

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución de Dirección Ejecutiva

N.° 033-2016-MIDIS/PNAEQW

Lima, 25 de enero de 2016.

VISTO:

El Memorando N.° 124-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; Memorando N.° 073-2016-MIDIS/PNAEQW-USM, y el Informe N.° 79-2016-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Legislativo N.° 1062, se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos, cuyo reglamento se aprobó por Decreto Supremo N.° 034-2008-AG;

Que, mediante Decreto Legislativo N.° 1222, se optimizan los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 007-98-SA, se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; modificado por Decreto Supremo N.° 004-2014-SA, y Decreto Supremo N.° 038-2014-SA;

Que, por Decreto Supremo N.° 022-2001-SA, se aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio;

Que, por Decreto Supremo N.° 040-2001-PE, se aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 031-2010/SA, se aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano;

Que, por Decreto Supremo N.° 004-2011-AG, se aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS, se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 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 niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas; norma que fue modificada por Decreto Supremo N.° 006-2014-MIDIS, y



se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N.° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS, y se establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 06 (seis) años;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 001-2013-MIDIS, se 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;

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 449-2001-SA-DM, se aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos;

Que, por Resolución Ministerial N.° 451-2006/MINSA, se aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación";

Que, por Resolución Ministerial N.° 461-2007/MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas";

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 591-2008/MINSA, se aprueba la "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano";

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 222-2009/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano";

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería";

Que, por Resolución Ministerial N.° 174-2012-MIDIS, se aprueba el "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma";

Que, por Resolución Ministerial N.° 192-2012-MIDIS, se 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";

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 016-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N.° 001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de co-gestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 066-2015-MINSA, se aprobó la "Norma Sanitaria N°114-MINSA/DIGESA, para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano";

Que, por Resolución Ministerial N.° 0624-2015-MINSA, se aprobó la Norma Sanitaria N.° 118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo;

Asimismo, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N.° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobó la "Directiva para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma";



Que, mediante Memorando N.º 073-2016-MIDIS/PNAEQW-USM, la Unidad de Supervisión y Monitoreo remite a la Unidad de Planeamiento y Presupuesto el proyecto de “Protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”;

Que, mediante Memorando N.º 124-2016-MIDIS/PNAEQW-UPP, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, señaló que la propuesta de “Protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, establece los procedimientos para realizar la supervisión de los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, liberación de raciones y productos, y condiciones sanitarias de los medios de transporte de los mismos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias y disposiciones establecidas en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, dando opinión favorable para su aprobación;

En tal sentido, resulta necesario aprobar la “Protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N.º 008-2012-MIDIS, modificado por Decreto Supremo N.º 006-2014-MIDIS, y por Decreto Supremo N.º 004-2015-MIDIS, la Resolución Ministerial N.º 174-2012-MIDIS, y la Resolución Ministerial N.º 136-2015-MIDIS;

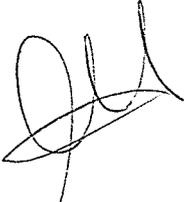
SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N.º 789-2015-MIDIS/PNAEQW, de fecha 19 de febrero de 2015, que aprueba el Protocolo para la Supervisión de Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Modalidad Productos, y el Protocolo para la Supervisión de Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Modalidad Raciones, con sus anexos y formatos.

Artículo Segundo.- Aprobar el “Protocolo para la supervisión y liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-001-PNAEQW-USM, versión N.º 01, que en anexo adjunto forma parte integral de la presente resolución; dejándose sin efecto cualquier disposición que se oponga a la presente Directiva.

Artículo Tercero.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, junto con el anexo adjunto de dicha resolución, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.


.....
Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social



Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

PROTOCOLO

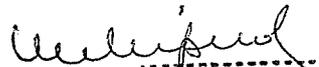
Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-001-PNAEQW-USM	01	76	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 033 -2016-MIDIS-PNAEQW	25/01/2016

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA



ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de Supervisión y Monitoreo
Firma


ANA TERESA ESPINO RODRÍGUEZ
Jefe (e) de la Unidad de Supervisión y Monitoreo
Programa Nacional de Alimentación Escolar CaliWarma
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

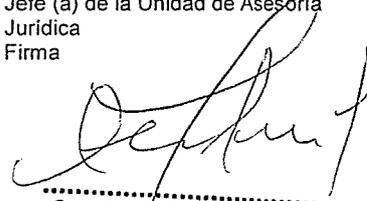
REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
Firma


JACINTO ALBERTO TOLENTINO ÁVALOS
Jefe (e) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma


