



Resolución de Dirección Ejecutiva

Lima, 20 NOV. 2018

N° 438 -2018-MIDIS/PNAEQW



VISTOS:

El Memorando N° 1487-2018-MIDIS/PNAEQW-USME, de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° 3585-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y, el Informe N° 962-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, el MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario a las y los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su ámbito de cobertura;

Que, el literal k) del artículo 38, del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, establece que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene, entre otras 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° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW", mediante la cual se establecen disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo las Unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 1487-2018-MIDIS/PNAEQW-USME, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación presenta el proyecto de documento normativo denominado "Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos", versión N° 01, con la finalidad de establecer los lineamientos y el procedimiento para realizar la supervisión inicial en los establecimientos declarados por los postores; y, el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores del servicio alimentario, para verificar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 3585-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización emite opinión favorable al mencionado proyecto de documento normativo, señalando que el mismo es congruente con el Plan Operativo Institucional (POI) y el Manual de Operaciones del PNAEQW. Asimismo, solicita se deje sin efecto lo siguiente: a) La Resolución de Dirección Ejecutiva N° 443-2017-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el "Protocolo para la Supervisión Inicial a Establecimientos de Postores al Proceso de Compras del PNAEQW; y, b) La Resolución de Dirección Ejecutiva N° 452-2017-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en los Establecimientos de Proveedores del PNAEQW"; a efectos que no existan documentos normativos que colisionen con el proyecto de documento normativo materia de aprobación;



Que, mediante el informe del visto, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW", aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS, Decreto Supremo N° 005-2018-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 232-2018-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobación del Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos

Aprobar el "Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos", con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME, versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Vigencia

El documento normativo aprobado en el artículo 1 precedente, tendrá vigencia a partir del proceso de compra 2019.

Artículo 3. Dejar sin efecto

Dejar sin efecto, a la entrada en vigencia del documento normativo aprobado en el artículo 1 de la presente resolución, el "Protocolo para la Supervisión Inicial a Establecimientos de Postores al Proceso de Compras del PNAEQW, aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 443-2017-MIDIS/PNAEQW; y, el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en los Establecimientos de Proveedores del PNAEQW", aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 452-2017-MIDIS/PNAEQW.

Artículo 4. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, hacer de conocimiento 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 5. Publicación en el Portal Institucional

Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.


SANDRA NORMA CÁRDENAS RODRÍGUEZ
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT- 039-PNAEQW-USME	01	115	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 438 -2018-MIDIS-PNAEQW	20/11/2018

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe de la Unidad de Supervisión,
Monitoreo y Evaluación
Firma



ENRIQUE OMAR PÉREZ UNZUETA
Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa de la Unidad de Planeamiento y
Presupuesto
Firma



JENNY FANO SÁENZ
Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto
y Finanzas
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma



BORIS GONZALO POTOZEN BRACO
Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

ÍNDICE

I.	Introducción	3
II.	Justificación	3
III.	Objetivos	4
	3.1 Objetivo General.....	4
	3.2 Objetivos Específicos.....	4
IV.	Alcance	4
V.	Base Legal	5
VI.	Documentos de Referencias	6
VII.	Abreviaturas.....	6
VIII.	Definición de Términos.....	7
IX.	Responsables	10
	9.1 Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.....	10
	9.2 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial.....	10
	9.3 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial.....	11
	9.4 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes.....	12
	9.5 Organismo de Inspección (OI)	12
X.	Disposiciones Generales	13
	10.1 Consideraciones Generales para la Supervisión Inicial	13
	10.2 Consideraciones Generales para la Supervisión y Liberación durante la Prestación del Servicio Alimentario.....	13
XI.	Disposiciones Específicas	15
	Supervisión Inicial.....	15
	11.1 Del Personal designado a la Supervisión Inicial.....	15
	11.2 Consideraciones para los Establecimientos de Preparación de Alimentos	16
	11.3 Consideraciones para Establecimientos de Almacenamiento de Alimentos	16
	11.4 De la Evaluación Higiénico Sanitaria al Establecimiento	17
	11.5 De la Estimación de Capacidad del Establecimiento.....	18
	11.6 Respecto al Resultado de la Supervisión Inicial.....	19
	Supervisión y Liberación durante la Prestación del Servicio Alimentario.....	21
	11.7 Sobre la Presentación de Documentos por el Proveedor	21
	11.8 De la Revisión y Verificación de Documentos	22
	11.9 De la Supervisión en el Establecimiento.....	23
	11.10 De la Evaluación de los Alimentos.....	26
	11.11 De los Instrumentos de Supervisión de Establecimientos de Proveedores	27
XII.	Casos de Reposición o Nueva Liberación de Productos	30
XIII.	Disposiciones Finales	31
XIV.	Registros	31
XV.	Anexos	31



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

I. Introducción

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

En base a dicho marco normativo, se aprueba el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW”, (Manual del Proceso de Compras), y las Bases Integradas del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario a las y los escolares de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, (Bases Integradas del Proceso de Compras), las cuales tienen por objetivo establecer las disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables para la selección, adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual. Asimismo, se establecen las etapas de la fase de selección de proveedores, que comprende la supervisión inicial de plantas y/o almacenes y la Supervisión de la Prestación, a cargo de los proveedores.

La supervisión inicial de plantas y/o almacenes consiste en una inspección higiénico sanitaria y estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento de los establecimientos señalados en la propuesta técnica del postor que ocupa el primer lugar, en el Cuadro Resumen del Puntaje Total, obtenido luego de la evaluación y selección de propuestas técnicas y económicas. En tanto, la supervisión y liberación durante la ejecución contractual, comprende todas las actividades que se realizan en forma secuencial, desde la revisión documentaria, verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de productos o raciones y verificación de la carga estiba; con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las instituciones educativas.

En ese sentido, a fin de coadyuvar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW se elabora el documento normativo denominado “Protocolo para la Supervisión y Liberación en los establecimientos de alimentos” (Protocolo).

II. Justificación

El Manual del Proceso de Compras establece que a fin de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados, el PNAEQW se encuentra facultado para, directamente, o a través de DIGESA, SENASA, SANIPES y CENAN y/o de terceros contratados para tal fin, desarrollar acciones de supervisión y/o muestreo, en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes y/o instituciones educativas públicas (IE), las que se realizan conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW y/o a la normativa vigente que establezca la autoridad sanitaria o el laboratorio de referencia nacional”. Además señala que, “la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación planifica, conduce, controla y monitorea las actividades de supervisión, monitoreo y evaluación del PNAEQW; así



como las herramientas de supervisión, durante la selección de proveedores (supervisión inicial de plantas y/o almacenes) y ejecución contractual”.

En atención a ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión inicial en establecimientos de postores, que ocupan el primer lugar en la etapa de evaluación y selección de propuestas técnicas y económicas; y la supervisión y liberación en establecimientos de preparación de alimentos y almacenamiento de productos de los proveedores adjudicados, que permitan la identificación oportuna de posibles riesgos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a la prestación del servicio alimentario a las y los escolares de las IE bajo el ámbito de cobertura del PNAEQW, a fin de adoptar las medidas preventivas y/o mitigantes que resulten necesarias.

III. Objetivos

3.1 Objetivo General

Establecer los lineamientos y el procedimiento para realizar la supervisión inicial en los establecimientos declarados por los postores y el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores del servicio alimentario, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el PNAEQW.

3.2 Objetivos Específicos

- a. Verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el PNAEQW, en los establecimientos de alimentos declarados por los postores y/o proveedores.
- b. Uniformizar criterios para la supervisión inicial a los establecimientos declarados por los postores seleccionados en el Proceso de Compra.
- c. Uniformizar criterios para realizar la supervisión y liberación de los alimentos, a fin que cumplan con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y Contratos suscritos por los proveedores del PNAEQW.
- d. Estandarizar el procedimiento para el registro de información en los instrumentos de supervisión y/o liberación en establecimientos de alimentos declarados por los postores y/o proveedores.
- e. Establecer los canales de comunicación para el buen desarrollo de las actividades de supervisión y/o liberación, así como, el adecuado reporte de la información, según lo establecido por el PNAEQW.



IV. Alcance

El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por las y los Supervisores de Plantas y Almacenes de todas las Unidades Territoriales y/o el Organismo de Inspección acreditado ante INACAL durante la supervisión inicial en los establecimientos de postores que hayan obtenido el más alto puntaje en la sub etapa de evaluación y selección de propuestas de los participantes del Proceso de Compra o durante la ejecución contractual, cuando se incorporen nuevos establecimientos o se modifique la capacidad de producción y/o almacenamiento inicial.

Asimismo, de cumplimiento obligatorio por las y los Supervisores de Plantas y Almacenes de todas las Unidades Territoriales durante el proceso de supervisión y

liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores del PNAEQW, durante la ejecución contractual.

V. Base Legal

- 5.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- 5.2 Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y sus modificatorias.
- 5.3 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.4 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.5 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- 5.6 Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
- 5.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 5.8 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.
- 5.9 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 5.10 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.11 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.12 Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- 5.13 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 5.14 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y sus modificatorias.
- 5.15 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.17 Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 5.18 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 5.19 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.
- 5.20 Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 5.21 Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.



- 5.22 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.
- 5.23 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 5.24 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.
- 5.25 Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.26 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 5.27 Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 5.28 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
- 5.29 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

VI. Documentos de Referencias

- 6.1 Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la provisión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (MAN-009-PNAEQW-UGCTR).
- 6.2 Bases Integradas del Proceso de Compra de Raciones y Productos, para la provisión del Servicio Alimentario 2019 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; Anexos y Formatos.
- 6.3 Protocolo de Acción Frente a Alertas y/o Quejas durante el Proceso de Compra y la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma. (PRT-033-PNAEQW-USME)
- 6.4 CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 6.5 Norma Técnica Peruana – NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 6.6 Norma Técnica Peruana – NTP 204.007-1974 (Rev. 2010) Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.
- 6.7 Norma Técnica Peruana – NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 6.8 Norma Técnica Peruana - NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018). Procedimientos de Muestreo para Inspeccionar por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.

VII. Abreviaturas

- BPAL** : Buenas Prácticas de Almacenamiento
- BPM** : Buenas Prácticas de Manipulación



CTT	: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
IE	: Institución Educativa
INACAL	: Instituto Nacional de Calidad
JUT	: Jefe o Jefa de Unidad Territorial
OI	: Organismo de Inspección
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación del PNAEQW
UT	: Unidad Territorial

VIII. Definición de Términos

8.1 Acta de Supervisión y Liberación

Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.

8.2 Aplicativo informático

Solución informática para la automatización de múltiples tareas, como la contabilidad de una empresa, redacción y emisión de documentos, gestión de almacenes, registro de datos personales, entre otros.

8.3 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

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

8.4 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

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

8.5 Calidad sanitaria

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

8.6 Cantidad de alimentos a liberar

Es el número en unidades de alimentos que serán materia de evaluación en el establecimiento del proveedor para una entrega, lo cual incluye las unidades adicionales que se emplearán para el muestreo y las unidades de reemplazo (por abolladuras, fracturas, derrames u otros ocasionados durante la distribución).

8.7 Cantidad de alimentos a entregar

Es el número en unidades del alimento que se entrega a las instituciones educativas de manera efectiva, según lo establecido en el contrato o adenda.



8.8 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 usuarias y usuarios de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW.

8.9 Inocuidad alimentaria

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

8.10 Intoxicaciones alimentarias

Son las Enfermedades de Transmisión Alimentaria producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

8.11 Instrumentos de supervisión

Son los formatos, actas y aplicativos implementados por el PNAEQW para el recojo de información durante el proceso de supervisión y liberación.

8.12 Número de supervisión - modalidad raciones

Es la cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento del proveedor, sustentado con las Actas de Supervisión y Liberación suscritas por turno, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

8.13 Número de supervisión - modalidad productos

Es la cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento del proveedor, sustentado con las Actas de Supervisión y Liberación suscritas por día, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

8.14 Picking

Consiste en identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuyen a cada IE, correspondiente a un periodo de entrega.

8.15 Principios Generales de Higiene (PGH)

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena entera, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), que destinadas al almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

8.16 Proceso de supervisión y liberación

Son las actividades que se realiza de manera secuencial, desde la revisión documentaria, verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de productos o raciones y verificación de la carga estiba con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las IE.



8.17 Programa de Higiene y Saneamiento (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 plagas.

8.18 Rastreabilidad

Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

8.19 Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO)

Es una solución web que atiende procesos operativos de las Unidades Técnicas de Sede Central y UT del PNAEQW. Se encarga de agrupar a los Aplicativos de Gestión Operativa de la entidad en Módulos, con la finalidad de compartir información que permita administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos que son realizados en las UT del PNAEQW. Los procesos comprendidos dentro del SIGO van desde la generación de volúmenes de entrega para las IE, pasando por los procesos de convocatoria y adjudicación de proveedores, suscripción de contratos y adendas, registro de cronogramas de entregas y asignación de volúmenes de productos a cada IE, evaluación de productos y raciones, liberación de los mismos, evaluación de vehículos y rutas de entrega, registro de entregas y supervisión de preparación de raciones y recetas, evaluaciones de satisfacción, valorización de entregas y gestión de pagos.

8.20 Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Points)

Es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos.

8.21 Supervisión de establecimiento

Actividad desarrollada por la o el SPA, aplicando los instrumentos de supervisión en los establecimientos de los proveedores de alimentos, que comprende la verificación de las condiciones higiénico sanitarias, verificación de las condiciones del proceso de elaboración de los alimentos, estimación de la capacidad de almacenamiento, estimación de la capacidad de producción, evaluación de los alimentos o verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, realizada en un establecimiento del proveedor, con la finalidad de liberar los alimentos para brindar el servicio alimentario en las IE.

8.22 Supervisión inicial

Actividad desarrollada por la o el SPA o tercero contratado por el PNAEQW, para realizar la verificación del cumplimiento de las BPAL, condiciones higiénico sanitarias, así como estimar la capacidad de almacenamiento y capacidad de producción en cada uno de los establecimientos declarados por el postor, con la finalidad de adjudicar o desestimar la propuesta del postor durante la etapa de evaluación y selección, según calificativo satisfactorio o no satisfactorio obtenido.



IX. Responsables

9.1 Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación (USME)

- a) Gestionar ante la Unidad de Administración el requerimiento para la contratación del o de los OI para la Supervisión Inicial, de corresponder.
- b) Gestionar la capacitación a las o los SPA para la supervisión inicial y el proceso de supervisión y liberación, respecto a los lineamientos establecidos en el presente protocolo.
- c) Brindar capacitación y asistencia técnica a las o los SPA, respecto al proceso de supervisión inicial y el proceso de supervisión y liberación.
- d) Establecer la programación de las o los SPA, responsables de realizar la Supervisión Inicial dentro o fuera del ámbito de su UT.
- e) Coordinar con el o los OI acreditados ante el INACAL, contratados para realizar la Supervisión Inicial, de corresponder.
- f) Realizar el seguimiento de la ejecución de la Supervisión Inicial por personal del PNAEQW o terceros.
- g) Emitir la conformidad del servicio, en caso la Supervisión Inicial sea realizada por terceros.

9.2 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial (JUT)

- a) Designar al responsable del ingreso de datos del postor al SIGO.
- b) Garantizar la comunicación oportuna a la USME, de los resultados de la etapa de evaluación y selección de propuestas del proceso de compras.
- c) Garantizar la ejecución de las actividades de supervisión inicial, a través del personal SPA a su cargo, según la programación establecida por la USME.
- d) Garantizar el uso de las aplicaciones informáticas desarrollados por el PNAEQW, así como el registro oportuno de la información en dichas aplicaciones, por parte de personal a su cargo.
- e) Comunicar al Comité de Compras del ámbito de su UT, los resultados de la Supervisión Inicial.
- f) Comunicar y remitir a la UT que corresponda, los resultados de la Supervisión Inicial realizada a los establecimientos ubicados dentro de su ámbito territorial.
- g) Remitir informe documentado a la USME en caso exista incumplimiento a los términos de referencia del OI contratado.
- h) Garantizar el flujo de los documentos e información entre: CTT, Supervisora o Supervisor de Compras, Especialista Alimentario, Especialista Informático, Administradora o Administrador, SPA, Monitora o Monitor de Gestión Local, y demás involucrados, para el cumplimiento de las metas y objetivos del PNAEQW.
- i) Garantizar la ejecución de las actividades de supervisión en todas las etapas del proceso de supervisión y liberación.
- j) Asegurar que la información registrada por la o el SPA, a través de los aplicativos informáticos implementados por el PNAEQW, se mantenga actualizada, en coordinación con la USME y la Unidad de Tecnologías de Información.
- k) Comunicar la suspensión de las actividades en el establecimiento del proveedor y/o la prestación del servicio alimentario de un proveedor, al Comité de Compra. En estos casos debe comunicar dicha decisión a la USME.



los escolares de las IE bajo el ámbito de cobertura del PNAEQW. En estos casos debe comunicar dicha decisión a la USME.

- l) Gestionar la intervención de las autoridades sanitarias competentes de su jurisdicción en caso de alertas sanitarias y reportar a la USME y demás Unidades Técnicas del PNAEQW, según corresponda.
- m) Brindar la información técnica pertinente a la USME en caso de alertas y/o quejas.
- n) Garantizar el cumplimiento de acciones de sensibilización y asistencia técnica a los proveedores del PNAEQW, en el marco de las actividades del proceso de supervisión y liberación.
- o) Garantizar el cumplimiento del presente protocolo.
- p) Otras, que en el ámbito de su competencia se asigne o delegue.

9.3 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial (CTT)

- a) Coordinar con la o el JUT, la implementación de acciones que conduzcan la ejecución de las Supervisiones a los establecimientos declarados por los postores y/o proveedores del PNAEQW a nivel nacional.
- b) Remitir a la Coordinación de Supervisión y Monitoreo de la USME, los datos del postor seleccionado y su establecimiento declarado, según los formatos establecidos en las Bases Integradas para el Proceso de Compras vigente.
- c) Coordinar con la o el personal designado por la o el JUT, la generación del código de establecimiento del postor seleccionado.
- d) Registrar en el SIGO la programación de supervisiones de las o los SPA, considerando la rotación de los mismos para el proceso de supervisión y liberación.
- e) Monitorear y realizar el seguimiento de las actividades de Supervisión que se desarrollen en los establecimientos declarados por los postores y/o proveedores ubicados dentro de su ámbito territorial.
- f) Verificar y asegurar que la información de la supervisión sea ingresada en el aplicativo informático implementado por el PNAEQW.
- g) Remitir el resultado de la Supervisión Inicial, escaneado, a la Coordinación de Supervisión y Monitoreo de la USME.
- h) Gestionar que la información de los proveedores relacionados al proceso de liberación, tales como cronogramas de liberación, adendas, Resolución de Dirección Ejecutiva de actualización de IE, registro de volúmenes, lista de productos, entre otros; se encuentren registrados en el SIGO.
- i) Garantizar que la evaluación del expediente de liberación presentado por los proveedores del PNAEQW, se realice dentro de los plazos establecidos.
- j) Verificar y monitorear la ejecución de las actividades de supervisión en todas las etapas del proceso de supervisión y liberación.
- k) Mantener en custodia los documentos e informes de las supervisiones ejecutadas.
- l) Comunicar e informar a la o el JUT las situaciones de alertas y/o quejas u otros, así como el seguimiento de las mismas.
- m) Comunicar a la o el JUT los casos de incumplimientos por parte de los proveedores, según lo establecido en el Manual del Proceso de Compras, en las Bases Integradas y Contrato o adenda, generando los informes correspondientes.
- n) Coordinar e informar a la USME y otras Unidades Técnicas del PNAEQW, la implementación de acciones que conduzcan a la mejora continua de los procesos descritos en el presente protocolo.



- o) Otras, que en el ámbito de su competencia se asigne o delegue.

9.4 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes (SPA)

- a) Cumplir con la programación de supervisión y liberación establecida por la o el CTT.
- b) Para el caso de establecimientos de elaboración de alimentos, debe estar presente antes del inicio de la producción de alimentos.
- c) Para el caso de establecimientos de almacenamiento de productos, debe permanecer en el horario establecido por la o el CTT.
- d) Aplicar las herramientas e instrumentos necesarios para llevar a cabo satisfactoriamente la supervisión a establecimientos declarados por los postores y/o proveedores del PNAEQW a nivel nacional.
- e) Realizar la Supervisión con objetividad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento con las disposiciones establecidas por el PNAEQW.
- f) Registrar en el aplicativo informático implementado por el PNAEQW la supervisión durante su ejecución, garantizando que el ingreso de información sea veraz, oportuna y confiable.
- g) Remitir, en forma oportuna, los resultados de la supervisión inicial a la o el JUT, mediante un informe técnico con el debido sustento de los motivos de descalificación u observación, de ser el caso, ingresado por mesa de partes de la UT, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de haber culminado dicha actividad, adjuntando a la vez copia del cargo de entrega del resultado de la supervisión inicial, plano de distribución de ambiente y equipos y/o plano de estiba y cálculo de capacidad e incumplimientos por parte del OI, en atención a sus términos de referencia de su contratación.
- h) Ejecutar, en forma obligatoria, las actividades de supervisión en todas las etapas del proceso de supervisión y liberación, cumpliendo estrictamente lo establecido en el presente protocolo.
- i) Verificar el cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos por el PNAEQW, por parte de los proveedores, en el proceso de supervisión y liberación de alimentos.
- j) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de alimentos de los postores y/o proveedores del PNAEQW a nivel nacional.
- k) Cumplir con el procedimiento para el muestreo de los alimentos, establecido en el presente protocolo.
- l) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de las unidades de transporte para la distribución de alimentos.
- m) Suspender las actividades de supervisión y/o liberación, cuando se evidencien incumplimientos y/o causales de suspensión y generar el informe correspondiente a la o el JUT, inmediatamente.
- n) En caso de producirse una alerta y/o queja, proceder conforme lo establecido en el Protocolo de acción frente a alertas y/o quejas durante el proceso de compra y la gestión del servicio alimentario.
- o) Generar informes sobre las actividades de supervisión a proveedores (revisión de expedientes, liberación, alerta y/o queja, entre otros), en los plazos establecidos.
- p) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.



