

Santiago De Surco, 27 de Octubre del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000487-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001458-2022-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D003385-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000738-2022-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, 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 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° 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 NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:50:34 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:40:28 -05:00



Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:39:47 -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 27/10/2022. 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: 0057 4547 7793 0273



Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001458-2022-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000520-2022-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 05, señalando que se efectuaron precisiones en relación a la programación de las actividades de supervisión y liberación por parte de la Unidad Territorial, la conformidad de las cantidades de alimentos programadas por parte del Especialista Alimentario, el inicio del proceso de supervisión y liberación, la evaluación del expediente de liberación, los plazos para que el Supervisor de Plantas y Almacenes se constituya en el establecimiento del proveedor; así como, sus actividades a realizar, el reporte de las actividades en las herramientas de supervisión y la emisión de informes, entre otros;

Que, mediante Memorando N° D003385-2022-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° 06, 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° D000738-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, 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° 06, el cual incorpora mejoras para la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el PNAEQW, lo cual coadyuva a la prevención y/o mitigación de situaciones de riesgo, para así garantizar un servicio alimentario de calidad;

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° 06, 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° D000264-2021-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° 05, se mantenga vigente hasta la culminación 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 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° 06, 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

PROCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de Aprobación
PRT-039-PNAEQW-USME	06	125	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000487-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	27 / 10 / 2022

PROCOLO 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</p> <p>Firma</p> <p> Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.10.2022 22:55:37 -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 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 27.10.2022 23:54:33 -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: 27.10.2022 23:50:15 -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.....	16
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	16
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	17
X. DISPOSICIONES FINALES	44
XI. ANEXOS.....	45



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:56:11 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones a seguir en 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

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; así como, para las/los proveedoras/es, involucradas/os 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.
- 3.9. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.10. 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:56:31 -05:00

- 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. Decreto de Urgencia N° 017-2022, que establece medidas extraordinarias en favor de las ollas comunes
- 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, que aprueba la 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:56:47 -05:00

- 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.
- 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° 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".
- 3.38. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- 3.39. Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2

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

IV. Documentos de Referencia

- 4.1. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2. Especificaciones técnicas de alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3. PLA-002-2022-PNAEQW-URH, Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:57:00 -05:00

- 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-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.
- 4.7. 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.8. Norma Codex CXC 1-1969 (Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.9. Norma Codex CXS 70-1981 (Adoptada en 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018) - Norma para el atún y el bonito en conserva.
- 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20650154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:57:19 -05:00

V. Abreviaturas y Siglas

- BPAL : Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM : Buenas Prácticas de Manipulación
CENAN : Centro Nacional de Alimentación y Nutrición
CTT : Coordinador/a Técnico/a Territorial
DIGESA : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EA : Especialista Alimentario/a
ES : Especialista en Supervisión
EPS : Empresa Prestadora de Salud
EPP : Equipos de Protección Personal
ETE : Evaluación Técnica de Establecimientos
ESSALUD: Seguro Social de Salud
HACCP : Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
IE : Institución Educativa Pública
IIEE : Instituciones Educativas Públicas
INACAL : Instituto Nacional de Calidad

JUT : Jefa/e de Unidad Territorial
MINSA : Ministerio de Salud
PGH : Principios Generales de Higiene
PHS : Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
POA : Productos de Origen Animal
SANIPES: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SC : Supervisor/a de Compras
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 deficiencias a ser resueltas 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 competente².

6.4. Alimento de Procesamiento Primario

Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado³.

6.5. 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 humano⁴.

6.6. 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.

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

² Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

³ 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

⁴ Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo

6.7. 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.

6.8. Área para el Almacenamiento de Canastas de Alimentos

Espacio físico exclusivo o acondicionado dentro del almacén general de alimentos del establecimiento de las/los proveedoras/es en donde se almacenan las canastas armadas de alimentos, para la entrega a las/los usuarias/os y las / los beneficiarias/os del PNAEQW.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. BPM

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas⁵.

6.13. BPAL

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos³.

6.14. Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano⁶.

6.15. 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, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuaria/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

6.16. 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 la/el EA.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:57:34 -05:00

⁵ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

⁶ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

6.17. Cantidad de Alimentos a Liberar

Es la cantidad de alimentos 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.

6.18. 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.

6.19. 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 Alimentarius⁷.

6.20. 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.

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

6.22. 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 u otro material (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) Productos infestados.
- i) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten la inocuidad del producto: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, entre otros.
- j) Productos que no cuentan con Registro Sanitario o productos que cuentan con Registro Sanitario vencido o cancelado.
- k) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.

⁷ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba Ley de la Inocuidad de alimentos.

- l) Envases de productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.21.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo, no afecta la inocuidad e idoneidad del producto, 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 óxido en el exterior del envase.
- d) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, Registro Sanitario ilegible, fecha de vencimiento ilegible).
- f) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos
- g) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos (cabello, papel, pita, entre otros).
- h) Otros defectos que no afecten la inocuidad e idoneidad del producto.

6.21.3 Defecto Menor

Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo, sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso neto y peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Unidades de conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas que no cumplen con el porcentaje (%) de líquido de gobierno establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- d) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- e) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- f) Materias extrañas que no correspondan al producto
- g) Otros defectos que representen incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:58:10 -05:00

6.25 Dispositivo Criptográfico (token)

Dispositivo USB basado en un microprocesador para ofrecer la solución a firmas digitales y autenticación con certificado digital, ofrece portabilidad, seguridad. La seguridad en la autenticación y firma se consigue a través de la utilización de los certificados almacenados en el dispositivo y con la introducción del PIN del usuario.

6.26 Envase íntegro

Envase que no presenta defectos que puedan afectar la inocuidad del producto, tales como: envases abiertos, picados, rasgados, rotos, rotura del sello de hermeticidad, caídas de cierre, desprendimiento de barniz, oxidación, envases hinchados, otros

6.27 EPP

Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador/a 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.

6.28 Establecimiento Tipo Almacén

Establecimiento en el cual solo se desarrollan las actividades de almacenamiento de alimentos (Almacén de productos y/o bebida industrializado y/o solido industrializado) de manera independiente o en un (01) único establecimiento

6.29 Establecimiento Tipo Planta

Establecimiento en el cual se desarrollan como mínimo las actividades de elaboración del componente sólido (productos de panadería y/o elaboración de huevo sancochado), pudiendo también desarrollarse las actividades de almacenamiento de bebida industrializado, solido industrializado y almacén de productos, siempre y cuando se desarrollen en un (01) único establecimiento

6.30 Estiba

Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte⁸.

6.31 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 envase⁹.

6.32 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.

6.33 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).

⁸ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁹ Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".

6.34 Expediente de Liberación Completo

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

6.35 Expediente de Liberación Incompleto

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

6.36 Expediente de Liberación con Error de Forma

Es cuando la documentación presentada por el/la proveedor/a contiene defectos, cuya enmienda no compromete los resultados de la evaluación del documento.

6.37 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).

6.38 Firma Digital

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

6.39 Idoneidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan¹⁰.

6.40 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 destinan¹¹.

6.41 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.

6.42 Liberación de Alimentos

Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las instituciones educativas públicas, previa verificación de la carga y estiba.

6.43 Lote

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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:58:35 -05:00

¹⁰ CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.

¹¹ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

6.44 Manipulador/a 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 alimentos¹².

6.45 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 establecimiento¹³.

6.46 Modalidad de Atención Raciones

Son alimentos que no requieren preparación en la institución educativa pública. 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.

6.47 Modalidad de Atención Productos

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y cenas con los alimentos entregados.

6.48 Muestra

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

6.49 Muestreo

Obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

6.50 Muestreo al Azar

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

6.51 Muestra Representativa

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

6.52 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° 08), las cuales deben estar registradas en las aplicaciones informáticas del PNAEQW.

6.53 Número de Supervisiones - Modalidad de Atención Productos

Cantidad de supervisiones realizadas por día en cada establecimiento del/de la proveedor/a, sustentadas en las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 08), las cuales deben estar registradas en las aplicaciones informáticas del PNAEQW.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 27.10.2022 22:58:47 -05:00

¹² Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

¹³ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

6.54 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).

6.55 PGH

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 de las BPM, que destinadas al almacenamiento se consideran BPAL y PHS¹⁴.

6.56 Plan 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 considerado¹⁵.

6.57 Proceso de Supervisión y Liberación

Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la evaluación del expediente de liberación 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 (modalidad productos), verificación del stock de seguridad (modalidad raciones) 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.

6.58 Programa de BPAL

Conjunto de procedimientos aplicables en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros actualizados para su aplicación, seguimiento y evaluación¹⁶.

6.59 PHS

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 plagas¹⁷.

6.60 Proveedor/a

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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:58:59 -05:00

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

¹⁵ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

¹⁶ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

¹⁷ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano

6.61 Raciones

Desayunos o refrigerios o almuerzos o cenas 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.

6.62 Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución¹⁸.

6.63 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 alimento¹⁹.

6.64 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.

6.65 SIGO

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 a la prestación del servicio alimentario.

6.66 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.

6.67 Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.²⁰

6.68 Stock de Seguridad

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.

6.69 Tamaño del Lote

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

¹⁸ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

¹⁹ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

²⁰ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

6.70 Tolva Cerrada

Receptáculo ubicado en la parte posterior del vehículo que sirve para transportar alimentos, el mismo que cuenta con piso paredes y techo sin aberturas, del mismo material de la carrocería del vehículo o de material diferente, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección, de tal forma que evita el ingreso de contaminantes del medio externo.

6.71 Unidad No Conforme

Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) que no cumple un requisito de la especificación técnica de los alimentos del programa.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, las/los servidoras/es civiles, así como las/los proveedoras/es del PNAEQW 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 ES 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 SDG.
- La conformidad de las cantidades programadas de alimentos por ítem, emitida por la/el EA.

8.4 El/la proveedor/a es responsable de la información contenida en su expediente de liberación.

8.5 La evaluación 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, Manual del Proceso de Compras y demás requisitos establecidos por el PNAEQW.

8.6 En caso que el resultado de la evaluación del expediente de liberación sea COMPLETO, CONFORME y sin ERRORES DE FORMA, la/el SPA se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a, a fin de realizar las siguientes actividades de supervisión y liberación:

- Verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
- Verificación de existencias de los lotes de alimentos a liberar.
- Verificación del stock de seguridad (para la modalidad de atención raciones).
- Verificación del proceso productivo en los establecimientos de elaboración del componente sólido de la modalidad de atención raciones.
- Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
- Verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder.
- Verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, verificación de la carga y estiba de los alimentos.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:59:26 -05:00

- 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, para 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 ES de la USME, realizan de manera aleatoria en el sub módulo de sectorización de la supervisión y liberación del SIGO, la programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para realizar la evaluación del expediente de liberación y la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, teniendo en cuenta la rotación de la/del SPA, número de establecimientos, ítems y la ubicación geográfica del establecimiento.
- 9.2.2 La programación de la/del SPA para la evaluación del expediente de liberación se realiza para todos los establecimientos de las/los proveedoras/es que atienden al ámbito de la UT; en caso la UT del ámbito de atención no cuente con personal disponible, la/el CTT coordina con la/el CTT de otra UT colindante o del ámbito nacional, para que programe al personal requerido.
- 9.2.3 La programación de la/del SPA para la supervisión y liberación se realiza para todos los establecimientos de las/los proveedoras/es ubicados en el ámbito de la UT; en caso la UT no cuente con personal disponible, la/el CTT de la UT en donde se ubica el establecimiento coordina con la/el CTT de la UT colindante para que se programe al personal requerido;
- 9.2.4 En caso las unidades territoriales colindantes no cuenten con personal disponible, la/el CTT de la UT en donde se ubica el establecimiento coordina con la/el CTT de otra UT del ámbito nacional para que se programe al personal requerido.
- 9.2.5 La/el SPA debe encontrarse programado en el sub módulo de sectorización de la supervisión y liberación del SIGO, para que su usuario se encuentre habilitado
- 9.2.6 En la modalidad de atención raciones, para realizar la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, se programa a un/una SPA distinto/a al/a la asignado/a para la supervisión del proceso productivo.
- 9.2.7 En la modalidad de atención productos y raciones, se puede programar a más de un/una SPA, a fin de que cada uno de ellos realice actividades distintas



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Móvil: Doy Vº Bº
Fecha: 27.10.2022 22:59:39 -05:00

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 stock de seguridad, 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.

9.2.8 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.

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 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 representante legal del/de la proveedor/a, dentro de los plazos establecidos en el contrato y adendas.

9.3.2 Todo documento original que cuenta con firma digital debe ser presentado a través del SIGDEL y no requiere ser suscrito por el/la proveedor/a.

9.3.3 Para los alimentos de 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 del PNAEQW.
- 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, presentación, cantidad (unidades), N° de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, validación técnica oficial del plan HACCP o autorización sanitaria de establecimiento, certificado o informe de inspección de lote, factura/s o boleta/s, guía/s 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, consignando nombre, marca y presentación de los alimentos. En caso el alimento sea adquirido del mismo titular del registro sanitario o Autorización Sanitaria, no aplica la presentación de dicha carta.
- d) Copia simple de la(s) factura(s) o boleta(s) (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de la(s) guía(s) de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación, código de lote y fecha de vencimiento.

9.3.4 Para los alimentos de 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:



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 22:59:51 -05:00

- a) Los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW.
- b) Listado de alimentos por entrega e ítem, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, detallando: Nombre del alimento, marca, presentación, alimento de origen macro regional, cantidad (unidades), N° de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, validación técnica oficial del plan HACCP o autorización sanitaria de establecimiento o protocolo técnico para habilitación sanitaria de planta, certificado sanitario para productos hidrobiológicos o certificado o informe de inspección de lote, factura/s o boleta/s, guía/s 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 los alimentos, que acredite su procedencia. En caso el alimento sea adquirido del mismo titular del registro sanitario o titular de la autorización sanitaria o solicitante del certificado sanitario no aplica la presentación de dicha carta.
- d) Copia simple de la(s) factura(s) o boleta(s) (en caso el/la proveedor/a sea el fabricante o procesador, no aplica) y copia simple de la/s guía/s 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 Evaluación del Expediente de Liberación por la/el SPA

- 9.4.1 La/el EA verifica y valida el listado de productos señalados en el Anexo N° 08 de las Bases Integradas del Proceso de Compras, remitiendo vía correo electrónico y/o mediante informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, en el plazo máximo de un (01) día hábil (contado desde la presentación del expediente por el/la proveedor/a en el SIGDEL) la conformidad de los alimentos programados (presentación y cantidades, considerando el número de las/los usuarias/os programadas/os). Procede del mismo modo en caso haya intercambio de alimentos.
- 9.4.2 La/el EA en caso identifique observaciones al Anexo N° 08, reporta dicho hecho a la/al JUT para que el mismo día se realice la notificación al/a la proveedor/a, vía correo electrónico u otro medio; y, en el mismo día de efectuada dicha notificación, el/la proveedor/a presente su levantamiento de observaciones. La/el EA verifica y valida el Anexo N° 08 en un plazo máximo de un (01) día hábil de presentado el levantamiento de observaciones.
- 9.4.3 La/el EA efectúa el registro de los alimentos programados (presentación, cantidades) en el SIGO, en un plazo máximo de un (01) día hábil después de emitida la conformidad del Anexo N° 08 y comunica dicho registro a la/al CTT señalando el número de adenda y correlativo en donde se encuentran cargados los alimentos programados, para su comunicación a la/al SPA asignada/o para la evaluación del expediente de liberación.
- 9.4.4 La/el SPA inicia la evaluación del expediente de liberación, una vez emitida la conformidad de los alimentos programados por parte de la/del EA, teniendo en consideración las disposiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras, Manual del Proceso de Compras, "Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" y demás requisitos establecidos por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:00:04 -05:00

- 9.4.5** La/el SPA, en caso los documentos presentados son emitidos por la autoridad sanitaria y se encuentran registrados en su portal web institucional, contrasta y verifica los mismos.

La cantidad de cada lote de POA hidrobiológicos a liberar debe ser consultado en la web service del SANIPES, para el control de saldos certificados por la referida entidad. En caso que, al momento de registrar el lote declarado, la consulta de saldos certificados resulte que "NO EXISTE EL LOTE" o "NO HAY STOCK EN EL LOTE", la/el SPA comunica por correo electrónico a la/al CTT, para su revisión y remisión a la/al ES de la USME para su coordinación con las unidades territoriales involucradas y/o con el SANIPES de corresponder; en caso de determinar que NO EXISTE STOCK EN EL LOTE, se notifica al/a la proveedor/a para la subsanación respectiva.

- 9.4.6** La/el JUT para la verificación de los documentos emitidos por instituciones públicas o privadas, solicita a estas la verificación de la autenticidad de los documentos presentados por las/los proveedoras/es; es obligatorio que la verificación de la autenticidad de las constancias de productor agropecuario, los certificados o informes de inspección de lote y los informes de ensayo se realicen por cada liberación, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación hasta la obtención del resultado.