Rosario Mercedes Gonzales Ybañez
Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN	4
II. JUSTIFICACIÓN	4
III. OBJETIVO	4
3.1 Objetivo General	4
3.2 Objetivos Específicos	5
IV. ALCANCE	5
V. BASE LEGAL	5
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	6
VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VIII. RESPONSABLES	9
8.1 Jefe de la Unidad Territorial	9
8.2 Coordinador Técnico Territorial	9
8.3 Supervisor de Plantas y Almacenes	10
IX. DISPOSICIONES GENERALES	10
9.1 Procedimientos de Supervisión	10
9.2 De los Casos de Suspensión – Modalidad Raciones	11
9.3 De los Casos de Suspensión – Modalidad Productos	11
9.4 De los Casos de Resolución Contractual – Modalidad Raciones	13
9.5 De los Casos de Resolución Contractual – Modalidad Productos	14
9.6 Procedimientos previos a la supervisión y liberación de raciones o productos	15
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	15
10.1 Supervisión – Modalidad Raciones	15
10.2 Supervisión – Modalidad Productos	19
10.3 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Raciones	23
10.4 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Productos	29
XI. DISPOSICIONES FINALES	33
XII. REGISTROS	34
XIII. ANEXOS:	34
ANEXO N° 01: Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	
ANEXO N° 02: Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones– 2016.	
ANEXO N° 03: Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos – 2016.	
ANEXO N° 04: Codificador de la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones – 2016	
ANEXO N° 05: Codificador de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016.	
ANEXO N° 06: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones – 2016.	
ANEXO N° 07: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos – 2016.	



- ANEXO N° 08: Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido – 2016.
- ANEXO N° 09: Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones - 2016.
- ANEXO N° 10: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016.
- ANEXO N° 11: Acta de Supervisión y Liberación – 2016.
Anexo A – Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
Anexo B – Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking) – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
- ANEXO N° 12: Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimiento de Proveedores del PNAEQW.



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN RACIONES Y PRODUCTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

I. INTRODUCCIÓN

Mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y modificatorias, se dispuso la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, 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 niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad, del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas.

Con el Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, se modifica el D.S. N° 008-2012-MIDIS, dictando medidas para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico, por la cual el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.

El Programa para la provisión del servicio alimentario para los usuarios e instituciones educativas, adjudica proveedores a través de los Comités de Compras, los que tienen como documentos normativos el Manual de Compras y las Bases del Proceso de Compras, que cuenta con anexos, entre los cuales se encuentran las Fichas Técnicas de Alimentos para Productos y Raciones.

Considerando lo establecido en el Manual de Compras del PNAEQW para el 2016, el mismo que establece que: *"Con la finalidad 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 en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes, las que se realizarán conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW..."*; y para lograr los objetivos del Programa se ha establecido el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"; según se detalla en el presente documento.

II. JUSTIFICACIÓN

El presente protocolo se sustenta en el Manual de Compras, Bases del Proceso de Compras de Raciones y Productos y el Manual de Operaciones del PNAE Qali Warma, el mismo que fue elaborado como un instrumento que permite optimizar la gestión y mejorar la prestación del servicio alimentario en el marco de su visión, misión y objetivos estratégicos.

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se presenta en toda la cadena alimentaria considerándose a la preparación de los alimentos y almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos por parte de los proveedores.

Por ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión de los establecimientos de preparación de alimentos (componente sólido) y almacenamiento de productos alimenticios (no perecibles) de proveedores, de manera que se facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de las raciones y productos, y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños usuarios del PNAEQW.

III. OBJETIVO

3.1 Objetivo General:

Disponer los procedimientos para realizar la supervisión de los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, liberación de raciones y productos, y condiciones sanitarias de los medios de transporte

de los mismos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias y disposiciones establecidas por el PNAEQW.

3.2 Objetivos Específico:

- Uniformizar criterios para la verificación del cumplimiento de requisitos establecidos para la preparación del componente sólido, almacenamiento de productos y liberación de raciones y productos alimenticios.
- Usar adecuadamente los instrumentos de supervisión y establecer frecuencias para su aplicación.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de preparación del componente sólido, almacenamiento de productos alimenticios y unidades de transporte de los proveedores.
- Realizar la liberación de las raciones y productos alimenticios, que cumplan con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos y Contratos suscritos.
- Establecer los canales de comunicación para el buen desarrollo de las actividades de supervisión y adecuado reporte de la información, según lo establecido por el PNAEQW.

IV. ALCANCE

El presente protocolo se aplica a todas las actividades de supervisión y liberación, que se realizarán en los establecimientos de los proveedores; asimismo, las condiciones sanitarias de los medios de transporte de los alimentos, en el ámbito de las Unidades Territoriales.