9.5 Organismo de Inspección (OI)

- a) Realizar la Supervisión Inicial con objetividad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento con las disposiciones establecidas por el PNAEQW.

- b) Emplear el aplicativo informático implementado por el PNAEQW, para la Supervisión Inicial durante la ejecución de la misma, garantizando que el ingreso de información sea veraz, oportuna y confiable.
- c) Realizar el envío de datos de la supervisión inicial en el aplicativo informático (módulo de supervisión inicial).
- d) Entregar los resultados de la supervisión inicial (documento original) de manera inmediata al PNAEQW.
- e) Entregar informes que el PNAEQW le solicite ante cualquier eventualidad.

X. Disposiciones Generales

10.1 Consideraciones generales para la Supervisión Inicial

- 10.1.1 Una vez suscrita el Acta de Evaluación y Selección de Propuestas Técnicas y Económicas por el Comité de Compras, la UT a través del CTT, debe comunicar dichos resultados a la USME.
- 10.1.2 La UT debe garantizar el registro de información del o de los establecimientos declarados por el postor seleccionado en el SIGO para la generación del código del establecimiento; registro de información que debe ser monitoreado y verificado por la o el CTT.
- 10.1.3 La USME, habiendo conocido el resultado de la etapa de evaluación y selección de propuestas, efectúa las coordinaciones necesarias a fin de programar a los dos (2) profesionales responsables de ejecutar la Supervisión Inicial; la cual es comunicada a la UT vía correo electrónico.
- 10.1.4 Los dos (2) profesionales responsables de realizar la supervisión inicial, deben entregar sus resultados a su UT a fin de comunicarlo oportunamente al comité de compra.
- 10.1.5 En caso la supervisión inicial sea realizada para un postor de otra UT, los profesionales responsables de realizar dicha actividad deben entregar los resultados a su UT, a fin de que sea derivado a la UT correspondiente.



10.2 Consideraciones generales para la Supervisión y Liberación durante la prestación del servicio alimentario

- 10.2.1 La o el CTT debe programar en el SIGO a las o los SPA, modalidad raciones y productos, para la revisión documentaria, supervisión higiénico sanitaria del establecimiento, evaluación de producto, verificación de vehículos y su respectiva carga – estiba, salvo otra indicación de la USME.
- 10.2.2 La supervisión y liberación de alimentos, en las UT, se inicia cuando la o el CTT recibe el expediente con los documentos obligatorios presentados por el proveedor.
- 10.2.3 La o el CTT verifica que la información del cronograma de entrega, adendas, Resolución de Dirección Ejecutiva de actualización de IE, registro de volúmenes, lista de productos, entre otros; se encuentren registrados en el SIGO. En caso no se encuentre registrado, comunicar a la o el JUT, para que gestione en el más breve plazo el o los

respectivo(s) registro(s) y se proceda a iniciar la supervisión y liberación correspondiente.

- 10.2.4 La Supervisora o el Supervisor de Compra realiza la actualización de usuarios (reducción) y el Especialista Alimentario de la UT realiza el registro de los volúmenes en el SIGO, previa validación de las presentaciones según Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- 10.2.5 Para establecimientos que se encuentren fuera del ámbito de la jurisdicción de una determinada UT, la o el CTT de la UT "A" debe coordinar con la o el CTT de la UT "B" donde se encuentra ubicado el establecimiento para que la o el SPA (UT "B"), previa autorización de la o el JUT, realice las actividades de liberación. Para ello, la o el CTT de la UT "A" debe remitir la conformidad de los resultados de la verificación documental y otros datos necesarios que permitan la evaluación de los productos, a la o el CTT de la UT "B".
- 10.2.6 La o el CTT debe alcanzar a la o el SPA, los compromisos asumidos por los proveedores durante la postulación al Proceso de Compra (entrega de producto regional, entrega de alimentos fortificados, implementación del sistema ISO, entre otros establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras), para su verificación.
- 10.2.7 La o el SPA debe recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas, a efectos de sustentar los hechos verificados durante el desarrollo de la actividad de supervisión inicial.
- 10.2.8 Tener en cuenta lo siguiente:
- Verificar que el establecimiento mantenga un stock de seguridad para tres (3) días de atención, que permita garantizar la provisión del servicio alimentario ante imprevistos, lo que se debe registrar en el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13).
 - Constatar que la producción y liberación total del alimento preparado para un mismo ítem se realice en un único establecimiento.
 - En caso se identifique desviaciones en el proceso productivo, el proveedor debe adoptar acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el proceso.
- 10.2.9 Para el caso de alimentos preparados, la ración completa debe integrarse en un solo establecimiento, según lo declarado en el Proceso de Compra. Los componentes de la ración no podrán ser entregados por separado.
- 10.2.10 Las observaciones realizadas durante la supervisión deben ser registradas en el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), de forma clara, concisa, precisa y relevante, no sesgada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y guardar relación con la supervisión realizada.
- 10.2.11 La o el CTT debe mantener la documentación generada por cada proveedor (copia de los contratos y adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos, informes de la o el SPA y



demás documentos generados en el proceso de supervisión, ordenados cronológicamente), clasificados por ítem.

- 10.2.12 La información correspondiente a la supervisión y liberación es registrada directamente en el aplicativo informático durante las actividades de supervisión. Solo el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13) es el único instrumento registrado en formato físico.
- 10.2.13 Solo en casos excepcionales y previa autorización de la o el CTT y/o la o el JUT, la o el SPA puede aplicar las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, la misma que debe ser registrada en el SIGO, en el plazo máximos de 48 horas, bajo responsabilidad.

XI. Disposiciones Específicas

Supervisión Inicial

11.1 Del Personal designado para la Supervisión Inicial

- 11.1.1 La Supervisión Inicial a los establecimientos declarados por los postores seleccionados por los Comités de Compra, está a cargo de dos (2) profesionales designados para tal fin, los mismos que son responsables de su ejecución, evaluación y resultado. Para su designación, se considera lo siguiente:
- En caso se cuente con la contratación de servicio de terceros, un (1) profesional designado por el OI contratado y un (1) SPA del PNAEQW designado por la USME.
 - En caso no se cuente con servicio de terceros, dos (2) SPA del PNAEQW designados por la USME.
- 11.1.2 El personal designado para realizar la Supervisión Inicial, debe portar su identificación (Fotocheck/DNI/Carta de Presentación), indumentaria adecuada y completa (mandil, toca y protector naso bucal de color claro y calzado cerrado) y respetar las normas de higiene del establecimiento declarado por el postor.
- 11.1.3 Antes de ejecutar la Supervisión Inicial, el personal designado debe contar con los siguientes documentos:
- Copia de la Declaración Jurada de contar con manuales de control de calidad y los profesionales responsables de su implementación (según formato establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras).
 - Copia de la Declaración Jurada de alimentos a entregar (según formato establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras).
 - Ficha de Supervisión Inicial (Anexos N° 05 y 06). En caso fortuito o de fuerza mayor, y con la autorización de la o el JUT, se podrá utilizar la ficha física, sin perjuicio de registrar la información en el aplicativo correspondiente.
 - Formato Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/Productos (en físico) (Anexo N° 07).



11.1.4 Antes del inicio de la Supervisión Inicial, el personal designado debe solicitar al postor, por cada establecimiento, copia simple firmada por el postor de los siguientes documentos:

- Licencia de Funcionamiento, la misma que debe estar vigente y debe corresponder a la actividad y dirección del establecimiento.
- Certificación de los Principios Generales de Higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, vigente del establecimiento de producción y/o almacenamiento, según corresponda.
- Certificado de Saneamiento Ambiental, el cual debe encontrarse vigente.
- Plano de distribución de ambientes, equipos y plano de estiba.

11.1.5 El personal designado para la Supervisión Inicial debe hacer uso de la Ficha de Supervisión Inicial (Anexos N^{os} 05 y 06), implementado a través del aplicativo informático desarrollado por el PNAEQW para su registro en línea, por lo que antes de su desplazamiento a la Supervisión Inicial debe verificar que el dispositivo electrónico asignado tenga instalado la última versión del aplicativo informático correspondiente, el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. Asimismo, debe ingresar el código del establecimiento a supervisar, verificando que dicho establecimiento se encuentre registrado en dicho aplicativo informático.

11.1.6 El personal designado para la Supervisión Inicial debe realizar: una inspección higiénico sanitaria, que consiste en evaluar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias, aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y/o Buenas Prácticas de Almacenamiento y/o Plan HACCP; y una estimación de capacidad, que consiste en estimar la capacidad de producción del componente sólido y/o acompañamiento y/o almacenamiento de los productos industrializados, según corresponda; por cada establecimiento declarado en la propuesta técnica del postor, aplicando para ello la Ficha de Supervisión Inicial.



11.2 Consideraciones para los Establecimientos de Preparación de Alimentos

La supervisión inicial se debe realizar en presencia del profesional responsable de control de calidad del establecimiento del postor, el mismo que debe ser Biólogo, Ingeniero Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afín en el rubro de alimentos; debidamente colegiado y habilitado, calificado y capacitado con una antigüedad no mayor a dos (2) años, en temas relacionados a: HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene y Saneamiento.

11.3 Consideraciones para Establecimientos de Almacenamiento de Alimentos

La supervisión inicial se debe realizar en presencia del profesional declarado por el postor, el mismo que debe ser Biólogo, Ingeniero Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afín en el rubro de alimentos; debidamente colegiado y habilitado, calificado y capacitado con una antigüedad no mayor a dos (2) años, en temas relacionados Buenas Prácticas de Almacenamiento e Higiene y Saneamiento; o un técnico titulado,

con formación en alimentos, calificado y capacitado con una antigüedad no mayor a dos (2) años en Buenas Prácticas de Almacenamiento e Higiene y Saneamiento.

11.4 De la Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento

11.4.1 En caso un postor cuente con dos (2) o más establecimientos declarados, estos serán supervisados de manera independiente. Se precisa que el almacenamiento total de productos para un mismo ítem se debe realizar en un único establecimiento, al igual que la producción de alimentos, según la actividad declarada por el postor.

11.4.2 En caso un mismo establecimiento sea declarado por uno (1) o más postores, para uno (1) o más ítems de uno (1) o más Comités de Compra, estos deben asegurar la capacidad de producción y/o almacenamiento para todas sus postulaciones. Asimismo, los espacios de almacenamiento deben estar señalizados por Comité de Compra.

11.4.3 Para el caso que, en una misma fecha se tenga programado efectuar la Supervisión Inicial a un establecimiento declarado por uno (1) o más postores, para uno (1) o más Comités de Compra, la Ficha de Supervisión Inicial se aplica una sola vez. Además, se debe considerar que la estimación y registro de la capacidad de almacenamiento se realice por Comité de Compra y por postor; la misma que, debe ser evaluada según orden de prelación, considerando la hora de cierre del acta de evaluación y selección de propuestas del Proceso de Compras.

11.4.4 Antes del inicio y durante la Supervisión Inicial se debe realizar obligatoriamente las tomas fotográficas, desde el aplicativo informático, según el siguiente detalle:

- **Modalidad Raciones:** i) Al ingreso del establecimiento; ii) Áreas de preparación y/o producción de alimentos, iii) Áreas de almacenamiento de alimentos, según corresponda.
- **Modalidad Productos:** i) Al ingreso del establecimiento y ii) Áreas de almacenamiento de alimentos.

11.4.5 De evidenciar durante la Supervisión Inicial uno (1) o más motivos de descalificación automática, establecidos en la Ficha de Supervisión Inicial, se debe realizar como mínimo una (1) toma fotográfica por cada motivo de descalificación desde el aplicativo informático y se da por culminada la Supervisión Inicial. La conclusión de la Supervisión Inicial se consignará con el calificativo de **NO SATISFACTORIO** en la sección **RESULTADO** del formato de Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/Productos (Anexo N° 07).

11.4.6 La Ficha de Supervisión Inicial es única y se aplica a través del aplicativo informático desarrollado por el PNAEQW, en los establecimientos declarados por el postor, para cualquiera de las actividades que realiza (almacenamiento, preparación y/o producción). Por tanto, al evaluar los requisitos establecidos en la Ficha de Supervisión Inicial para la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento, se debe seleccionar **CONFORME** o **NO CONFORME**, según la situación evidenciada. En caso se seleccione **NO**



CONFORME, se debe precisar la no conformidad en el campo OBSERVACIÓN. Asimismo, en caso que los requisitos no correspondan a la actividad realizada en el establecimiento, colocar en observaciones **NO APLICA**.

- 11.4.7** En caso que la evaluación higiénico sanitario al establecimiento resulte **SATISFACTORIO** (calificativo mayor o igual al 75%), se procede a realizar el cálculo de la estimación de la capacidad del establecimiento de preparación y/o producción y/o almacenamiento. En caso el resultado sea **NO SATISFACTORIO** (calificativo menor a 75%), no se procede a realizar la estimación de la capacidad de preparación y/o producción y/o almacenamiento y se dará por culminada la supervisión. La conclusión de la supervisión será consignada con el calificativo de **NO SATISFACTORIO** en la sección RESULTADO del formato de Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/Productos (Anexo N° 07).

Para el caso, de establecimientos de preparación y/o producción de alimentos, paralelamente a la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, se debe realizar la estimación de capacidad de preparación y/o producción de alimentos.

11.5 De la Estimación de Capacidad del Establecimiento

La estimación de la capacidad del establecimiento de preparación y/o producción y/o almacenamiento se realiza aplicando los Anexos N°s 05 y 06.

11.5.1 Estimación de la Capacidad de Preparación y/o Producción – Modalidad Raciones

Para estimar la capacidad de preparación y/o producción de alimentos en el establecimiento declarado por el postor, el personal designado para la Supervisión Inicial debe verificar *in situ* la corrida de preparación y/o producción de pan con acompañamiento tipo empanada; y una corrida de producción de huevo sancochado, debidamente envasado y empacado como producto final.

Para el caso de pan con acompañamiento tipo empanada y huevo sancochado, se realiza una corrida de producción considerando las siguientes cantidades, como mínimo:

- Para una oferta de hasta 2,000 raciones, la corrida será del 10% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta entre 2,001 a 10,000 raciones la corrida será del 5% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta mayor a 10,000 raciones la corrida será del 3% de las raciones del ítem o ítems al que postula.

Para la estimación de la capacidad de producción del componente sólido, se debe considerar el total de raciones del (de los) ítem(s) al que postula, para un (1) día de atención y; de ser el caso, considerar el (los) ítem(s) que el establecimiento tuviera adjudicado previamente.



El personal designado para la Supervisión Inicial debe verificar *in situ* el plano de distribución de ambientes y equipos, considerando el almacén de materia prima e insumos para panificación, almacén para huevo, área de proceso de crudos y cocidos, almacén de productos terminados, almacén de utensilios, ambiente de higienización de utensilios (jabas, bandejas porta huevos), según corresponda.

La estimación de la capacidad de producción del componente sólido y/o acompañamiento se debe realizar siguiendo el Instructivo para el Cálculo de la Capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) de los Postores al Proceso de Compras del PNAEQW, Modalidad Raciones (Anexos N° 01).

11.5.2 Estimación de la Capacidad de Almacenamiento - Modalidad Raciones

Para estimar la capacidad de almacenamiento del bebiblé industrializado y componente sólido industrializado del establecimiento declarado por el postor, el personal designado para la Supervisión Inicial debe considerar el total de raciones del (de los) ítem(s) al que postula tomando en cuenta que el establecimiento debe tener una capacidad mínima para ocho (8) días de atención del producto bebiblé industrializado y cuatro (4) días de atención del componente sólido industrializado. De ser el caso, considerar el(los) ítem(s) que el establecimiento ya tuviera adjudicado previamente.

El personal designado para la Supervisión Inicial, debe verificar *in situ* el plano de estiba del almacén. La estimación de la capacidad de almacenamiento se debe realizar siguiendo el "Instructivo para el Cálculo de la capacidad de almacenamiento de alimentos de los postores al Proceso de Compras del PNAEQW, Modalidad Productos/Raciones" (Anexo N°s 02 y 03).

11.5.3 Estimación de la Capacidad de Almacenamiento - Modalidad Productos

Para estimar la capacidad de almacenamiento del establecimiento declarado por el postor, el personal designado para la Supervisión Inicial debe considerar el volumen de productos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al que postula, según lo declarado por el postor y; de ser el caso, considerar el (los) ítem(s) que el establecimiento ya tuviera adjudicado previamente.

El personal designado para la Supervisión Inicial, debe verificar *in situ* el plano de estiba del almacén. La estimación de la capacidad de almacenamiento se debe realizar siguiendo el "Instructivo para el cálculo de la capacidad de almacenamiento de alimentos de los postores al Proceso de Compras del PNAEQW, Modalidad Productos/Raciones" (Anexo N°s 02 y 03).



11.6 Respecto al Resultado de la Supervisión Inicial

- 11.6.1** Concluido el proceso de supervisión inicial, el personal designado para dicha actividad debe registrar el resultado obtenido: SATISFACTORIO o NO SATISFACTORIO en el Formato Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/Productos (Anexo N° 07), el cual constituye el único documento físico que se aplica en la Supervisión Inicial y debe estar debidamente firmado y sellado por el personal designado para la Supervisión Inicial y el postor, para luego ser entregado a la UT.

En caso el postor se niegue a firmar el formato de resultado, el personal designado para la Supervisión Inicial debe consignar en el campo de observaciones del Formato Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/Productos (Anexo N° 07), la frase: "SE NEGÓ A FIRMAR", siendo plenamente válido dicho documento.

- 11.6.2** El personal designado para la Supervisión Inicial debe comunicar a la UT el resultado de la Supervisión Inicial inmediatamente haya culminado dicha actividad, para lo cual debe ingresar el formato original del resultado y sus adjuntos (imágenes fotográficas y audiovisuales de ser el caso, plano de distribución de ambiente y equipos y/o plano de estiba y cálculo de capacidad, copia del registro del envío de datos de la supervisión inicial al aplicativo informático (módulo de supervisión inicial), copia de la licencia de funcionamiento, copia del certificado de saneamiento, copia de la certificación de principios generales de higiene o validación técnica oficial del plan HACCP, copia del control médico del personal), ingresando por mesa de partes de la UT, el documento en físico. Si estos no pudieran ser entregados el mismo día de ejecutada la supervisión inicial, este debe ser remitido, de forma inmediata, escaneado al correo institucional de la o el JUT que corresponda, con copia a la o al CTT y a la USME, con cargo a regularizar.

- 11.6.3** En caso se cuente con la contratación de servicio de terceros para ejecutar la Supervisión Inicial, la o el SPA designado por el PNAEQW debe recepcionar del personal designado por el OI contratado, el formato original del resultado de la Supervisión Inicial y sus adjuntos detallados en el numeral 11.6.2 precedente, suscribiendo el cargo y consignando la fecha y hora de recepción.

- 11.6.4** La o el JUT debe comunicar al Comité de Compra los resultados de la Supervisión Inicial. Para la modalidad raciones, en caso que un postor cuente con dos (2) o más establecimientos declarados para uno (1) o más ítems, a efectos de obtener el resultado final como **SATISFACTORIO**, debe tenerse en cuenta que todos los establecimientos declarados (producción de pan, producción de huevo sancochado, y almacenamiento de bebida y sólido industrializado), deben tener resultado individual SATISFACTORIO.

- 11.6.5** Cuando se incorpore nuevos establecimientos o se modifique la capacidad de producción y/o almacenamiento inicial u otros aspectos que modifiquen las condiciones iniciales del establecimiento, se realiza una supervisión complementaria, aplicando el procedimiento de supervisión inicial establecido en el presente protocolo.



Supervisión y Liberación durante la Prestación del Servicio Alimentario

11.7 Sobre la Presentación de Documentos por el Proveedor

- 11.7.1 El proveedor debe ingresar por mesa de partes de la UT, en horario de atención al público, el expediente completo y conforme con los requisitos obligatorios para la liberación de las raciones o productos, debidamente foliado y firmado por el proveedor en todas las hojas.
- 11.7.2 Para la modalidad raciones, la documentación ingresada por mesa de partes de la UT, debe presentarse en el plazo mínimo de tres (3) días hábiles antes de su liberación (industrializados) o uso (acompañamientos e insumos).