En caso la UT obtenga como respuesta que el documento materia de verificación no fue emitido por la entidad consultada o este se encuentre adulterado, la/el CTT emite un informe a la/el JUT con copia a la/el SC comunicando el resultado de la verificación de la autenticidad del documento, detallando el incumplimiento a las Bases Integradas del proceso de compras, de corresponder; y la trazabilidad efectuada en los expedientes de liberación presentados por las/los proveedoras/es. La/el JUT mediante memorando múltiple, comunica el informe emitido por la/el CTT a la UGCTR y USME para las acciones administrativas correspondientes; y a la UAJ para las coordinaciones respectivas con la Procuraduría Pública.

La/el jefa/e de la USME, recibida la comunicación de la UT, emite memorando múltiple a las unidades territoriales comunicando lo reportado y solicita que realicen la trazabilidad del documento en los expedientes de liberación y efectúen la verificación del referido documento u otros relacionados al mismo y demás documentos que fueron emitidos por la misma la entidad. La/el JUT informa los resultados de las acciones realizadas a la UGCTR, UAJ y USME para las acciones que correspondan.

- 9.4.7** La/el SPA para la verificación de la acreditación de métodos de ensayo y Organismos de Inspección de nivel nacional, realiza la consulta a través de la página web del INACAL-DA; asimismo, para la verificación de la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad-OEC de nivel internacional, realiza la consulta a través de la página web de las entidades que agrupan a los organismos acreditadores de reconocimiento mutuo.

- 9.4.8** 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; por ejemplo:

- El registro sanitario no corresponde al producto presentado o no adjunta la anotación correspondiente al producto evaluado, según los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Las cantidades de alimentos consignadas en la guía de remisión y/o factura o boleta no cubren las cantidades a entregar.
- No presenta comprobante de pago u otros documentos que acrediten la procedencia nacional del arroz

9.4.9 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 PNAEQW relacionados al proceso de supervisión y liberación). De no cumplir con estos requisitos, la documentación se considera NO CONFORME. Por ejemplo:

- No se encuentran consignados en la guía de remisión ni en la factura o boleta, el código lote y/o la fecha de vencimiento y/o la marca del producto.
- La validación técnica oficial del plan HACCP no se encuentra vigente durante la fecha de fabricación del producto.
- El certificado de inspección de lote o informe de ensayo tiene fecha de emisión mayor a seis (06) meses, contados hasta el plazo máximo de liberación.
- El protocolo técnico de registro sanitario de la conserva de los POA hidrobiológicos no se encuentra vigente hasta la fecha final del periodo de atención correspondiente

9.4.10 La/el SPA emite su informe a la/al JUT con copia a la/al CTT y a la/al SC del Comité de Compras al cual corresponde el/los ítem/s, con el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el/la proveedor/a (Anexos N° 09 o N°10), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles contados a partir de la emisión de la conformidad del Anexo N° 08, efectuada por la/el EA para la modalidad de atención productos; y no mayor a dos (02) días hábiles a partir de la presentación del expediente a la UT para la modalidad de atención raciones.

9.4.11 La/el SPA en caso realice la evaluación del expediente de liberación de otra UT, presenta su informe a la/al JUT con copia a la/al CTT, dentro de los plazos establecidos en el párrafo anterior, a fin de ser derivado el mismo día mediante SGD a la UT correspondiente.

9.4.12 En caso el informe emitido por la/el SPA señale que el resultado de la evaluación del expediente de liberación presenta observaciones tipificadas como NO CONFORME y/o INCOMPLETO, el/la proveedor/a tiene un plazo máximo para su levantamiento (el informe se presenta a través del SIGDEL y debe contar con la firma digital por el/la proveedor/a) de dos (02) días hábiles para la modalidad de atención productos y un (01) día hábil para la modalidad de atención raciones, posterior a la notificación del documento suscrito por la/el JUT, vía SIGDEL u otro medio.

9.4.13 La/el JUT, el mismo día de recepcionado el informe de la/del SPA, notifica al/a la proveedor/a, vía correo electrónico u otro medio, el resultado de la evaluación del expediente de liberación, adjuntando el informe correspondiente.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:00:34 -05:00

- 9.4.14** En caso el informe de revisión del expediente de liberación emitido por la/el SPA presenta ERRORES DE FORMA en uno o más documentos, estos deben ser corregidos en el mismo plazo establecido para la subsanación de observaciones por NO CONFORME y/o INCOMPLETO (dos (02) días hábiles para la modalidad de atención productos y un (01) día hábil para la modalidad de atención raciones).
- 9.4.15** La/el SPA revisa el expediente de subsanación presentado por el/la proveedor/a y emite su informe de resultados en el plazo máximo de un (01) día hábil.
- 9.4.16** La/el JUT en caso las observaciones o errores de forma del expediente de liberación no hayan sido levantadas, notifica nuevamente al/a la proveedor/a, el mismo día de emitido el informe de la/del SPA, para la subsanación correspondiente, sin perjuicio de los incumplimientos contractuales incurridos.
- 9.4.17** La/el SPA elabora el informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación de acuerdo al modelo establecido en el Anexo N° 09 o N° 10, según corresponda.
- 9.4.18** La/el SPA en caso de identificar incumplimientos durante la evaluación del expediente de liberación, reporta dichos incumplimientos en el "Formulario de validación de cumplimiento de obligaciones contractuales" el cual adjunta a su último informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación (Anexos N° 09 y N° 10) dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT y a la/al SC del comité de compras al cual pertenece el(los) ítem(s).
- 9.4.19** La/el SPA programada/o en caso el informe emitido señale que el resultado de la evaluación del expediente de liberación es COMPLETO, CONFORME y sin ERRORES DE FORMA, se constituye en el establecimiento del/de la proveedor/a en un plazo no mayor de un (01) día hábil de notificada la conformidad al expediente de liberación al/a la proveedor/a, a fin de realizar la supervisión y liberación de alimentos.
- 9.4.20** La UT de forma excepcional si en caso fortuito y/o fuerza mayor, la/el SPA programada/o no puede constituirse en el establecimiento en el plazo de un (01) día hábil de realizada la notificación al/a la proveedor/a, comunica a la USME con el sustento correspondiente vía SGD, el mismo día de ocurrido el evento, la fecha de inicio de las actividades de supervisión y liberación y la/el SPA asignado.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:00:47 -05:00

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** La/el SPA programada/o, en los establecimientos de la modalidad de atención productos realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a en el plazo de hasta cinco (05) días hábiles, cumpliendo lo establecido en el presente protocolo.
- 9.5.3** La/el SPA programada/o, en los establecimientos de la modalidad de atención raciones, realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, de forma diaria y por turno.

9.5.4 La UT en caso de contar con ítems atendidos por un/una proveedor/a cuyo establecimiento se ubica en otra UT y la liberación se realiza por un/una SPA de la UT en donde se ubica el establecimiento, comunica a dicha UT el mismo día que el/la proveedor/a haya sido notificado, a fin que la/el SPA se constituya en el establecimiento del/de la proveedor/a en el plazo máximo de un (01) día hábil de efectuada la notificación, a fin de iniciar las actividades de supervisión y liberación.

9.5.5 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 emitida por la/el JUT de la UT al que pertenece la/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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), realizado con una frecuencia semestral (documento que es presentado a la/al CTT para su 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- g) Compromisos asumidos por el/la proveedor/a.
- h) Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma e instrumentos de supervisión y liberación respectivos.
- i) Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 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 PNAEQW y su formato de registro.
- k) Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y ficha.
- l) Dispositivo criptográfico (token), para la firma digital.
- m) Certificado de habilidad del colegio profesional al que pertenece.
- n) Acta y ficha de la supervisión higiénico sanitaria anterior del establecimiento del/de la proveedor/a; en el caso de ser la primera supervisión al establecimiento, la/el SPA debe contar con la última ficha de la ETE.
- 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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:00:59 -05:00

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.

9.5.6 Presentación de la/el SPA en el Establecimiento del/de la Proveedor/a

- 9.5.6.1** En los establecimientos tipo planta y tipo almacén de 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/a servidor/a 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.
- 9.5.6.2** En los establecimientos tipo almacén de la modalidad de atención productos, la/el SPA se presenta en el establecimiento del /de la proveedor/a según la programación, a fin de realizar las actividades de supervisión y liberación asignadas, asimismo, informa inmediatamente a la/el CTT cualquier caso fortuito y espera instrucciones.
- 9.5.6.3** La/el SPA cada vez que se constituye en el establecimiento designado y previo al inicio de sus actividades debe realizar el registro de información en la aplicación móvil, para lo cual efectúa la búsqueda del establecimiento a través de su código y procede a tomar la evidencia fotográfica en la que se visualice la fachada del establecimiento con la/el SPA.
- 9.5.6.4** La/el SPA, efectuado el ingreso al establecimiento, se presenta con la/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 de la/el responsable de control de calidad del establecimiento en forma obligatoria, la/el misma/o que cumple con todos los requisitos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- 9.5.6.5** Si la/el representante legal del/de la proveedor/a o la/el responsable de control de calidad del establecimiento no permiten el ingreso al establecimiento o la/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° 08), en físico, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión e indicando el incumplimiento contractual incurrido y procede a entregar la copia del Acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el Acta "SE NEGÓ A FIRMAR", siendo plenamente válido dicho documento. De encontrarse el establecimiento cerrado 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:01:12 -05:00

9.5.7 Verificación de documentación obligatoria y Causales de Suspensión

9.5.7.1 La/el SPA inicia la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a con la verificación de la documentación obligatoria y las causales de suspensión establecidas en las Bases Integradas del proceso de Compras, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta / tipo Almacén (Anexos N° 02 o N° 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 tipo almacén; y Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para establecimientos tipo planta, vigentes y emitidos por la autoridad sanitaria competente.
- Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del manipulador de alimentos vigente, 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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 Anexo N° 02 del 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.Adicionalmente, la/el SPA verifica que el/la proveedor/a haya presentado a través de mesa de partes de la UT las evidencias de la ejecución de la actividad de saneamiento ambiental, realizada en el establecimiento (Informe técnico o ficha técnica emitido por la empresa de saneamiento ambiental que incluya evidencias fotográficas).
- 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.

9.5.7.2 En caso se identifique una o más causales de suspensión, en cualquier etapa del proceso de supervisión y liberación, la/el SPA da por concluida las actividades de supervisión y liberación, registra la causal incurrida en la ficha correspondiente, consigna expresamente en el Acta de



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:01:23 -05:00

supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado “SUSPENDIDO” y detalla la siguiente información:

- 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° 08), 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 reporta el hecho en su informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (Anexo N° 11), dirigido a la/el JUT, con copia a la/el CTT y a la/el SC, para las acciones correspondientes.

9.5.8 Verificación de las Condiciones Higiénico Sanitarias

9.5.8.1 La/el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la proveedor/a, aplicando la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta o tipo almacén (Anexos N° 02 o 03), según la frecuencia establecida en los numerales 9.6.1 y 9.6.2 del presente protocolo.

9.5.8.2 La/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la supervisión anterior correspondiente al mismo ítem (en caso de ser la primera supervisión higiénico sanitaria en el establecimiento del proveedor, la/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la última ETE), lo cual consigna en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones, así como el detalle de la subsanación y adjuntando las tomas fotográficas y/o audiovisuales que sustentan el levantamiento de observaciones.

9.5.8.3 La/el SPA verifica la implementación de los procedimientos establecidos en los programas de BPM, BPAL, PHS, Plan HACCP y el procedimiento establecido por la Autoridad de Salud a consecuencia de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, según corresponda, recorriendo el establecimiento, revisando los manuales, registros y otros documentos según corresponda, los mismos que sustentan su cumplimiento.

9.5.8.4 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20950154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:01:36 -05:00

- 9.5.8.5** 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° 08) considerando como plazo máximo para que el/la proveedor/a levante las observaciones, la siguiente liberación del mismo ítem en la modalidad de atención productos, y cada 10 días hábiles en la modalidad de atención raciones.
- 9.5.8.6** 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° 08), precisando el plazo para que el/la proveedor/a levante las observaciones, considerando máximo cinco (05) días hábiles.
- 9.5.8.7** En caso, la /el SPA, durante las actividades de supervisión y liberación diarias, identifica incumplimientos a los procedimientos establecidos en sus manuales, estos deben ser subsanados inmediatamente los mismos que deben ser registrados en el acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08).

9.5.9 Verificación de existencias de alimentos y/o Stock de Seguridad

- 9.5.9.1** La/el SPA realiza la verificación de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación (las cuales deben incluir la cantidad de unidades de muestra para realizar el muestreo), al inicio de cada liberación y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento (Anexo N° 03), en los establecimientos de la modalidad de atención productos, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem y entrega, con lo evidenciado en el establecimiento.

Asimismo, verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, cuyo resultado es consignado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), adjuntando las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado y consignando en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado de la verificación.

- 9.5.9.2** La/el SPA realiza la verificación de la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención del sólido y bebible industrializados de forma diaria, antes del inicio del 1er turno de liberación en los establecimientos de la modalidad de atención raciones, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem con lo evidenciado en el establecimiento; cuyo resultado es registrado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), adjuntando las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado y

consignando en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado de la verificación.

- 9.5.9.3** En caso la/el SPA identifique que los lotes de alimentos no coinciden con la información registrada en la aplicación informática o que el/la proveedor/a no cuenta con la cantidad de producto requerido para la entrega más las unidades de muestra o que no cumplen con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, debe consignar las observaciones en el aplicativo móvil de la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04) y en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08).

En caso, las existencias verificadas corresponden a varios ítems, y no abastece la cantidad total para todos los ítems, el/la proveedor/a debe indicar el ítem al cual está afectando la cantidad requerida, debiendo consignarse en el acta

- 9.5.9.4** La/el SPA culminada la verificación de existencias, inicia con la evaluación de los lotes de alimentos cuyo resultado de la verificación es Conforme. Asimismo, concluida la evaluación de los alimentos disponibles en el establecimiento y en caso el/la proveedor/a no cuente con la disponibilidad completa de los alimentos declarados para el ítem de la entrega correspondiente, se suspende las actividades de supervisión y liberación, precisando en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) dicha observación y consigna el plazo para la subsanación establecido por el/la proveedor/a, considerando como máximo cinco (05) días hábiles.

- 9.5.9.5** El/la proveedor/a una vez que cuente con el total de los alimentos faltantes comunica inmediatamente a la UT, para que la/el SPA se constituya al establecimiento y continúe con la evaluación.

9.5.10 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 la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato del Anexo N° 03 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 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° 05). 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.

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

- La/el SPA realiza la verificación del proceso productivo de forma diaria y por turno.
- La/el SPA verifica que la producción total del alimento para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- La/el SPA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, 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° 05) y Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o Huevo Sancochado -Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 06).
- 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.

9.5.10.3 Verificación de los Alimentos elaborados (producto de Panificación y/o Huevo Sancochado) y Alimentos Industrializados (sólido y bebible)

- La/el SPA realiza la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos terminados e industrializados de forma diaria y por turno.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:02:15 -05:00

- 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, nivel de inspección S-2 y LCA=6.5%.
 - b) Para el muestreo de alimentos envasados, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisión 2018, nivel de inspección especial S-2 y LCA=6.5.
 - 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 y LCA=6.5.
- 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.
- 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 sancochado y/o alimento industrializado es NO CONFORME, la/el SPA, procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, 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° 05), para el levantamiento de la observación por el/la proveedor/a, a través del SIGDEL.
 - Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), 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).
 - Culmina la evaluación de los demás alimentos, genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el/la



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:02:29 -05:00

proveedor/a subsane la No Conformidad o presente otro lote para su evaluación.

- En caso el/la proveedor/a no subsane la No Conformidad o no cuente con otro lote del producto para la liberación, 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.

9.5.11 Evaluación de las Características Físicas y Organolépticas de los Alimentos industrializados o de procesamiento primario (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 la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados y registra en el formato del Anexo N° 03 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.

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

9.5.11.2 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.

9.5.11.3 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, nivel de inspección S-2 y LCA=6.5%.
- b) Para el muestreo 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 y LCA =6.5%.

9.5.11.4 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.

9.5.11.5 Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es NO CONFORME, la/el SPA procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, de la siguiente manera:



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:02:43 -05:00

- 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° 05), 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° 08), 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).
- f) Culmina la evaluación de los demás alimentos, genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el/la proveedor/a subsane la No Conformidad o presente otro lote de alimento para su evaluación.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:02:56 -05:00

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

9.5.12.1 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.

9.5.12.2 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 del lote según corresponda y se procede de acuerdo al protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.

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

9.5.13.1 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.