V. BASE LEGAL

- 5.1. Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- 5.2. Ley N° 29571-Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 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.
- 5.6. Decreto Legislativo N° 1222 – Decreto legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y 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.
- 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 – Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 5.10. Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.11. Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- 5.12. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 5.13. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA.
- 5.14. 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.
- 5.15. Decreto Supremo N° 004-2014-SA que modifica e incorpora algunos artículos al D.S. N° 007-98-SA.
- 5.16. Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Modificación del D.S. N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y dictan medida para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico.



- 5.17. Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- 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 - "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 de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 5.23. Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 5.24. Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.25. 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".
- 5.26. Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprobó 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.
- 5.27. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N°114-MINSA/DIGESA, para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 5.28. Resolución Ministerial N° 0624-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N°118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo.

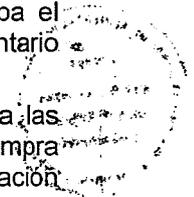
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- 6.1. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8869-2015-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 6.2. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9534-2015-MIDIS/PNAEQW, que aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la provisión del Servicio Alimentario 2016, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 6.3. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 6.4. Norma Técnica Peruana - NTP ISO 2859-1 (2013). Procedimientos de Muestreo para Inspeccionar por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.
- 6.5. Norma Técnica Peruana – NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 6.6. Norma Técnica Peruana – NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 6.7. 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.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1 Acta de Supervisión y Liberación

Documento en el cual se consolida la información de forma automática y/o escrita de las actividades realizadas por el Supervisor de Plantas y Almacenes durante la supervisión y proceso de liberación de raciones o productos.



7.2 Alimentos Aislados

Es la acción de separar a un producto alimenticio durante un período, para evitar o limitar el riesgo de contaminación cruzada.

7.3 Almacén

Espacio físico destinado exclusivamente para conservar de manera apropiada los producto/alimentos que permita garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada, deben cumplir con condiciones y requisitos sanitarios de: Estructura física e instalaciones, distribución de ambientes y ubicación de equipos, disposición de aguas servidas, recolección de residuos sólidos, entre otros. No debe ser utilizado para fines distintos a la conservación, ni guardar ningún otro material, productos o sustancias que puedan contaminar el producto/alimento almacenado.

7.4 Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

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

7.5 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

Las buenas prácticas de almacenamiento (BPA), constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenamientos 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.

7.6 Cadena Alimentaria

Son las diferentes etapas o fases que siguen los alimentos desde la producción primaria (incluidos los derivados de la biotecnología), hasta que llegan al consumidor final.

7.7 Calidad Sanitaria

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

7.8 Cantidad de Productos/Raciones a Liberar o Evaluar

Es la cantidad en unidades considerando la presentación del producto/raciones que será evaluada en el establecimiento del proveedor para una entrega, la cual incluye las cantidades adicionales en caso de reposición y la cantidad que se empleará para el muestreo.

7.9 Cantidad de Productos/Raciones a Entregar

Es la cantidad en unidades considerando la presentación del producto/raciones que se entregará de manera efectiva según programación de entrega del contrato o adenda.

7.10 Codex Alimentarius o Código Alimentario

Se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.

7.11 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 compra para la provisión del servicio alimentario para los usuarios de los niveles inicial, primaria y secundaria de



las Instituciones Educativas del ámbito del Comité de Compra según corresponda, y otros actos establecidos en las directivas que apruebe el PNAEQW.

7.12 Desinfección

La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

7.13 Enfermedades Transmitida por Alimentos (ETA*)

Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológico en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

7.14 Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, siglas en ingles)

Es un sistema preventivo y racional que permite identificar, evaluar y controlar, el riesgo de que se presenten peligros que atenten contra la seguridad de los alimentos.

7.15 Higiene de los Alimentos

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

7.16 Infecciones Alimentaria (*)

Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

7.17 Inocuidad de los Alimentos

Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso a que se destinan.

7.18 Intoxicaciones Alimentarias (*)

Son las ETA 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.

7.19 Instrumentos de Supervisión

Formatos/Fichas/Actas que contienen los principales aspectos considerados en la supervisión y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.

7.20 Limpieza

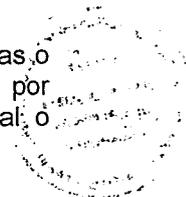
La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

7.21 Número de Supervisión

Será considerado como una supervisión a todas las actividades del proceso de liberación (inicia con la revisión documentaria, incluyendo la supervisión del establecimiento y culmina con la suscripción del acta de supervisión y liberación) para la atención de un ítem.