La documentación está referida a los productos almacenados en su establecimiento (incluyendo el stock de seguridad), de acuerdo al siguiente detalle:

- Los requisitos obligatorios establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- Listado de alimentos por entrega e ítem, el mismo que debe contener la siguiente información: Nombre del alimento, marca, registro sanitario, presentación, cantidad, lote y fecha de vencimiento.
- Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, que acredite la procedencia del alimento.
- Copia simple de factura o boleta y copia simple de guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

- 11.7.3 Para la modalidad productos, la documentación ingresada por mesa de partes de la UT, debe presentarse en el plazo mínimo de diez (10) días hábiles, antes del inicio del plazo de distribución; de acuerdo al siguiente detalle:

- Los requisitos obligatorios establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- Listado de alimentos por entrega e ítem, el mismo que debe contener la siguiente información: Nombre del alimento, marca, registro sanitario, presentación, cantidad, lote y fecha de vencimiento.
- Copia simple de la carta de distribuidor autorizado que acredite la procedencia del alimento.
- Copia simple de factura o boleta y copia simple de la guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.

- 11.7.4 Los documentos presentados por el proveedor no son devueltos, quedando como parte del acervo documentario de la UT. En caso el proveedor solicite sus documentos originales observados, estos podrán entregarse quedando una copia simple en la UT, siempre que los alimentos no hayan sido liberados.



11.8 De la Revisión y Verificación de Documentos

- 11.8.1 El expediente presentado por el proveedor debe ser derivado inmediatamente a la o el CTT, quien una vez recibido lo debe derivar inmediatamente a la o el SPA, según programación establecida, para que realice la verificación de dichos documentos.
- 11.8.2 La o el SPA debe verificar los documentos obligatorios asignados para la liberación, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y Bases Integradas del Proceso de Compra.
- 11.8.3 Los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias, presentados por los proveedores, deben ser contrastados y verificados en el portal web de dichas Autoridades Sanitarias.
- 11.8.4 Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, la o el JUT podrá solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, de ser necesario, previo requerimiento de la o el CTT; lo cual no debe afectar la supervisión y liberación hasta la obtención del resultado.
- 11.8.5 Durante la verificación de los documentos, la o el SPA debe realizar el registro de información de los alimentos y el resultado de la evaluación correspondiente en el aplicativo informático (módulo de liberación).
- 11.8.6 La o el SPA debe presentar a la o el JUT, con el visto de la o el CTT, el informe de la revisión y resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor, en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles de ingresado el expediente por mesa de partes, para la modalidad producto; y no mayor a un (1) día hábil, para la modalidad raciones. La o el JUT debe comunicar por escrito o vía correo electrónico al proveedor dicho resultado, en el plazo de un (1) día hábil.
- 11.8.7 El informe del SPA debe sustentar el cumplimiento de los requisitos obligatorios de cada de uno de los alimentos, según lo establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- 11.8.8 En caso el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor sea CONFORME, la o el CTT autoriza y/o asigna a una o un SPA para que continúe con la liberación, según programación establecida en el SIGO.
- 11.8.9 Se considera documentación CONFORME cuando los documentos presentados por el proveedor cumplen con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, Contrato suscrito por el Proveedor, Bases Integradas y Manual del Proceso de Compras. De no cumplir estos requisitos la documentación es considerada NO CONFORME.

Asimismo, se considera que la documentación se encuentra COMPLETA, cuando el expediente presentado por el proveedor cuenta con todos los documentos exigidos en los literales a), b), c) y d) del numeral 11.7.2, para la modalidad raciones; y literales a), b), c) y d) del



numeral 11.7.3, para la modalidad productos. De no contar con algún documento exigido la documentación es considerada INCOMPLETA.

- 11.8.10** En caso la documentación tenga observaciones, el proveedor de la modalidad productos, tiene un plazo máximo de dos (2) días hábiles, posterior a la notificación efectuada por la UT (vía electrónica o física), para levantar la observación, la misma que debe ser ingresada por mesa de partes de la UT. En este caso, la o el SPA presenta un informe posterior a la presentación de la documentación con el levantamiento de observaciones presentado por el proveedor, en el plazo no mayor a un (1) día hábil, de ser la documentación conforme se debe proceder conforme lo establecido en el numeral 11.8.8. En cambio, de ser no conforme la o el SPA presentará un informe sustentando los incumplimientos a la UT para las acciones correspondientes.
- 11.8.11** En caso la documentación tenga observaciones, el proveedor de la modalidad raciones, tiene un plazo máximo de un (1) días hábil, posterior a la notificación efectuada por la UT (vía electrónica o física), para levantar la observación, la misma que debe ser ingresada por mesa de partes de la UT. En este caso, la o el SPA presenta un informe posterior a la presentación de la documentación con el levantamiento de observaciones presentado por el proveedor, en el plazo no mayor a un (1) día hábil, de ser la documentación conforme se debe proceder conforme lo establecido en el numeral 11.8.8. En cambio, de ser no conforme la o el SPA presentará un informe sustentando los incumplimientos a la UT para las acciones correspondientes.



11.9 De la Supervisión y Liberación en el Establecimiento

- 11.9.1** En la modalidad productos, la o el SPA debe realizar la supervisión y liberación en el plazo máximo de tres (3) días, cumpliendo lo establecido en el presente protocolo.
- 11.9.2** En el caso de la modalidad raciones, la supervisión y liberación es diario y por turno.
- 11.9.3** Antes de dirigirse al establecimiento, la o el SPA debe verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.
- 11.9.4** En las supervisiones, la o el SPA, debe contar con los siguientes documentos:
- a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW.
 - b) Manual del Proceso de Compras (físico o digital).
 - c) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital).
 - d) Contrato del proveedor y adendas, de corresponder (físico o digital).
 - e) Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW (físico o digital).
 - f) Compromisos asumidos por el proveedor (entrega de producto regional, entrega de alimentos fortificados, implementación del sistema ISO, entre otros establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras) (físico o digital).

g) Protocolo e instrumentos de supervisión (físico o digital).

11.9.5 La o el SPA, para realizar las supervisiones, debe portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector nasobucal y guantes) equipos y materiales de evaluación requeridos y respetar las normas de higiene del establecimiento.

11.9.6 La o el SPA debe presentarse con el representante legal del establecimiento o responsable de Control de Calidad.

11.9.7 La supervisión debe realizarse con el acompañamiento del responsable de Control de Calidad, en forma obligatoria.

11.9.8 Si el representante legal del establecimiento o responsable de Control de Calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento, se debe esperar un máximo de 15 minutos en el establecimiento, transcurrido dicho tiempo la o el SPA levanta un Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión, indicando el incumplimiento contractual incurrido y procede a entregar copia del acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar o de encontrarse el establecimiento cerrado, la copia será dejada por debajo de la puerta.



11.9.9 De presentarse una causal de suspensión en el establecimiento del proveedor, la o el SPA levanta un Acta de Supervisión y Liberación, (Anexo N° 13) consignando el motivo de la suspensión, registrando el plazo para el levantamiento de la suspensión indicada por el proveedor, efectuando tomas fotográficas o audio visuales que evidencien dicha situación y procediendo a entregar copia del acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar o de encontrarse el establecimiento cerrado, la copia será dejada por debajo de la puerta. Al respecto, la o el SPA debe presentar su informe a la UT en un plazo de 24 horas, para las acciones del caso.

11.9.10 En el establecimiento del proveedor, se debe verificar lo siguiente:

- a) Original de la Licencia de Funcionamiento correspondiente a la actividad realizada en el establecimiento, vigente.
- b) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según corresponda, vigente.
- c) Control médico semestral que incluya al menos los exámenes médicos de Baciloscopía y coprocultivo, del personal manipulador de alimentos, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- d) Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral), la Resolución de autorización para dicha actividad, 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.

- ✓ Desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- ✓ Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda.

11.9.11 Se realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento aplicando la Ficha de Supervisión al establecimiento de proveedor – Modalidad Raciones (Anexo N° 08) o la Ficha de Supervisión al establecimiento de proveedor – Modalidad Productos (Anexo N° 09), según corresponda, con la siguiente frecuencia establecida:

- a) Modalidad Raciones: El primer día de producción de cada semana o cuando se evidencie alguna situación que pueda poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- b) Modalidad Productos: Antes del inicio del proceso de cada supervisión y liberación o cuando se evidencie alguna situación que pueda poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

11.9.12 Durante la verificación de las condiciones higiénico sanitaria, producción y/o almacenamiento de alimentos, en el establecimiento del proveedor, realizar la verificación de la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Plan HACCP, según corresponda, mediante la verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos en dichos documentos los mismos que deben ser sustentados en los registros de controles llevados por el proveedor para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

11.9.13 Formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, referidas a los principios generales de higiene y como su cumplimiento repercute en la inocuidad de los alimentos.

11.9.14 Si el resultado de la evaluación al establecimiento es SATISFACTORIO, el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con la producción de los alimentos y/o verificación física organoléptica de los productos almacenados.

11.9.15 Si el resultado de la evaluación al establecimiento es NO SATISFACTORIO, se suspende todas las actividades de supervisión, registrando el plazo indicado por el proveedor para levantar la observación.

11.9.16 Registrar en el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N°13), por día y por turno, el cumplimiento de la entrega de producto regional, entrega de alimentos fortificados e implementación del Sistema ISO, existencia del stock de seguridad para tres (3) días de atención, entre otros compromisos asumidos por el proveedor y establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

11.9.17 En caso de evidenciar observaciones que no estén contempladas como causales de suspensión, la o el SPA debe levantar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), detallando las observaciones evidenciadas, las cuales se deben levantar en el siguiente plazo máximo:



- ✓ Para la modalidad raciones: No debe superar los veinte (20) días hábiles.
- ✓ Para la modalidad productos: Durante la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de la siguiente liberación.

11.9.18 En la modalidad raciones, la o el SPA designado para ejecutar la supervisión de la producción y/o liberación de raciones producidas en establecimientos de producción continua, sólo podrá retirarse cuando se haga presente el SPA programado para el siguiente turno y en caso este último no se presente, debe comunicar inmediatamente y esperar instrucciones de la o el CTT.

11.10 De la Evaluación de los Alimentos

11.10.1 La o el SPA debe verificar la existencia completa de los productos (por presentación y código de lote) en el establecimiento del proveedor, según la lista de alimentos y documentación presentada.

11.10.2 En caso se verifique la no existencia completa de productos en el establecimiento del proveedor o dichos lotes de producto no correspondan a la documentación presentada por el proveedor, se debe proceder a consignar dicha observación en el aplicativo informático (módulo de liberación) y en el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), lo cual no exime que la o el SPA realice la verificación de los demás productos. Culminada la verificación de los demás productos debe proceder a SUSPENDER la supervisión y liberación hasta que el proveedor levante el incumplimiento.

11.10.3 La o el SPA debe presentar un informe sustentado que incluya el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), registros fotográficos del rotulado del producto donde se verifique su nombre y código de lote; asimismo, debe adjuntar la copia del certificado o informe de inspección del lote, a la UT comunicando la no existencia del lote de producto en el establecimiento del proveedor, para las acciones correspondientes.

11.10.4 La o el SPA debe realizar el muestreo y evaluación de los productos de acuerdo a lo establecido en el Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW (Anexo N° 04), considerando lo siguiente:

- a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplicar la NTP ISO-5538, nivel de inspección S-2 (Apéndice 1).
- b) Para el Muestreo de conservas de productos pesqueros y acuícolas, aplicar la NTP 700.002, nivel de inspección S1 (Apéndice 2).
- c) Para el muestreo de granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados, aplicar la NTP ISO-2859-1, nivel de inspección S2 (Apéndice 3).
- d) Para el muestreo de alimentos industrializados (excepto los indicados en los literales a), b) y c)), productos de panificación y alimentos preparados, aplicar la NTP ISO -2859-1, nivel de inspección S-2 (Apéndice 3).

11.10.5 En caso de alimentos preparados, el muestreo y evaluación de los alimentos se realiza por turno y por día, para cada liberación.



11.10.6 Si el resultado de la evaluación es CONFORME, se realiza la liberación de los alimentos. En el caso de alimentos preparados, la liberación se realiza el mismo día y turno de distribución.

11.10.7 Si el resultado de la evaluación es NO CONFORME, se debe:

- a) Suspender la liberación en el establecimiento.
- b) Elaborar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13) donde se consigne los motivos de la no conformidad y la información del producto observado (nombre del producto, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, entre otros).
- c) Comunicar a la UT mediante informe adjuntando copia simple del Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), copia simple del certificado o informe de inspección, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión y el registro fotográfico, a fin de comunicar a la autoridad sanitaria competente de su jurisdicción, a fin de que tome las acciones correspondientes, con copia a la USME.

11.10.8 De ser conforme la liberación, se realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado debe registrarse en el aplicativo informático (modulo liberación) (Anexo N° 12: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos).

11.10.9 Si el resultado de la evaluación del vehículo es CONFORME, se autoriza la carga y estiba de los alimentos y la distribución de los alimentos a las instituciones educativas.

11.10.10 Si el resultado de la evaluación del vehículo es NO CONFORME se debe indicar al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el procedimiento.

11.10.11 El SPA debe verificar la totalidad de la carga y estiba de los alimentos liberados.

11.11 De los Instrumentos de Supervisión de Establecimientos de Proveedores

11.11.1 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 10)

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

La frecuencia de aplicación de la ficha para el caso de productos industrializados es cada vez que se verifique o evalúen productos de acuerdo al cronograma de entrega. Se aplica por cada producto.

Durante las actividades de supervisión se debe registrar la siguiente información en el aplicativo informático:



- ✓ Datos por tipo de alimento (materia prima/insumo, alimento preparado, alimento de procesamiento primario o alimento industrializado).
- ✓ Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- ✓ Resultados de la verificación físico-organoléptico del alimento preparado o alimento de procesamiento primario o industrializado.
- ✓ De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.

11.11.2 Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido - Modalidad Raciones (Anexo N° 11)

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

Se debe registrar la siguiente información:

- ✓ Datos del alimento a elaborar.
- ✓ Existencia de causales de suspensión.
- ✓ Condiciones higiénico sanitarias durante la elaboración del alimento, por cada turno.
- ✓ Observaciones, acciones correctivas y resultados después de la acción correctiva de las condiciones sanitarias y operativas.
- ✓ Formulación de los alimentos preparados de acuerdo a lo declarado por el proveedor.
- ✓ Tomas fotográficas, y opcionalmente audiovisuales, de las evidencias de no conformidades.



11.11.3 Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 12)

La frecuencia de aplicación de la ficha es:

- ✓ Para el caso de la modalidad raciones: Diario, por turno de atención y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.
- ✓ Para el caso de la modalidad productos: Al culminar el proceso de liberación de los productos considerando los plazos establecidos para cumplir con el cronograma de entrega.

Se debe registrar la siguiente información:

- ✓ Datos del vehículo y ruta, de acuerdo a lo declarado por el proveedor.
- ✓ Condiciones higiénicas sanitarias de cada vehículo de transporte, destinado para la carga y estiba de las raciones/productos.
- ✓ Resultado de: la supervisión del establecimiento, la evaluación de los alimentos, la verificación del componente sólido (solo para raciones), la liberación y de la verificación del vehículo de

transporte, carga y estiba de alimentos donde debe detallarse el número de vehículos evaluados.

11.11.4 Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13)

La frecuencia en el caso de la modalidad raciones es diaria, por turno de supervisión y por establecimiento.

La frecuencia en el caso de la modalidad productos es por día hasta culminar el proceso de liberación, incluyendo la carga y estiba.

El formato se aplica en físico, para consolidar el resumen de las actividades de supervisión (verificación higiénico sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación de componente sólido y/o liberación y/o carga y estiba) realizadas por la o el SPA en los establecimientos del proveedor.

En este documento se debe detallar:

- ✓ El número de batch de producción.
- ✓ Detalle de la ración o productos liberados (nombre, marca, lote, presentación, cantidad, registro sanitario).
- ✓ Detalle del muestreo realizado (NTP aplicado por tipo de producto, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada y su resultado).
- ✓ Sustento de NO CONFORMIDAD.
- ✓ Causales de SUSPENSIÓN identificadas.
- ✓ Cumplimiento de los compromisos asumidos en sus declaraciones juradas (entrega de producto regional, entrega de alimentos fortificados e implementación del sistema ISO, existencia del stock de seguridad para tres (3) días de atención), entre otros establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras).

El proveedor podrá manifestar sus observaciones/objeciones y de presentarse causales de suspensión, indicará el tiempo de subsanación de las mismas, debiendo subsanar las observaciones que motivaron la suspensión de alguno de sus establecimientos en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles desde la referida suspensión.

En caso de observaciones formuladas en la ficha de supervisión y liberación, que no estén relacionadas a aspectos de inocuidad, serán verificadas en el siguiente plazo máximo:

- ✓ Para la modalidad raciones: No debe superar los veinte (20) días hábiles.
- ✓ Para la modalidad productos: Durante la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de la siguiente liberación.

Cumplido los plazos, la o el SPA realizará la verificación del levantamiento de las observaciones e informará a la UT para las acciones pertinentes, en caso corresponda.



11.11.5 Uso del Aplicativo Informático (módulo liberación)

Al finalizar la supervisión del establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén, la o el SPA debe constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la UT, para enviar los datos al SIGO. La señal de internet debe ser estable para realizar el envío de datos. De ser la señal intermitente no deberá realizar dicho envío, hasta que la señal se establezca o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío de datos seguro.

La o el CTT debe verificar en el SIGO el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, de las actividades de supervisión en los establecimientos del proveedor de raciones/productos.

Para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la o el SPA debe reportar por la vía más rápida el evento a la o el CTT, quien comunicará inmediatamente a la o el JUT para que adopte las medidas del caso y comunique a la USME, en un plazo no mayor de 24 horas, adjuntando el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13), así como las evidencias correspondientes.

La o el SPA debe presentar un informe técnico, adjuntando a dicho documento, los originales de las Actas de Supervisión y Liberación, registro fotográfico y de ser el caso registro audiovisual, incluyendo además copia de la licencia de funcionamiento, de la Resolución Directoral que otorga certificación de principios generales de higiene o validación técnica oficial del Plan HACCP, del certificado de saneamiento ambiental y del documento que acredita el control médico realizado al personal manipulador de alimentos. Dicho informe se debe presentar en los siguientes plazos:

- Modalidad Raciones: máximo tres (3) días hábiles después de culminada la programación del establecimiento asignado.
- Modalidad Productos: máximo cinco (5) días hábiles después de culminado el proceso de liberación.

XII. Casos de Reposición o Nueva Liberación de Productos

12.1 En caso de que el proveedor solicite la reposición o nueva liberación, la UT gestiona y autoriza dicha reposición, debiendo hacer cumplir lo establecido en su Plan de Rastreabilidad y Manejo de Productos No Conformes, de acuerdo a lo dispuesto en las Bases Integradas del Proceso de Compras y documentos normativos del PNAEQW, con la finalidad de garantizar el servicio alimentario cuando el PNAEQW suspenda el consumo de los productos que se encuentran en las IE o cuando la autoridad sanitaria disponga la inmovilización de los productos existentes en las IE y en caso de eventos suscitados como robo u otros.

12.2 Cabe indicar que la reposición o nueva liberación se registra en el SIGO, dentro del período de atención correspondiente. Finalizado el período de atención no procede la reposición.



XIII. Disposiciones Finales

- 13.1 El personal designado para la Supervisión Inicial y 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, en caso incumpla con esta disposición.
- 13.2 El PNAEW puede disponer el cambio del nivel de inspección de muestreo establecido en el Anexo N° 4 Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW, cuando un mismo alimento presente reiteradas observaciones que afecten su calidad e inocuidad.
- 13.3 Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo a las cláusulas del contrato, el Manual del Proceso de Compras y las Bases Integradas del Proceso de Compra.

XIV.Registros

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001: Ficha de Supervisión Inicial Modalidad Raciones.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002: Ficha de Supervisión Inicial Modalidad Productos.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003: Formato Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/ Productos.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor - Modalidad Raciones.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor - Modalidad Productos.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006, Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007, Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido (Modalidad Raciones)

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-008, Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.

PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-009, Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor.

XV. Anexos:

- Anexo N° 01: Instructivo para el cálculo de capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) - Modalidad Raciones.



- Anexo N° 02: Instructivo para el cálculo de la capacidad de almacenamiento de alimentos - Modalidad Productos/Raciones.
- Anexo N° 03: Dimensiones referenciales de empaques secundarios.
- Anexo N° 04: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW
APÉNDICE1: Muestreo para Leche y Productos Lácteos
APÉNDICE2: Muestreo para Conservas de Productos Pesqueros y Acuícolas
APÉNDICE3: Muestreo de Granos de Cereales, Leguminosas y otros Alimentos Envasados
- Anexo N° 05: Ficha de Supervisión Inicial Modalidad Raciones
- Anexo N° 06: Ficha de Supervisión Inicial Modalidad Productos
- Anexo N° 07: Formato Resultado de la Supervisión Inicial Modalidad Raciones/ Productos.
- Anexo N° 08: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones
- Anexo N° 09: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos
- Anexo N° 10: Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido
- Anexo N° 11: Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones
- Anexo N° 12: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos
- Anexo N° 13: Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor
- Anexo N° 14: Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos.



Anexo N° 01

INSTRUCTIVO PARA EL CÁLCULO DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO) - MODALIDAD RACIONES

I. Introducción

El PNAEQW en el marco del Proceso de Compras, considera el desarrollo de la Supervisión Inicial como requisito para la adjudicación, siendo necesario realizar la evaluación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido del establecimiento del postor.

Con la finalidad de establecer los procedimientos que estandaricen y orienten el desarrollo de dichas actividades se ha elaborado el presente instructivo.