9.5.13.2 Para tal efecto, durante el proceso de liberación, el/la proveedor/a entrega a la/el SPA el cronograma (fecha y turno) de armado de canastas, debidamente firmado por la/el representante del proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento), para su remisión vía correo electrónico a la/el CTT, quien realiza la programación de la supervisión del armado de canastas

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

- 9.5.14.1** En los establecimientos de las modalidades de atención raciones y productos, la/el SPA se presenta en el establecimiento media hora antes del inicio de la carga y estiba de los alimentos para la liberación, de acuerdo al cronograma de carga y estiba presentado por el/la proveedor/a
- 9.5.14.2** Para la modalidad de atención productos, durante el proceso de liberación, el/la proveedor/a entrega a la/el SPA el cronograma de la carga y estiba (con la siguiente información: ruta, placa del vehículo, fecha de carga y estiba y el listado de IIEE de cada ruta), debidamente firmado por la/el representante del proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento, para su remisión vía correo electrónico a la/el CTT.
- 9.5.14.3** La/el CTT realiza la programación del personal SPA, de acuerdo al cronograma de carga y estiba proporcionado por el/la proveedor/a, debiendo considerar el 100% de los vehículos señalados en dicho cronograma y según disponibilidad del personal. En caso no sea posible a la/el CTT programar la verificación del 100% de los vehículos por falta de disponibilidad de personal u otro caso fortuito y/o fuerza mayor, debe reportar a la/el JUT vía correo electrónico o informe
- 9.5.14.4** Culminada la liberación de alimentos, la/el SPA designado 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.
- 9.5.14.5** La/el SPA verifica que los vehículos cuenten con tolva cerrada que asegure 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.
- 9.5.14.6** Los estibadores deben contar con indumentaria completa y limpia, controles médicos vigentes según el numeral 9.5.6.1, además de cumplir con las BPM establecidas por el/la proveedor/a.
- 9.5.14.7** 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.
- 9.5.14.8** 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 las actividades de supervisión y liberación.
- 9.5.14.9** 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° 07).



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:03:20 -05:00

- 9.5.14.10** 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.
- 9.5.14.11** 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.
- 9.5.14.12** 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.
- 9.5.14.13** 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.
- 9.5.14.14** 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.
- 9.5.14.15** 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.
- 9.5.14.16** 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.

9.6 Del Registro de Evidencias Fotográficas y/o Audiovisuales

- 9.6.1** 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; en caso de efectuar toma fotográfica debe detallar la descripción de la misma en forma clara y precisa, a efectos de sustentar los hechos verificados, de acuerdo a lo siguiente:

- a) Establecimientos tipo almacén:
- **De la Zona de ingreso del establecimiento** (foto del SPA con la fachada externa del establecimiento), por día de supervisión (Modalidad de atención Productos) y por cada turno de liberación (modalidad de atención raciones).
 - **De las Instalaciones del establecimiento** (ambiente/s de almacenamiento de alimentos), siempre que se aplica la Ficha de



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:03:32 -05:00

Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén.

- **De la verificación de las Existencias de alimentos** (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote) al inicio de cada liberación - modalidad de atención productos
- **De la verificación del stock de seguridad** (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote), al inicio del 1er turno de liberación - modalidades de atención raciones.
- **De las 200 unidades** de cada lote muestreado (por lote de alimento y presentación).
- **De al menos una de las muestras destructivas**, antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al número de lote en forma clara.
- **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 (envases abiertos).
- **De los vehículos**, antes de iniciar la carga y estiba, en el que se visualice las condiciones de limpieza del interior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo, del proceso de la carga y estiba y al culminar la misma en el que se visualice la disposición de la carga total de los alimentos, en el 100% de los vehículos de transporte verificados, según programación.
- **De cada observación o no conformidad**, identificada durante las actividades de supervisión y liberación.
- **Del levantamiento de las observaciones**, de la supervisión higiénico sanitaria anterior o de la última ETE en caso de ser la primera supervisión

b) Establecimientos tipo planta

- **De la Zona de ingreso del establecimiento** (foto del SPA con la fachada externa del establecimiento), por cada día y turno de supervisión.
- **De la verificación del stock de seguridad** (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del stock de seguridad en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote), de forma diaria antes de iniciar el 1er turno de liberación
- **De las instalaciones del establecimiento:** áreas de proceso donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, entre otros) y áreas de almacenamiento del bebible y sólido industrializado (de corresponder), cuando se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta.



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:03:50 -05:00

- **De las 200 unidades** de cada lote y presentación del alimento muestreado (para el bebible y sólido industrializado).
- **De al menos una de las muestras destructivas** antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al número de lote en forma clara
- **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 (envases abiertos).
- **De los vehículos**, antes de iniciar la carga y estiba, en el que se visualice las condiciones de limpieza del interior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo, del proceso de carga y estiba y al culminar la misma, en el que se visualice la disposición de la carga de alimentos en el 100% de los vehículos de transporte verificados.
- **De cada observación o no conformidad**, identificada durante las actividades de supervisión y liberación.
- **Del levantamiento de las observaciones**, de la supervisión higiénico sanitaria anterior o de la última ETE en caso de ser la primera supervisión



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:04:02 -05:00

9.7 De los Instrumentos de Supervisión y Liberación

Los instrumentos de supervisión y liberación aplicados en el establecimiento del/de la proveedor/a (fichas) se registran en línea en el aplicativo informático del PNAEQW; asimismo, finalizado el registro y después del envío de la información al SIGO, la/el SPA y la/el responsable de control de calidad del establecimiento, firman digitalmente las fichas generadas, las mismas que se detallan a continuación:

9.7.1 Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta (Anexo N° 02)

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

9.7.2 Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén (Anexo N° 03)

La frecuencia de aplicación de la ficha es antes del inicio de cada liberación programada para los establecimientos de la modalidad de atención productos y cada diez (10) para los establecimientos de la modalidad de atención raciones, así como cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.

Si las liberaciones de los establecimientos de la modalidad de atención productos 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.

9.7.3 Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04):

Verificación de Existencias: La frecuencia de aplicación de la ficha de verificación de existencias es antes del inicio de cada liberación programada y culminada la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento

Verificación del Stock de seguridad: La frecuencia de aplicación de la ficha es por día antes de iniciar el primer turno liberación.

9.7.4 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 05)

- a) En la modalidad de atención raciones, la frecuencia de aplicación de la ficha de evaluación para el caso de materias primas/insumos, alimentos preparados, bebible y sólido industrializados es diaria y por turno. Se aplica por cada lote de alimento.
- b) En la modalidad de atención productos, la frecuencia de aplicación de la ficha para el caso de alimentos industrializados y/o de procesamiento primario, es cada vez que se verifiquen o evalúen productos, de acuerdo al cronograma de entrega. Se aplica por cada lote de alimento.
- c) Durante las actividades de evaluación se verifica y/o 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 evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos (producto de panificación y/o huevo sancochado) o alimento de procesamiento primario o industrializado.
 - De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:04:16 -05:00

9.7.5 Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido: producto de panificación y/o Huevo Sancochado (Anexo N° 06)

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, establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.

Se verifica y/o registra la siguiente información:

- Datos del alimento a elaborar.
- Existencia de causales de suspensión.
- Condiciones higiénico sanitarias durante la elaboración del alimento.
- 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.

9.7.6 Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 07)

La frecuencia de aplicación de la ficha es:

- Para el caso de la modalidad de atención raciones: Diaria, por turno de atención y establecimiento, culminada la evaluación del total de alimentos a liberar.
- Para el caso de la modalidad de atención productos: Al culminar la evaluación del total de los alimentos a liberar.

Se verifica y/o registra la siguiente información:

- Existencia de causales de suspensión
- Datos del vehículo de transporte, carga y estiba y ruta.
- Condiciones higiénico sanitarias de cada vehículo de transporte, destinado para la carga y estiba de los alimentos.

9.7.7 Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 08)

9.7.7.1 La frecuencia de aplicación en el caso de la modalidad de atención raciones es por día, por turno de supervisión y por establecimiento.

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

9.7.7.3 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; asimismo, en caso de registrar levantamiento de las observaciones, debe precisar el detalle de la subsanación efectuada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y que guarden relación con la supervisión realizada.

9.7.7.4 En el Acta de supervisión y liberación se consolida el resumen de las actividades de supervisión y liberación realizadas por la/el SPA en los establecimientos de las/los proveedoras/es; dicho documento debe ser cargado al SIGO en formato PDF en un plazo no mayor de 24 horas de culminado el turno de supervisión.

9.7.7.5 En este documento se debe detallar:

- Los resultados de la verificación de la documentación obligatoria del establecimiento (detallando el número del documento, la fecha de emisión, la vigencia y la entidad emisora)
- Los resultados de la verificación higiénico sanitaria del establecimiento.
- El plazo para la subsanación de las observaciones, considerando máximo la siguiente liberación del mismo ítem para la modalidad de atención productos y máximo cada 10 días hábiles para la modalidad de atención raciones.
- El levantamiento de las observaciones generadas durante la supervisión higiénico sanitaria y/o durante las actividades de supervisión y liberación (en caso de ser la primera supervisión consignar el levantamiento de las observaciones de la última ETE).



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:04:30 -05:00



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 27.10.2022 23:04:40 -05:00

- El cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a, precisando si cumplió o incumplió con los referidos compromisos (en el caso de la Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance).
 - El resultado de la verificación de las existencias de los alimentos según lo declarado en el listado de alimentos y cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del período de atención correspondiente.
 - El resultado de la verificación de la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención con sólido y bebible industrializados, establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras (modalidad de atención raciones).
 - Los resultados de la supervisión del proceso de elaboración del componente sólido, precisando el número de batch de producción (modalidad de atención raciones).
 - El detalle de los alimentos evaluados (nombre, marca, presentación, N° de lote, fecha de vencimiento, cantidad a entregar, registro sanitario o Autorización Sanitaria, y fabricante).
 - El Detalle del muestreo realizado (NTP aplicada por tipo de alimento, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada) y el resultado de la Evaluación (CONFORME / NO CONFORME).
 - Sustento de la NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso).
 - Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso).
 - El resultado de la supervisión del proceso de armado de canastas (de corresponder)
 - El resultado de la verificación del vehículo de transporte, carga y estiba
 - Las observaciones evidenciadas durante el proceso de supervisión y Liberación.
 - Observaciones u objeciones por parte del/de la proveedor/a, las cuales se registran 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.
- 9.7.7.6** 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° 08), el mismo que debe ser entregado al/a la proveedor/a como copia.
- 9.7.7.7** En caso fortuito o de fuerza mayor, que no permita realizar la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), 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.
- 9.7.7.8** El Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), es el único documento mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento de manera inmediata de las observaciones identificadas.

9.8 Casos de Reposición de Alimentos (Modalidad de Atención Productos)

9.8.1 La reposición de alimentos se realiza en los siguientes casos:

- A solicitud del/de la proveedor/a, cuando tome conocimiento que uno de los lotes de 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.

9.8.2 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.

9.8.3 La/el JUT, de corresponder, gestiona y autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.

9.8.4 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.

9.8.5 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 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.

9.9 Presentación del Informe del Proceso de Supervisión y Liberación

9.9.1 La/el SPA culminado el proceso de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a emite su informe a de resultados de la supervisión y liberación (Anexo N° 11) dirigido a la/el JUT con copia a la/el CTT y a la/el SC del comité de compras al cual pertenece(n) el(los) ítem(s), 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 cuatro (04) 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 cuatro (04) días hábiles de culminada la evaluación de los alimentos en el primer 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.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:04:54 -05:00

- 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 copia a 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.

9.9.2 Solo en caso que la verificación del vehículo de transporte carga y estiba de alimentos se realice posterior a cuatro (04) días hábiles de culminada la evaluación de los alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a y la/el SPA no ha sido programado a otro u otros establecimientos para realizar la supervisión y liberación de manera continua (dentro de los cuatro (04) días hábiles de culminada la evaluación de alimentos en el primer establecimiento del/de la proveedor/a), la/el SPA emite el informe de dicha actividad a la/el JUT de su UT, con copia a la/el CTT, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles de culminada dicha verificación.

9.9.3 La/el SPA, en caso de identificar incumplimientos durante el proceso de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, 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; asimismo, reporta dichos incumplimientos en el "Formulario de validación de cumplimiento de obligaciones contractuales" el cual adjunta a su informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (Anexo N° 11)

9.9.4 En caso se identifique productos no conformes, la/el SPA procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.

9.10 Seguimiento del Proceso de Supervisión y Liberación

9.10.1 La/el CTT:

9.10.1.1 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 de al menos una actividad (evaluación del expediente de liberación y/o supervisión y liberación en el establecimiento) de forma alternada; a fin de evaluar su desempeño y el cumplimiento de los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, considerando lo siguiente:

A. Supervisión de la actividad de evaluación del expediente de liberación, como mínimo de un/una proveedor/a:

- a) Revisa de forma aleatoria en el SIGDEL la documentación del expediente de liberación.
- b) Revisa los informes de resultados de la evaluación del expediente de liberación emitidos por la/el SPA.

B. Supervisión de la actividad de supervisión y liberación como mínimo en un establecimiento de proveedor/a:



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:05:05 -05:00

- a. Evalúa a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- b. Verifica el registro de la información de las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos del/de la proveedor/a de raciones/productos:
 - Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén (Anexo N° 03), Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 05), Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido (Anexo N° 06), Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 07), Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a (Anexo N° 08), registro del Anexo N° 03 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 PNAEQW.
- c. Revisa los informes de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/ de la proveedor/a, emitidos por la/el SPA



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:05:22 -05:00

9.10.1.2 Reporta mediante informe sustentado a la/el JUT, en un plazo máximo de siete (07) días hábiles de culminada la actividad de seguimiento, el cumplimiento o las observaciones identificadas en el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/los proveedoras/es de su ámbito territorial, para que se adopten las acciones correspondientes.

9.10.1.3 La/el CTT en caso de identificar observaciones, realiza el seguimiento para la subsanación correspondiente e informa a la/el JUT su cumplimiento.

9.10.2 La/el Especialista en Supervisión de la USME:

9.10.2.1 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 (evaluación del expediente de liberación, 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 siete (07) 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 siete (07) días hábiles.

- 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 y a la UT para las acciones que correspondan.
- e) Realiza el seguimiento del cumplimiento de las acciones adoptadas por las Unidades Territoriales para el control del proceso de supervisión y liberación.

9.10.2.2 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.

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

- 9.11.1** 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.
- 9.11.2** 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 lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.
- 9.11.3** 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.

- 9.11.4** El/la proveedor/a debe implementar en su establecimiento las medidas establecidas por la autoridad de salud, 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.
- 9.11.5** 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.
- 9.11.6** 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 9.10.7 y 9.10.8, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.
- 9.11.7** 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 evaluación 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.
- 9.11.8** 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:
- Dos (02) días hábiles son para la evaluación 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 la evaluación 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.
- 9.11.9** 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 del 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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:05:45 -05:00

alimento presente reiteradas observaciones que afecten su calidad, inocuidad e idoneidad.

10.4. Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, dispondrá las acciones específicas que correspondan ejecutar en materia de supervisión, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.

10.5. Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo al siguiente orden de prelación, por el Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compras y a las cláusulas del contrato.

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- Anexo N° 02: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001, Formato de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Planta.
- Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Formato de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Almacén.
- Anexo N° 04: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003, Formato de la Ficha de verificación de existencias y/o stock de Seguridad
- Anexo N° 05: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004, Formato de la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- Anexo N° 06: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005, Formato de la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido.
- Anexo N° 07: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006, Formato de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Anexo N° 08: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007, Formato del Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a.
- Anexo N° 09: Modelo de Informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación – Modalidad de Atención Raciones
- Anexo N° 10: Modelo de Informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación – Modalidad de Atención Productos
- Anexo N° 11: Modelo de Informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del /de la proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones/Productos
- Anexo N° 12: Lista de materiales e instrumentos para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos
- Anexo N° 13: Cuadro de Control de Cambios.

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, mascarilla, protector de cabello (cofia), guantes (de corresponder), calzado cerrado, protector de calzado (de corresponder) 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 los materiales e instrumentos (de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 12) necesarios para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.
- 1.3. Los materiales e instrumentos para el muestreo deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo deben tener capacidad adecuada para el producto que se va a evaluar
- 1.4. La/el SPA verifica que los materiales e instrumentos necesarios para el muestreo 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.
- 1.5. 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.
- 1.6. La/el SPA una vez verificadas las condiciones de almacenamiento, así como la verificación de existencias, y en caso resulten conformes, procede al muestreo.
- 1.7. La/el SPA procede a la extracción de las muestras por cada lote de alimento, siguiendo los criterios establecidos en el presente instructivo.
- 1.8. 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.

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.



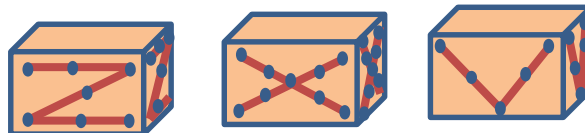
Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:06:11 -05:00

Para Productos Terminados Industrializados y de Procesamiento Primario

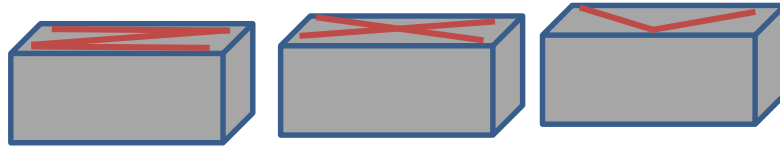
La inspección inicial, se aplica a todos los productos industrializados y de procesamiento primario a liberar y consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos, selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) o ruma(s)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

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.



- 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, se realiza la evaluación externa del 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 unidades de muestra 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.
 - Otros defectos externos.
- 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 califica como No Conforme y no procede su liberación, por lo que el/la proveedor/a debe subsanar la observación o 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° 08) 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 (prueba destructiva), 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.