7.22 Picking

En el campo de la logística, picking o preparación de pedidos es el proceso de recogida de material extrayendo unidades o conjuntos empaquetados de una unidad de empaquetado superior que contiene más unidades que las extraídas. En general, el proceso en el que se recoge material abriendo una unidad de empaquetado. Para el



caso del PNAEQW, el picking consiste en identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuirán a cada institución educativa, correspondiente a un periodo de entrega.

7.23 Proceso de Liberación

Son las actividades de supervisión que se realiza de manera secuencial, para la verificación y evaluación de las raciones o productos en los establecimientos de los proveedores, con el fin de autorizar su distribución.

7.24 Rastreabilidad

La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de la cadena alimentaria.

7.25 Supervisión de Establecimientos

Es toda actividad desarrollada por el Supervisor de Plantas y Almacenes aplicando los instrumentos de supervisión en los establecimientos de los proveedores de productos o raciones, tales como: supervisión de las condiciones higiénico sanitarias, verificación de las condiciones del proceso productivo del componente sólido, evaluación de los alimentos, verificación de las condiciones del vehículo de transporte, realizada en un establecimiento del proveedor, con la finalidad de liberar los alimentos para brindar el servicio alimentario en las instituciones educativas.

VIII. RESPONSABLES

8.1 Jefe de la Unidad Territorial

- a) Comunicar al Comité de Compras, sobre las penalidades y/o resoluciones que puedan aplicar por incumplimientos detectados durante la supervisión de los establecimientos.
- b) Emitir oficios a las Autoridades Sanitarias y reportar a la Unidad de Supervisión y Monitoreo y demás Unidades Técnicas del Programa según corresponda.
- c) Monitorear el avance de las actividades de supervisión y los registros ingresados en el SIGO establecido por el PNAEQW.
- d) Coordinar con las Autoridades Sanitarias en caso de alertas sanitarias.
- e) Generar los informes sobre el seguimiento de las Alertas Sanitarias u otros.
- f) En caso de alertas y DQR brindará la información técnica pertinente a la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- g) Generar Informes y atender los requerimientos de la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- h) Hacer cumplir el presente protocolo a todos los involucrados en la Unidad Territorial.
- i) Garantizar el flujo de los documentos e información entre: Coordinador Técnico Territorial, Supervisor de Compras, Especialista Alimentario, Especialista Informático, Administrador, Supervisor de Plantas y Almacenes, Monitor de Gestión Local, y demás involucrados, para cumplimiento de las metas y objetivos del PNAEQW.
- j) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

8.2 Coordinador Técnico Territorial

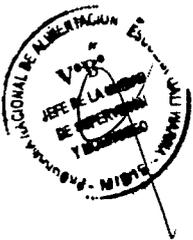
- a) Elaborar el cronograma de supervisiones y establecer la rotación de los Supervisores de Plantas y Almacenes.
- b) Monitorear las actividades de los Supervisores de plantas y almacenes.
- c) Coordinar con la Unidad de Supervisión y Monitoreo y otras Unidades Técnicas del Programa para implementar acciones que conduzcan a la mejora continua de la prestación del servicio alimentario.



- d) Realizar la evaluación documentaria obligatoria presentada por los proveedores del PNAEQW.
- e) Mantener en custodia los documentos e informes de las supervisiones.
- f) Verificar los registros ingresados en el SIGO establecido por el PNAEQW, que permita la evaluación del avance de las actividades de supervisión.
- g) Coordinar con las Autoridades Sanitarias en caso de alertas sanitarias.
- h) Generar los informes sobre el seguimiento de las Alertas Sanitarias u otros.
- i) En caso de alertas y DQR brindará la información técnica pertinente.
- j) En los casos de incumplimientos por parte de los proveedores, comunicará al Jefe de la Unidad Territorial y generará el informe correspondiente.
- k) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