II. Objetivos

- Determinar la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) en establecimientos de los postores al Proceso de Compras del PNAEQW.
- Contrastar los resultados de capacidad de producción diaria del establecimiento, estimada por el personal designado, con el número de raciones al cual postula el postor.

III. Alcance

Este instructivo es de aplicación en las Unidades Territoriales por el personal designado para realizar la Supervisión Inicial, durante el Proceso de Compras de Raciones, a fin de evaluar y estimar la capacidad de producción de los establecimientos de los postores para el componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado).

IV. Evaluación del proceso productivo del componente sólido (productos de panificación)

4.1. Para la evaluación del proceso productivo del componente sólido (productos de panificación) del PNAEQW, el personal designado debe solicitar al postor que realice la producción mínima (corrida de producción) de pan con acompañamiento tipo empanada, en la siguiente proporción:

- Para una oferta de hasta 2,000 raciones, la corrida será del 10% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta entre 2,001 a 10,000 raciones la corrida será del 5% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta mayor a 10,000 raciones la corrida será del 3% de las raciones del ítem o ítems al que postula.

Para la estimación de la capacidad de producción, se debe realizar el cálculo de la cantidad, sacando el porcentaje según corresponda de la cantidad a entregar por día.



4.2. Línea de producción:

Para evaluar la capacidad de producción se debe identificar el número de líneas de producción con que cuenta el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma paralela.

4.3. Corrida del batch de producción:

Para evaluar la corrida del batch de producción del componente sólido (pan con acompañamiento tipo empanada), establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, se debe verificar:

- a) El cálculo de la materia prima e insumos (dosimetría) a emplear en la preparación del pan (correspondiente a la cantidad a entregar por día).
- b) El mezclado de los ingredientes que esté de manera homogénea y el amasado hasta obtener una masa elástica.
- c) El pesado de la masa, dividido y boleado de la masa.
- d) El fermentado de la masa.
- e) La temperatura y tiempo del horneado de la masa fermentada, que asegure la cocción del producto.
- f) El enfriado del pan hasta alcanzar la temperatura ambiente, el cual debe realizarse en un ambiente separado del procesamiento de crudos.
- g) El envasado de cada uno de los panes en bolsa individual de polipropileno y termosellado.
- h) El empacado de los panes en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad Raciones).
- i) El almacenado de los panes embolsados, que no tengan contacto directo con el piso y se encuentre adecuadamente estibado.

4.4. Para el cálculo estimado de la capacidad de producción, se debe considerar hasta un máximo de 24 horas de producción.

Ejemplo: Estimación de la Capacidad de Producción

Los datos, flujos, gráficos y secuencias de los procesos de producción del ejemplo son ilustrativos. El personal designado debe ceñirse a la realidad del establecimiento del postor.

Considerando que el postor postula a 24,000 raciones al día, la cantidad mínima de raciones a producir es de:

$$\text{N}^\circ \text{ Raciones mínimas a producir} = 24,000 \times 0.03 = 720 \text{ unidades.}$$

Considerando que para una oferta mayor a 10,000 raciones, la corrida como mínimo es del 3% de las raciones, por lo que la producción de pan con acompañamiento tipo empanada, debe ser para el ejemplo: 720 panes.

Asimismo, considerando que la pérdida de peso durante el horneado es del 10% aproximadamente, entonces, para un pan de 60 g se requiere una masa de 67 g (con el horneado pierde 6.7 g. aprox., $67 - 6.7 = 60.3$ g; el excedente se considera como margen de seguridad). Por lo que, para la producción de 720 panes, se requiere una masa cruda aproximada de 48.6 kg ($720 \text{ panes} \times 67 \text{ g} = 48,240 \text{ g} = 48.24 \text{ kg}$) y de acuerdo a la capacidad del equipo se determinará el número de batch a producir. Para el ejemplo será de un batch.

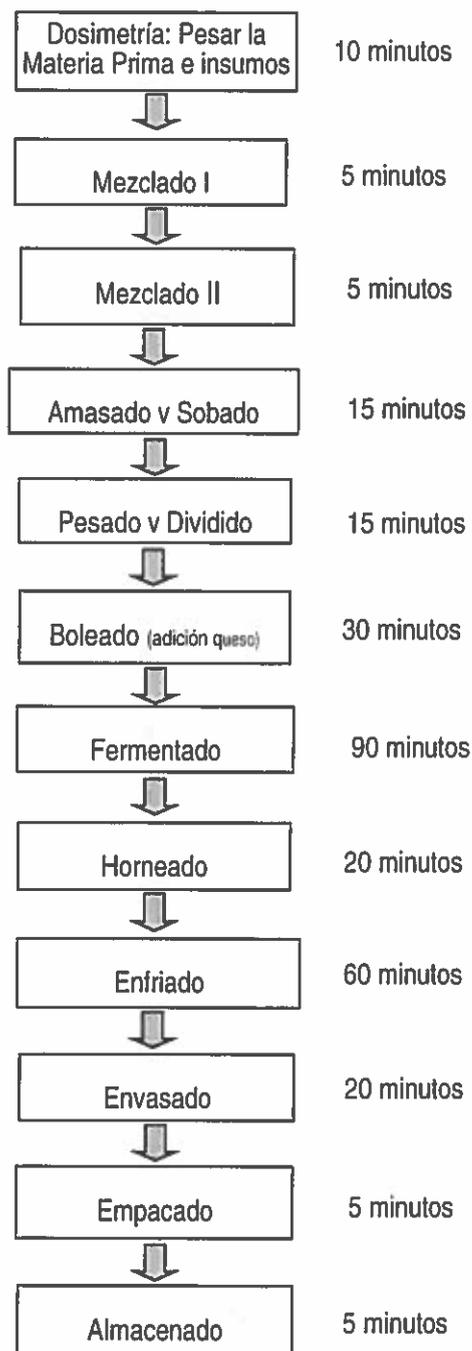


Cálculo del tiempo de proceso para un batch de 720 panes con acompañamiento tipo empanada:

Para el cálculo del tiempo de producción del pan con acompañamiento tipo empanada, se debe tomar los datos observados durante la producción y se debe elaborar un diagrama de flujo del proceso, donde se observe cada uno de las etapas de proceso y los respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos).

A continuación se grafica el proceso de producción para 720 panes.

Diagrama de flujo del proceso de producción



En el Cuadro N°1, se muestra los tiempos necesarios para la producción de los panes y se realiza la sumatoria de los tiempos necesarios por cada operación unitaria, para el ejemplo se emplea un horno rotatorio de una capacidad de horneado equivalente a 18 bandejas de 40 panes c/u por coche.

Cuadro N° 1: Tiempos de producción de 720 panes tipo empanada

N°	Operación	Minutos
1	Dosimetría: pesar la materia prima e insumos	10
2	Mezclado I: mezclar los insumos	5
3	Mezclado II: mezclar los insumos y materia prima	5
4	Amasado y sobado: amasar hasta punto liga	15
5	Pesado y dividido: pesar la masa 1.35 kg para dividir	15
6	Boleado: bolear y dar forma a la masa	30
7	Fermentado: fermentar a temperatura y HR adecuada	90
8	Horneado: hornear a temperatura y tiempo establecido	20
9	Enfriado: enfriar el pan hasta temperatura ambiente	60
10	Envasado: envasar individualmente los panes	20
11	Empacado: empacar en bolsas master de 25 panes	5
12	Almacenado: almacenar en anaqueles o jabas	5
TOTAL – MINUTOS		280
TOTAL – HORAS		4.67



Determinación del cuello de botella en la producción de 720 panes:

Para determinar el cuello de botella del proceso de producción del pan tipo empanada, se debe realizar un análisis de las capacidades de los equipos, tiempos y movimientos y operaciones unitarias.

Primero, se agrupa el conjunto de operaciones que demanda el mismo recurso para la determinación de las capacidades de las operaciones por hora, para ello se divide entre la constante 60 (minutos equivalentes a 1 hora) entre los minutos de cada una de las operaciones.

Segundo, la operación con menor valor de capacidad/hora, resulta ser el cuello de botella, como se aprecia en el Cuadro N° 2, para el ejemplo el cuello de botella es la etapa de fermentado.

Cuadro N° 2: Determinación del cuello de botella

N°	Conjunto de operaciones que demanda el mismo recurso	Minutos	Capacidad /hora
1	Dosimetría: pesar la materia prima e insumos	10	6
2	Amasado (mezclar I y II, amasado y sobado)	25	2.4
3	Pesado y dividido: pesar la masa para dividir	15	4
4	Boleado: bolear y dar forma a la masa	30	2
5	Fermentado: fermentar a temperatura y HR adecuada	90	0.6
6	Horneado: hornear a temperatura y tiempo establecido	20	3
7	Enfriado: enfriar el pan hasta temperatura ambiente	60	1
8	Envasado y empacado: individual y bolsa master	25	2.4
9	Almacenado: almacenar en anaqueles o jabas	5	12
	Tiempo total en minutos	280	
	Tiempo total en horas	4.67	



Determinación del tiempo de ciclo para producir 720 panes

Como se observa en el Cuadro N° 2, el mayor tiempo para producir 720 panes, se da en la etapa de fermentación, donde demanda un tiempo de 90 minutos, siendo el tiempo de ciclo para este caso.

Determinación de la cantidad de producción en 24 horas

Para el cálculo de la cantidad de producción en 24 horas, se debe contar con el tiempo total de producción de un batch (para el ejemplo, 280 minutos) y el tiempo de ciclo (para el ejemplo, 90 minutos).

Para determinar los batch de producción se toma en cuenta el tiempo de ciclo y el tiempo total para la producción de 720 panes. En el Cuadro N° 3 se puede observar que sólo es posible producir un máximo de trece (13) batch en 24 horas (1,360 minutos).

Por lo tanto, para el cálculo estimado de la capacidad de producción se multiplicará el número de panes/batch, por número de batch/línea y número de líneas de producción, el resultado será la capacidad estimada de producción del establecimiento.

Cuadro N° 3: Cálculo de la cantidad de producción en 24 horas

Batch	Minutos	Horas	Cantidad de producción de panes	Cantidad acumulada de producción de panes
1	280	4.67	720	720
2	370	6.17	720	1,440
3	460	7.67	720	2,160
4	550	9.17	720	2,880
5	640	10.67	720	3,600
6	730	12.17	720	4,320
7	820	13.67	720	5,040
8	910	15.17	720	5,760
9	1000	16.67	720	6,480
10	1090	18.17	720	7,200
11	1180	19.67	720	7,920
12	1270	21.17	720	8,640
13	1360	22.67	720	9,360
14	1450	24.17	720	



Para el ejemplo, se considera como cantidad producida por batch, 720 panes y un total de 13 batch de producción; así como 1 línea de producción, dando como resultado: 9,360 panes.

V. Evaluación del proceso productivo del componente sólido (huevo sancochado)

5.1 Para la evaluación del proceso productivo del componente sólido (huevo sancochado) del PNAEQW, el personal designado debe solicitar al postor, que realice la producción mínima (corrida de producción) del huevo sancochado, en la siguiente proporción:

- Para una oferta de hasta 2,000 raciones, la corrida será del 10% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta entre 2,001 a 10,000 raciones la corrida será del 5% de las raciones del ítem o ítems al que postula.
- Para una oferta mayor a 10,000 raciones la corrida será del 3% de las raciones del ítem o ítems al que postula.

5.2 Para la estimación de la capacidad de producción, se debe realizar el cálculo de la cantidad de huevos a sancochar, sacando el porcentaje según corresponda de la cantidad a entregar por día.

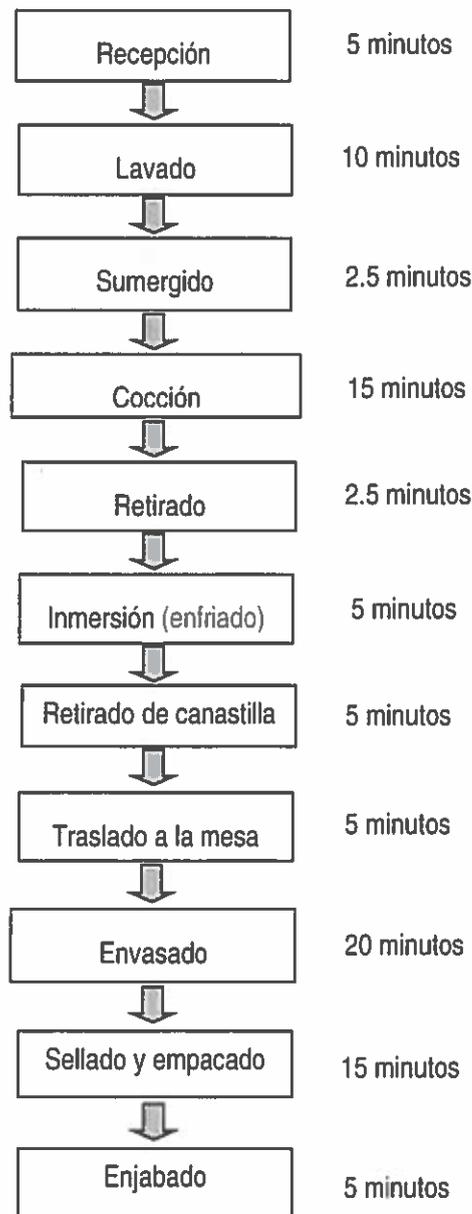
Ejemplo:

Considerando que el postor postula a 24,000 raciones al día, la cantidad mínima a producir, para el ejemplo, es de 720 huevos sancochados, que representa el 3% de 24,000 raciones ofertadas por día y postor, que cuenta 03 ollas con canastillas de capacidad de 300 huevos cada una.

Cálculo del tiempo de proceso para un batch de 720 huevos sancochados:

Para la estimación del cálculo del tiempo de producción del huevo sancochado, se toman los datos observados durante el proceso y se elabora el diagrama de flujo, donde se observa cada una de las etapas de producción y los respectivos tiempos empleados (incluyendo tiempos muertos), como se muestra en el diagrama.

Diagrama de flujo del proceso de producción de 720 huevos sancochados



Cálculo del tiempo de producción de 720 huevos sancochados:

Para el cálculo del tiempo de producción de 720 huevos sancochados, se realiza la sumatoria de los tiempos necesarios por cada etapa de producción.

En el Cuadro N° 4, se muestra los tiempos necesarios para la producción de huevos sancochados, empleando cocina industrial, marmitas u ollas y canastillas.

Cuadro N° 4: Cálculo del tiempo de producción de un batch de 720 huevos sancochados

N°	Operación	Minutos
1	Recepción: inspeccionar y contar los huevos	5
2	Lavado: retirar la suciedad con agua a chorro	10
3	Sumergido: introducir a la olla la canastilla con huevos	2.5
4	Cocción: sancochar los huevos	15
5	Retirado: sacar la canastilla con huevos	2.5
6	Inmersión: sumergir la canastilla con huevos en agua fría	5
7	Retirado de canastilla: retirar los huevos de la canastilla	5
8	Traslado a la mesa: colocar los huevos en la mesa	5
9	Envasado: colocar los huevos en las bolsitas	20
10	Sellado y empaçado: sellar las bolsitas y empacar	15
11	Enjabado: colocar en jabas para su despacho	5
TOTAL – MINUTOS		90
TOTAL – HORAS		1.5



Determinación del cuello de botella en la producción de 720 huevos sancochados:

Para determinar el cuello de botella del proceso de producción de huevo sancochado, se realiza un análisis de las capacidades de los equipos, tiempos y movimientos, de las etapas de proceso para obtener 720 unidades de huevos sancochados, para lo cual se agrupa el conjunto de operaciones que demanda el mismo recurso. Ver Cuadro N° 5.

Para la determinación de las capacidades de las operaciones por hora, se divide la constante 60 minutos entre los minutos de cada una de las operaciones. La operación con menor valor de capacidad/hora, resultará ser el cuello de botella.

Cuadro N° 5: Determinación del cuello de botella en la preparación de 720 huevos sancochados

N°	Conjunto de operaciones que demandan el mismo recurso	Minutos	Capacidad /hora
1	Recepción: inspeccionar y contar los huevos	5	12
2	Lavado, sumergido, cocción, retirado, inmersión y retirado: operaciones que demandan el recurso canastilla	40	1.5
3	Traslado a la mesa: colocar los huevos en la mesa	5	12
4	Envasado: colocar los huevos en las bolsitas	20	3
5	Sellado y empacado: sellar las bolsitas y empacar	15	4
6	Enjabado: colocar en jabas para su despacho	5	12

Según se aprecia en el Cuadro N° 5, para este caso el cuello de botella son las operaciones que demandan el recurso canastilla.

Sin embargo, otras operaciones unitarias, pueden convertirse en cuello de botella en situaciones que fallen los equipos o se malogren; para lo cual debe contar adicionalmente con uno o más equipos, que fallan regularmente y podrían ser reemplazados.

Determinación del tiempo de ciclo para preparar 720 huevos sancochados:

Como se observa el mayor tiempo para preparar 720 huevos sancochados, se da en las etapas de procesos donde se emplean el recurso canastilla, donde demanda un tiempo de 40 minutos, siendo el tiempo de ciclo.

Capacidad de producción de huevo sancochado en 8 horas y 40 minutos:

Para el cálculo de la capacidad de producción en 8 horas y 40 minutos, se debe contar el tiempo total de producción de un batch (90 minutos) y el tiempo de ciclo (40 minutos); para tal efecto se realiza el ensayo por batch y se determina el número de batch a preparar.

Determinación de los números de batch de producción:

El establecimiento cuenta con una capacidad de producción de 7,200 unidades de huevo sancochado por turno en 10 batch, 7.5 horas. Ver Cuadro N° 6.



Cuadro N° 6: Cálculo de la cantidad de producción

Batch	Minutos	Horas	Cantidad de producción de huevo sancochado	Cantidad acumulada de producción de huevo sancochado
1	90	1.5	720	720
2	130	2.17	720	1,440
3	170	2.83	720	2,160
4	210	3.5	720	2,880
5	250	4.17	720	3,600
6	290	4.83	720	4,320
7	330	5.5	720	5,040
8	370	6.17	720	5,760
9	410	6.83	720	6,480
10	450	7.5	720	7,200
11	490	8.17	720	

VI. Cálculo de la capacidad de almacenamiento del componente sólido (pan y huevo sancochado).

El cálculo de la capacidad de almacenamiento del componente Sólido (pan con acompañamiento y huevo sancochado), se realiza para un día de atención siguiendo los procedimientos descritos en el Anexo N° 02. *Instructivo para el cálculo de la capacidad de almacenamiento de alimentos - modalidad productos/raciones*, teniendo en cuenta las dimensiones del ambiente destinado para almacenamiento del producto terminado.



VII. Evaluación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (pan y huevo sancochado).

Una vez determinado la capacidad de producción y capacidad de almacenamiento del componente sólido, se debe comparar ambos resultados tanto para el pan con acompañamiento y el huevo sancochado. La capacidad de la producción y almacenamiento está determinada por el menor valor estimado.

Para el ejemplo:

Capacidad de producción de pan con acompañamiento:

$$720 \text{ panes/batch} \times 13 \text{ batch/línea} \times 1 \text{ línea} = 9,360 \text{ panes tipo empanada}$$

Capacidad de almacenamiento del pan con acompañamiento:

$$25 \text{ panes/empaque secundario} \times 10 \text{ empaque secundario/jaba} \times 50 \text{ jabas} = 12,500 \text{ panes tipo empanada}$$

El N° de unidades de componente sólido (panificación) estimado a producir y almacenar para un día de atención es de: 9,360 panes tipo empanada.

Capacidad de producción de huevo sancochado:

720 huevos/batch x 10 batch/línea x 1 línea = 7,200 huevos
sancochados

Capacidad de almacenamiento de huevo sancochado:

30 huevos sancochados/portahuevos x 12 portahuevos/jaba x 40 jabas =
14,400 huevos

El N° de unidades de componente sólido (huevo sancochado) estimado a producir y almacenar para un día de atención es de: 10,800 huevos sancochados.

El N° de unidades de componente sólido (huevo sancochado) estimado a producir y almacenar para un día de atención es de: 7,200 huevos sancochados.

Conclusión:

Considerando que la finalidad del establecimiento evaluado es la elaboración de componente sólido con acompañamiento y elaboración de huevo sancochado, el resultado de la estimación de capacidad es:

Condición a evaluar:

A y B \geq C : **SATISFACTORIO**
A o B < C : **NO SATISFACTORIO**



Para el ejemplo:

- A. N° de unidades de componente sólido (panificación) estimado a producir y almacenar para un día de atención: 9,360 panes tipo empanada.
- B. N° de unidades de componente sólido (huevo sancochado) estimado a producir para un día de atención: 7,200 huevos sancochados.
- C. N° de unidades de raciones a la que postula para un día de atención: 24,000 raciones.

Resultado:

9,360 panes o 7,200 huevos < 24,000 raciones: **NO SATISFACTORIO.**

Anexo N° 02

INSTRUCTIVO PARA EL CÁLCULO DE LA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS/RACIONES.

I. Introducción

El PNAEQW, en el marco del Proceso de Compras, considera el desarrollo de la Supervisión Inicial como requisito para la adjudicación, siendo necesario realizar la evaluación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento del postor.

Con la finalidad de establecer los procedimientos que estandaricen y orienten el desarrollo de esta actividad, se ha elaborado el presente instructivo.