El muestreo de los lotes de alimentos, 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° 05)

En casos de reevaluación, si el lote no cuenta con la cantidad suficiente para realizar un re-muestreo sin comprometer la cantidad a distribuir, la/el SPA suspende la liberación del lote, hasta que el/la proveedor/a presente un nuevo expediente de liberación para cubrir la cantidad faltante

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.

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° 08), detallando la observación y precisando el número de unidades de muestra tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales

3.1.1 Para los POA Hidrobiológicos

- a) Para los POA 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.
- b) 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.

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 y 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.
- b) 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 y LCA =6.5%, de la referida norma.

3.1.3 Para Conservas de POA No Hidrobiológicos

- a) Para el caso de productos de origen animal no hidrobiológicos se aplica el Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018), de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3.
- b) 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%.

3.1.4 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.
- b) 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.

3.1.5 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.
- b) 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.
- c) Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg o más, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.

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

Durante el Proceso Productivo

- a) El muestreo de los panes se debe realizar durante el proceso productivo por cada batch de producción, tomando cinco (5) unidades de muestra aleatoriamente para verificar el peso del producto (prueba no destructiva) y una (01) unidad de muestra para evaluar las características físicas y organolépticas del alimento (prueba destructiva).
- 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) Los resultados de la evaluación se reportan en el aplicativo informático (módulo de liberación), aplicando la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido y/o Huevo Sancochado – Modalidad de Atención Raciones (Anexo N° 06).
- 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 inmediatas 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 re-muestreo 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), aplicando la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 05).
- 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° 08), detallando la observación y precisando el número de unidades de muestra tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales.

4. Evaluación de las características físicas y organolépticas

La evaluación de las características físicas y organolépticas se realiza abriendo la totalidad de las unidades de muestra extraídas y vaciando el contenido de cada unidad (una por una) 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 POA hidrobiológicos
- Grupo B: leche y productos lácteos.
- Grupo C: conservas de POA no hidrobiológicos

4.1 Evaluación del olor

Para evaluar el olor del alimento, se acerca cada unidad de muestra a las fosas nasales y se percibe el olor suavemente; la evaluación se realiza inmediatamente abierto el envase, antes y después de vaciar el contenido a la bandeja.

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 de cada unidad de muestra del alimento, 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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:07:30 -05:00

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, aceite y papa nativa.

4.3 Evaluación del color

Para evaluar el color del alimento, se toma una porción de cada unidad de muestra y se coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida se vierte el contenido de cada unidad de muestra en un recipiente 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 y/o yema de los dedos (crocante, áspero, suave, compacto, firme al tacto), de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. La evaluación se realiza por cada unidad de muestra.

4.5 Evaluación del aspecto

La evaluación del aspecto del alimento se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido de cada unidad de muestra 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.

4.6 Evaluación de las características internas del envase

Para las conservas de POA hidrobiológicos, conservas de POA no hidrobiológicos y productos lácteos, previo enjuague de los envases con agua, se verifica que el aspecto interno del envase 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.

4.7 Evaluación del peso

a) Peso Neto

Pesar la muestra con el envase sin abrir y registrar su peso (P1).

Abrir el envase y extraer el contenido (en caso de alimentos con líquido de gobierno extraer todo el contenido: líquido y sólido).

Pesar el envase vacío y la tapa de corresponder y registrar su peso (P2),

Restar el peso del envase vacío y la tapa de corresponder al peso de la muestra con el envase sin abrir ($P = P1 - P2$), donde P es el peso neto

b) Peso Escurrido

- Para productos con líquido de gobierno:

Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1)

Abrir el envase del producto y verter el contenido con el medio líquido sobre la superficie del tamiz.

Para facilitar el drenaje inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.

Pesar el tamiz con el contenido sólido escurrido y registrar su peso (P2)

Restar el peso del tamiz limpio al peso del tamiz con el contenido sólido escurrido ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido.

- Para productos en salsa:

Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1)

Abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura y luego el contenido con agua corriente, utilizando una piseta.

Verter el contenido con el medio líquido sobre la superficie del tamiz.

Lavar el contenido del tamiz con agua corriente hasta eliminar totalmente la salsa, utilizando una piseta.

Para facilitar el drenaje inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado.

Eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel

Pesar el tamiz con el contenido sólido escurrido y registrar su peso (P2)

Restar el peso del tamiz limpio al peso del tamiz con el contenido sólido escurrido ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:14:03 -05:00

4.8 Evaluación de la papa nativa

La evaluación de las características físicas y aspecto de la papa nativa se realiza de forma visual, verificando la superficie externa (entera) y la superficie interna (cortada en rodajas) de cada una de las unidades de producto que conforman la unidad de muestra envasada, observando que se encuentre seca y exenta de plagas y pudrición húmeda.

La evaluación de la textura se realiza presionando ligeramente con la yema de los dedos la superficie de cada unidad (entera y cortada en rodajas) y la evaluación del olor se realiza acercando las rodajas de cada unidad a las fosas nasales; asimismo, utilizando la balanza digital se verifica que el peso de cada unidad de producto se encuentre entre 0.056 y 0.509 kg.

5. Resultado de la evaluación del alimento

La/el SPA, califica 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 registra el resultado en el aplicativo informático (módulo de liberaciones) implementado por el PNAEQW.

APÉNDICE 1

MUESTREO PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020). 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:

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



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Verónica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B* Fecha: 27.10.2022 23:13:50 -05:00

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** que el lote es **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 que el lote es **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 = lata 112, 9na muestra = 127, 10ma muestra = 142, 11va muestra = 157, 12va muestra = 172, 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** que el lote es **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación físico organoléptica de las unidades de muestra representativas del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye que el lote es **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.

APÉNDICE 2

MUESTREO PARA 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



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:14:36 -05:00

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

N: Total de unidades por lote/código.
n: Tamaño de muestra en unidades 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** que el lote es **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 que el lote es **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:14:48 -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

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

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	
A	2	Ac	Re																									
B	3	Ac	Re																									
C	5	Ac	Re																									
D	8	Ac	Re																									
E	13	Ac	Re																									
F	20	Ac	Re																									
G	32	Ac	Re																									
H	50	Ac	Re																									
J	80	Ac	Re																									
K	125	Ac	Re																									
L	200	Ac	Re																									
M	315	Ac	Re																									
N	500	Ac	Re																									
P	800	Ac	Re																									
Q	1 250	Ac	Re																									
R	2 000	Ac	Re																									

- ↓ = 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 NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Verónica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:15:16 -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 100 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 100 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.
 - Licuefacción²¹ 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 que el lote es **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 que el lote es **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.

²¹ 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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA				Pág. 1 de 10

CÓDIGO DE FICHA					

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO					

RUC DEL PROVEEDOR					

RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR					

I. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO

SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES					
NOMBRES Y APELLIDOS			DNI		

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO	1
ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO	2

ALMACENAMIENTO DEL SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	3
ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	4
ALMACÉN DE PRODUCTOS	5

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 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 y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigentes emitidas 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 vigente y 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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 la norma nacional o Codex Alimentarius o FDA, insumos y/o productos vencidos, infestados, sin registro sanitario o autorización sanitaria, 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

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA			Pág. 2 de 10

i)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelos u otros, en el/los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A.	NC	Observación
j)	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 de cloro libre residual entre 0.5 ppm y 5.0 ppm establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	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
l)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
n)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no es de uso exclusivo para la producción y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
o)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales e instrumentos necesarios (según Anexo N° 12) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales o instrumentos en estado defectuoso	NC	Observación
p)	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
q)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, 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 "NA"

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

En caso el establecimiento cuente con la certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance

V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

N°	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.° 007-98-SA, numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 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.° 007-98-SA, numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:16:03 -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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDORA/A – TIPO PLANTA				Pág. 3 de 10

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, 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, limpias, 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 y área de armado de canastas. (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	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y 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 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	

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDORA/A – TIPO PLANTA			Pág. 4 de 10

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
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 y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (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 heterótroficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oocistos 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 (entre 0.5 ppm y 5.0 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 6.4.1, 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 y limpieza, 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 se encuentran en ambientes diferenciados por 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 cantidad suficiente según la cantidad de personal, 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	
1.20	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	
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	

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDORA/A – TIPO PLANTA			Pág. 5 de 10

2. ÁREA DE PROCESO DE TUBÉRCULOS

Foto

N°	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 limpieza 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 y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. (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	
2.9	El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA			Pág. 6 de 10

3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1)

Foto

N°	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 limpieza 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 y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. (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 2)

Foto

N°	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	
4.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de limpieza 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	

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA				Pág. 7 de 10

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
4.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (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 1)

Foto

N°	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 limpieza 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 y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. (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	

Foto

6. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 2)

N°	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 limpieza 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 y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA			Pág. 8 de 10

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
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	

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

Foto

N°	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, instrumentos, materiales 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 y se encuentran actualizados según su procedimiento. (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), los mismos que se encuentran al día. (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 actualizados, según su procedimiento. (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, los mismos que se encuentran al día. (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 del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (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 de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (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	

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA				Pág. 9 de 10

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
7.12	<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; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p>	4	0	
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, Resolución Ministerial N° 461-2007/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	

8. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
8.1	El plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición al SARS-CoV-2, contempla los procedimientos, acorde a los lineamientos establecidos en la normativa vigente	4	0	
8.2	Los registros que sustentan la implementación del plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, se encuentran actualizados			
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 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	
8.5	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de un (1.00) metro (o según normativa vigente).	4	0	
8.6	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
8.7	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	
8.8	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	

	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°06	FICHA DE SUPERVISION HIGIENICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO PLANTA				Pág. 10 de 10

9. DEL PLAN HACCP

Foto

N°	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 CALIFICACION		PUNTAJE:	SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	PORCENTAJE:	De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días (*)	Fecha límite
≥ 85	< 85	CALIFICATIVO				/...../.....

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, el puntaje establecido para estos requisitos no será sumado
 Nota 2: El puntaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados
 Nota 3: El Calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
 (*) El plazo de subsanación en caso de suspensión es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO

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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN				Pág. 1 de 6

CÓDIGO DE FICHA									
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO									
	RUC DEL PROVEEDOR				RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR				

I. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO				SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES					
HORA	DIA	MES	AÑO	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI		

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DEL SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	3	ALMACÉN DE PRODUCTOS	5
ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	4		

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

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

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (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.	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 (almacén) según 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 emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 (almacén) vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a.	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 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 o de cloro libre residual entre 0.5 y 5.0 ppm, establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN				Pág. 2 de 6

k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos 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 e instrumentos necesarios (según Anexo N° 12) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales instrumentos en estado defectuoso.	NC	Observación
o)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

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

IV. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s (excepto el compromiso de presentación de alimentos macro regionales) 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

En caso el establecimiento cuente con la certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance

IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

N°	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.° 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 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°007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, 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 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 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 limpias y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	2	0	

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN				Pág. 3 de 6

N°	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 armado de canastas de corresponder. (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, ambiente de almacenamiento de papa nativa fresca (de corresponder) 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 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 y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (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 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 (entre 0.5 ppm y 5.0 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	
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	

	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°06		FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN			Pág. 4 de 6

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
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 y limpieza, 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 se encuentran en ambientes diferenciados por 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 cantidad suficiente según la cantidad de personal, 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	
1.22	Las mesas, estanterías, utensilios, equipos u otros materiales son de fácil higienización y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza (Artículos 37, 38 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

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales de BPAL, PHS, y estos son implementados. (Numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.2	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales 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, actualizados según su procedimiento. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.4	Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos, los mismos que se encuentran al día (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	

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN				Pág. 5 de 6

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.6	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (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, los mismos que se encuentran al día. (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 del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se encuentran actualizados según su procedimiento. (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, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (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	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 - 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, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	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, Resolución Ministerial N° 461-2007/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	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	

3. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
3.1	El plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición al SARS-CoV-2, contempla los procedimientos, acorde a los lineamientos establecidos en la normativa vigente	4	0	
3.2	Los registros que sustentan la implementación del plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, se encuentran actualizados	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	

	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°06	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A – TIPO ALMACÉN				Pág. 6 de 6

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
3.4	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	
3.5	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de un (1.00) metro (o según normativa vigente).	4	0	
3.6	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor	4	0	
3.7	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	
3.8	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	

VI. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACION		PUNTAJE:		SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	PORCENTAJE:		De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días (*)	Fecha límite
≥ 85	< 85	CALIFICATIVO					/...../.....

Nota 1: El Calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.

(*) El plazo de subsanación en caso de suspensión es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

FECHA Y HORA - FINAL

HORA	DIA	MES	AÑO

ANEXO N°04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°06		FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS DE LOTES DE ALIMENTOS / VERIFICACION DE STOCK DE SEGURIDAD			Pág. 1 de 3

CÓDIGO DE FICHA					

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO						RUC DEL PROVEEDOR						RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR					

I. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO				2. MODALIDAD		SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES						
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	NOMBRES Y APELLIDOS				DNI		

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como “NO CONFORME (NC)” y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (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.	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 (almacén) según 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 emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 (almacén) vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a.	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 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 o de cloro libre residual entre 0.5 y 5.0 ppm, establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación

	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°07		FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS DE LOTES DE ALIMENTOS / VERIFICACION DE STOCK DE SEGURIDAD			Pág. 3 de 3

III. RESULTADO GENERAL

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

PRODUCTOS: NUMERO DE LOTES DE ALIMENTOS EXISTENTES			RACIONES: STOK DE SEGURIDAD				
CONFORME	NO CONFORME	TOTAL	Sólido Industrializado	Cumple	No Cumple		
			Bebible Industrializado	Cumple	No Cumple		

SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión		FECHA Y HORA - FINAL			
			Días (*)	Fecha límite	HORA	DIA	MES	AÑO
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			/...../.....				



Firmado digitalmente por
 NATIVIDAD HENOSTROZA
 Anatolia Veronica FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 27.10.2022 23:22:07 -05:00

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°06		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 1 de 4

CÓDIGO DE FICHA														
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO					RUC DEL PROVEEDOR					RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR				
I. DATOS DE SUPERVISION														
1. FECHA Y HORA - INICIO				2. Modalidad				4. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES						
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	NOMBRES Y APELLIDOS					DNI			
II. EVALUACIÓN PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO (Registro por alimento)														
A. DATOS DEL ALIMENTO														
1. TIPO DE ALIMENTOS					2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO									
Producto	1													
Materia prima / Insumo	2				3. SOLO EN CASO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO									
Bebible Industrializado	3				3.1 Sabor									
Sólido Industrializado	4				3.2 Tipo de cereal									
Producto de panificación	5				4. SOLO EN CASO DE PESCADO									
Acompañamiento del pan	6				4.1 Especie									
Huevo Sancochado (otro)	7													
5. LA EVALUACION DEL ALIMENTO ES PARA:		6. Turno de supervisión				7. Turno de atención				8. LIBERACION				
Liberación	Reparación	Mañana	Tarde	Noche	Mañana	Tarde	Mañana y Tarde	Regular	Reposición					

B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA

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

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACION DE REGISTRO	VERIFICACIÓN DOCUMENTARIA	OBSERVACIONES
1	MARCA				
2	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase: kg o L)				
3	CÓDIGO DE LOTE				
4	FECHA DE PRODUCCIÓN				
5	FECHA DE VENCIMIENTO				
6	FABRICANTE/PROCESADOR				
7	FRACCIONADOR				
8	IMPORTADOR				
9	ORIGEN / PROCEDENCIA (IMPORTADO / NACIONAL)				
10	DECLARADO COMO MACRO REGIONAL	(SI / NO)			
11	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)				
12	ITEMS (COBERTURA TOTAL)				
13	ITEMS (COBERTURA PARCIAL)				

	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°06		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 2 de 4

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACION DE REGISTRO	VERIFICACIÓN DOCUMENTARIA	OBSERVACIONES
14	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO				
15	N° DE REGISTRO SANITARIO				
16	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP				
17	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO				
18	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO				
19	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN DE PLANTA				
20	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN ISO 22000				
	FSSC 22000				
	IFS				
	BRC				
	SQF				
21	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA				
22	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO				
23	N° CERTIFICADO FÍSICO QUÍMICO				
24	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO				
25	N° INFORME DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO				
26	N° INFORME DE ENSAYO FÍSICO QUÍMICO				
27	N° INFORME DE ENSAYO ORGANOLÉPTICO				
28	N° INFORME DE ENSAYO ENVASE				
29	N° GUÍA/S DE REMISIÓN				
30	N° BOLETA/S DE VENTA				
31	N° FACTURA/S				
32	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)				
33	% DE GRANO SIMIL				

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/ causal/es evaluada/s como **"NO CONFORME (NC)"** y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (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.	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 (almacén) según 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 emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación

	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°06	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 3 de 4

g)	Cuando 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.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a.	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 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 o de cloro libre residual entre 0.5 y 5.0 ppm, establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos 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 empacado).	NC	Observación
n)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales e instrumentos necesarios (según Anexo N° 12) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales instrumentos en estado defectuoso.	NC	Observación
o)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

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

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

D.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

Foto

La evaluación del aspecto externo del alimento se realiza:

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

FECHA Y HORA DE EVALUACION			
HORA	DIA	MES	AÑO

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

N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	INTEGRIDAD DEL ENVASE		
2	HIGIENE DEL ENVASE		
3	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE		
4	HIGIENE DEL EMPAQUE		
5	ROTULADO / ETIQUETADO		
6	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
7	CUMPLIMIENTO DE LOS 21 DÍAS DE OBSERVACION (CUARENTENA)		

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).