8.3 Supervisor de Plantas y Almacenes

- a) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenes de alimentos del proveedor.
- b) Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el PNAEQW para las raciones y productos alimenticios.
- c) Verificar las existencias de los productos alimenticios almacenados por el proveedor.
- d) Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el PNAEQW y las condiciones del proceso productivo del componente sólido.
- e) Realizar la evaluación de los lotes de alimentos (raciones o productos) para su liberación o rechazo.
- f) Verificar las condiciones higiénico sanitarias de las unidades de transporte para la distribución de los productos alimenticios.
- g) En los casos de evidenciar incumplimientos durante la supervisión del establecimiento de preparación del componente sólido y/o almacén de alimentos, no procede la liberación, debiendo comunicar a la Unidad Territorial (Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generará el informe correspondiente, en un plazo no mayor a 24 horas.
- h) En casos de evidenciarse causales de suspensión en cualquier etapa de la supervisión deberá comunicar inmediatamente a la Unidad Territorial (Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generar el informe correspondiente, en un plazo no mayor a 24 horas.
- i) Registrar la información de manera correcta y en tiempo oportuno, de los instrumentos de supervisión en el SIGO mediante los aplicativos informáticos generados durante las actividades de supervisión a los establecimientos de los proveedores.
- j) En caso de producirse una alerta sanitaria o DQR, brindará la asistencia técnica respectiva y proporcionará información necesaria a la Unidad Territorial (Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generar el informe correspondiente, en un plazo no mayor a 24 horas.
- k) Generar informes sobre las actividades de supervisión.
- l) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.



IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 Procedimientos de Supervisión

Los Supervisores de Plantas y Almacenes deben realizar las actividades del proceso de supervisión, conducentes a la liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores del PNAEQW, con vínculo contractual con el (los) Comité(s) de Compra(s) de su respectiva Unidad Territorial, así el establecimiento se encuentre ubicado fuera de su ámbito geográfico.

Durante el proceso de supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y/o almacenamiento de alimentos (bebible industrializado, galletería o productos), deben tener en cuenta las causales de suspensión y/o resolución de contratos, con la finalidad de informar en forma clara y oportuna a la Unidad Territorial. En ese sentido, se reiteran en el presente protocolo.

9.2 De los Casos de Suspensión – Modalidad Raciones

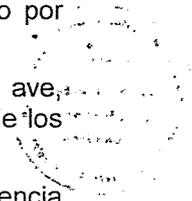
El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá suspender la prestación del servicio, si dentro de sus actividades de supervisión se encontrara en los supuestos siguientes:

- 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.
- b) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.
- c) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- d) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- e) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP 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.
- 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, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- g) Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.
- 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.
- 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 suspendido por la Municipalidad.
- j) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que las plantas y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.

9.3 De los Casos de Suspensión – Modalidad Productos

El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá suspender la prestación del servicio, si dentro de sus actividades de supervisión se encontrara en los supuestos siguientes:

- a) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.
- b) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- c) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.



- d) Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión verifique que el almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias.
- e) En caso se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por la que su uso podría significar un riesgo de inocuidad, en el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la Autoridad Sanitaria dicha situación.
- 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, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.
- g) Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.
- 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.
- 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 suspendido por la Municipalidad.
- j) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que los almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.

Si durante la supervisión al establecimiento del proveedor de raciones o productos, el Supervisor de Planta y Almacenes, evidenciara supuestos de suspensión de la prestación del servicio, marcará o seleccionará el código correspondiente en el aplicativo informático (SIGO), de las Fichas de Supervisión al Establecimiento de Proveedor, Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima, Insumo, Bebibles o Componente Sólido o Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones; suspenderá la supervisión, así como las actividades de preparación del componente sólido y/o evaluación del producto final (bebible industrializado o galletería) en el establecimiento de almacenamiento; comunicará a la Unidad Territorial y levantará el Acta de Supervisión correspondiente, comunicando al proveedor que, para la subsanación el plazo no será mayor a cinco (05) días hábiles de acuerdo a lo establecido en el Manual de Compras y Bases del Proceso de Compra.

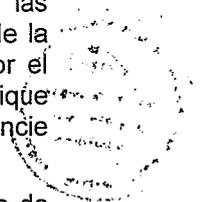
Asimismo, cumplido el plazo de subsanación se verificará el levantamiento de las observaciones, motivo de la suspensión e informará a la Unidad Territorial. El motivo de la suspensión y el plazo de subsanación indicado por el proveedor, será consignado por el Supervisor de Plantas y Almacenes en la Ficha que corresponda, en caso aplique complementará indicando el número de toma (s) fotográfica (s) o audiovisual (es) que evidencie (n) el (los) incumplimiento(s) encontrado(s).

El Coordinador Técnico Territorial, deberá considerar si como resultado de las acciones de supervisión, el PNAEQW detectara situaciones que resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, se suspenderá el servicio, se informará al JUT, quien a su vez comunicará a la Autoridad Sanitaria competente y al Ministerio Público para las acciones que correspondan.

Cabe señalar, que el Jefe de la Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor con anticipación y preventivamente, el cumplimiento de las obligaciones durante la ejecución contractual, a fin de evitar retrasos y garantizar el oportuno servicio alimentario a los usuarios.