II. Objetivos

- Determinar la capacidad de almacenamiento de productos y raciones en los establecimientos de los postores al Proceso de Compras del PNAEQW.
- Contrastar los resultados de capacidad de almacenamiento estimados por el personal designado, según la información presentada por el postor en el expediente técnico.

III. Alcance

Este instructivo es de aplicación en las Unidades Territoriales por el personal designado para la Supervisión Inicial, durante el Proceso de Compras de productos y raciones (bebible industrializado y componente sólido) en la etapa de evaluación y selección de propuestas, a fin de evaluar y estimar la capacidad de almacenamiento del establecimiento del postor.



IV. Evaluación del proceso de almacenamiento de alimentos

- 4.1. Para la evaluación del proceso de almacenamiento de alimentos del PNAEQW, el personal designado realiza una inspección del establecimiento y el cálculo de la estimación de capacidad de almacenamiento.
- 4.2. Pautas para estimar la capacidad del almacén:
 - Para determinar la capacidad del almacén de productos, bebible industrializado o componente sólido industrializado (galletería), el personal designado debe verificar el área útil de almacenamiento y los espacios reglamentarios establecidos.
 - Los alimentos deben disponerse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior debe estar a una altura del piso de parihuela estándar y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Asimismo, deben contar con un área de: recepción y despacho, para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación y cuarentena; siendo un espacio mínimo recomendable del 10% del área total.
 - El plano de estiba del almacén, proporcionado por el proveedor, debe contener la distribución de los alimentos en el almacén.

4.3. Verificación del plano de estiba de los alimentos almacenados

En la verificación del plano de estiba se toma en cuenta el área total del almacén, el área que ocupará cada uno de los alimentos, los espacios libres para los pasadizos, área de recepción y despacho de los alimentos y área para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación; los mismos que deben permitir una adecuada circulación del aire.

Las áreas de recepción y despacho, deben estar ubicadas al ingreso del almacén, implementadas con mesas de acero inoxidable, balanzas digitales, carretillas hidráulicas, parihuelas, u otros utensilios y materiales, que se empleen durante la recepción, almacenamiento y despacho.

Las distancias para la estiba se realizan de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 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 rumas 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 menos de 0.30 m.

4.4. El procedimiento a seguir es el siguiente:

- a) En la modalidad productos, se debe determinar el requerimiento total del volumen de productos al cual postula con el establecimiento declarado, la misma que debe corresponder a la entrega con el mayor volumen de productos, según lo declarado por el postor. En caso el establecimiento tenga ya adjudicado algunos ítems, los volúmenes de productos adjudicados deben ser considerados en la evaluación.
- b) En la modalidad raciones, el cálculo de capacidad de almacenamiento, correspondiente a uno o más ítems declarados por el postor, se debe considerar para el bebible industrializado ocho (08) días de atención y para el componente sólido industrializado (galletería) cuatro (04) días de atención. En caso el establecimiento tenga ya adjudicado algunos ítems, los volúmenes de productos adjudicados deben ser considerados en la evaluación.
- c) Verificar el número y dimensiones de las parihuelas por producto disponible en el establecimiento a supervisar, los mismos que deben estar acorde a la distribución de productos consignados en el plano de estiba del almacén.
- d) Solicitar al postor o su representante, el brindar por cada producto los siguientes parámetros de evaluación, los mismos que deben estar sustentados en las especificaciones técnicas del producto:
 - N° Unidades / empaque secundario
 - Dimensiones del empaque secundario
 - Condiciones de apilamiento del producto

Siempre que el postor o su representante no proporcionen dicha información, el personal encargado de la Supervisión Inicial debe tomar como referencia las dimensiones aproximadas de los empaques secundarios que se señalan en el Anexo N° 03.



- e) Establecer los siguientes parámetros de evaluación por cada producto:
- Presentación por Unidad (kg)
 - N° Unidades / empaque secundario
 - N° empaque secundario / cama
 - N° camas de alto / pila
 - N° Pilas / parihuela base
- f) Determinar el Volumen Total de producto en toneladas métricas (Tm) a almacenar en el establecimiento.

Solo para efectos de cálculo, en el caso del producto "Aceite", se debe considerar la siguiente equivalencia: 1 L. \equiv 1 Kg.

Asimismo, considerando que el requerimiento total de volumen para algunos productos se tiene en "Unidades", para determinar el Volumen Total al que postula, se debe determinar según el siguiente detalle:

$$\text{Volumen Total al que postula} = \frac{\text{Req. Total de volumen de prod. por entrega en Unidades} \times \text{Presentación por Unidad (kg)}}{1000}$$

Por producto (Tm)

- g) Estimar el volumen de almacenamiento del establecimiento supervisado, para lo cual deberá considerar el siguiente procedimiento:
- h) Estimar el volumen de almacenamiento del establecimiento supervisado, para lo cual deberá considerar el siguiente procedimiento:

$$\text{Volumen Total de Almacenamiento Estimado (Tm)} = \frac{\text{N}^\circ \text{ parihuelas Base} \times \text{N}^\circ \text{ Pilas parih. base} \times \text{N}^\circ \text{ camas pila} \times \text{N}^\circ \text{ empaque sec. / cama} \times \text{N}^\circ \text{ Unidades empaque sec.} \times \text{Presentación por Unid. (kg)}}{1000}$$

- i) Realizar el comparativo de la capacidad total estimada de alimentos a almacenar (volumen total de almacenamiento estimado) versus la capacidad total de alimentos a la que postula por (volumen total al que postula).
- j) Reportar el resultado del establecimiento del proveedor como SATISFACTORIO o NO SATISFACTORIO.

Para el ejemplo, considerando que la suma de los volúmenes totales por producto para el total de ítems a los que se postula representan 15.747 Tm, y que los volúmenes totales de almacenamiento estimado por cada producto, considerando que el establecimiento se encuentra implementado con un total de 34 parihuelas con diferentes dimensiones, corresponde a 30.680 Tm. Ver Cuadro N°2.



Cuadro N° 1: Ilustración del Requerimiento de volumen de productos por entrega del establecimiento a supervisar

Alimentos (**)	Unidad (Kg / L / Unid.)	Volumen de productos por entrega (declarado) ITEM 1	Volumen de productos por entrega (declarado) ITEM 2	Volumen de productos por entrega (declarado) ITEM	Volumen Total de productos por entrega (declarado) [Suma de Items]
ACEITE VEGETAL	L	626.400	783.200		1409.600
ARROZ	Kg.	1381.600	685.200		2066.800
ARVEJA	Kg.	0.000	480.400		480.400
AZUCAR RUBIA	Kg.	327.600	327.600		655.200
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	Kg.	783.800	642.400		1426.200
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	Kg.	130.300	130.300		260.600
CONSERVA DE CARNE DE POLLO	Kg.	65.700	0.000		65.700
CONSERVA DE SANGRECITA	Kg.	86.700	86.700		173.400
CHOCOLATE	Kg.	8.300	10.100		18.400
FIDEOS	Kg.	1659.300	2054.600		3713.900
FRIJOL	Kg.	180.400	0.000		180.400
GALLETA CON CEREALES	Unid.	6570.0	6570.0		13140.000
GALLETA CON MACA	Unid.	6570.0	0.0		6570.000
GALLETA DE KIWICHA	Unid.	6570.0	0.0		6570.000
GALLETA DE QUINUA	Unid.	0.0	6570.0		6570.000
GALLETA INTEGRAL	Unid.	0.0	6570.0		6570.000
HABA PARTIDA	Kg.	300.000	419.700		719.700
HARINA	Kg.	0.000	25.300		25.300
HARINA DE KIWICHA	Kg.	53.500	135.200		188.700
HARINA DE MACA	Kg.	0.000	0.000		0.000
HARINA DE MAIZ	Kg.	81.700	53.500		135.200
HARINA DE QUINUA	Kg.	56.400	25.300		81.700
HOJUELAS DE AVENA	Kg.	25.300	28.200		53.500
HOJUELAS DE MACA	Kg.	25.300	28.200		53.500
LECHE EVAPORADA	Kg.	180.400	180.400		360.800
LENTEJA	Kg.	600.000	239.300		839.300
PALLAR	Kg.	539.300	300.000		839.300
QUINUA ENTERA	Kg.	153.300	667.100		820.400



Cuadro N° 02: Ilustración de cálculos para determinar la estimación de capacidad de almacenamiento del establecimiento.

Alimentos (**)	N° parihuelas de base por producto, verificado 	Dimensiones de las parihuelas verificadas		Observaciones	Presentación por Unidad (declarado) <D>	N° Unidades / Empaque secundario <D>	N° empaque secundario / Cama <E>	N° camas de alto / pila <F>	N° pilas/ Parihuela base <G>	Volumen Total de productos por entrega (declarado) [Suma de Items] [Tm.] <A/1000>	Volumen de almacenamiento estimado <B*C*D*E*F*G/1000> [Tm.]
		Largo [m]	Ancho [m]								
ACEITE VEGETAL	2	1.00	1.20		1.000	12	10	6	1	1.410	1.440
ARROZ	2	1.00	1.20		1.000	25	5	5	2	2.067	2.500
ARVEJA	1	1.00	1.20		1.000	25	5	5	1	0.480	0.625
AZUCAR RUBIA	1	1.00	1.20		1.000	30	5	5	1	0.652	0.750
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	1	1.00	1.20		0.425	24	12	8	2	1.426	1.958
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	1	1.00	1.20		0.425	24	12	8	1	0.261	0.979
CONSERVA DE CARNE DE POLLO	1	1.00	1.20		0.170	24	16	10	1	0.066	0.653
CONSERVA DE SANGRECITA	1	1.00	1.20		0.150	48	16	10	1	0.173	1.152
CHOCOLATE	1	1.00	1.20		0.090	50	5	5	1	0.018	0.113
FIDEOS	4	1.00	1.20		0.250	20	20	10	1	3.714	4.000
FRIJOL	1	1.00	1.20		0.500	50	5	10	1	0.180	1.250
GALLETAS CON CEREALES	2	1.00	1.20		0.030	100	10	8	1	0.394	0.480
GALLETAS CON MACA	1	1.00	1.20		0.030	100	10	8	1	0.197	0.240
GALLETAS DE KIWICHA	1	1.00	1.20		0.030	100	10	8	1	0.197	0.240
GALLETAS DE QUINUA	1	1.00	1.20		0.030	100	10	8	1	0.197	0.240
GALLETAS INTEGRAL	1	1.00	1.20		0.030	100	10	8	1	0.197	0.240
HABA PARTIDA	1	1.00	1.20		0.500	60	5	10	1	0.720	1.500
HARINA	1	1.00	1.20		0.500	25	10	8	1	0.025	1.000
HARINA DE KIWICHA	1	1.00	1.20		1.000	25	6	8	1	0.189	1.200
HARINA DE MACA	1	1.00	1.20		0.500	25	10	8	1	0.000	1.000
HARINA DE MAIZ	1	1.00	1.20		0.500	30	10	8	1	0.135	1.200
HARINA DE QUINUA	1	1.00	1.20		1.000	20	6	8	1	0.082	0.960
HOJUELAS DE AVENA	1	1.00	1.20		0.500	12	10	8	1	0.054	0.480
HOJUELAS DE QUINUA	1	1.00	1.20		0.250	50	10	8	1	0.054	1.000
LECHE EVAPORADA	1	1.00	1.20		0.400	24	5	10	1	0.361	0.480
LENTEJA	1	1.00	1.20		5.000	10	5	10	1	0.839	2.500
PALLAR	1	1.00	1.20		1.000	25	5	10	1	0.839	1.250
QUINUA ENTERA	1	1.00	1.20		0.500	50	5	10	1	0.820	1.250
	34,00									15.747	30.680



V. CRITERIOS PARA LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

Modalidad Productos:

Para dar la conformidad a la estimación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento evaluado, se deberá considerar lo establecido en la sección 4 de la Estimación de Capacidad de Almacenamiento.

4.RESULTADO DE LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD	
Culminada la estimación de la capacidad de almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente:	
W. Capacidad total estimada de alimentos a almacenar para una entrega:	_____ Tm (Tonelada métrica)
Y. Capacidad total de alimentos a la que postula para una entrega:	_____ Tm (Tonelada métrica)
Condición: $W \geq Y$:	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>
Condición: $W < Y$:	NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>

Para el ejemplo, se estima que puede almacenar las siguientes cantidades:

W. Capacidad total estimada de alimentos a almacenar para una entrega: 25.399 Tm (Tonelada métrica).

Y. Capacidad total de alimentos a la que postula para una entrega: 6.481 Tm (Tonelada métrica).

Condición:

$W \geq Y$: SATISFACTORIO
 $W < Y$: NO SATISFACTORIO

Resultado:

30.680 Tm \geq 15.747 Tm \implies SATISFACTORIO

Modalidad Raciones:

Para dar la conformidad a la estimación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento evaluado, se debe considerar lo establecido en la sección 4 de la Evaluación del Proceso de Almacenamiento de Alimentos, considerando que la capacidad de almacenamiento para el bebible industrializado y componente solido industrializado (galletería) y se determina en unidades.

4.RESULTADO DE LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD	
Culminada la estimación de la capacidad de almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente:	
Nombre del componente solido con acompañamiento preparado durante la estimación de la capacidad:	
D. N° de unidades estimadas de bebible industrializado a almacenar para ocho (08) días de atención:	_____
E. N° de unidades de raciones a la que postula para ocho (08) días de atención:	_____
F. N° de unidades estimadas de componente solido industrializado (galletería) a almacenar para cuatro (04) días de atención:	_____
G. N° de unidades de raciones a la que postula para cuatro (04) días de atención:	_____
Condición: $D \geq E$ y $F \geq G$:	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>
Condición: $D < E$ o $F < G$:	NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>



Para el ejemplo se tiene las cantidades siguientes:

- D. N° de unidades estimadas de bebida industrializado a almacenar para ocho días de atención: 295,000 unidades
- E. N° de unidades de raciones a la que postula para ocho días de atención: 192,000 raciones

- F. N° de unidades estimadas de componente solido industrializado a almacenar para cuatro días de atención: 139,000 unidades
- G. N° de unidades de raciones a la que postula para cuatro días de atención: 96,000 raciones



Condición:

$D \geq E$ y $F \geq G$: **SATISFACTORIO**

$D < E$ o $F < G$: **NO SATISFACTORIO**

Resultado:

295,000 Unidades \geq 192,000 raciones } \Rightarrow **SATISFACTORIO**
139,000 Unidades \geq 96,000 raciones }

Anexo N° 03

DIMENSIONES REFERENCIALES DE EMPAQUES SECUNDARIOS

NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION ENVASE PRIMARIO	N° DE UNIDADES POR EMPAQUE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO		
			LARGO [cm.]	ANCHO [cm.]	ALTURA [cm.]
ACEITE VEGETAL	0.2	24	31	21	17
ACEITE VEGETAL	0.5	12	26	20	24
ACEITE VEGETAL	0.9	12	32	25	29
ACEITE VEGETAL	1	12	34	26	30
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	0.1	250	72	44	18
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	0.18	12	35	32	50
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	0.2	150	70	40	24
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	0.25	80	54	45	17
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	0.5	50	57	43	20
ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	1	25	51	42	20
ALMIDON DE PAPA	0.1	150	52	33	25
ALMIDON DE PAPA	0.25	50	35	36	15
ALMIDON DE PAPA	0.25	80	38	15	47
ARROZ PILADO	0.25	100	43	42	18
ARROZ PILADO	0.5	50	57	36	18
ARROZ PILADO	1	25	48	40	20
ARROZ PILADO	5	5	60	35	15
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	0.25	100	60	40	15
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	0.5	40	50	38	14
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	0.5	80	73	47	17
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	0.75	60	72	50	20
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	1	25	60	50	17
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	2	25	60	50	17
ARVEJA (PARTIDA - SECA)	5	10	75	46	21
AZUCAR	0.25	120	62	44	14
AZUCAR	0.5	24	30	20	10
AZUCAR	1	30	56	40	22
AZUCAR	2	20	80	37	20
AZUCAR	5	8	55	43	25
BARRA DE CEREALES	0.03	200	62	28	19
BARRA DE CEREALES	0.04	150	39	31	25
BARRA DE CEREALES	0.06	100	31	30	25
CEREAL EXPANDIDO	0.03	180	60	41	46
CHALONA SIN HUESO	0.2	125	48	38	33
CHALONA SIN HUESO	0.25	100	52	39	32
CHALONA SIN HUESO	1	25	48	38	33
CHARQUI SIN HUESO	0.2	125	49	37	31
CHARQUI SIN HUESO	0.25	100	50	37	30



NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION ENVASE PRIMARIO	N° DE UNIDADES POR EMPAQUE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO		
			LARGO [cm.]	ANCHO [cm.]	ALTURA [cm.]
CHOCOLATE	0.09	50	26	18	14
COMPOTA DE FRUTA	0.09	54	32	20	20
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.17	48	36	27	16
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.25	24	33	20	23
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.5	12	33	20	23
CONSERVA DE CARNE DE CERDO	0.17	24	37	27	95
CONSERVA DE CARNE DE PAVITA	0.15	24	34	27	8
CONSERVA DE CARNE DE PAVITA	0.17	24	37	27	10
CONSERVA DE CARNE DE POLLO	0.15	24	27	35	8
CONSERVA DE CARNE DE POLLO	0.17	24	36	27	16
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.15	48	35	27	16
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.2	24	29	27	13
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.5	12	40	21	15
CONSERVA DE MOLLEJITAS	0.25	20	33	20	23
CONSERVA DE MOLLEJITAS	0.5	12	33	20	23
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.125	50	33	23	14
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.15	50	30	29	19
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	24	30	24	22
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.425	24	31	24	23
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	24	30	24	22
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	48	34	23	22
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.425	24	30	24	23
CONSERVA DE SANGRECITA	0.15	48	36	27	17
CONSERVA DE SANGRECITA	0.25	12	30	20	24
CONSERVA DE SANGRECITA	0.5	12	33	20	23
FIDEOS	0.25	20	44	16	18
FIDEOS	0.5	20	39	26	10
FRIJOL	0.25	100	54	32	18
FRIJOL	0.5	50	50	40	15
FRIJOL	0.75	60	72	50	20
FRIJOL	1	12	60	40	16
FRIJOL	2	12	60	40	17
FRIJOL	5	5	58	38	14
GALLETAS	0.03	100	36	19	20
GALLETAS	0.048	240	41	30	19
GALLETAS	0.06	100	30	23	13
GARBANZO	0.25	100	48	43	17
GARBANZO	0.5	50	53	44	13
GARBANZO	1	25	54	32	18



NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION ENVASE PRIMARIO	N° DE UNIDADES POR EMPAQUE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO		
			LARGO [cm.]	ANCHO [cm.]	ALTURA [cm.]
HABA	0.25	120	60	42	17
HABA	0.5	60	63	50	14
HABA	1	30	60	42	17
HABA (PARTIDA SECA)	0.25	100	42	44	15
HABA (PARTIDA SECA)	0.5	50	67	37	18
HABA (PARTIDA SECA)	1	25	50	37	11
HABA (PARTIDA SECA)	2	6	36	27	16
HARINA DE ARROZ EXTRUIDO	0.25	100	50	40	20
HARINA DE CAMOTE	0.25	70	51	40	16
HARINA DE CAÑIHUA	0.5	30	67	41	16
HARINA DE CEBADA	0.25	100	72	44	20
HARINA DE CEBADA	0.5	50	56	45	16
HARINA DE HABA	0.25	100	70	46	24
HARINA DE KIWICHA	0.15	100	50	40	20
HARINA DE KIWICHA	0.25	50	22	30	40
HARINA DE KIWICHA	0.5	30	63	39	15
HARINA DE KIWICHA	0.75	25	50	42	18
HARINA DE KIWICHA	1	25	36	21	77
HARINA DE MACA	0.25	100	59	46	19
HARINA DE MACA	0.5	25	50	40	18
HARINA DE MACA	1	20	68	46	19
HARINA DE MAIZ	0.25	100	67	43	21
HARINA DE MAIZ	0.5	30	63	39	15
HARINA DE MAIZ	0.75	34	50	15	40
HARINA DE MAIZ	1	25	61	44	24
HARINA DE MAIZ MORADO	0.25	50	62	47	15
HARINA DE MAIZ MORADO	0.5	30	45	36	19
HARINA DE PLATANO	0.25	100	59	46	19
HARINA DE PLATANO	0.5	30	42	36	17
HARINA DE PLATANO	0.75	20	62	47	15
HARINA DE PLATANO	1	30	68	43	16
HARINA DE QUINUA	0.25	100	58	45	22
HARINA DE QUINUA	0.75	20	58	43	23
HARINA DE QUINUA	1	20	50	42	18
HARINA DE TRIGO EXTRUIDO	0.25	50	30	23	13
HARINA DE TRIGO EXTRUIDO	0.5	25	59	52	10
HARINA DE TRIGO EXTRUIDO	0.75	20	58	43	23
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.08	50	47	31	7
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.17	24	41	29	10
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	24	41	31	13
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.5	12	45	34	15



NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION ENVASE PRIMARIO	N° DE UNIDADES POR EMPAQUE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO		
			LARGO [cm.]	ANCHO [cm.]	ALTURA [cm.]
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	1	15	46	36	15
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.17	24	45	31	13
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25	24	45	32	16
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.5	12	47	24	13
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	1	26	53	37	17
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.17	24	40	32	14
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	24	41	31	13
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.5	12	45	34	15
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	1	26	53	37	17
HOJUELAS DE KIWICHA	0.25	24	46	33	11
HOJUELAS DE KIWICHA	0.5	30	75	43	15
HOJUELAS DE QUINUA	0.08	250	50	34	17
HOJUELAS DE QUINUA	0.17	24	40	33	10
HOJUELAS DE QUINUA	0.2	98	88	52	20
HOJUELAS DE QUINUA	0.25	50	75	49	16
HOJUELAS DE QUINUA	0.5	60	58	33	15
LECHE CON CEREALES	0.2	48	39	26	16
LECHE ENRIQUECIDA	0.2	48	39	26	16
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.17	24	45	30	10
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	24	45	30	10
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.425	24	45	30	10
LENTEJA	0.25	100	42	44	15
LENTEJA	0.5	80	73	47	17
LENTEJA	0.75	60	72	50	19
LENTEJA	1	30	60	42	17
LENTEJA	2	25	50	37	11
LENTEJA	5	10	77	45	23
MANÍ CON O SIN PASAS	0.018	140	38	26	14
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ	0.25	50	22	30	40
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ	0.5	50	60	35	18
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ	1	25	56	34	20
MEZCLA DE HARINAS	0.25	50	66	47	18
MEZCLA DE HARINAS	0.3	25	40	30	10
MEZCLA DE HARINAS	0.5	30	60	42	13
MEZCLA DE HARINAS	1	20	60	45	20
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	80	38	33	42
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	1	20	38	33	42
NECTAR DE FRUTAS	0.2	24	33	16	13
PALLAR	0.25	100	54	32	18



NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION ENVASE PRIMARIO	N° DE UNIDADES POR EMPAQUE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL EMPAQUE SECUNDARIO		
			LARGO [cm.]	ANCHO [cm.]	ALTURA [cm.]
PALLAR	0.5	50	53	44	13
PALLAR	1	25	54	32	18
PANELA GRANULADA	1	30	64	37	19
PANELA GRANULADA	5	6	60	36	20
PAPA SECA	0.25	50	60	35	20
PAPA SECA	0.5	50	60	47	14
PAPA SECA	1	20	60	35	20
QUINUA ENTERA	0.25	100	62	45	16
QUINUA ENTERA	0.5	50	50	30	25
QUINUA ENTERA	1	25	45	34	20
ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS	0.03	100	34	26	20
SEMOLA	0.18	20	49	13	19
SEMOLA	0.2	20	49	13	85
SEMOLA	0.25	80	53	40	15
SEMOLA	0.5	50	53	9	16
SEMOLA	0.75	25	55	43	13
TRIGO (ENTERO PELADO)	0.25	120	48	41	23
TRIGO (ENTERO PELADO)	1	30	44	18	50
TRIGO (ENTERO PELADO)	5	7	45	43	22



Anexo N° 04

INSTRUCTIVO PARA EL MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS DEL PNAEQW

I. Objetivo

El presente documento establece los procedimientos a seguir por las o los SPA y CTT de las UT, con el objeto de ejecutar el muestreo y verificar los requisitos señalados en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW. Asimismo, tiene como finalidad lo siguiente:

- 1.1 Establecer los criterios para ejecutar los procedimientos de muestreo de lotes de alimentos de los proveedores del PNAEQW.
- 1.2 Establecer los criterios para ejecutar los procedimientos de verificación de los requisitos físicos y organolépticos señalados en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de aplicación obligatoria por las o los SPA y CTT o quien haga sus veces, debidamente autorizado por la Jefa o el JUT, en los establecimientos de los proveedores, durante la verificación de los requisitos señalados en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, referido a los aspectos externos y organolépticos según tipo de alimento.

III. Documentos de Referencias

- 3.1 Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados. CAC/GL 17-1993.
- 3.2 Directrices generales sobre muestreo. CAC/GL 50-2004.
- 3.3 Lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspección. NTP 700.002 – 2012.
- 3.4 Leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. NTP – ISO 5538
- 3.5 (IDF 113:2004). 2010 (2015).
- 3.6 Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote. NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018).

IV. Responsables

4.1 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial (CTT)

- a) Hacer cumplir las instrucciones para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW
- b) Informar inmediatamente a la o el JUT los incumplimientos o los motivos de suspensión, de ser el caso.
- c) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

4.2 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes (SPA)

- a) Cumplir en estricto las instrucciones para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW.
- b) Comunicar inmediatamente se presente un motivo de suspensión.



- c) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

V. Descripción del desarrollo de la actividad

5.1 Generalidades

Para la selección del plan de muestreo se debe identificar el tipo de producto. Asimismo, conocer la definición de defectos (críticos, mayores y menores), de tal manera, que sean entendidos sin ambigüedad por todo el personal del PNAEQW.

5.1.1 Defectos

Un defecto (no conformidad) ocurre en un elemento cuando una o varias características de calidad no satisfacen las especificaciones de calidad establecidas.

5.1.2 Defectos críticos

Es un defecto que hace al producto inaceptable. El defecto crítico también se refiere a la presencia de contaminantes tóxicos a un nivel altamente crítico, como por ejemplo: metales pesados, residuos de pesticidas, envases hinchados, caídas de cierre y otros que afecten la inocuidad del producto.

5.1.3 Defecto mayor

Es un defecto que hace al producto inadecuado para su uso. Un defecto mayor, tiene como resultado productos seriamente dañados o que llegan a ser inadecuados para la venta o procesamiento.

Por ejemplo:

- a) Defectos de composición, donde se afecte la conservación de la calidad (presencia de precipitados).
- b) Integridad del envase (sellado no hermético, presencia de oxidación en el exterior en el envase).
- c) Contaminación visible con suciedad (grasas, combustible).
- d) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible).

5.1.4 Defecto menor

Es una falla en el cumplimiento de la especificación pero que no hace a la unidad inadecuada para su uso, este no causa deterioro.

Por ejemplo:

- a) En una unidad, la composición química o el contenido neto, los cuales están fuera de especificación, pero cercanos al límite de la especificación.
- b) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas quebradas).
- c) Defectos que no afecten la calidad sanitaria del producto.

5.1.5 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las unidades de muestra son seleccionadas al azar sin tener en cuenta su calidad. El número de unidades de producto contenidas en la muestra es el tamaño de la muestra.

5.1.6 Lote

Es un conjunto de unidades de producto de un solo tipo, grado, clase, tamaño y composición producidos comercialmente en las mismas condiciones y en el mismo período.



5.1.7 Tamaño del lote

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

5.1.8 Unidad de producto

Una unidad de producto puede ser un solo artículo, un conjunto, una longitud, un área, una operación o un volumen. Puede ser un componente de un producto final o el mismo producto final.

5.1.9 Unidad no conforme

Es una unidad de producto que no cumple un requisito de la Especificación Técnica de Alimentos – Modalidad Raciones y Modalidad Productos.

5.1.10 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).

5.1.11 Muestreo al azar

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

5.1.12 Muestreo estratificado

División del lote en "n" estratos (sub lotes) tal que las unidades de producto dentro del estrato son homogéneos y entre estratos heterogéneos entre sí.

5.2 Procedimiento de Muestreo

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

5.2.1 Condiciones Previas al Muestreo

- a) La o el SPA y/o CTT, debe verificar que los instrumentos, recipientes y herramientas necesarias para el muestreo (tablero, cucharón, lupa, linterna con mango, etc.) estén limpios y acondicionados para su uso. Las condiciones de los recipientes para el muestreo deben ser de material y capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear. Asimismo, los materiales e instrumentos de uso en el trabajo de campo se desinfectarán empleando alcohol.
- b) El personal a cargo del muestreo debe inspeccionar las condiciones generales de almacenamiento: ubicación, protección, identificación, limpieza, observando debajo de las parihuelas y entre las rumas; signos de evidencia de cualquier tipo de plagas, entre otros.
- c) El proveedor debe acondicionar un ambiente apropiado para realizar el muestreo. Asimismo, debe disponer de personal de apoyo para realizar las actividades de muestreo.
- d) En caso la cantidad de producto a muestrear y las condiciones de almacenamiento del mismo resulten conformes, se procede al muestreo.
- e) La o el SPA debe evaluar el lote de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- f) De presentarse algún defecto menor, se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor para que realice la selección y separación de los productos comprometidos, para luego



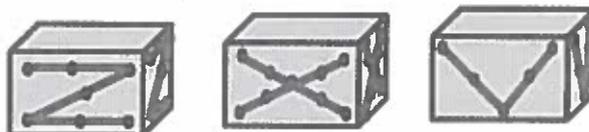
- proceder a una nueva evaluación.
- g) En caso el lote presente defecto mayor, se procede a reevaluar el lote o lotes con el nivel de muestreo más exigente (inmediato superior).
 - h) En caso el lote presente un defecto crítico se suspenderá las actividades de muestreo y se elabora el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente Protocolo).

5.3 Inspección Inicial

La inspección inicial consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) de alimentos.

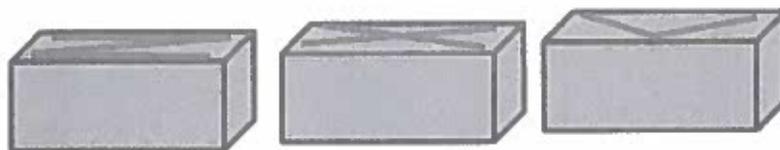
5.3.1 Selección de Empaques y Toma de Muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, debe realizarse un conteo de todos los empaques de la ruma que conforma el lote a evaluar.
Luego se procede a aplicar el método de selección a emplear: Z, X, V, W, identificar en la línea señalada imaginariamente, en las 4 caras de cada ruma, las numeraciones (1, 2, 3,...) de los empaques. Proporcionalmente a la cantidad de rumas existentes, hasta completar cuarenta (40) empaques como mínimo, esto se realizará según la forma y ubicación de los empaques en las pilas.



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





- d) Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de extracción de los empaques. Una vez evaluadas las 200 unidades de muestras, se procede a identificar y enumerar las unidades (1, 2, 3...200) ordenadas para proceder a tomar las muestras de acuerdo al Plan de Muestreo.
- i. Para realizar la inspección inicial de productos hidrobiológicos, productos lácteos y otros productos de origen animal (POA), se debe extraer las muestras de cada lote.
 - ii. Para el resto de productos envasados (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.), la muestra se extrae aplicando el muestreo estratificado.

5.3.2 Evaluación de las Características Externas del Producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realiza en cada una de las 200 unidades extraídas como muestra de todo el lote. En caso se encuentre alguna observación, se re-muestreará extrayendo 250 unidades (5 unidades de 50 empaques).
- b) Se inspecciona y verifica la ausencia de defectos en la muestra tomada, 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.
 - Bolsas o envases de calidad deficiente, que no se ajustan a la Especificación Técnica de los Alimentos.
 - Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
 - Envases de hojalata con: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).
 - Rotulados borrosos, incompleto, ilegible, recodificado.
 - Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos, etc.
 - Otros defectos externos.
- c) En caso que se detecten defectos que afecten la idoneidad (garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan - CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), enmendado en 1999. Rev. 1997 y 2003. Correcciones editoriales 2011), calidad sanitaria o inocuidad, se comunica al responsable de control de calidad del establecimiento sobre el hallazgo y se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente protocolo), se da por concluido el muestreo y se suspende la supervisión.
- d) Si no se encuentran observaciones en las características externas del producto, se procede a extraer las muestras de las 200 unidades que fueron sometidas a inspección inicial, según el Plan de Muestreo



establecido, a fin de verificar los requisitos físicos y organolépticos del producto.

- e) Para evaluar las características físicas y organolépticas del producto, el proveedor debe facilitar un ambiente limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación que permita verificar las características sensoriales del alimento.

5.4 Para la Evaluación del Producto

5.4.1 Extracción de la Muestra

Durante el muestreo de los productos considerar 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.

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

- a) Para las conservas de productos hidrobiológicos, debe aplicarse el Plan de Muestreo 1 (Nivel de Inspección I) de la NTP 700.002-2012 y de acuerdo al peso neto del producto, se aplicará la Tabla del Apéndice 2. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Plan de Muestreo 2 (Nivel de Inspección II) de la referida norma.
- b) Para el caso de productos de origen animal no hidrobiológicos aplicar el Nivel de Inspección Especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018), de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3.
- c) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a) y b), se tomarán y abrirán de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2.
- d) El muestreo de los productos hidrobiológicos y productos de origen animal no hidrobiológico, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el Plan de Muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto.
- e) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos establecidos en la Especificación Técnica de los Alimentos y que están exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- f) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME y se procede a levantar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.



Para Leche (leche enriquecida, leche con cereales, leche evaporada, otros) y Productos Lácteos (leche fermentada, otros)

- a) Para la leche y productos lácteos se debe aplicar el Nivel de Inspección Normal S-2 (NTP ISO 5538 – 2010, rev.2015), según la Tabla del Apéndice 1 y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Normal S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.

- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del Plan de Muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2. El muestreo de los productos lácteos, se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos establecidos en la Especificación Técnica de los Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME, se procede a levantar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada producto.

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

- a) Para este tipo de alimentos, debe aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2.
- c) El muestreo se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de los Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- e) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME, se procede a levantar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada producto.

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

- a) Para estos alimentos, debe aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba



- destruccion), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2. Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.
- c) En el caso que se presenten lotes conformados por sub-lotes o varias fechas de vencimiento o sabores de un mismo producto, con la misma presentación y marca, se debe estratificar. Para ello, se debe tomar el número de unidades de la muestra en proporción al tamaño de los sub-lotes.
 - d) El muestreo de los alimentos, se debe realizar por estratificación según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
 - e) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de los Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
 - f) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME, se procede a levantar el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 13 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada producto y lote o sub-lote.

Para los Productos Perecibles (panes, huevos sancochados, pan tipo sándwich, otros)

- a) El muestreo de los panes se debe realizar durante el proceso productivo por cada batch, tomando cinco (5) unidades de muestra aleatoriamente para verificar el peso del producto (prueba no 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 (1) unidad de muestra aleatoriamente de la parte superior, una (1) unidad de la parte media y una (1) unidad de la parte inferior del equipo de cocción (olla, marmita u otro) para la evaluación sensorial (prueba destructiva).
- c) Para la verificación del peso, se debe emplear una balanza calibrada, proporcionada por el proveedor.
- d) Durante la liberación del componente sólido (pan y huevo), la muestra se extrae aplicando el Nivel de Inspección S-2 y LCA = 6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación al producto, realizar un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- e) Los resultados de la evaluación se reportan en el aplicativo informático (módulo de liberación), para los productos durante el proceso productivo se aplica la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones (Anexo N° 11) y durante la liberación se aplica la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 10).



5.5 Evaluación Física y Organoléptica

La evaluación física y organoléptica se realiza abriendo la totalidad de las muestras extraídas y vaciando el contenido en un recipiente limpio y libre de

lores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en la Especificación Técnica de los Alimentos.

5.5.1 Evaluación del Olor

Para evaluar el olor del producto se debe acercar la muestra a las fosas nasales y percibir el olor del producto suavemente.

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

5.5.2 Evaluación del Sabor

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

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

5.5.3 Evaluación del Color

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

5.5.4 Evaluación de la Textura

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

5.5.5 Evaluación del Aspecto

Para evaluar el aspecto del producto, según la característica del alimento, se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual debe vaciar el contenido del producto en un recipiente limpio.
En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra.

5.5.6 Evaluación de las Características Internas del Envase

Se verifica el aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; libre de corrosión interna en el envase, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz.



5.6 Resultado de la Evaluación del Alimento



La o el SPA, indica el resultado de la evaluación del alimento como CONFORME o NO CONFORME según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y se registra los resultados 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) 2015. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Tabla 23-Planes de Muestreo Simple.

Cuadro 1: Resumen del Plan de Muestreo Simple

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

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

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

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

EJEMPLO 01:

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

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

Según se observa en el Cuadro N° 1).

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

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las latas previamente ordenadas del 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 8 \text{ muestras} = 25$.
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 organoléptica y criterios de decisión:

Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en 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 organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

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

EJEMPLO 02:

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

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

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

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

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

Evaluación organoléptica y criterios de decisión:

Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en 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 organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

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



APÉNDICE 2

MUESTREO PARA CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

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

Cuadro 2: Plan de Muestreo 1 (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)	Número de Aceptación	
		No.	(c) *
4.800 ó menos	6	1	(0)
4,801- 24,000	13	2	(1)
24,001-48,000	21	3	(2)
48,001- 84,000	29	4	(3)
84,001-144,000	48	6	(4)
144,001-240,000	84	9	(6)
Más de 240,000	126	13	(9)

(c)* Indica el número de aceptación para descomposición.

N: Total de latas por lote/código.

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

No: Número de aceptación, es decir, cuántas unidades defectuosas se aceptan, si resulta uno o más unidades defectuosas, al indicado en la tabla, entonces el producto se rechaza.

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. Numerar 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, 2º muestra = lata 43, 3º muestra = lata 76, 4º muestra = lata 109, 5º muestra = lata 142 y 6º muestra = lata 175.
5. Las seis (6) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.



Evaluación física sensorial y criterios de decisión:

Abrir las seis (6) latas de muestra representativa del lote y realizar la evaluación físico organoléptica, según los requisitos organolépticos establecidos en la Especificación Técnica de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran registrados en el SIGO, verificar su conformidad, (cuando se requiera se paladea una porción del contenido, sin deglutirla) 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.

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

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



APÉNDICE 3

**MUESTREO DE GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y OTROS 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

TABLA 1- Letras código del tamaño de muestra (Véase el apartado 10.1 y 10.2)

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)

Nivel de inspección	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, IAC, 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																												
B	3																												
C	5																												
D	8																												
E	13																												
F	20																												
G	32																												
H	50																												
J	80																												
K	125																												
L	200																												
M	315																												
N	500																												
P	800																												
Q	1250																												
R	2000																												

- ↓ = use el primer plan de muestreo debajo de la fecha 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 fecha
- 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: 01/06/2018 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2020. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.



N°01: 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				
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 1200	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15
1201 a 3200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22
3201 a 10000	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22
10001 a 35000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22
35001 a 150000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22
150001 a 500000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22
500001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22

Legenda:

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):

- 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): 5

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las bolsas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ bolsas} / 5 \text{ muestras} = 40$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (40), 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 60, 3° muestra = bolsa 100, 4° muestra = bolsa 140 y 5° muestra = bolsa 180.
5. Las cinco (5) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que haya condiciones adecuadas en el almacén, para la evaluación físico organoléptico.

Evaluación sensorial y criterios de decisión:

1. Abrir las cinco (5) unidades de muestra y extraer de cada una de ellas una cantidad aproximada de 500 g, los envases donde se depositarán las muestras, serán bolsas transparentes de polietileno de primer uso, se identificará con el mismo número del envase de azúcar de 5 kg; es decir, se obtendrán 5 muestras de 500 g cada uno.
2. La extracción de las muestras se realizará con la ayuda de un calador o 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 realizará la evaluación físico organoléptica, de acuerdo a los requisitos establecidos en 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.
 - Licuefacción¹ 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 y otros insectos).
 - Materias extrañas (plástico, hollín, restos de alimento y otras partículas).

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

- a) Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta defectos, se **CONCLUYE** como lote **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.



¹ Se dice que el azúcar se licúa cuando al calentarse cambia de estado de granos cristalizados a ser un líquido marrón, de alta viscosidad.