   		PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°06	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	Pág. 4 de 4

D.2 VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO DEL ALIMENTO

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
	NTP ISO 5538-2010 REV 2020	S2	S3	S4
	NTP 700.002:2012	Plan de muestreo 1 (Nivel de inspección I)	Plan de muestreo 2 (Nivel de inspección II)	

1.1. PLAN DE MUESTREO APLICADO	NTP ISO 2859-1-2013	S3	S4
	NTP ISO 5538-2010 REV 2020	S3	S4
	NTP 700.002:2012	Plan de muestreo 2 (Nivel de inspección II)	

2. CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)	
3. N° DE MUESTRAS (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	ORGANOLÉPTICA	AUSENCIA DE INFESTACIÓN			
7	FÍSICO	PESO NETO			
8	FÍSICO	PESO ESCURRIDO			
9	(*)				
10	(*)				

(*) Evaluar en el establecimiento los requisitos físicos organolépticos señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

E. RESULTADO DE EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

Marque con una (X) en el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" y/o "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

La evaluación del producto, materia prima / insumo, bebible industrializado, sólido industrializado resulta:		SUSPENDIDO		SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión		FECHA Y HORA - FINAL			
		De ser SI, detallar el literal de la causal de				Días (*)	Fecha límite	HORA	DIA	MES	AÑO
CONFORME	NO CONFORME					/...../.....				

Nota: Si uno de los requisitos del alimento evaluado resulta no conforme, el resultado de la evaluación es "No Conforme"

(*) El plazo es determinado por el/la proveedor/a, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

ANEXO N°06

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005
Versión N°06	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO		Pág. 1 de 5

CÓDIGO DE FICHA					

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO					

RUC DEL PROVEEDOR					

RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR					

A. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO

1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR			CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR SEGÚN CONTRATO
PRODUCTOS DE PANIFICACION)	1	Descripción del producto de panificación	
INCORPORACION A COMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2	Descripción del acompañamiento	
HUEVO SANCOCHADO	3		
SANCOCHADO DE TUBERCULOS U OTROS	4	Especificar el producto	

2. FECHA DE ATENCION		
DÍA	MES	AÑO

3. TURNO DE ATENCION		
MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE

TOTAL DE TURNOS POR DIA DE SUPERVISIÓN	1
	2
	3

TURNOS DE SUPERVISIÓN	1
	2
	3

B. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO

SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES					
NOMBRES Y APELLIDOS			DNI		

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s 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 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 y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigentes emitidas 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 vigente y 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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005
Versión N°06	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 2 de 5

h)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por la norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> o FDA, insumos y/o productos vencidos, infestados, sin registro sanitario o autorización sanitaria, 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: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelos u otros, en el/los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A.	NC	Observación
j)	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 de cloro libre residual entre 0.5 ppm y 5.0 ppm establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	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
l)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A se detecten áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
n)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (planta y/o almacén) no es de uso exclusivo para la producción y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
o)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales e instrumentos necesarios (según Anexo N° 12) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales o instrumentos en estado defectuoso	NC	Observación
p)	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
q)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación

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

D. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

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

Foto

CÓDIGOS							
PRODUCCION							
1. PRODUCTOS DE PANIFICACION 2. HUEVO SANCOCHADO 3. SANCOCHADO DE TUBERCULOS U OTROS							
OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO							
1. PRODUCTOS DE PANIFICACION		2. HUEVO SANCOCHADO		3. SANCOCHADO DE TUBERCULOS OTROS			
1. DOSIFICACION	2. MEZCLADO/AMASADO	1. SELECCIÓN	2. LIMPIEZA Y LAVADO	1. SELECCIÓN	2. LAVADO		
3. CORTADO, PESADO, DIVIDIDO BOLEADO	4. FERMENTADO	3. COCCIÓN	4. ENFRIADO	3. PELADO	4. COCCIÓN		
5. HORNEADO	6. ENFRIADO	5. SECADO	6. ENVASADO / SELLADO	5. ENFRIADO	6. PRENSADO		
7. ENVASADO/SELLADO	8. ALMACENADO	7. ALMACENADO		7. ENVASADO	8. ALMACENADO		
CRITERIOS							
1. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento durante la operación		4. El personal cumple con las BPM durante el proceso de producción					
2. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de los equipos/utensilios		5. Registra los datos de control en los tiempos establecidos en sus procedimientos					
3. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de la zona o ambiente de producción							



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 27.10.2022 23:24:35 -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-005
Versión N°06	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO		Pág. 3 de 5

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

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				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
2				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
3				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
4				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
5				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
6				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
7				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
...				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:24:47 -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-005
Versión N°06	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 4 de 5

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Foto

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

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								
5								

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

Foto

CÓDIGOS	
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.

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

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-005
Versión N°06		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO		Pág. 5 de 5

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2						
3						
4						
5						

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

E. RESULTADO (en caso de producción de panificación el RESULTADO es ndel TURNO)

Marque con una (X) en el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" y/O "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

CANTIDAD PRODUCCIÓN ACUMULADA	1		CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS	SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión		FECHA Y HORA - FINAL			
	2		CONFORME	De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Dias (*)	Fecha límite	HORA	DIA	MES	AÑO
	3		NO CONFORME				/...../.....				

Nota: El resultado será CONFORME cuando todas las condiciones sanitarias y operativas son "CONFORME" y cuando los aspectos sanitarios y operativos resultaron "CONFORME" o se subsanaron los "NO CONFORME", de lo contrario el resultado de la VERIFICACION será "NO CONFORME" lo cual implica la SUSPENSIÓN de la producción (de existir un siguiente turno de verificación, será suspendido).

(*) El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Verónica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:25:11 -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° 06		FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS			Pág. 1 de 3

CÓDIGO DE FICHA														
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO					RUC DEL PROVEEDOR					RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR				
I. DATOS DE SUPERVISION														
1. FECHA Y HORA - INICIO				2. Modalidad				3. turno de atención				4. N° de Vehículos a verificar		
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	Mañana	Tarde							
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES														
NOMBRES Y APELLIDOS										DNI				
II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN														

Marque con una (x) la/ causal/es evaluada/s como “**NO CONFORME (NC)**” y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (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.	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 (almacén) según 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 emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 (almacén) vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a.	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 o de cloro libre residual entre 0.5 y 5.0 ppm, establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación

 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° 06	FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS		Pág. 2 de 3

k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos 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 e instrumentos necesarios (según Anexo N° 12) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales instrumentos en estado defectuoso.	NC	Observación
o)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, 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"

B. VERIFICACION DEL VEHÍCULO Y LA ACTIVIDAD DE CARGA Y ESTIBA

Marque con una (X) los requisitos evaluados como "CONFORME" o "NO CONFORME", según corresponda

1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO

Foto

	DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACION
1	Presenta adecuado estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños			
1	Es exclusivo para el transporte de alimentos de consumo humano			
1	Cuenta con tolva cerrada, que permite la protección de los alimentos contra fuentes de contaminación			

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 "NO CONFORME"

2. CONDICIONES DE LA OPERACIÓN DE CARGA Y ESTIBA

Foto

	DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACION
1	No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo			
1	Los alimentos han sido adecuadamente estibados			
1	Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames			
1	El personal estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación			
2	el personal aplica buenas prácticas de manipulación e higiene durante 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

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 la carga y estiba

	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° 06		FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS			Pág. 3 de 3

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

SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
			Dias (*)	Fecha límite
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			/...../.....

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:26:12 -05:00

ANEXO N°08

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007
Versión N° 06		ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A			Pág. 1 de 3

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO	CÓDIGO DE ACTA

I. DATOS DE ESTABLECIMIENTO

1. NOMBRE Y/O RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		2. RUC	
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		4. DIRECCION	
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° COLEGIATURA
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD			

II. DATOS DE SUPERVISION

1. FECHA Y HORA - INICIO				2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCION	
HORA	DIA	MES	AÑO	Productos	Raciones	Mañana	Tarde
4. PERSONAL DEL PNAEQW		NOMBRES Y APELLIDOS				DNI	
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES							
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISION							
SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO				1	VERIFICACION DE SANCOCHADO DE TUBERCULOS U OTRAS M.P		5
VERIFICACION DE EXISTENCIAS / STOCK DE SEGURIDAD				2	VERIFICACIÓN DE SANCOCHADO DE HUEVO		6
INSPECCION, MUESTREO Y EVALUACION DE ALIMENTOS				3	SUPERVISION DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS		7
VERIFICACION DE ELABORACION DE COMPONENTE SÓLIDO				4	VERIFICACIÓN DE VEHICULOS DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA		8

III. ACTA

Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se concluye lo siguiente

1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

Puntaje Obtenido	Calificación		Requisitos con "NO CONFORME"	Suspendido		Causales de suspensión
	Satisfactorio	No Satisfactorio		SI	NO	
			Especifique			Especifique

2. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR

Compromiso:		Cumple	No Cumple
Compromiso:		Cumple	No Cumple
Compromiso:		Cumple	No Cumple

En caso el establecimiento cuente con la certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007
Versión N° 06		ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A			Pág. 3 de 3

9. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:

En caso de suspensión el/la proveedor/a o representante del establecimiento declara que en un plazo de ____ días hábiles, subsanará las observaciones antes indicadas (plazo máximo 05 días hábiles).

En caso de presentar observaciones no contempladas como causales de suspensión y no afectan la inocuidad de los alimentos, el/la proveedor/a o representante del establecimiento declara que en un plazo de ____ días hábiles, subsanará las observaciones antes indicadas (máximo en la siguiente liberación del mismo ítem y 10 días hábiles según actividad que corresponda

Participaron como representante del establecimiento el/la Sr/a en calidad de teléfono: y por el PNAE Qali Warma el/la (los/las) Sr/a

Siendo el día de fecha/...../..... y hora:....., se suscribe la presente acta en dos (02) ejemplares, uno de los cuales es entregado al representante del establecimiento

 Representante del PNAEQW
 Nombres y Apellidos:
 Cargo:
 DNI:

 Representante del Establecimiento
 Nombres y Apellidos:
 Cargo:
 DNI:



Firmado digitalmente por
 NATIVIDAD HENOSTROZA
 Anatolia Verónica FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 27.10.2022 23:26:52 -05:00

ANEXO N° 09
MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE A EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE DE
LIBERACION
(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, DE LA SEMANA XXX (DEL XXX AL XXX),
ITEM XXX

Referencia : Carta N°XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre los resultados de la evaluación del expediente de liberación presentado con fecha XX.XX.202X, mediante el documento de la referencia, por el/la proveedor/a XXXXXX, para el/los Comité/s de Compras XXXXX e Ítem/s XXXXX, según contrato/s XXXXX y adenda/s xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria; correspondiente a los productos a utilizar y/o liberar para la atención del servicio alimentario, que corresponde a la **semana del xxx al xxxxx**.

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 PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral 9.4.1 sobre las DISPOSICIONES ESPECIFICAS, lo siguiente: *“La/el SPA verifica el expediente de liberación asignado, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos y demás requisitos establecidos por el PNAEQW”*.

Con R.D.E. N° xxx-202X-MIDIS/PNAEQW, de fecha XX.XX.202X, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compras Electrónico – Modalidad de Atención Raciones para la Provisión del Servicio Alimentario del 202X del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la XX Convocatoria 202X.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la evaluación de los documentos presentados por el/la proveedor/a XXXXXXX, 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 validó los volúmenes y listado de alimentos.

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

De acuerdo a lo antes mencionado, la evaluación de la documentación presentada por el/la proveedor/a XXX, , 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 Anexo)

El Especialista Alimentario de la Unidad Territorial XXXX, concluyo mediante Informe N° XXX o correo electrónico de fecha XX.XX.202X, respecto a los productos, bebible y/o sólido industrializados que, la evaluación referida a lo establecido en las tablas alternativas para la

provisión de alimentos en la Modalidad raciones (Anexo N°03-B), Requerimiento de Volumen por Ítem (ANEXO N°04-A) y Requerimiento de Volumen por Institución Educativa. (Anexo N°04-B), es CONFORME.

Asimismo, respecto al sólido elaborado, bebible y/o sólidos industrializados determinó que la programación para el periodo cíclico o periodo declarado por el/la proveedor/a, en cuanto al tipo de producto, sabor, por cada entrega (según corresponda) o respecto a los intercambios autorizados (según aplique), es CONFORME.

Respecto al cumplimiento del plazo de presentación del expediente de liberación

(Detallar si el/la proveedor/a presentó el expediente de liberación en plazo de presentación respecto a su uso o liberación).

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/o la información consignada en el rotulado del arte /cliché de la etiqueta del producto con los parámetros técnicos establecidos en la normativa vigente, de los alimentos presentados por el/la proveedor/a, para los cuales aplican la verificación del cumplimiento de los parámetros, según lo precisado en los numerales 1.6 y 1.7 de las Generalidades de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos; precisando que, serán materia de verificación in situ durante la evaluación del rotulado en la supervisión y liberación en el establecimiento del / de la proveedor/a).

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

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

- Contar con la Certificación o Promesa de Implementar el Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma ISO 9001:2015 con alcance en el proceso de XXXXXX (el cual será materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a):

Respecto al cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha de consumo.

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

- Los productos industrializados de consumo directo (bebible y/o sólido industrializados), detallados en los numerales X, X, X del Anexo N°XX, tienen fecha de vencimiento mínima de xxxx (xx) días adicionales a la fecha de su consumo.

Resultado de la evaluación de los documentos de las materias primas e insumos utilizados para la elaboración del pan, materia prima para la elaboración de huevo sancochado, componente sólido industrializado y bebible 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.**

Asimismo, se adjunta en Anexo la validación de cumplimiento de obligaciones contractuales relacionados a la evaluación del expediente de liberación presentado por el/ la proveedor/a (*este Anexo aplica el último informe*).

Se recomienda remitir el presente informe a la/el SC para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:27:36 -05:00

ANEXO N°01: EVALUACION DOCUMENTARIA DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DEL PAN - PROVEEDOR/A XXXXXXX, ITEM XXXXXX, SEMANA DEL XXXXX AL XXXXXX

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V	REGISTRO SANITARIO	VALIDACIÓN HACCP / CERTIFICADO PGH / AUTORIZACION SANITARIA	CERTIFICACION SISTEMA SEGURIDAD ALIMENTARIA (IMPORTADOS)	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE	FICHA TECNICA	FACTURA O BOLETA	GUIA DE REMISIÓN	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI / NO)	OBSERVACIONES

ANEXO N°02: EVALUACION DOCUMENTARIA DE LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DEL HUEVO SANCOCHADO - PROVEEDOR/A XXXXXXX, ITEM XXXXXX, SEMANA DEL XXXXX AL XXXXXX

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V	FICHA TECNICA TINTA CODIGO	AUTORIZACION SANITARIA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA O BOLETA	GUIA DE REMISIÓN	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI / NO)	OBSERVACIONES



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:27:44 -0500

ANEXO N°03: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL SÓLIDO INDUSTRIALIZADO - PROVEEDOR/A XXXXXXX, ITEM XXXXXX, SEMANA DEL XXXXX AL XXXXXX

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V	VALIDACIÓN HACCP	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA O BOLETA	GUIA DE REMISIÓN	CARTA DE DISTRIBUIDOR AUTORIZADO	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI / NO)	OBSERVACIONES

ANEXO N°04: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO - PROVEEDOR/A XXXXXXX, ITEM XXXXXX, SEMANA DEL XXXXX AL XXXXXX

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V	VALIDACIÓN HACCP	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA O BOLETA	GUIA DE REMISIÓN	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI / NO)	OBSERVACIONES	

ANEXO N°05: VERIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO ADICIONAL

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V.	FECHA DE CONSUMO / FECHA DE FIN DE ATENCION	VENCIMIENTO ADUCINAL (DIAS)	CUMPLE / NO CUMPLE



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 27.10.2022 23:28:07 -05:00

**ANEXO N°06:
CÁLCULO DEL STOCK DE SEGURIDAD**

NIVEL	USUARIOS	RACIONES PARA 03 DÍAS DE ATENCIÓN
INICIAL	XX	XX
PRIMARIA	XX	XX
SECUNDARIA	XX	XX
TOTAL	XXX	XXX

STOCK DE SEGURIDAD BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

ALIMENTO	PRESEN-TACION	MARCA	LOTE	F.V.	SABOR	EXISTENCIAS
						XX
						XX
						XX
						XX
TOTAL						XXXXX

STOCK DE SEGURIDAD SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

ALIMENTO	PRESEN-TACION	MARCA	LOTE	F.V.	SABOR	EXISTENCIAS
						XX
						XX
						XX
						XX
TOTAL						XXXXX

ANEXO N°07: CANTIDAD DE EXISTENCIAS DE BEBIBLE Y SÓLIDO INDUSTRIALIZADOS, DE ACUERDO A LO PRESENTADO POR EL / LA PROVEEDOR /A

ALIMENTO	PRESEN-TACION	MARCA	LOTE	F.V.	SABOR	DÍAS DE ATENCIÓN (APROX)	DÍAS DE ATENCIÓN SEGÚN EXPEDIENTE



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:33:58 -05:00

ANEXO N° 10
MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE DE
LIBERACION
(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, ITEM XXX , PARA EL
PERIODO DE ATENCIÓN DEL XX DE XX AL XX DE XX DEL XX (XXXX
ENTREGA)

Referencia : Carta N°XXXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre los resultados evaluación del expediente de liberación presentado con fecha XX.XX.202X, mediante documento de la referencia, por el/la proveedor/a XXXXXX, para el/los Comité/s de Compras XXXXX e Ítem/s XXXXX; según contrato XXXXX y adendas xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria correspondiente a la XX Entrega, periodo de atención del XX al XX

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 PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral 9.4.1. sobre las DISPOSICIONES ESPECIFICAS, lo siguiente: *“La/el SPA verifica el expediente de liberación asignado, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos y demás requisitos establecidos por el PNAEQW”.*

Con R.D.E. N° xxx-202X-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 202X del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la xx Convocatoria 202X.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la evaluación de los documentos presentados por el/la proveedor/a XXXXX, 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 Anexos N° 01, 02 y 03, adjuntos al presente.

