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de ambientes en los establecimientos de Salud y Servicios Médicos de apoyo.

⁶ D.L.N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

⁷ R.M N°156-2010/MINSA Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud

⁸ R.M. N°449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos Y Bebidas

⁹ R.M. N°449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos Y Bebidas

VI. Descripción Operativa

La/el SPA, durante las actividades comprendidas en el proceso de supervisión y liberación realizadas en el establecimiento del/de la proveedor/a, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades, para ello, realiza lo siguiente:

6.1 Previos a las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA debe asegurarse que los materiales e instrumentos se encuentren ordenados en el área de evaluación.

Asimismo, debe verificar el estado e integridad de los materiales e instrumentos, en caso identifique que estos se encuentren deteriorados, solicita al/a la proveedor/a su reposición. En caso el/la proveedor/a no realiza la reposición, se suspende la evaluación y se procede de acuerdo con el protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

6.2 Al iniciar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos a utilizar, en el área habilitada por el/la proveedor/a, de la siguiente manera:

- a) Limpia los equipos (balanza, equipo móvil, entre otros) con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- b) Limpia la superficie externa del contenedor de materiales e instrumentos con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- c) Desinfecta la superficie de la mesa de trabajo aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- d) Desinfecta los materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros) y los instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros), aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- e) La/el SPA registra la actividad de limpieza y desinfección en el anexo N° 03 establecido en el presente instructivo.

6.3 Durante las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales y/o instrumentos utilizados entre cada evaluación y cuando se requiera, de la siguiente manera:

- a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros)

Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos

adheridos.

Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa o suciedad.

Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.

Paso 4: Seca utilizando papel toalla.

Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros)

Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

c) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros)

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

d) Mesa de trabajo

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido, producto de la evaluación de las características físicas y organolépticas realizada a las muestras de alimentos.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

e) La/el SPA registra la actividad de limpieza y desinfección en el anexo N°03 establecido en el presente instructivo.

6.4 Al finalizar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros)

Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.

Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa o suciedad.

Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.

Paso 4: Seca utilizando papel toalla.

Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros)

Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 30.09.2022 13:08:15 -05:00

- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- c) Contenedor de materiales e instrumentos
- Paso 1: Limpia la superficie interna y externa con papel toalla.
- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- Paso 3: Coloca en su interior los materiales e instrumentos limpios y desinfectados.
- d) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros)
- Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.
- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- e) Mesa de trabajo
- Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido.
- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- f) La/el SPA registra la actividad de limpieza y desinfección en el anexo N°03 establecido en el presente instructivo.

6.5 Del seguimiento a la aplicación del instructivo

- a) La/el CTT 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, verifica la correcta aplicación del presente Instructivo, así como el registro de información sobre las actividades de limpieza y desinfección en el Anexo N°3.
- b) La/el especialista en supervisión de la USME, supervisa el proceso de supervisión y liberación realizado por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en los establecimientos de las/los proveedoras/es, verifica la correcta aplicación del presente Instructivo, así como el registro de información sobre las actividades de limpieza y desinfección en el Anexo N°3.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 13:08:26 -05:00

VII. Anexos

- Anexo N°1: Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- Anexo N°2: Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.
- Anexo N°3: INS-014-PNAEQW-USME-FOR-001, Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.
- Anexo N°4: Control de cambio

Anexo N°1

Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a

MATERIAL Y/O INSTRUMENTO	ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Pinzas, Tijeras Tamices, Bandejas Cucharon, Cuchillo Cuchara Tenedor Abrelatas Tabla de corte	<u>Limpieza</u> Lavar con agua a chorro y detergente Enjuagar con abundante agua Secar con papel toalla	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera
	<u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con ayuda de un rociador	<u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Linterna Wincha Lupa	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera
	<u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con ayuda de un rociador	<u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Contenedor de Materiales e Instrumentos	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie	<u>Limpieza</u> Superficie externa: antes y después de cada actividad Superficie interna: después de la actividad
	<u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con ayuda de un rociador	<u>Desinfección</u> Superficie externa: antes y después de la actividad Superficie interna: después de la actividad
Balanza Equipo Móvil	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie	<u>Limpieza</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
	<u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a las ranuras	<u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Mesa de Trabajo	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera
	<u>Desinfección</u> Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con ayuda de un rociador.	<u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera

Anexo N°2

Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos

	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Lavar con agua a chorro y detergente y Secar con papel toalla</p> <p>Enjuagar con abundante agua</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Passar un papel toalla por toda la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Passar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Passar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador. Hay que asegurar que la solución no ingrese a las ranuras del equipo móvil</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Passar papel toalla a la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador,</p>

ANEXO N°03

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	INS-014-PNAEQW-USME-FOR-001
			Versión N°: 3

Supervisor/a de plantas y almacenes (SPA)	
Nombre del/de la proveedor/a	
Dirección del establecimiento del/de la proveedor/a	
Código del Establecimiento	
Unidad Territorial	
Fecha	

N°	MATERIAL/INSTRUMENTO	LIMPIEZA			DESINFECCIÓN			OBSERVACIONES
		Inicio	Durante	Después	Inicio	Durante	Después	
1	Equipo Móvil							
2	Mesa de trabajo							
3	Linterna							
4	Wincha							
5	Abrelatas							
6	Lupa							
7	Cuchara							
8	Cucharón							
9	Tenedor							
10	Bandeja							
11	Balanza							
12	Tijera							
13	Contenedor de materiales							
14	Pinza							
15	Cuchillo							
16	Tamices							
17	Tabla de corte							
18	...							
19	...							
20	...							

Instrucción: Marcar con un aspa (X) en los campos correspondientes a: INICIO, DURANTE y DESPUÉS, según sea el caso



Firma de la/del SPA

Firma del responsable de Control de calidad y/o Representante de la empresa

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 13:09:00 -05:00

**ANEXO N° 04
 CONTROL DE CAMBIOS**

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
3	I	Objetivo Establecer las disposiciones para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos.	Se modifica el término procedimiento por disposiciones, para mejor comprensión.
3	II	Alcance El presente instructivo es de cumplimiento obligatorio por todos las/los servidoras/es civiles en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se incorpora servidores civiles para mejor comprensión del alcance.
3	IV	Definición de Términos 4.4 Desinfección Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas en objetos inanimados (de las superficies y aire), por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes. 4.6 Detergente Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión de la superficie a limpiar. 4.7 Enjuague Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.	Se incorpora las definiciones de desinfección ,detergente y enjuague, para mejor comprensión del instructivo
3	VI	6.1 Previos a las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos La/el SPA debe asegurarse que los materiales e instrumentos se encuentren ordenados en el área de evaluación. Asimismo, debe verificar el estado e integridad de los materiales e instrumentos, en caso identifique que estos se encuentren defectuosos, solicita al/a la proveedor/a su reposición. En caso el/la proveedor/a no realiza la reposición se suspende la evaluación y se procede de acuerdo con el protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se incluye para mayor precisión.
	VI	6.5 Del seguimiento a la aplicación del instructivo a) La/el CTT 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, verifica la correcta aplicación del presente Instructivo, así como el registro de información sobre las actividades de limpieza y desinfección en el Anexo N°3.	Se mejora la redacción para una mejor comprensión.

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		b) La/el especialista en supervisión de la USME, supervisa el proceso de supervisión y liberación realizado por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en los establecimientos de las/los proveedoras/es, verifica la correcta aplicación del presente Instructivo, así como el registro de información sobre las actividades de limpieza y desinfección en el Anexo N°3.	
3	Anexo N° 03	Firma del SPA y del responsable de Control de calidad y/o representante del/de la proveedor	Se incorporó espacios para la firma el de la/el SPA y del responsable de Control de calidad y/o representante del/de la proveedor, porque este documento será adjuntado en el informe del proceso de supervisión y liberación. Se registró los materiales e instrumentos en el anexo N°3



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2022 13:09:22 -05:00