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

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

ANEXO N° 05

	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>Pág. 1 de 10</p>	

Código de Establecimiento:
Fecha de supervisión:

Identificación del Establecimiento

Dirección				
Distrito		Provincia		Departamento

Identificación del Postor

Nombre	
Código de postor	
RUC	
Representante Legal	
Apellidos y Nombres del profesional	
Unidad Territorial a la que postula	
Comité(s) de Compra al que postula	
Ítem(s) al que postula	
<p>Actividad del Establecimiento</p> <p>1. Almacenamiento bebible industrializado () 2. Almacenamiento componente sólido industrializado () 3. Elaboración de componente sólido con acompañamiento () 4. Huevo sancocado ()</p>	



Datos de las Supervisoras o Supervisores:

Nombres y Apellidos	
DNI	
Institución OI / PNAEQW	

Nombres y Apellidos	
DNI	
Institución PNAEQW	

	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001</p>
<p>Versión N° 01</p>		<p>Pág. 2 de 10</p>

La evaluación se realiza en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el PNAEQW.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Marcar con una "x" el motivo de descalificación automática en caso sea detectado o evidenciado durante la evaluación del establecimiento:

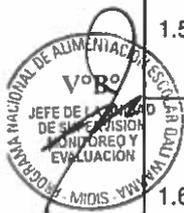
<p>a) El profesional o técnico calificado declarado no está presente para el inicio y durante la Supervisión Inicial.</p>	
<p>b) No permitir el ingreso del personal designado para la Supervisión Inicial a las instalaciones de la planta y/o almacén o solicitar la no ejecución de la Supervisión Inicial.</p>	
<p>c) No presentar la Licencia Municipal de Funcionamiento según actividad del establecimiento o no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad o la dirección del establecimiento indicado en la licencia de funcionamiento no coincide con la Declaración Jurada de establecimientos o la fecha de emisión es posterior a la fecha indicada en la Declaración Jurada (Formato N° 2 de las Bases).</p>	
<p>d) No presentar certificación de principios generales de higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente del establecimiento de almacenamiento y/o producción de alimentos.</p>	
<p>e) No presentar los resultados de los controles médicos del personal manipulador de alimentos.</p>	
<p>f) No presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento con una antigüedad no mayor a 30 días calendarios, o ésta no se encuentra vigente.</p>	
<p>g) No presentar el Plano de distribución de ambientes y equipos y plano de estiba del establecimiento, debidamente firmado por el postor, antes del inicio de la Supervisión Inicial.</p>	
<p>h) Encontrar insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos, sin registro o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo.</p>	
<p>i) Presencia de algún vector y/o animal, tales como: roedor, cucaracha, mosca, perro, gato, ave, entre otros; o indicios/signos de su presencia como orina, excremento u otros, en las instalaciones de la planta y/o almacén.</p>	
<p>j) Si la planta y/o almacén no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizada por la DIGESA y sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua.</p>	
<p>k) Áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos descompuestos y contaminación con lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.</p>	
<p>l) Si la planta y/o almacén no es de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.</p>	
<p>m) Si la planta y/o almacén se encuentra parcialmente construida o no cuenta con los materiales y/o equipos necesarios para la producción y/o almacenamiento de los alimentos ofertados.</p>	



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-001
Versión N° 01		Pág. 3 de 10

EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		CONFORME	NO CONFORME	
1.	INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO (aplica para las actividades del establecimiento 1 y/o 2 y/o 3 y/o 4, según corresponda).			
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	4	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) 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 deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	4	0	
1.3	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evite que se forme condensaciones de vapor de agua, y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia.	4	0	
1.4	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	2	0	
1.5	Las ventanas y/o cualquier tipo de aberturas están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y estén provistas de medios que eviten el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes.	4	0	
1.6	El establecimiento cuenta con ambientes diferenciados para el almacenamiento de materias primas, insumos, envases, producto terminado, área de proceso – zona de crudos y cocidos, productos de limpieza, debidamente identificados; así como, cuenta con un ambiente o área señalizada para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación y cuarentena.	10	0	
1.7	Los productos, 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 limpieza; y cumplen con lo siguiente: - Espacio libre al piso: no menor de 0.20 m o estándar internacional - Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m. - Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m. - Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m. - Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0.50 m. - En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto.	6	0	



	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001</p>
<p>Versión N° 01</p>		<p>Pág. 4 de 10</p>

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		CONFORME	NO CONFORME	
1.8	Las operaciones relacionadas con los alimentos, desde el ingreso de materias primas e insumos hasta la obtención del producto terminado, debe seguir un flujo secuencial de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad.	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante, desinfectante y sistema de secado de manos; asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de manos.	6	0	
1.11	La sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante y/o desinfectante y sistema de secado de manos y el personal ingresa con calzado debidamente higienizado, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de lavarse las manos.	6	0	
1.12	Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos.; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos.	6	0	
1.13	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por área; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada.	2	0	
1.14	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; deben contar con Registro Sanitario y se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	2	0	



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>Pág. 5 de 10</p>	

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBS
		CONFORME	NO CONFORME	
1.15	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacén.	4	0	
1.16	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas.	4	0	
1.17	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres).	2	0	
1.18	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de proceso y de limpieza, y éstas son de material sanitario en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
1.19	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas.	4	0	
II. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (aplica para actividades del establecimiento 3 y 4)				
2.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
2.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
2.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento.	2	0	
2.4	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a su manual de BPM.	4	0	
2.5	Los alimentos que lo requieran, se mantienen a temperaturas de refrigeración (5°C o menor).	4	0	

 QaliWarma <small>REGULACIÓN NACIONAL DE APROXIMACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N° 01		Pág. 6 de 10

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBS
		CONFORME	NO CONFORME	
III. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (aplica para actividad del establecimiento 3)				
3.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
3.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos deben ser de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
3.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento.	2	0	
3.4	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a su manual de BPM.	4	0	
IV. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (aplica para actividad del establecimiento 4)				
4.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
4.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos deben ser de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
4.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento	2	0	
4.4	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a su manual de BPM.	4	0	
V. DE LA IMPLEMENTACION DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO E HIGIENE Y SANEAMIENTO (Aplica para actividades del establecimiento 1 y/o 2 y/o 3 y/o 4)				
5.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales PHS y BPM; y son implementados.	4	0	



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE NUTRICIÓN ESCOLAR</p>	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001</p>

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBS
		CONFORME	NO CONFORME	
5.2	Los formatos y/o registros de control establecidos en su PHS se encuentran disponibles y actualizados: Control de plagas, limpieza y desinfección de las instalaciones, materiales, equipos, tanques/cisternas, entre otros.	4	0	
5.3	Realiza cada tres (03) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, inertes y ambientes.	4	0	
5.4	Cuenta con formatos y/o registros del almacén (Kardex) que evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS - primeros en entrar, primeros en salir) y considera la proximidad de la fecha de vencimiento.	4	0	
5.5	Cuenta con formatos y/o registros del control y evaluación de proveedores.	4	0	
5.6	Realiza el control médico del personal (baciloscopia y coprocultivo) con frecuencia semestral.	4	0	
5.7	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a las ETAs, BPM, PHS, HACCP, inocuidad de alimentos, entre otros (verificar registros y/o material de capacitación y/o exámenes y/o constancias y/o certificados), según su cronograma de capacitación.	4	0	
5.8	Cuenta con formatos y/o registros del control de lavado de manos e higiene del personal.	4	0	
5.9	Cuenta con formato y/o registros del mantenimiento preventivo y calibración de instrumentos de medición.	4	0	
5.10	Cuenta con formatos y/o registros de productos no conformes	4	0	
5.11	Los Formatos y/o Registros de Producción establecidos en su Manual de BPM, se encuentran disponibles: a) Verificación de materia prima e insumos b) Temperatura de almacenamiento de materias primas o insumos c) Dosimetría d) Amasado y sobado e) Temperatura, humedad relativa y tiempo de fermentado f) Tiempo y temperatura de horneado y/o cocción g) Tiempo y temperatura de enfriado h) Envasado i) Almacenamiento de producto final Otros: (indicar) _____	8	0	



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
	Versión N° 01	Pág. 8 de 10

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBS
		CONFORME	NO CONFORME	
VI. DEL HACCP (aplica en caso el establecimiento cuenta con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP)				
6.1	Los procedimientos establecidos en su Plan HACCP son implementados en el establecimiento.	4	0	
6.2	Cuenta con formatos y/o registros del control del PCC y los límites críticos son de verificación <i>in situ</i> .	4	0	
6.3	Los formatos y/o registros contenidos en su plan HACCP, se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos.	4	0	
6.4	Se han establecido medidas correctivas para el control de los puntos críticos.	4	0	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO



PUNTAJE:	
PORCENTAJE:	
CALIFICACIÓN:	

ESCALA DE CALIFICACIÓN (%)	SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO
		≥75%

Nota 1: El porcentaje de cumplimiento, será calculado en base a los ítems calificados.

Nota 2: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.

Firma	Firma
Institución:	Institución:
Cargo:	Cargo:
Apellidos y Nombres:	Apellidos y Nombres:
DNI:	DNI:

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
		Pág. 9 de 10
Versión N° 01		

ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO) Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS MODALIDAD RACIONES

Código de Establecimiento:

Fecha de supervisión:

Identificación del Establecimiento

Dirección					
Distrito		Provincia		Departamento	

Identificación del Postor

Nombre	
Código de postor	
RUC	
Representante Legal	
Apellidos y Nombres del profesional	
Unidad Territorial a la que postula	
Comité(s) de Compra al que postula	
Ítem(s) al que postula	
Actividad del Establecimiento	1. Almacenamiento bebida industrializado () 3. Elaboración de componente sólido con acompañamiento () 2. Almacenamiento componente sólido industrializado () 4. Elaboración de Huevo sancochado ()



1. EQUIPOS			
1.1 Registrar los equipos y sus respectivas marcas, empleados en la producción y/o almacenamiento:			
N°	EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD INSTALADA (Tm/h)
1			
2			
3			
4			
5			

 QaliWarma Versión N° 01	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001 Pág. 10 de 10
--	--	---

2. ALMACENAMIENTO			
2.1 Registrar los ambientes considerados para la estimación de la capacidad de almacenamiento:			
No.	ALMACÉN	ÁREA (m ²)	N° PARIHUELAS/ESTANTES/TARIMAS
1			
2			
3			
3. DATOS PARA LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD			
3.1 Total de operarios que participaron en la estimación de capacidad:			
3.2 Datos relevantes:			
4. RESULTADO DE LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD			
Culminada la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente: Nombre del Componente sólido con acompañamiento preparado durante la estimación de la capacidad:			
A. N° de unidades estimadas de componente sólido con acompañamiento a producir para un (01) día de atención: _____			
B. N° de unidades estimadas de componente sólido (huevo sancochado) a producir para un (01) día de atención: _____			
C. N° de unidades de raciones a la que postula para un (01) día de atención: _____			
D. N° de unidades estimadas de bebida industrializado a almacenar para ocho (08) días de atención: _____			
E. N° de unidades de raciones a la que postula para ocho (08) días de atención: _____			
F. N° de unidades estimadas de componente sólido industrializado (galletería) a almacenar para cuatro (04) días de atención: _____			
G. N° de unidades de raciones a la que postula para cuatro (04) días de atención: _____			
Condición: $A \geq B \geq C$ y $D \geq E$ y $F \geq G$: SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>			
Condición: $A \text{ o } B < C$ o $D < E$ o $F < G$: NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>			



ANEXO N° 06

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS</p>	<p>PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-002</p>

Código de Establecimiento:

Fecha de supervisión:

Identificación del Establecimiento

Dirección					
Distrito		Provincia		Departamento	

Identificación del Postor

Nombre	
Código de postor	
RUC	
Representante Legal	
Apellidos y Nombres del profesional o Técnico calificado y capacitado	
Unidad Territorial a la que postula	
Comité(s) de Compra al que postula	
ítem(s) al que postula	

Datos de los Supervisores:

Nombres y apellidos	
DNI	
Institución OI/PNAEQW	

Nombres y apellidos	
DNI	
Institución PNAEQW	



	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002</p>
<p>Versión N° 01</p>		<p>Pág. 2 de 8</p>

La evaluación se realiza en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el PNAEQW.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Marcar con una "x" el motivo de descalificación automática en caso sea detectado o evidenciado durante la evaluación del establecimiento:

<p>a) El profesional o técnico calificado declarado no está presente para el inicio y durante la Supervisión Inicial.</p>	
<p>b) No permitir el ingreso del personal designado para la Supervisión Inicial a las instalaciones del almacén o solicitar la no ejecución de la Supervisión Inicial.</p>	
<p>c) No presentar la Licencia Municipal de Funcionamiento según actividad del establecimiento o no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad o la dirección del establecimiento indicado en la licencia de funcionamiento no coincide con la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias y capacidad de producción y almacenamiento para la supervisión inicial o la fecha de emisión es posterior a la fecha indicada en la Declaración Jurada (Formato N° 2 de las Bases).</p>	
<p>d) No presentar certificación de Principios Generales de Higiene vigente del establecimiento de almacenamiento de alimentos.</p>	
<p>e) No presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento con una antigüedad no mayor a 30 días calendarios, o esta no se encuentra vigente.</p>	
<p>f) No presentar los resultados de los controles médicos del personal manipulador de alimentos.</p>	
<p>g) No presentar el Plano de distribución de ambientes y equipos y plano de estiba del establecimiento, debidamente firmado por el postor, antes del inicio de la Supervisión Inicial.</p>	
<p>h) Encontrar insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos, sin registro o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo.</p>	
<p>i) Presencia de algún vector y/o animal, tales como: roedor, cucaracha, mosca, perro, gato, ave, entre otros, o indicios/signos de su presencia como orina, excremento u otros, en las instalaciones del almacén.</p>	
<p>j) Si el almacén no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizada por la DIGESA y sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua.</p>	
<p>k) Áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos descompuestos y contaminación con lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.</p>	
<p>l) Si el almacén no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas.</p>	
<p>m) Si el almacén del postor, se encuentra parcialmente construido o no cuenta con los materiales y/o equipos necesarios para el almacenamiento de los alimentos ofertados.</p>	



 QaliWarma <small>ORGANISMO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-002
Versión N° 01		Pág. 3 de 8

EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		CONFORME	NO CONFORME	
I. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO				
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	4	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro (en 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 deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	4	0	
1.3	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se forme condensaciones de vapor de agua, y calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia.	4	0	
1.4	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	2	0	
1.5	Las ventanas y/o cualquier tipo de aberturas están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y estén provistas de medios que eviten el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes.	4	0	
1.6	El establecimiento cuenta con ambientes diferenciados para almacenamiento de productos, envases, productos de limpieza, debidamente identificados; así como cuenta con un ambiente o área señalizada para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación y cuarentena.	10	0	
1.7	<p>Los productos son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espacio libre al piso: no menor de 0.20 m o estándar internacional. - 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. <p>Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante.</p>	6	0	



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 01		Pág. 4 de 8

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		CONFORME	NO CONFORME	
1.8	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Almacenamiento y de Seguridad.	2	0	
1.9	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante, desinfectante y sistema de secado de manos, y el personal ingresa al ambiente de almacenamiento con calzado debidamente higienizado, asimismo, cuenta con instructivos y procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de manos.	6	0	
1.10	Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos	6	0	
1.11	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento y de uso exclusivo; los cuales se encuentran ubicados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada.	2	0	
1.12	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; deben contar con Registro Sanitario y se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo (en zona externa a las áreas de almacenamiento), en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	2	0	
1.13	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento.	4	0	
1.14	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): - De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. - De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. - De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. - Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas.	2	0	



 QaliWarma <small>PROCESOS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 01		Pág.5 de 8

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBS
		CONFORME	NO CONFORME	
1.1 5	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres).	2	0	
1.1 6	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de proceso y de limpieza, y éstas son de material sanitario en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
1.1 7	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativo y protegido contra el ingreso de plagas.	4	0	
II. DE LA IMPLEMENTACION DE LOS MANUALES DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO E HIGIENE Y SANEAMIENTO				
2.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales PHS y BPM; y son implementados.	4	0	
2.2	Los formatos y/o registros de control establecidos en su PHS se encuentran disponibles y actualizados: Control de plagas, limpieza y desinfección de las instalaciones, materiales, equipos, tanques/cisternas, entre otros.	4	0	
2.3	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, inertes y ambientes.	4	0	
2.4	Cuenta con formatos y/o registros del almacén (Kardex) que evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS - primeros en entrar, primeros en salir) y considera la proximidad de la fecha de vencimiento.	4	0	
2.5	Cuenta con formatos y/o registros del control y evaluación de proveedores	4	0	
2.6	Realiza el control médico del personal (baciloscopia y coprocultivo), con frecuencia semestral.	4	0	
2.7	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a las ETAs, BPAL, PHS, HACCP, inocuidad de alimentos, entre otros (verificar registros y/o material de capacitación y/o exámenes y/o constancias y/o certificados), según su cronograma de capacitación.	4	0	
2.8	Cuenta con formatos y/o registros del control de lavado de manos e higiene del personal.	4	0	
2.9	Cuenta con formato y/o registros del mantenimiento preventivo y calibración de instrumentos de medición.	4	0	
2.1 0	Cuenta con formatos y/o registros de productos no conformes.	4	0	



 Versión N° 01	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
	Pág. 6 de 8	

N°	REQUISITOS	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		CONFORME	NO CONFORME	
2.1 1	Los formatos y/o registros establecidos en su Manual de BPAL, se encuentran disponibles. a) Verificación de las condiciones del vehículo que transporta los productos (recepción y despacho/liberación). b) Recepción c) Temperatura de almacenamiento. d) Rotación de Stocks. e) Otros: (indicar) _____	8	0	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIENICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO



PUNTAJE:

PORCENTAJE:

CALIFICATIVO:

ESCALA DE CALIFICACIÓN (%)	SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO
		≥75%

Nota 1: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.

Firma _____

Institución:
Cargo:
Apellidos y Nombres:
DNI:

Firma _____

Institución:
Cargo:
Apellidos y Nombres:
DNI:

 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS</p>	<p>PRT-039-PNAEQW-USME- FOR-002</p>
<p>Versión N° 01</p>	<p>Pág. 7 de 8</p>	

ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS MODALIDAD PRODUCTOS.

Código de Establecimiento:

Fecha de supervisión:

Identificación del Establecimiento

Dirección:					
Distrito:		Provincia:		Departamento:	
Identificación del Postor					
Nombre					
Código de postor					
RUC					
Representante Legal					
Apellidos y Nombres del profesional o técnico calificado y capacitado					
Unidad Territorial a la que postula					
Comité(s) de Compra al que postula					
Ítem(s) al que postula					



1. EQUIPOS

1.1 Registrar los equipos y sus respectivas marcas, empleados en el almacenamiento:

No.	EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD INSTALADA (Tm/h)
1			
2			
3			
4			
5			

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 01		Pág. 8 de 8

2. ALMACENAMIENTO

2.1 Registrar los ambientes considerados para la estimación de la capacidad de almacenamiento:

No	ALMACÉN	ÁREA (m ²)	N° PARIHUELAS /ESTANTES /TARIMAS
1			
2			
3			
4			
5			

3. DATOS PARA LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD

3.1 Total de operarios que participaron en la estimación de capacidad:

3.2 Datos relevantes:

4. RESULTADO DE LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD

Culminada la estimación de la capacidad de almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente:

W. Capacidad total estimada de alimentos a almacenar para una entrega: _____ Tm (Tonelada métrica)

Y. Capacidad total de alimentos a la que postula para una entrega: _____ Tm (Tonelada métrica)

Condición: $W \geq Y$: SATISFACTORIO

Condición: $W < Y$: NO SATISFACTORIO

5. DATOS DE LOS SUPERVISORES

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRES Y: APELLIDOS	NOMBRES Y: APELLIDOS
DNI:	DNI:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:



ANEXO N° 07

 <p>Qali Warma RED NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>FORMATO RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN INICIAL MODALIDAD RACIONES/PRODUCTOS</p>	<p>PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-003</p>
<p>Versión N° 01</p>		<p>Pág. 1 de 1</p>

Fecha:/...../.....

Unidad Territorial:Comité de Compra:
Ítem(s):

Modalidad (marcar según corresponda): Raciones Productos

Se ha realizado la Supervisión Inicial al establecimiento del postor
..... ubicado en la
dirección

1) Resultados de la Aplicación de la Ficha de Supervisión Inicial (Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento)

SATISFACTORIO NO SATISFACTORIO

2) Resultados de la Estimación de capacidad de producción y/o almacenamiento:

SATISFACTORIO NO SATISFACTORIO

CONCLUSIÓN (*): Obtiene el calificativo de:

.....

Observaciones:
.....

En señal de conformidad de los resultados, firman las partes:

Firma del Representante del Postor

Cargo:
Apellidos y Nombres:
DNI:

Firma del Representante del Organismo de

Inspección o Personal del PNAE Qali Warma
Cargo:
Apellidos y Nombres:
DNI:

Firma del personal del PNAE Qali Warma

Cargo:
Apellidos y Nombres:
DNI:

(*S)SATISFACTORIO: Cuando 1 y 2 son satisfactorios. NO SATISFACTORIO: Cuando 1 o 2 son no satisfactorios.