De acuerdo a lo antes mencionado, la evaluación 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)

El Especialista Alimentario de la Unidad Territorial XXXX, concluyo mediante Informe N°XXX o correo electrónico de fecha XX de XX del 2023, que la evaluación referida a lo establecido en las tablas alternativas para la provisión de alimentos en la Modalidad Productos ANEXO N°03-B y Requerimiento de Volumen de Productos por Ítem (ANEXO N°04-A) y Requerimiento de Volumen de Productos por Institución Educativa. (Anexo N°04-B), es CONFORME

Respecto al cumplimiento del plazo de presentación del expediente de liberación

(Detallar si el/la proveedor/a presentó el expediente de liberación en el plazo de presentación establecido en su contrato).

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/o la información consignada en el rotulado del arte /cliché de la etiqueta del producto con los parámetros técnicos establecidos en la normativa vigente, de los alimentos presentados por el/la proveedor/a, para los cuales aplica la verificación del cumplimiento de los parámetros, según lo precisado en los numerales 1.6 y 1.7 de las Generalidades de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos); precisando que, serán materia de verificación in situ durante la evaluación del rotulado en la supervisión y liberación en el establecimiento del / de la proveedor/a).

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, siendo estos:

- Contar con la Certificación o Promesa de Implementar el Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma ISO 9001:2015 con alcance en el proceso de XXXXXX (el cual será materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/ de la proveedor/a)
- Promesa de entrega de alimentos de origen macrorregional por cada ítem para todas las Instituciones Educativas Públicas en las cuales haya sido programado dicho alimento

Respecto a la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención

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 Anexo N° XX, tienen fecha de vencimiento mínima de xxxx (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 Anexo N° XX, tienen fecha de vencimiento mínima de xxx (xxx) días adicionales a la fecha final del periodo de atención.

Resultado de la evaluación de los documentos 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**.

Asimismo, se adjunta en Anexo la validación de cumplimiento de obligaciones contractuales relacionados a la evaluación del expediente de liberación presentado por el/ la proveedor/a (*este Anexo aplica el último informe*)

Se recomienda remitir el presente informe a la/el SC para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:28:45 -05:00

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

PRT- 039-PNAEQW-USME

ANEXO N°01: EVALUACION DOCUMENTARIA DE ALIMENTOS PARA SU PREPARACION EN LAS IIIE - PROVEEDOR/A XXXXXXX, ITEM XXXXXX, ENTREGA XXXX

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.P	F.V	REGISTRO SANITARIO	VALIDACIÓN HACCP O AUTORIZACION SANITARIA O PTH	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LOTE O CERTIFICADO SANITARIO	FACTURA O BOLETA	GUIA DE REMISIÓN	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI / NO)	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN SIN ERRORES DE FORMA (SI / NO)	OBSERVACIONES

ANEXO N°02: VERIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO ADICIONAL

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V.	FECHA DE FIN DEL PERIODO DE ATENCION	VENCIMIENTO ADICIONAL (DIAS)	CUMPLE / NO CUMPLE



Firmado digitalmente por
 NATIVIDAD HENOSTROZA
 Anatolia Veronica FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 27.10.2022 23:28:57 -05:00

ANEXO N°03: VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE COMPROMISO DE ENTREGA DE PRODUCTO MACRORREGIONAL

ALIMENTO	PRESENTACION	MARCA	LOTE	F.V.	CONSTANCIA REMYPE DEL FABRICANTE / PROCESADOR / FRACCIONADOR	COMPROBANTE DE PAGO DEL INSUMO	REGISTRO SANITARIO DEL INSUMO	CONSTANCIA PRODUCTOR AGROPECUARIO	CONSTANCIA PRODUCCIÓN ORGÁNICA	ACREDITA (SI / NO)	OBSERVACIONES

ANEXO N° 11
MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL
ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A
(MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS)

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

Asunto : INFORME DE RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN, EN EL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A XXX, PARA EL/LOS ÍTEM/S XXX DE RACIONES (PERIODO DEL XXX AL XXX) O PRODUCTOS ENTREGA XXXX.

Referencia : Informe N° 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/la proveedor/a XXX, para la liberación de alimentos de la modalidad de atención raciones periodo del xxx al xxxxx o modalidad de atención productos entrega XXXX, para la atención del servicio alimentario del /de los comité/s de compras e ítem/s XXXXX.

De acuerdo al PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, aprobado mediante la R.D.E. N° xxx-202X-MIDIS/PNAEQW-USME, se realizó la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor, ubicado en XXX, del xxx al xxx, obteniendo los siguientes resultados:

1. Resultados de la verificación de las causales de suspensión y documentación obligatoria del establecimiento: XXXX (detallar los documentos verificados, vigencia y resultado de la verificación: CONFORME / NO CONFORME).
2. Resultados de la verificación del cumplimiento de los compromisos: XXXX (detallar los compromisos asumidos, el documento con el cual acredita cada compromiso y el resultado (CUMPLE / NO CUMPLE).
 - En caso el establecimiento cuente con la certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance.
 - Para el caso de la verificación del compromiso de entrega de productos macrorregionales detallar el alimento y el resultado (CUMPLE / NO CUMPLE).
3. Resultados de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento: XXX (señalar el puntaje, porcentaje y calificación obtenidas, las observaciones identificadas y el levantamiento de las observaciones de la supervisión higiénico sanitaria anterior.
4. Resultados de la Verificación de las Existencias y/o Stock de seguridad: XXXX (señalar el número de lotes verificados y los resultados de la verificación (CONFORME / NO CONFORME).



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:34:40 -05:00

5. Resultados de la evaluación de las materias primas e insumos: XX, detallando el nombre del alimento evaluado, marca, Lote, F.V. CONFORME / NO CONFORME (solo para la modalidad raciones).
6. Resultados de la Verificación del proceso productivo: XXX detallando cada proceso productivo verificado y los resultados obtenidos por día y turno de supervisión (CONFORME / NO CONFORME) (solo para la modalidad raciones).
7. Resultado de la evaluación de los lotes de alimentos: detallar nombre del alimento evaluado, presentación, marca, Lote, F.V., NTP aplicada, número de unidades de muestra evaluadas, cantidad a entregar (CONFORME / NO CONFORME).
8. Resultados de la supervisión del proceso de armado de canastas (de corresponder).
9. Resultado de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba: detallar, las rutas, placas de vehículos (CONFORME / NO CONFORME), por día y turno de supervisión y precisar si la verificación se realizó al 100% durante su permanencia.

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

Asimismo, se adjunta en Anexo la validación de cumplimiento de obligaciones contractuales relacionados a la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a

Se recomienda remitir el presente informe a la/el SC para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:34:54 -05:00

ANEXO N°12
**LISTA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS
FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS**

a) Materiales e Instrumentos para la evaluación de leche y bebible industrializado (leche con cereales, leche enriquecida, leche fermentada, néctar de frutas, bebida con productos naturales, leche evaporada, leche UHT)

- | | |
|--|------------------------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera |
| ▪ Recipiente con capacidad de 2L | ▪ Probeta graduada de 500 ml |
| ▪ Abrelatas. | ▪ Lupa |
| ▪ Vasos transparentes sin relieve | ▪ Linterna |

b) Materiales e Instrumentos para la evaluación de Charqui, Chalona, Carne seca salada

- | | |
|--|------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Cuchillo |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Pinzas |
| ▪ Tabla de corte de material acrílico | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna |

c) Materiales e Instrumentos para el trabajo evaluación de Conservas de POANH y POAH

- | | |
|--|--|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tenedor |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ cuchara |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| ▪ Vasos transparentes sin relieve | ▪ Linterna. |
| ▪ abrelatas | ▪ Tamiz metálico con malla de 2.5 mm de apertura x 20 cm de diámetro |
| ▪ Tijera | ▪ Piseta |
| ▪ Pinzas | |

d) Materiales e Instrumentos para la evaluación de sólido industrializado (galletas, barra de cereales, cereal extruido), productos de panificación y chocolate para taza

- | | |
|--|-------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera. |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Pinza |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna. |



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:35:09 -05:00

e) Materiales e Instrumentos para la evaluación de huevo sancochado

- Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g
- Bandejas de acero inoxidable
- Platos color blanco
- Tenedor
- Cuchillo
- Lupa
- Linterna.

f) Materiales e Instrumentos para la evaluación de aceite vegetal

- Recipiente con capacidad de 2 l
- Probeta graduada de 1000 ml
- Vasos transparentes sin relieve
- Lupa
- Linterna

g) Materiales e Instrumentos para la evaluación de azúcar, panela

- Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g
- Bandeja de acero inoxidable
- Platos color blanco
- Tijera
- Pinza
- Cuchara
- Lupa
- Linterna

h) Materiales e Instrumentos para la evaluación de almidones, harinas y hojuelas

- Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g
- Bandeja de acero inoxidable
- Platos color blanco
- Tijera.
- Pinza
- Cuchara
- Tenedor
- Lupa
- Linterna.

i) Materiales e Instrumentos para la evaluación cereales y menestras

- Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g
- Tamiz metálico N° 10 con malla de 2.0mm x 20 cm diámetro
- Bandeja de acero inoxidable
- Platos color blanco
- Tijera.
- Pinza
- Lupa
- Linterna.

Los materiales e instrumentos consignados pueden ser utilizados en evaluaciones de diferentes grupos de productos

ANEXO N° 13
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
05	I	Objetivo Establecer las disposiciones a seguir en 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 cambió el término "procedimientos estandarizados" por "disposiciones", ya que el protocolo contempla disposiciones en el proceso de supervisión y liberación.
05	II	Alcance Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; así como, para las/los proveedoras/es, involucradas/os en el proceso de supervisión y liberación de alimentos, de las modalidades de atención raciones y productos, durante la ejecución contractual.	Se adicionó la frase "las disposiciones contenidas", para alinearla al objetivo.
05	III	Base normativa <u>Se adiciona:</u> 3.23 Decreto de Urgencia N° 017-2022, que establece medidas extraordinarias en favor de las ollas comunes. 3.39 Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva. 3.40 Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2. <u>Se retira:</u> 3.24 Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. 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.	Se incluye base normativa emitida recientemente. Se retira base normativa que ya no se encuentra vigente.
05	IV	Documentos de referencia <u>Se adiciona:</u> 4.9 Norma Codex CXS 70-1981 (Adoptada en 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018) - Norma para el atún y el bonito en conserva. <u>Se retira:</u> 5.6 PRO-009-PNAEQW-UPPM, Procedimiento para el control de las salidas no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. <u>Se mejora redacción:</u> 5.8 Norma Codex CXC 1-1969 (Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.	Se adiciona documento no utilizado en el presente protocolo, se adiciona documentos que se utiliza en el presente protocolo y se mejora redacción de documento.
05	V	Abreviaturas y siglas Se adiciona: CENAN: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ES: Especialista en Supervisión ETE: Evaluación Técnica de Establecimientos POA: Productos de Origen Animal	Se adiciona siglas utilizadas el presente documento normativo.
05	VI	Definición de términos <u>Se adiciona:</u> 6.4. Alimento de Procesamiento Primario Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado, o descongelado. 6.26. Envase Integro	Se adiciona definición de términos nuevos utilizados en el presente documento normativo Se retira definición no utilizada en el presente documento normativo. Se alinea definición de términos al Procedimiento de supervisión del armado de canastas y Protocolo para el manejo de productos no conformes en el PNAEQW.

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Envase que no presenta defectos que puedan afectar la inocuidad del producto, tales como: envases abiertos, picados, rasgados, rotos, rotura del sello de hermeticidad, caídas de cierre, desprendimiento de barniz, oxidación, envases hinchados, otros.</p> <p>6.28. Establecimiento Tipo Almacén Establecimiento en el cual solo se desarrollan las actividades de almacenamiento de alimentos (Almacén de productos y/o bebida industrializado y/o sólido industrializado) de manera independiente o en un (01) único establecimiento</p> <p>6.29. Establecimiento Tipo Planta Establecimiento en el cual se desarrollan como mínimo las actividades de elaboración del componente sólido (productos de panadería y/o elaboración de huevo sancochado), pudiendo también desarrollarse las actividades de almacenamiento de bebida industrializado, sólido industrializado y almacén de productos, siempre y cuando se desarrollen en un (01) único establecimiento.</p> <p>6.70. Tolva Cerrada Receptáculo ubicado en la parte posterior del vehículo que sirve para transportar alimentos, el mismo que cuenta con piso paredes y techo sin aberturas, del mismo material de la carrocería del vehículo o de material diferente, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección, de tal forma que evita el ingreso de contaminantes del medio externo <u>Se retira:</u></p> <p>6.64. Salidas No Conformes Es aquel producto o servicio que no cumple los requisitos de salida. <u>Se modifica:</u></p> <p>6.8. Área para el Almacenamiento de Canastas de Alimentos Espacio físico exclusivo o acondicionado dentro del almacén general de alimentos del establecimiento de las/los proveedoras/es en donde se almacenan las canastas armadas de alimentos, para la entrega a las/los usuarias/os y las / los beneficiarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.</p> <p>6.22. 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: h. Productos Infestados. i. Envases de productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.</p> <p>6.21.2 Defecto Mayor Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo, no afecta la inocuidad e idoneidad del producto, por ejemplo: f. Productos que no cumplen rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos</p> <p>6.21.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo, sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo: d. Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados). g. Otros defectos que representen incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.</p>	
05	8.3	El proceso de supervisión y liberación de alimentos inicia cuando la/el SPA recibe:	Se precisa el inicio del proceso de supervisión y liberación.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:32:41 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> El expediente de liberación presentado por el/la proveedor/a, a través del SGD. La Conformidad de las cantidades programadas de alimentos por ítem, emitida por el EA 	
05	8.6	<p>En caso que el resultado de la evaluación del expediente de liberación sea COMPLETO, CONFORME y sin ERRORES DE FORMA, 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 del establecimiento. Verificación de existencias de los lotes de alimentos a liberar. Verificación del Stock de Seguridad (para la modalidad de atención raciones). Verificación del proceso productivo en los establecimientos de elaboración del componente sólido de la modalidad de atención raciones. Evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos. Verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder. Verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, verificación de la carga y estiba de los alimentos. 	Se precisa que para iniciar la liberación en el establecimiento, el expediente no debe contener errores de forma y se detallan las actividades que comprenden la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a
05	9.2	<p>9.2.1 La/el CTT de la UT y/o la/el ES de la USME, realizan de manera aleatoria en el sub módulo de sectorización SyL del SIGO, la programación de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para realizar la evaluación 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 y la ubicación geográfica del establecimiento.</p> <p>9.2.2 La programación del personal SPA para la evaluación del expediente de liberación se realiza para todos los establecimientos de las/los proveedoras/es que atienden al ámbito de la UT; en caso la UT del ámbito de atención no cuente con SPA disponible, la/el CTT coordina con la/el CTT de otra UT colindante o del ámbito nacional, para que programe personal SPA.</p> <p>9.2.3 La programación del personal SPA para la supervisión y Liberación se realiza para todos los establecimientos de las/los proveedoras/es ubicados en el ámbito de la UT; en caso la UT no cuente con SPA disponible, la/el CTT de la UT en donde se ubica el establecimiento coordina con la/el CTT de la UT colindante para que se programe personal SPA; en caso las Unidades Territoriales colindantes no cuenten con personal SPA disponible, la/el CTT de la UT en donde se ubica el establecimiento coordina con la/el CTT de otra UT del ámbito nacional para que se programe personal SPA.</p> <p>9.2.4 La/el SPA debe encontrarse programado en el sub módulo de sectorización SyL del SIGO para que su usuario se encuentre habilitado</p>	Se incluyen precisiones sobre la programación del/de la SPA para el Proceso de Supervisión y Liberación
05	9.4	<p>9.4.1 La/el EA verifica y valida el listado de productos señalados en el Anexo N° 08 de las Bases Integradas del Proceso de Compras, remitiendo vía correo electrónico y/o mediante informe dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT, en el plazo máximo de un (01) día hábil (contado desde la presentación del expediente por el/la proveedor/a en el SIGDEL) la conformidad de los alimentos programados (presentación y cantidades, considerando el número de las/los usuarias/os programadas/os). Procede del mismo modo en caso haya intercambio de alimentos.</p>	Se incluyen precisiones de las actividades de la/el EA antes de iniciar la evaluación del expediente de liberación por parte de la/el SPA



Firmado digitalmente por
 NATIVIDAD HENOSTROZA
 Anatolia Veronica FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 27.10.2022 23:36:37 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>9.4.2 La/el EA en caso identifique observaciones al Anexo N° 08, reporta dicho hecho a la/al JUT para que el mismo día se realice la notificación al/a la proveedor/a, vía correo electrónico u otro medio; y, en el mismo día de efectuada dicha notificación, el/la proveedor/a presente su levantamiento de observaciones. La/el EA verifica y valida el Anexo N° 08 en un plazo máximo de un (01) día hábil de presentado el levantamiento de observaciones.</p> <p>9.4.3 La/el EA efectúa el registro de los alimentos programados (presentación, cantidades) en el SIGO, en un plazo máximo de un (01) día hábil después de emitida la conformidad del Anexo N° 08 y comunica dicho registro a la/al CTT señalando el número de adenda y correlativo en donde se encuentran cargados los alimentos programados, para su comunicación a la/al SPA asignada/o para la evaluación del expediente de liberación.</p> <p>9.4.4 La/el SPA inicia la evaluación del expediente de liberación, una vez emitida la conformidad de los alimentos programados por parte de la/del EA, teniendo en consideración las disposiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, contrato, adendas, Bases Integradas del Proceso de Compras, Manual del Proceso de Compras, "Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" y demás requisitos establecidos por el PNAEQW.</p>	
05	9.4	<p>9.4.5 La/el SPA en caso los documentos presentados son emitidos por la autoridad sanitaria y se encuentran registrados en su portal web institucional, contrasta y verifica los mismos. La cantidad de cada lote de POA hidrobiológicos a liberar debe ser consultado en la web service del SANIPES, para el control de saldos certificados por la referida entidad. En caso que, al momento de registrar el Lote declarado, la consulta de saldos certificados 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/al ES de la USME para su coordinación con las Unidades Territoriales involucradas y/o con el SANIPES de corresponder; en caso de determinar que NO EXISTE STOCK EN EL LOTE, se realiza la notificación a el/la proveedor/a para la subsanación respectiva.</p> <p>9.4.6 La/el JUT para la verificación de los documentos emitidos por instituciones públicas o privadas, solicita a estas la verificación de la autenticidad de los documentos presentados por las/los proveedoras/es; es obligatorio que la verificación de la autenticidad de las constancias de productor agropecuario, los certificados o informes de inspección de lote y los informes de ensayo se realicen por cada liberación, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación hasta la obtención del resultado. En caso la UT obtenga como respuesta que el documento materia de verificación no fue emitido por la entidad consultada o este se encuentre adulterado, la/el CTT emite un informe a la/el JUT con copia a la/el SC comunicando el resultado de la verificación de la autenticidad del documento, detallando el incumplimiento a las Bases Integradas del proceso de compras, de corresponder; y la trazabilidad efectuada en los expedientes de liberación presentados por las/los proveedoras/es. La/el JUT mediante memorando múltiple, comunica el informe emitido por la/el CTT a la UGCTR y USME para las acciones administrativas correspondientes; y a la UAJ para las coordinaciones respectivas con la Procuraduría Pública.</p>	Se incluyen precisiones sobre la verificación de los documentos presentados por las/los proveedoras/es en los expedientes de liberación



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 27.10.2022 23:36:49 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>La/el jefa/e de la USME, recibida la comunicación de la UT, emite memorando múltiple a las unidades territoriales comunicando lo reportado y solicita que realicen la trazabilidad del documento en los expedientes de liberación y efectúen la verificación del referido documento u otros relacionados al mismo y demás documentos que fueron emitidos por la misma la entidad. La/el JUT informa los resultados de las acciones realizadas a la UGCTR, UAJ y USME para las acciones que correspondan.</p> <p>9.4.7 La/el SPA para la verificación de la acreditación de métodos de ensayo y Organismos de Inspección de nivel nacional, realiza la consulta a través de la página web del INACAL-DA; asimismo, para la verificación de la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad-OEC de nivel internacional, realiza la consulta a través de la página web de las entidades que agrupan a los organismos acreditadores de reconocimiento mutuo.</p>	
05	9.4	<p>9.4.10 La/el SPA emite su informe a la/el JUT con copia a la/el CTT y a la/el SC del comité de compras al cual corresponde el/los ítem/s, con el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el/la proveedor/a (Anexos N° 09 o N°10), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles contados a partir de la emisión de la conformidad del Anexo N° 08 efectuada por la/el EA para la modalidad de atención productos; y no mayor a dos (02) días hábiles a partir de la presentación del expediente a la UT para la modalidad de atención raciones.</p> <p>9.4.16 La/el SPA en caso las observaciones o errores de forma del expediente de liberación no fueron levantadas, la/el JUT vuelve a notificar al/a la proveedor/a, el mismo día de emitido el informe de la/el SPA, para la subsanación correspondiente, sin perjuicio de los incumplimientos contractuales incurridos.</p> <p>9.4.18 La/el SPA en caso de identificar incumplimientos durante la evaluación del expediente de liberación, reporta dichos incumplimientos en el "Formulario de validación de cumplimiento de obligaciones contractuales" el cual adjunta a su último informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación (Anexos N° 09 y N° 10) dirigido a la/al JUT con copia a la/al CTT y a la/al SC del comité de compras al cual pertenece el(los) ítem(s).</p>	Se realizan precisiones respecto a la emisión del informe de evaluación del expediente de liberación
05	9.4	<p>9.4.19 La/el SPA programada/o en caso el informe emitido señale que el resultado de la evaluación del expediente de liberación es COMPLETO, CONFORME y sin ERRORES DE FORMA, se constituye en el establecimiento del/de la proveedor/a en un plazo no mayor de un (01) día hábil de notificada la conformidad al expediente de liberación al/a la proveedor/a, a fin de realizar la supervisión y liberación de alimentos.</p> <p>9.4.20 La UT de forma excepcional si en caso fortuito y/o fuerza mayor, la/el SPA programada/o no puede constituirse en el establecimiento en el plazo de un (01) día hábil de realizada la notificación al /a la proveedor/a, comunica a la USME con el sustento correspondiente vía SGD, el mismo día de ocurrido el evento, la fecha de inicio de las actividades de supervisión y liberación y la/el SPA asignado.</p>	Se realizan precisiones sobre el plazo para que la/el SPA se constituya en el establecimiento.
05	9.5	<p>9.5.4 La UT en caso de contar con ítems atendidos por un/una proveedor/a cuyo establecimiento se ubica en otra UT y la liberación se realiza por un/una SPA de la UT en donde se ubica el establecimiento, comunica a dicha UT el mismo día que el/la proveedor/a haya sido notificado, a fin que la/el SPA se constituya en el establecimiento del/de la proveedor/a en el plazo</p>	Se incorpora disposición para las liberaciones efectuadas a establecimientos de proveedoras/es que atienden a otra UT.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B
Fecha: 27.10.2022 23:37:00 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		máximo de un (01) día hábil de efectuada la notificación, a fin de iniciar las actividades de supervisión y liberación.	
05	9.5.6	9.5.6.3 La/el SPA cada vez que se constituye en el establecimiento designado y previo al inicio de sus actividades debe realizar el registro de información en la aplicación móvil, para lo cual efectúa la búsqueda del establecimiento a través de su código y procede a tomar la evidencia fotográfica en la que se visualice la fachada del establecimiento con la/el SPA.	Se incorpora disposición sobre la presentación de la/del SPA en el Establecimiento del/de la Proveedor/a
05	9.5.7	9.5.7.2 En caso se identifique una o más causales de suspensión, en cualquier etapa del proceso de supervisión y liberación , la/el SPA da por concluida las actividades de supervisión y liberación, registra la causal incurrida en la ficha correspondiente, consigna expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado "SUSPENDIDO" y detalla la siguiente información: (...) La/el SPA deja una copia del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), 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 reporta el hecho en su informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (Anexo N° 11), dirigido a la/el JUT, con copia a la/el CTT y a la/el SC , para las acciones correspondientes.	Se realizan precisiones sobre la identificación y reporte de las causales de suspensión.
05	9.5.8	9.5.8.2 La/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la supervisión anterior correspondiente al mismo ítem (en caso de ser la primera supervisión higiénico sanitaria en el establecimiento del proveedor, la/el SPA verifica el levantamiento de las observaciones realizadas en la última ETE) , lo cual consigna en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), precisando si el/la proveedor/a cumplió o no con levantar las referidas observaciones, así como el detalle de la subsanación y adjuntando las tomas fotográficas y/o audiovisuales que sustentan el levantamiento de observaciones. 9.5.8.7 En caso, la/el SPA, durante las actividades de supervisión y liberación diarias , identifica incumplimientos a los procedimientos establecidos en sus manuales, estos deben ser subsanados inmediatamente los mismos que deben ser registrados en el acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08).	Se incorporan disposiciones sobre la verificación de las condiciones higiénico sanitarias
05	9.5.9	9.5.9.1 La/el SPA realiza la verificación de las existencias de los lotes de alimentos declarados por el/la proveedor/a en su expediente de liberación (las cuales deben incluir la cantidad de unidades de muestra para realizar el muestreo), al inicio de cada liberación y posterior a la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento (Anexo N° 03) , en los establecimientos de la modalidad de atención productos, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem y entrega , con lo evidenciado en el establecimiento. Asimismo, verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos, cuyo resultado es consignado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), adjuntando las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado y consignando en el Acta de	Se incorporan disposiciones sobre la verificación del stock de seguridad



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:37:14 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado de la verificación.</p> <p>9.5.9.2 La/el SPA realiza la verificación de la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención del sólido y bebible industrializados de forma diaria, antes del inicio del 1er turno de liberación en los establecimientos de la modalidad de atención raciones, contrastando la información declarada por el/la proveedor/a respecto a las cantidades e identificación de los lotes por ítem con lo evidenciado en el establecimiento; cuyo resultado es registrado en la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), adjuntando las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado y consignando en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) el resultado de la verificación.</p> <p>9.5.9.3 En caso la/el SPA identifique que los lotes de alimentos no coinciden con la información registrada en la aplicación informática o que el/la proveedor/a no cuenta con la cantidad de producto requerido para la entrega más las unidades de muestra o que no cumplen con la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, debe consignar las observaciones en el aplicativo móvil de la ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04) y en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08). En caso, las existencias verificadas corresponden a varios ítems, y no abastece la cantidad total para todos los ítems, el/la proveedor/a debe indicar el ítem al cual está afectando la cantidad requerida, debiendo consignarse en el acta</p> <p>9.5.9.4 La/el SPA culminada la verificación de existencias, inicia con la evaluación de los lotes de alimentos cuyo resultado de la verificación es Conforme. Asimismo, concluida la evaluación de los alimentos disponibles en el establecimiento y en caso el/la proveedor/a no cuente con la disponibilidad completa de los alimentos declarados para el ítem de la entrega correspondiente, se suspende las actividades de supervisión y liberación, precisando en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08) dicha observación y consigna el plazo para la subsanación establecido por el/la proveedor/a, considerando como máximo cinco (05) días hábiles.</p> <p>9.5.9.5 El/la proveedor/a una vez que cuente con el total de los alimentos faltantes comunica inmediatamente a la UT, para que la/el SPA se constituya al establecimiento y continúe con la evaluación.</p>	
05	9.5.10	<p>9.5.10.3 Verificación de los Alimentos elaborados (producto de Panificación y/o Huevo Sancochado) y Alimentos Industrializados (sólido y bebible)</p> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas del componente sólido (panificación) y/o huevo sancochado y/o alimento industrializado es NO CONFORME, la/el SPA, procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, de la siguiente manera: <p>(...)</p>	Se realiza precisiones en caso de identificación de productos no conformes (modalidad de atención raciones)
05	9.5.11	<p>9.5.11.5 Si el resultado de la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos es NO CONFORME, la/el SPA procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW, de la siguiente manera:</p> <p>(...)</p>	Se realiza precisiones en caso de identificación de productos no conformes (modalidad de atención productos)



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:37:24 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		f) Culmina la evaluación de los demás alimentos, genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 08), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el/la proveedor/a subsane la No Conformidad o presente otro lote de alimento para su evaluación.	
05	9.5.13	9.5.13.2 Para tal efecto, durante el proceso de liberación, el/la proveedor/a entrega a la/el SPA el cronograma (fecha y turno) de armado de canastas , debidamente firmado por la/el representante del proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento), para su remisión vía correo electrónico a la/el CTT, quien realiza la programación de la supervisión del armado de canastas	Se incorporan disposición sobre la supervisión del armado de canastas
05	9.5.14	9.5.14.1 En los establecimientos de las modalidades de atención raciones y productos, la/el SPA se presenta en el establecimiento media hora antes del inicio de la carga y estiba de los alimentos para la liberación, de acuerdo al cronograma de carga y estiba presentado por el/la proveedor/a 9.5.14.2 Para la modalidad de atención productos, durante el proceso de liberación, el/la proveedor/a entrega a la/el SPA el cronograma de la carga y estiba (con la siguiente información: ruta, placa del vehículo, fecha de carga y estiba y el listado de IIEE de cada ruta), debidamente firmado por la/el representante del proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento, para su remisión vía correo electrónico a la/el CTT. 9.5.14.3 La/el CTT realiza la programación del personal SPA , de acuerdo al cronograma de carga y estiba proporcionado por el/la proveedor/a, debiendo considerar el 100% de los vehículos señalados en dicho cronograma y según disponibilidad del personal. En caso no sea posible a la/el CTT programar la verificación del 100% de los vehículos por falta de disponibilidad de personal u otro caso fortuito y/o fuerza mayor, debe reportar a la/el JUT vía correo electrónico o informe 9.5.14.6 Los estibadores deben contar con indumentaria completa y limpia, controles médicos vigentes según el numeral 9.5.6.1 , además de cumplir con las BPM establecidas por el/la proveedor/a.	Se incorporan disposiciones sobre la verificación de los vehículos de transporte carga y estiba
05	9.6	a) Establecimientos tipo almacén: - De la Zona de ingreso del establecimiento (foto del SPA con la fachada externa del establecimiento), por día de supervisión (Modalidad de atención Productos) y por cada turno de liberación (modalidad de atención raciones). - De las Instalaciones del establecimiento (ambiente/s de almacenamiento de alimentos), siempre que se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén. - De la verificación de las Existencias de alimentos (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote) al inicio de cada liberación - modalidad de atención productos - De la verificación del stock de seguridad (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote), al inicio del 1er turno de liberación - modalidades de atención raciones. - De las 200 unidades de cada lote muestreado (por lote de alimento y presentación).	Se incorporan disposiciones y se realizan precisiones sobre el registro de las evidencias fotográficas y/o audiovisuales.