ANEXO N° 08

FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR - MODALIDAD RACIONES

 Versión N°: 01	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES	PRT- 039 - PNAEQW-USME- FOR-004 Página 1 de 5
---	--	---

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO			RUC DEL PROVEEDOR			RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR					
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN											
1. FECHA Y HORA - INICIO			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES – PNAEQW								
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI					
II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO											
ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO			1			ELABORACIÓN DEL COMP. SÓLIDO CON/SIN ACOMPAÑAMIENTO			3		
ALMACENAMIENTO DEL COMP. SÓLIDO INDUSTRIALIZADO			2			ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO			4		

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME":

CAUSALES DE SUSPENSIÓN		NC	Foto
a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.	NC	Observación
c)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos sin Registro o Autorización Sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunica a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
d)	Si durante el proceso productivo y/o almacenamiento de alimentos se evidencie que el personal del establecimiento del proveedor no cuenta con los certificados de salud establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos o cada vez que ingrese un nuevo personal.	NC	Observación
e)	Si la planta y/o almacén no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizada por la DIGESA y sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua.	NC	Observación
f)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.	NC	Observación
g)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias	NC	Observación
h)	Cuando, 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 usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
i)	Si durante las actividades de supervisión se detecten áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos descompuestos y contaminación con lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
j)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación
k)	En la modalidad productos, cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén.	NC	Observación
l)	En la modalidad raciones, cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén distintas al área de producción.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
n)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
o)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	NC	Observación

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



IV. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

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

a)	Entrega de productos regionales durante el periodo de atención para todas las IIEE.	C	NC	NP	Observación
b)	Entrega de productos fortificados durante el periodo de atención para todas las IIEE.	C	NC	NP	Observación
c)	Certificado o la Constancia de recomendación para la Certificación del Sistema de Gestión bajo la Norma ISO 9001:2015.	C	NC	NP	Observación

V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	4	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) 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 deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	4	0	
1.3	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evite que se forme condensaciones de vapor de agua, y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia.	4	0	
1.4	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	2	0	
1.5	Las ventanas y/o cualquier tipo de aberturas están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y estén provistas de medios que eviten el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes.	4	0	
1.6	El establecimiento cuenta con ambientes diferenciados para el almacenamiento de materia prima, insumos, envases, producto terminado, área de proceso – zona de crudos y cocidos, productos de limpieza, debidamente identificados; asimismo, cuenta con un ambiente o área señalizada para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación y cuarentena.	10	0	
1.7	Los productos, 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 limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional. Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto.	6	0	
1.8	Las operaciones relacionadas con los alimentos, desde el ingreso de materias primas e insumos hasta la obtención del producto terminado, debe seguir un flujo secuencial de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad.	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos), asimismo, cuenta con instructivos y procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de manos.	6	0	
1.11	La sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos) y el personal ingresa con calzado debidamente higienizado, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de lavarse las manos.	6	0	
1.12	Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos.	6	0	



1.13	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por área; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada.	2	0	
1.14	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; deben contar con Registro Sanitario y se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	2	0	
1.15	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, y no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento.	4	0	
1.16	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas.	4	0	
1.17	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres).	2	0	
1.18	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de proceso y de limpieza, y éstas son de material sanitario en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
1.19	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegido contra el ingreso de plagas.	4	0	

1. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3 Y 4)

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
2.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos deben ser de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
2.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento.	2	0	
2.4	Existen avisos relacionados a la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.	2	0	
2.5	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura.	4	0	
2.6	Los alimentos que lo requieran, se mantienen a temperaturas de refrigeración (5°C o menor).	4	0	

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
3.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos deben ser de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
3.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento.	2	0	
3.4	Existen avisos relacionados a la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.	2	0	
3.5	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a su manual de BPM.	4	0	



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

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.1	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, de modo tal que no genere riesgo de contaminación cruzada.	4	0	
4.2	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos deben ser de material de uso alimentario que permita su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	
4.3	Las mesas y/o estanterías deben ser lisas y desmontables para su adecuado lavado y desinfección según su Programa de Higiene y Saneamiento	2	0	
4.4	Existen avisos relacionados a la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.	2	0	
4.5	El manipulador de alimentos aplica las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a su manual de BPM.	4	0	

5. HACCP, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE Y SANEAMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales PHS, BPM y Plan de rastreabilidad; y estos son implementados.	4	0	
5.2	<p>Verificar que la documentación se encuentre disponible y actualizado:</p> <p>a) Registro de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa). ()</p> <p>b) Aplicación de los programas de prevención y control de plagas. ()</p> <p>c) Aplicación de los programas de limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones, infraestructura, materiales, equipos, tanques/cisternas, otros). ()</p> <p>d) Capacitación del personal, por lo menos cada seis (06) meses. ()</p> <p>e) Control de lavado de manos e higiene del personal. ()</p> <p>f) Productos no conformes en el establecimiento. ()</p> <p>g) Mantenimiento y calibración de equipos e instrumentos de medición. ()</p> <p>h) Control de proveedores. ()</p> <p>i) Registros del plan de rastreabilidad o retiro de productos no conforme de las IE (en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidad). ()</p> <p>j) Registro del cumplimiento del plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generado en la IE a consecuencia de la entrega de raciones. ()</p> <p>k) Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios. ()</p> <p>l) Registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). ()</p>	10	0	<p>Si el 5.2, es "No Conforme" marque con una (x) los registros de control con los que no se cuenta.</p>
5.3	<p>La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación, descripción de actividades y Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, cuya frecuencia deberá ser como mínimo cada tres (03) meses, el mismo que incluye la siguiente información:</p> <p>Nombre del producto químico y número de registro</p> <p>Número de lote del material</p> <p>Cantidad o porcentaje de dosis</p> <p>Formulación</p> <p>Fecha y hora de aplicación</p> <p>Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes</p> <p>Sitios de aplicación</p> <p>Plaga objetivo</p> <p>Nombre del personal que aplica el producto químico.</p>	4	0	
5.4	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).	4	0	
5.5	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir) y considerar la proximidad de la fecha de vencimiento.	4	0	
5.6	Realiza el control médico del personal (baciloscopia y coprocultivo), cada seis (6) meses.	4	0	



ANEXO N° 09

FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR - MODALIDAD PRODUCTOS

 Versión N° 01	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT- 039- PNAEQW-USME- FOR-005
	Página 1 de 4	

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN				
1. FECHA Y HORA - INICIO			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW	
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS	
			DNI	

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME":

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN				
a)	Quando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación	
b)	Quando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.	NC	Observación	
c)	Quando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos sin Registro o Autorización Sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunica a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación	
d)	Si durante el proceso productivo y/o almacenamiento de alimentos se evidencie que el personal del establecimiento del proveedor no cuente con los certificados de salud establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos o cada vez que ingrese un nuevo personal.	NC	Observación	
e)	Si la planta y/o almacén no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizada por la DIGESA y sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua.	NC	Observación	
f)	Quando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.	NC	Observación	
g)	Quando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias	NC	Observación	
h)	Quando, 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 usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación	
i)	Si durante las actividades de supervisión se detecten áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos descompuestos y contaminación con lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación	
j)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación	
k)	En la modalidad productos, cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén.	NC	Observación	
l)	En la modalidad raciones, cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén distintas al área de producción.	NC	Observación	
m)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad.			
n)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.			
o)	Quando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.			

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



III. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

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

a)	Entrega de productos regionales durante el periodo de atención para todas las IIEE.	C	NC	NP	Observación
b)	Entrega de productos fortificados durante el periodo de atención para todas las IIEE.	C	NC	NP	Observación
c)	Certificado o la Constancia de recomendación para la Certificación del Sistema de Gestión bajo la Norma ISO 9001:2015.	C	NC	NP	Observación

IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

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

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	4	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) 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 deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	4	0	
1.3	El establecimiento cuenta con un sistema de control preventivo, que impide el ingreso de plagas o agentes físicos. Los dispositivos empleados se encuentran operativos y ubicados en lugares que no impliquen riesgo de contaminación cruzada al producto.	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se forme condensaciones de vapor de agua, y calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia.	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	2	0	
1.6	Las ventanas y/o cualquier tipo de aberturas están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y estén provistas de medios que eviten el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes.	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con ambiente diferenciado para almacenamiento de productos (identificados por Comités de Compra) y envases, debidamente identificados; asimismo, cuenta con un ambiente o área señalizada para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación y cuarentena.	10	0	
1.8	Los productos y envases (almacén permanente o de tránsito) son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional. Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto.	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y de seguridad.	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante, desinfectante y sistema de secado de manos, y el personal ingresa al ambiente de almacenamiento con calzado debidamente higienizado, asimismo, cuenta con instructivos y procedimientos visuales que indiquen el correcto lavado de manos.	6	0	
1.11	Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos.	6	0	
1.12	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento y de uso exclusivo; los cuales se encuentran ubicados identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada.	2	0	



1.13	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; deben contar con Registro Sanitario y se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo (en zona externa a las áreas de almacenamiento), en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	2	0	
1.14	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, que no generen riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento.	4	0	
1.15	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas.	4	0	
1.16	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros y se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres).	2	0	
1.17	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de proceso y de limpieza, y éstas son de material sanitario en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
1.18	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, está operativo y protegido contra el ingreso de plagas.	4	0	

1. DOCUMENTACIÓN

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1 Verificar que la documentación se encuentre disponible y actualizado: a) Condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa) y equipos calibrados. () b) Aplicación de los programas de prevención y control de plagas. () c) Aplicación de los programas de limpieza, desinfección de almacenes y mantenimiento de infraestructura. () d) Capacitaciones del personal, por lo menos cada seis (06) meses. () e) Control de proveedores () f) Registros del plan de rastreabilidad o retiro de productos no conforme de las IE (en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidad). () g) Productos no conformes en el establecimiento. () h) Recepción de productos, envases y embalajes. () i) Registro del cumplimiento del plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generado en la IE a causa de la entrega de productos. () j) Registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). ()	10	0	Si el 2.1, es "No Conforme" marque con una (x) los registros de control con los que no se cuenta.
2.2 Los procedimientos de los programas establecidos en los manuales PHS, BPA, Plan de rastreabilidad son implementados en el establecimiento, y cuentan con el Plan de gestión de residuos sólidos según las Bases Integradas.	4	0	

2. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) Y PRÁCTICAS SANITARIAS

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1 El personal mantiene una adecuada higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales, ni maquillaje.	4	0	
3.2 El personal cuenta con uniformes limpios, de colores claros, identificados con colores diferenciados, de acuerdo a la actividad que realizan (incluido en personal de limpieza y mantenimiento).	4	0	
3.4 Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir) y considerar la proximidad de la fecha de vencimiento.	6	0	
3.5 Realiza el control médico del personal (baciloscopia y coprocultivo).	6	0	



 QaliWarma Versión N° 01	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-006 Pág. 2 de 4
---	--	--

N°	DESCRIPCIÓN	No aplica	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
15	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO				
16	N° DE REGISTRO SANITARIO				
17	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP				
18	N° CERTIFICADO PGH				
19	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO				
20	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO				
21	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACION DE PLANTA				
22	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN :				
	HACCP CERTIFICADO				
	ISO 9000				
	ISO 22000				
	IFS				
	BRC				
	SQF				
	CONSTANCIA HACCP				
23	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA				
24	N° CERTIFICADO DE ESTERILIDAD COMERCIAL				
25	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO				
26	N° CERTIFICADO FÍSICO QUÍMICO				
27	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO				
28	N° INFORME DE ENSAYO: MICROBIOLÓGICO				
29	N° INFORME DE ENSAYO: FÍSICO QUÍMICO				
30	N° INFORME DE ENSAYO: ORGANOLÉPTICO				
31	N° GUÍA DE REMISIÓN				
32	N° BOLETA DE VENTA				
33	N° FACTURA				
34	N° KARDEX				
35	N° ORDEN DE COMPRA				
36	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)				



C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como NO CONFORME:

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN (SOLO PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS)

a)	Cuando la Autoridad Sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), o cuando ésta haya vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de los almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de productos infestados.	NC	Observación
c)	Si el o los almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de alimentos.	NC	Observación
e)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del PGH o se verifique que los productos y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación

 GaliWarma	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT-039-PNAEQW- USME-FOR-006
Versión N° 01		Pág. 3 de 4

g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones del almacén.	NC	Observación
h)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.	NC	Observación
i)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento del almacén del PROVEEDOR, no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	NC	Observación

CAUSALES DE SUSPENSIÓN (SOLO PARA LA MODALIDAD RACIONES)

a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de planta y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC	Observación
c)	Si la(s) planta(s) y/o almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, fisico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de alimentos.	NC	Observación
e)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitaria o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Cuando, 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 los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación
h)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de la Planta y/o almacén.	NC	Observación
i)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del PROVEEDOR, no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	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"



 Versión N° 01	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT - 039 - PNAEQW - USME - FOR-006 Página 4 de 4
--	--	--

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO
 (Aplica solo para producto, materia prima/ insumo, bebida industrializado, componente sólido industrializado y acompañamiento)

2.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO: Foto

En el caso de producto, bebida industrializado y componente sólido industrializado, la <u>evaluación del aspecto externo</u> del alimento se realizará tomando <u>una muestra de 200 und.</u> , de acuerdo al "Instructivo de muestreo y verificación de las características físico - organolépticas de alimentos"		
Marcar con una (x) el casillero correspondiente, "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:		
N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN
1	MATERIAL DEL ENVASE	
2	INTEGRIDAD DEL ENVASE	
3	HIGIENE DEL ENVASE	
4	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE	
5	HIGIENE DEL EMPAQUE	
6	ROTULADO / ETIQUETADO	
7	AUSENCIA DE INFESTACIÓN	
8	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	

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

2.2. VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO, FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DEL ALIMENTO (No aplica para materia prima/ Insumos ni huevo crudo)

Marcar con una (x) el casillero correspondiente, "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

3. PLAN DE MUESTREO APLICADO:	NTP - ISO 2859-1 - 2013; S-2 1 NTP - ISO 5538 - 2010 rev 2015; S-2 2 NTP - 700.002 - 2012; Nivel I 3	4. CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR EN UNIDADES 5. N° DE MUESTRA TOMADA 6. CANTIDAD A ENTREGAR EN UNIDADES	Foto
-------------------------------	---	--	------

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

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

E. RESULTADO DE EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" Y/O "ESTABLECIMIENTO SUPENDIDO" como resultado:

LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA/PRIMA, INSUMO, BEBIBLE INDUSTRIALIZADO, COMPONENTE SÓLIDO O ACOMPAÑANTE RESULTA:	CONFORME	NO CONFORME			
	1	2			

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 proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

SUSPENDIDO PLAZO DE SUBSANACIÓN Día(*) Fecha límite	FECHA Y HORA - FINAL DÍA MES HORA
...../...../.....	

OBSERVACIONES:



ANEXO N°11

 QaliWarma Versión N°01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007
		Pág. 1 de 5

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO

1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR		CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR SEGÚN CONTRATO
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1	<i>Descripción del producto de panificación</i>
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2	<i>Descripción del acompañamiento</i>
HUEVO SANCOCHADO	3	

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

II. VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO									
(En caso de productos de panificación o huevo sancochado, el registro es por turno de supervisión)									
TURNO DE SUPERVISIÓN: (Solo para productos de panificación o huevo sancochado)			<table border="1"> <tr> <td>Primero</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Segundo</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Tercero</td> <td>3</td> </tr> </table>	Primero	1	Segundo	2	Tercero	3
Primero	1								
Segundo	2								
Tercero	3								

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

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

B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME": Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN			
a)	Quando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Quando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de planta y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC	Observación
c)	Si la(s) planta(s) y/o almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
d)	Quando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de alimentos.	NC	Observación
e)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitaria o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Quando, 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 los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación
h)	Quando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de la Planta y/o almacén.	NC	Observación



	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-007	
Versión N° 01		Pág. 2 de 5	
i)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del PROVEEDOR, no se encuentra vigente o ha sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	NC	Observación

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

C. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

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

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

Foto

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

CÓDIGOS (Sección C, numeral 1)

PRODUCCIÓN

1. Productos de panificación 2. Incorporación del acompañamiento (al pan) 3. Huevo sancochado

OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO

1. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN			2. INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)		3. HUEVO SANCOCHADO		
1. Dosificación	2. Mezclado, amasado, dividido, boleado		1. Preparado	2. Envasado	1. Selección	2. Lavado	3. Cocción
3. Fermentado	4. Homeado		3. Sellado	4. Almacenado	4. Enfriado	5. Envasado	6. Sellado
5. Enfriado	6. Envasado	7. Almacenado			7. Enjabado / almacenado		

CRITERIOS

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





Versión N° 01

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL
COMPONENTE SÓLIDO
MODALIDAD RACIONES

PRT - 039 -
PNAEQW - USME
- FOR-007

Página 3 de 5

N°	HORA DE INICIO	PRODUCCIÓN (1/2/3)	OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO	CRITERIO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
4				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
5				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
6				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
7				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Foto

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



 QaliWarma <small>ORGANISMO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN</small> Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT - 039 - PNAEQW - USME - FOR-007 Página 4 de 5
--	---	--

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
2								
3								
4								
5								

Foto

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

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

CÓDIGOS (Sección C, numeral 3)

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





Versión N° 01

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL
COMPONENTE SÓLIDO
MODALIDAD RACIONES

PRT - 039 -
PNAEQW - USME
- FOR-007

Página 5 de 5

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

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

D. RESULTADO (en caso de producción de panificación el RESULTADO es del TURNO)

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

CANTIDAD DE PRODUCCIÓN ACUMULADA	1	
	2	
	3	

CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	CONFORME	NO CONFORME
	1	2

SUSPENDIDO

PLAZO DE SUBSANACIÓN

Días: Fechas:

FECHA Y HORA - FINAL		
DÍA	MES	HORA

Nota: El resultado será conforme cuando todas 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 VERIFICACIÓN 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.

OBSERVACIONES:



ANEXO N°12

 Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS	PRT - 039 - PNAEQW - USME - FOR-008 Página 1 de 1	
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN			
1. FECHA Y HORA - INICIO	2. MODALIDAD	3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones)	4. N° DE VEHÍCULOS A VERIFICAR
DÍA MES HORA	PRODUCTOS RACIONES	MAÑANA TARDE	
	1 2	1 2	
5. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW			
NOMBRES Y APELLIDOS			DNI
II. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (Registro por vehículo)			N°:
A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACIÓN DE LA RUTA			
VEHÍCULO	1. PLACA DEL VEHÍCULO (CÓDIGO)	2. TIPO DE VEHÍCULO	3. RUTA N°
4. ITEMS			5. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE RUTAS
			CONFORME ... 1 NO CONFORME ... 2
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DNI	8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR
B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:			
1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO			Foto
DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 Estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.			
1.2 Es exclusivo para transporte de alimentos para consumo humano.			
1.3 El vehículo para transporte de raciones cuenta con tolva cerrada; y para productos, con tolva cerrada o con toldera íntegra y limpia.			
IMPORTANTE: EL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DEBERÁ CUMPLIR TODOS LOS REQUISITOS DE "CONDICIÓN DEL VEHÍCULO", PARA CONTINUAR CON LA CARGA Y ESTIBA; DE LO CONTRARIO FINALIZARÁ LA VERIFICACIÓN, EN ESTE CASO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO DE "NO CONFORME".			
2. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO			Foto
DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo.			
1.2 Los alimentos han sido adecuadamente estibados y protegidos contra fuentes de contaminación.			
1.3 Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.			
1.4 Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames.			
1.5 El personal de estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación.			
C. RESULTADO POR VEHÍCULO			
Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME" o "NO CONFORME" como resultado de la verificación:			
EL VEHÍCULO, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS TIENE COMO RESULTADO:	CONFORME	NO CONFORME	
	1	2	
Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme", de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme" Y SE SUSPENDERÁ LA CARGA Y ESTIBA.			
III. RESULTADO GENERAL			
Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:			
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "CONFORME"	N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "NO CONFORME"	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° DE VEHÍCULOS REEVALUADOS
			FECHA Y HORA - FINAL
			DÍA MES HORA
OBSERVACIONES:			



ANEXO N° 13

 QaliWarma Versión N°: 01	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR	PRT - 039 - PNAEQW - USME - FOR-009 Página 1 de 2										
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO <table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:10%;"></td> </tr> </table>												
I. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO												
1. NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR		2. RUC										
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		4. DIRECCIÓN										
5. DISTRITO		8. UNIDAD TERRITORIAL										
6. PROVINCIA		9. COMITÉS DE COMPRAS										
7. DEPARTAMENTO		10. ÍTEMS										
11. REPRESENTANTE LEGAL												
12. PERSONAL DEL PROVEEDOR												
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	ESPECIALIDAD										
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROF O TÉCNICO CALIF Y CAPAC	(de corresponder)										
N° DE COLEGIATURA	DNI											
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN												
1. FECHA Y HORA - INICIO												
DÍA	MES	HORA										
2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para LIBERACION de RACIONES)										
PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA										
1	2	TARDE										
		1										
		2										
4. PERSONAL DE PNAEQW		DNI										
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES												
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:												
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR	1	LIBERACIÓN										
EVALUACIÓN DE PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO	2	VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA										
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO	3	LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN/ NUEVA (PRODUCTOS)										
		4										
		5										
		6										
III. ACTA												
Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se CONCLUYE lo siguiente:												
1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO												
PUNTAJE OBTENIDO	CAUFIACIÓN	SUSPENDIDO										
	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/> NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
		Causales con Incumplimiento										
		Requisitos con "No Conforme"										
		<i>Especifique</i>										
		<i>Especifique</i>										
2. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS												
N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS										
CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR										
		ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO										
		<input type="checkbox"/>										
		Causales con Incumplimiento										
		Requisitos con "No Conforme"										
		<i>Especifique</i>										
		<i>Especifique</i>										
3. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)												
VERIFICACIÓN DE:		ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO										
CONFORME <input type="checkbox"/>	NO CONFORME <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
		Causales con Incumplimiento										
		Requisitos con "No Conforme"										
		<i>Especifique</i>										
		<i>Especifique</i>										
4. RESULTADO DE LA LIBERACIÓN												
N° DE ÍTEMS EN ESTADO:		N° TOTAL DE ÍTEMS										
LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO										
Motivo de no liberación												
<i>Especifique</i>												
5. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS												
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS										
CONFORME	NO CONFORME	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS										
VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"		N° Placa										
<i>Especifique</i>		<i>Especifique</i>										
<i>Especifique</i>		<i>Especifique</i>										
<i>Especifique</i>		<i>Especifique</i>										



 Versión N°: 01	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR	PRT - 039 - PNAEQW - USME - FOR-009 Página 2 de 2
6. OBSERVACIONES:		
El responsable del establecimiento manifestó:		
En caso de suspensión el proveedor/representante del establecimiento, declara que en un plazo de <input type="checkbox"/> días hábiles, subsanará las observaciones antes indicadas (plazo máximo de 5 días hábiles). Participaron como representante del establecimiento el Sr.(a) en calidad de Qali Warma el(los) Sr.(s) teléfono y por el PNAE		
Siendo el día de fecha/...../..... y hora, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante del establecimiento		
_____ REPRESENTANTE DEL PNAEQW Nombres y Apellidos: Cargo: DNI:	_____ REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO Nombres y Apellidos: Cargo: DNI:	



ANEXO N° 14

Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos