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica HAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:37:36 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> - De al menos una de las muestras destructivas, antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al número de lote en forma clara. - 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 (envases abiertos). - De los vehículos, antes de iniciar la carga y estiba, en el que se visualice las condiciones de limpieza del interior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo, del proceso de la carga y estiba y al culminar la misma en el que se visualice la disposición de la carga total de los alimentos, en el 100% de los vehículos de transporte verificados, según programación. - De cada observación o no conformidad, identificada durante las actividades de supervisión y liberación. - Del levantamiento de las observaciones, de la supervisión higiénico sanitaria anterior o de la última ETE en caso de ser la primera supervisión <p>b) Establecimientos tipo planta</p> <ul style="list-style-type: none"> - De la Zona de ingreso del establecimiento (foto del SPA con la fachada externa del establecimiento), por cada día y turno de supervisión. - De la verificación del stock de seguridad (toma fotográfica de una (01) ruma de cada lote del stock de seguridad en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote), de forma diaria antes de iniciar el 1er turno de liberación - De las instalaciones del establecimiento: áreas de proceso donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, entre otros) y áreas de almacenamiento del bebible y sólido industrializado (de corresponder), cuando se aplica la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta. - De las 200 unidades de cada lote y presentación del alimento muestreado (para el bebible y sólido industrializado). - De al menos una de las muestras destructivas antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al número de lote en forma clara - 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 (envases abiertos). - De los vehículos, antes de iniciar la carga y estiba, en el que se visualice las condiciones de limpieza del interior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo, del proceso de carga y estiba y al culminar la misma, en el que se visualice la disposición de la carga de alimentos en el 100% de los vehículos de transporte verificados. - De cada observación o no conformidad, identificada durante las actividades de supervisión y liberación. - Del levantamiento de las observaciones, de la supervisión higiénico sanitaria anterior o de la última ETE en caso de ser la primera supervisión 	
05	9.7	<p>Los instrumentos de supervisión y liberación aplicados en el establecimiento del/de la proveedor/a (fichas) se registran en línea en el aplicativo informático del PNAEQW; asimismo, finalizado el registro y después del envío de la información al SIGO, la/el SPA y la/el responsable de control de calidad del establecimiento, firman digitalmente las fichas generadas, las mismas que se detallan a continuación:</p> <p>9.7.1 Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta (Anexo N° 02)</p>	<p>Se incorpora disposición de firmado de fichas</p> <p>Se modifica denominación de fichas de supervisión higiénico sanitaria (tipo planta y tipo almacén)</p> <p>Se incorpora ficha de verificación de existencias y/o stock de Seguridad</p> <p>Se modifica numeración de las herramientas de supervisión</p>



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Verónica FAU
20550154165 soft
Motivo: Ddy V B
Fecha: 27.10.2022 23:37:49 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>9.7.2 Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén (Anexo N° 03)</p> <p>9.7.3 Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04): Verificación de Existencias: La frecuencia de aplicación de la ficha de verificación de existencias es antes del inicio de cada liberación programada y culminada la aplicación de la ficha de supervisión higiénico sanitaria del establecimiento Verificación del Stock de seguridad: La frecuencia de aplicación de la ficha es por día antes de iniciar el primer turno liberación.</p> <p>9.7.4 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 05)</p> <p>9.7.5 Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido: producto de panificación y/o Huevo Sancochado (Anexo N° 06)</p> <p>9.7.6 Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 07)</p> <p>9.7.7 Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 08)</p>	
05	9.7.7	<p>9.7.7.3 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; asimismo, en caso de registrar levantamiento de las observaciones, debe precisar el detalle de la subsanación efectuada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y que guarden relación con la supervisión realizada.</p> <p>9.7.7.4 En el Acta de supervisión y liberación se consolida el resumen de las actividades de supervisión y liberación realizadas por la/el SPA en los establecimientos de las/los proveedoras/es; dicho documento debe ser cargado al SIGO en formato PDF en un plazo no mayor de 24 horas de culminado el turno de supervisión.</p> <p>9.7.7.5 En este documento se debe detallar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los resultados de la verificación de la documentación obligatoria del establecimiento (detallando el número del documento, la fecha de emisión, la vigencia y la entidad emisora) • Los resultados de la verificación higiénico sanitaria del establecimiento. • El plazo para la subsanación de las observaciones, considerando máximo la siguiente liberación del mismo ítem para la modalidad de atención productos y máximo cada 10 días hábiles para la modalidad de atención raciones. • El levantamiento de las observaciones generadas durante la supervisión higiénico sanitaria y/o durante las actividades de supervisión y liberación (en caso de ser la primera supervisión consignar el levantamiento de las observaciones de la última ETE). • El cumplimiento de los compromisos asumidos por el/la proveedor/a, precisando si cumplió o incumplió con los referidos compromisos (en el caso de la Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo la Norma ISO 9001:2015, consignar el Número de Certificado, la vigencia, la entidad Certificadora y el alcance). • El resultado de la verificación de las existencias de los alimentos según lo declarado en el listado de alimentos y cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del período de atención correspondiente. 	Se realizan precisiones sobre la información a consignar en el acta de supervisión y liberación



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Verónica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V B* Fecha: 27.10.2022 23:38:00 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> El resultado de la verificación de la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención con sólido y bebible industrializados, establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras (modalidad de atención raciones). Los resultados de la supervisión del proceso de elaboración del componente sólido, precisando el número de batch de producción (modalidad de atención raciones). El detalle de los alimentos evaluados (nombre, marca, presentación, N° de lote, fecha de vencimiento, cantidad a entregar, registro sanitario o Autorización Sanitaria, y fabricante). El Detalle del muestreo realizado (NTP aplicada por tipo de alimento, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada) y el resultado de la Evaluación (CONFORME / NO CONFORME). Sustento de la NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso). Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso). El resultado de la supervisión del proceso de armado de canastas (de corresponder) El resultado de la verificación del vehículo de transporte, carga y estiba Las observaciones evidenciadas durante el proceso de supervisión y Liberación. Observaciones u objeciones por parte del/de la proveedor/a, las cuales se registran 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. 	
05	9.9	<p>9.9.1 Culminado el proceso de supervisión y liberación (verificación higiénico sanitaria, verificación de existencias (productos), verificación del stock de seguridad (raciones), evaluación de alimentos, preparación del componente sólido (raciones), supervisión del armado de canastas (de corresponder) y/o verificación de vehículo de transporte, carga y estiba), la/el SPA presenta a la/el JUT con copia a la/el CTT, su informe de supervisión y liberación (Anexo N° 11), en el siguiente plazo:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 cuatro (04) 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 cuatro (04) días hábiles de culminada la evaluación de los alimentos en el primer 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 copia a 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. <p>9.9.2 Solo en caso que la verificación del vehículo de transporte carga y estiba de alimentos se realice posterior a cuatro (04) días hábiles de culminada la</p>	<p>Se modifican los plazos para la emisión de informes Se realizan precisiones en relación al informe de incumplimientos y de productos no conformes</p>



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 27.10.2022 23:38:10 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>evaluación de los alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a y la/el SPA no ha sido programado a otro u otros establecimientos para realizar la supervisión y liberación de manera continua (dentro de los cuatro (04) días hábiles de culminada la evaluación de alimentos en el primer establecimiento del/de la proveedor/a), la/el SPA emite el informe de dicha actividad a la/el JUT de su UT, con copia a la/el CTT, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles de culminada dicha verificación.</p> <p>9.9.3 Para los casos de incumplimientos al contrato, 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; asimismo, el día que emite el informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación y/o informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el SPA adjunta el Anexo de validación del cumplimiento de obligaciones contractuales.</p> <p>9.9.4 En caso se identifique productos no conformes, la/el SPA procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW.</p>	
05	9.10	<p>9.10.1.1 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 de al menos una actividad (evaluación del expediente de liberación y/o supervisión y liberación en el establecimiento) de forma alternada; a fin de evaluar su desempeño y el cumplimiento de los documentos normativos establecidos por el PNAEQW, considerando lo siguiente:</p> <p>A. Supervisión de la actividad de evaluación del expediente de liberación, como mínimo de un/una proveedor/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> Revisa de forma aleatoria en el SIGDEL la documentación del expediente de liberación. Revisa los informes de resultados de la evaluación del expediente de liberación emitidos por la/el SPA. <p>B. Supervisión de la actividad de supervisión y liberación como mínimo en un establecimiento de proveedor/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> Evalúa a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes durante la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a. Verifica el registro de la información de las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos del/de la proveedor/a de raciones/productos: <ul style="list-style-type: none"> Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo planta (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – tipo almacén (Anexo N° 03), Ficha de verificación de existencias y/o stock de seguridad (Anexo N° 04), Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 05), Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido (Anexo N° 06), Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 07), Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a (Anexo N° 08), registro del Anexo N° 03 del Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos 	Se realizan precisiones sobre la actividad de seguimiento que realiza el CTT y se incluyen plazos para informar los resultados.



Firmado digitalmente por
 NATIVIDAD HENOSTROZA
 Anatolia Veronica FAU
 20550154065 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 27.10.2022 23:38:23 05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW.</p> <p>c) Revisa los informes de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a, emitidos por la/el SPA</p> <p>9.10.1.2 Reporta mediante informe sustentado a la/el JUT, en un plazo máximo de siete (07) días hábiles de culminada la actividad de seguimiento, el cumplimiento o las observaciones 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.</p> <p>9.10.1.3 La/el CTT en caso de identificar observaciones, realiza el seguimiento para la subsanación correspondiente.</p>	
05	9.11	<p>9.11.1 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>9.11.2 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 lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>9.11.3 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.</p> <p>9.11.4 El/la proveedor/a debe implementar en su establecimiento las medidas establecidas por la autoridad de salud, 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>9.11.5 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.</p> <p>9.11.6 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 9.10.7 y 9.10.8, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.</p>	Se retiran disposiciones que ya no se encuentran vigentes respecto a la situación de emergencia sanitaria
05	X	<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, Formato de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Planta.</p> <p>Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Formato de la Ficha de Supervisión Higiénico Sanitaria del Establecimiento del/de la Proveedor/a – Tipo Almacén.</p>	<p>Se modifica denominación de los Anexos N°02 y N°03 (tipo planta / tipo almacén)</p> <p>Se incorpora Anexo N°04 Formato de ficha de verificación de existencias y/o stock de Seguridad.</p> <p>Se modifica denominación de Anexos N°09 y N°10 (Informes de evaluación del expediente de liberación).</p>



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENOSTROZA Anatolia Verónica FAU 20550154065.sct Motivo: Doy V° E° Fecha: 27.10.2022 23:38:41 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Anexo N° 04: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007, Formato de la Ficha de verificación de existencias y/o stock de Seguridad</p> <p>Anexo N° 05: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003, Formato de la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.</p> <p>Anexo N° 06: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004, Formato de la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido.</p> <p>Anexo N° 07: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005, Formato de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.</p> <p>Anexo N° 08: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006, Formato del Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del/de la Proveedor/a.</p> <p>Anexo N° 09: Modelo de Informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación – Modalidad de Atención Raciones</p> <p>Anexo N° 10: Modelo de Informe de resultados de la evaluación del expediente de liberación – Modalidad de Atención Productos</p> <p>Anexo N° 11: Modelo de Informe de resultados de la supervisión y liberación en el establecimiento del /de la proveedor/a – Modalidad de Atención Raciones/Productos</p> <p>Anexo N° 12: Lista de materiales e instrumentos para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos</p> <p>Anexo N° 13: Cuadro de Control de Cambios.</p>	<p>Se retira Anexo N°11: Modelo de informe de Incumplimientos.</p> <p>Se incorpora Anexo N°12 Lista de materiales e instrumentos para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.</p> <p>Se modifica numeración de los Anexos</p>
05	Anexo N° 01 numeral 1	<p>1.2. El/la proveedor/a debe contar con un ambiente exclusivo, que cumpla las condiciones higiénico sanitarias e implementado con los materiales e instrumentos (de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 12) necesarios para la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos.</p> <p>1.3. Los materiales e instrumentos para el muestreo deben ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo deben tener capacidad adecuada para el producto que se va a evaluar</p> <p>1.4. La/el SPA verifica que los materiales e instrumentos necesarios para el muestreo 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.</p>	<p>Se precisa los materiales e instrumentos que debe contar el/la proveedor/a para la evaluación de los alimentos</p> <p>Se ordenan párrafos y se mejora la redacción</p>
05	Anexo N° 01 numeral 2.2	<p>b) Se inspecciona y verifica la ausencia de defectos en cada una de las 200 unidades de muestra tomadas, evaluando como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Otros defectos externos. 	<p>Se retira de la evaluación de las características físicas externas del alimento, la evaluación del peso</p>
05	Anexo N° 01 numeral 3.1	<p>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.</p> <p>El muestreo de los lotes de alimentos, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de</p>	<p>Se agrupan disposiciones en común para el muestreo de cada tipo de alimento, dentro de las disposiciones generales de muestreo</p> <p>Se incluye disposición en caso de re-muestreo</p>



Firmado digitalmente por NATIVIDAD HENGSTROZA Anatolia Veronica FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 27.10.2022 23:38:54 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>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° 05)</p> <p>En casos de reevaluación, si el lote no cuenta con la cantidad suficiente para realizar un re-muestreo sin comprometer la cantidad a distribuir, la/el SPA suspende la liberación del lote, hasta que el/la proveedor/a presente un nuevo expediente de liberación para cubrir la cantidad faltante. 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.</p> <p>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° 08), detallando la observación y precisando el número de unidades de muestra tomadas por cada lote; asimismo, se recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales</p>	
05	Anexo N° 01 numeral 4	<p>4.2 Evaluación del sabor (...) No procede la evaluación del sabor de menestras, cereales, fideos, harinas, hojuelas, aceite y papa nativa.</p> <p>4.5 Evaluación del aspecto La evaluación del aspecto del alimento se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido de cada unidad de muestra 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.</p> <p>4.7 Evaluación del peso</p> <p>a) Peso Neto Pesar la muestra con el envase sin abrir y registrar su peso (P1). Abrir el envase y extraer el contenido (en caso de alimentos con líquido de gobierno extraer todo el contenido: líquido y sólido). Pesar el envase vacío y la tapa de corresponder y registrar su peso (P2), Restar el peso del envase vacío y la tapa de corresponder al peso de la muestra con el envase sin abrir ($P = P1 - P2$), donde P es el peso neto</p> <p>b) Peso Escurrido</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para productos con líquido de gobierno: Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1) Abrir el envase del producto y verter el contenido con el medio líquido sobre la superficie del tamiz. Para facilitar el drenaje inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz. Pesar el tamiz con el contenido sólido escurrido y registrar su peso (P2) Restar el peso del tamiz limpio al peso del tamiz con el contenido sólido escurrido ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido. - Para productos en salsa: Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1) Abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura y luego el contenido con agua corriente, utilizando una piseta. Verter el contenido con el medio líquido sobre la superficie del tamiz. Lavar el contenido del tamiz con agua corriente hasta eliminar totalmente la salsa, utilizando una piseta. 	<p>Se incluyen alimentos para los cuales no procede la evaluación del sabor Se retira de la evaluación del aspecto el término "otros" Se incluye la evaluación del peso Se incluye la evaluación de la papa</p>



Firmado digitalmente por
NATIVIDAD HENOSTROZA
Anatolia Veronica FAU
20650154065.sft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 27.10.2022 23:39:05 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Para facilitar el drenaje inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado. Eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel Pesar el tamiz con el contenido sólido escurrido y registrar su peso (P2) Restar el peso del tamiz limpio al peso del tamiz con el contenido sólido escurrido ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido.</p> <p>4.8 Evaluación de la papa nativa La evaluación de las características físicas y aspecto de la papa nativa se realiza de forma visual, verificando la superficie externa (entera) y la superficie interna (cortada en rodajas) de cada una de las unidades de producto que conforman la unidad de muestra envasada, observando que se encuentre seca y exenta de plagas y pudrición húmeda. La evaluación de la textura se realiza presionando ligeramente con la yema de los dedos la superficie de cada unidad (entera y cortada en rodajas) y la evaluación del olor se realiza acercando las rodajas de cada unidad a las fosas nasales; asimismo, utilizando la balanza digital se verifica que el peso de cada unidad de producto se encuentre entre 0.056 y 0.509 kg.</p>	
05	Anexo N° 02	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A - TIPO PLANTA	<p>Se incluye código de ficha Se incluye el año en la fecha de supervisión Se modifica actividades del establecimiento Se realizan precisiones en las causales de suspensión y numerales evaluados. Se retira el campo observaciones del final de la ficha Se modifica la escala de evaluación</p>
05	Anexo N° 03	FICHA DE SUPERVISIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A - TIPO ALMACÉN	<p>Se incluye código de ficha Se incluye el año en la fecha de supervisión Se modifica actividades del establecimiento Se realizan precisiones en las causales de suspensión y numerales evaluados. Se retira el campo observaciones del final de la ficha Se modifica la escala de evaluación</p>
05	Anexo N° 04	FICHA DE VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS DE LOTES DE ALIMENTOS / VERIFICACION DE STOCK DE SEGURIDAD	Se incorpora anexo
05	Anexo N° 05	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	<p>Se incluye código de ficha Se incluye el año en la fecha de supervisión Se incluye verificación de registro en la evaluación documentaria Se incluye registro de informes de ensayo Se retira registro de cantidades a liberar Se retira de material de envase y ausencia de infestación y se incluye cumplimiento de cuarentena de evaluación externa Se incluye ausencia de infestación de evaluación sensorial Se retira el campo observaciones del final de la ficha</p>
05	Anexo N° 06	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO	<p>Se incluye código de ficha Se incluye el año en la fecha de supervisión Se retira el campo observaciones del final de la ficha</p>

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
05	Anexo N° 07	FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS	Se incluye código de ficha Se incluye el año en la fecha de supervisión Se incluyen causales de suspensión Se retira el campo observaciones del final de la ficha
05	Anexo N° 08	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A	Se incluye código de Acta Se incluye el año en la fecha de supervisión Se incluyen actividades a desarrollar por el SPA en la supervisión y liberación Se incluye registro de actividades de verificación de existencias y supervisión del armado de canastas Se incluye texto de finalización de acta para el registro de participante y hora final de la supervisión y liberación Se incluye campos para la suscripción del acta
05	Anexo N° 09	MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE DE LIBERACION (MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS)	Se mejora redacción de la introducción Se incluye registro de verificación del cumplimiento del plazo de presentación del expediente de liberación Se retira registro de verificación del cumplimiento del periodo de cuarentena Se modifica recomendación. Se actualiza información de los anexos
05	Anexo N° 10	MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE DE LIBERACION (MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS)	Se mejora redacción de la introducción Se incluye registro de verificación del cumplimiento del plazo de presentación del expediente de liberación Se retira registro de verificación del cumplimiento del periodo de cuarentena Se retira registro de verificación de la consulta de saldos SANIPES Se modifica recomendación. Se actualiza información de los anexos
05	Anexo N° 11	MODELO DE INFORME DE RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL/DE LA PROVEEDOR/A (MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS)	Se mejora redacción de la introducción Se realiza precisiones sobre las actividades a reportar Se modifica recomendación.
05	Anexo N° 11	MODELO DE INFORME DE INCUMPLIMIENTOS (MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES/PRODUCTOS)	Se retira anexo
05	Anexo N° 12	LISTA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS	Se incorpora anexo