Según las Bases Integradas del Proceso de Compra de Raciones 2016, en otras causales de incumplimiento contractual, se establece: *"No contar con el personal responsable de control de calidad durante el proceso productivo"...* *"En este supuesto no se permitirá iniciar la producción y/o liberación del producto y se dispondrá la suspensión de la prestación del servicio"*.

Asimismo, en las Bases Integradas del Proceso de Compra de Productos 2016, en otras causales de incumplimiento, se establece: *"No contar con el profesional responsable de control*



de calidad del proveedor en el almacén de los productos". "En este supuesto no se permitirá la liberación de los productos".

Nota: En los supuestos de suspensión de la prestación del servicio, el proveedor está obligado a subsanar las observaciones que sustentan dicha suspensión en un plazo no mayor de cinco (05) días hábiles. El Comité de Compra deberá proceder a resolver el contrato de no subsanarse las observaciones, previo informe técnico de la Unidad Territorial.

9.4 De los Casos de Resolución Contractual – Modalidad Raciones

Por otra parte, los Supervisores de Plantas y Almacenes, deberán considerar los casos de resolución contractual, a fin de comunicar inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, quien dará a conocer al Comité de Compra para las acciones correspondientes.

A continuación se describe los casos de resolución contractual, establecido en el Manual de Compras y Bases del Proceso de Compra de Raciones:

- a) En caso se determine que los datos consignados en el acta de entrega y recepción de raciones presentada por el proveedor a la Unidad Territorial, no es idéntica a aquella que se encuentra en la IE o a la fotografiada a través del sistema informático utilizado por el proveedor al momento de la entrega.
- b) En caso se determine que los alimentos entregados por el proveedor, haya afectado a la salud de los usuarios.
- c) Cuando el proveedor acumule el 20% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.
- d) Cuando las raciones distribuidas hayan generado problemas de salud a los usuarios y, éstos resulten imputables al proveedor, conforme a lo establecido en la regulación sobre la materia y la aprobada por el PNAEQW.
- e) Cuando el proveedor utilice en la preparación y/o entrega de las raciones insumos o productos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- f) Cuando se constate en las plantas o almacenes la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- g) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas raciones elaboradas con insumos y/o productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.
- h) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.
- i) Cuando en la planta y/o almacén del proveedor, durante las actividades de supervisión, se verifique en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.
- j) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados para cualquier trámite ante el PNAEQW y/o durante la etapa de postulación y/o firma y/o ejecución contractual.
- k) Cuando el proveedor no entregue, en los plazos establecidos, los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.
- l) Cuando el consorcio se separe o se produzca el retiro de uno o más consorciados; por lo que no corresponderá aceptar solicitudes de renuncia o cambio de uno o más consorciados.

En caso el Supervisor de Plantas y Almacenes detectara las causales de resolución contractual indicadas en los literales e), f) e i), durante la supervisión, deberá suspender las actividades y

comunicar de inmediato a la Unidad Territorial, para la acciones del caso. Asimismo, en caso se identifique otras causales de resolución, el Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, deberá comunicar a los Supervisores de Plantas y Almacenes, la condición del establecimiento; a fin de suspender las actividades de supervisión. Cabe precisar, que en estos casos no aplica establecer plazos de subsanación.

9.5 De los Casos de Resolución Contractual – Modalidad Productos

Los Supervisores de Plantas y Almacenes, deberán considerar los casos de resolución contractual, a fin de comunicar inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, quien dará a conocer al Comité de Compra para las acciones correspondientes.

A continuación se describe los casos de resolución contractual, establecido en el Manual de Compras y Bases del Proceso de Compra de Productos:

- a) En caso se determine que los datos consignados en el acta de entrega y recepción de productos presentada por el proveedor a la Unidad Territorial, no es idéntica a aquella que se encuentra en la IE o a la fotografiada a través del sistema informático utilizado por el proveedor al momento de la entrega.
- b) En caso se determine que los alimentos entregados por el proveedor, haya afectado a la salud de los usuarios.
- c) Cuando el proveedor acumule el 20% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.
- d) Cuando los productos distribuidos hayan generado problemas de salud a los usuarios y, éstos resulten imputables al proveedor, conforme a lo establecido en la regulación sobre la materia y la aprobada por el PNAEQW.
- e) Cuando el proveedor entregue productos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- f) Cuando se constate en los almacenes la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.
- g) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.
- h) Cuando en el almacén del proveedor, durante las actividades de supervisión, se verifique, en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.
- i) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados para cualquier trámite ante el PNAEQW y/o durante la etapa de postulación y/o firma y/o ejecución contractual.
- j) Cuando el proveedor no entrega, en los plazos establecidos, los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.
- k) Cuando el consorcio se separe o se produzca el retiro de uno o más consorciados; por lo que no corresponderá aceptar solicitudes de renuncia o cambio de uno o más consorciados.

En caso el Supervisor de Plantas y Almacenes detectara las causales de resolución contractual indicadas en los literales e), f) y h), durante la supervisión, deberá suspender las actividades y comunicar de inmediato a la Unidad Territorial, para la acciones del caso. Asimismo, en caso se identifique otras causales de resolución, que no fueron comunicadas oportunamente al Supervisor de Plantas y Almacenes, el Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, deberá comunicar la condición del establecimiento; a fin de suspender las



actividades de supervisión. Cabe precisar, que en estos casos no aplica establecer plazos de subsanación.

9.6 Procedimientos Previos a la Supervisión y Liberación de Raciones o Productos

El equipo técnico de la Unidad Territorial, para la supervisión de los establecimientos de producción del componente sólido y/o almacenamiento de productos y/o componente sólido industrializado, deberá contemplar los procedimientos previos siguientes:

- a) Considerar que el proveedor deberá ingresar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, dentro de los plazos establecidos en el contrato y bases del proceso de compra y posterior a la firma del contrato, la documentación (foliados, firmados y sellados) que acredite el cumplimiento de los requisitos obligatorios detallados en las Bases de Compras y/o en el Manual de Compras, los que son indispensables para la liberación de las raciones o productos; los mismos que serán derivados al Coordinador Técnico Territorial, quien a través de los Supervisores de Plantas y Almacenes revisarán y verificarán estos documentos previo a la liberación. La información consignada en los documentos presentados por el proveedor deberán ser contrastado con los productos evidenciados en el almacén y se procederá a registrarlos al aplicativo informático (SIGO), para proceder con la evaluación y verificación de las raciones y productos.
- b) En el caso de la modalidad raciones, el proveedor deberá tener los productos en el almacén mínimo una semana (5 días) antes de su uso o entrega a las instituciones educativas y poner diariamente a disposición los bebibles industrializados y el componente sólido para su verificación y liberación por el/los Supervisor(es) de Plantas y Almacenes. La materia prima e insumos para la preparación del componente sólido deberá mantenerse en el almacén, mínimo una semana antes de su uso, para la posterior entrega del producto final a las instituciones educativas.
- c) Para el caso del proveedor de la modalidad productos, deberá poner los alimentos a disposición el día 6 del periodo anterior a la atención, para la verificación y evaluación por los Supervisores de Plantas y Almacenes.
- d) Para el cómputo de los días se deberán tomar como referencia, la fecha de la firma del contrato y el período de inicio de la prestación del servicio alimentario establecido en el contrato. De producirse, intercambios o modificaciones en relación a la entrega anterior, cambio de volúmenes y días de atención, que ameritan suscripción de adenda, esta información deberá ser proporcionado por el Especialista Alimentario y Supervisores de Compra, y transmitir al Coordinador Técnico Territorial, quien a su vez dará a conocer a los Supervisores de Plantas y Almacenes para su verificación.

X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

10.1 Supervisión – Modalidad Raciones:

Supervisar las condiciones higiénico sanitarias a establecimientos (plantas y almacenes) de proveedores del PNAEQW: mensual, o cada vez que se subsanen las causales de suspensión, observadas durante las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Durante la prestación del servicio alimentario del año escolar, se presentan dos (2) situaciones claramente definidas a considerar:

- a) Atenciones en las cuales el periodo de tiempo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación del servicio son de 7 días calendarios y,
- b) Atenciones regulares posteriores, periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación son mayores a 7 días calendarios.

Por consiguiente, a fin de no afectar en lo posible los días de atención anual programados, se establece:

10.1.1 Etapas preliminares a la prestación del servicio en 7 días: para el caso en las que el periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación son iguales a 7 días calendarios:

- i. **Etapa 1: presentación de documentos obligatorios para preparación del componente sólido y la liberación (Día 1 al día 6):** A partir de la firma del contrato, el proveedor tiene hasta 6 días para presentar toda la documentación obligatoria, incluyendo copia simple del kardex por cada establecimiento, los que son indispensables para la elaboración del componente sólido y liberación de las raciones. Asimismo, cada vez que renueve los documentos obligatorios (licencia municipal de funcionamiento, resolución que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o certificación de Principios Generales de Higiene, Certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental, resultados de exámenes de los controles médicos del personal, tarjeta de propiedad de los vehículos, u otro documento requerido) deberá presentar a la Unidad Territorial una copia simple de los mismos.

Cabe señalar, que el Jefe de la Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor con anticipación y preventivamente el cumplimiento de las obligaciones durante la ejecución contractual, a fin de evitar retrasos y garantizar el oportuno servicio alimentario a los usuarios.

- ii. **Etapa 2: revisión y verificación de los documentos y liberación de raciones (Día 6):** El Coordinador Técnico Territorial es responsable de la revisión, evaluación y verificación de los documentos presentados por el proveedor, posteriormente procederá a autorizar el empleo de las materias primas e insumos para la preparación y liberación de las raciones, si toda la documentación se encuentra conforme; en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra. La Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor la conformidad de la revisión documentaria presentada, a la vez deberá autorizar a los Supervisores de Plantas y Almacenes la ejecución de la etapa 3.

Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, el Jefe de la Unidad Territorial deberá solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, adjuntando una copia simple del mismo. Los resultados deberán comunicarse de inmediato al Coordinador Técnico Territorial para continuar con el proceso. Para el caso de los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias (DIGESA, SANIPES y SENASA) y presentados por los proveedores, estos serán contrastados y verificados en los links del portal web respectivo.

- iii. **Etapa 3: distribución de las raciones (Día 07):** Al séptimo día, los Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la liberación de las raciones el mismo día y turno de la distribución de las raciones que correspondan, a fin que el proveedor cumpla con la distribución de las raciones a las instituciones educativas. Salvo en situaciones excepcionales y debidamente sustentadas, el proveedor deberá solicitar al Comité de Compras la ampliación de días para la entrega de las raciones, modificación de días de atención que deberá establecerse mediante adenda del contrato.

10.1.2 Etapas preliminares a la prestación del servicio en los períodos regulares.- Para el caso de los periodos regulares con firma del contrato anticipado y los meses sucesivos al periodo de atención del servicio alimentario, las etapas se desarrollarán de la siguiente manera:

- i. **Etapa 1: presentación de documentos obligatorios para la liberación.-** Dentro de los 10 días previos de la distribución (bebible industrializado) o empleo de materia prima e insumos, el proveedor deberá presentar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, los documentos obligatorios (firmados, foliados y sellados) que acredita el cumplimiento de los requisitos obligatorios detallados en las Bases y/o Manual de Compras, incluyendo copia simple de Guía de Remisión, Orden de Compra y kardex por cada establecimiento, los que son indispensables para la elaboración del componente sólido y liberación de las raciones.
- ii. **Etapa 2: revisión y verificación de los documentos.-** El Coordinador Técnico Territorial es responsable de la revisión, evaluación y verificación de los documentos presentados por el proveedor, posteriormente procederá a autorizar el empleo de



las materias primas e insumos para la preparación y liberación de las raciones, si toda la documentación se encuentra conforme; en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra. La Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor la conformidad de la revisión documentaria presentada, a la vez deberá autorizar a los Supervisores de Plantas y Almacenes la ejecución de la etapa 3.

- iii. **Etapa 3: liberación de las raciones.**- Los Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la liberación de las raciones, a fin que el proveedor cumpla con la distribución de las raciones a las instituciones educativas. La liberación se realizará el mismo día y turno de la distribución de las raciones que corresponda.
- iv. **Etapa 4: distribución de los alimentos liberados.**- Una vez liberadas las raciones, el proveedor deberá iniciar la distribución de las mismas, cumpliendo con las condiciones establecidas por el PNAEQW:
 - a) La ración con acompañamiento no debe tener una exposición mayor a tres (3) horas antes de su entrega para su consumo, para el caso de pan con aceituna o pan con queso. Para el caso del pan con huevo, el tiempo de vida útil es como máximo de 8 horas, a partir del proceso de enfriamiento. No aplica para raciones a base de bebida y galletería, bebida y panes horneados.
 - b) Además, la distancia entre la planta de producción y la IE no debe exceder de 150 km y de dos (2) horas, para los casos del componente sólido (pan con acompañamiento).

10.1.3 Supervisión a Establecimientos de Preparación del Componente Sólido y Almacenes de Alimentos.

Antes de realizar las supervisiones, el Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá contar con los documentos siguientes:

- Documento de presentación y/o credencial del PNAEQW.
- Copia de las bases de compra.
- Copia de contrato y adenda, de corresponder.
- Copia de las Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones y Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos del PNAEQW.
- Documentación proporcionada por el Coordinador Técnico Territorial, con la conformidad de la revisión de la documentación obligatoria.
- Copia del protocolo, codificador de las fichas de supervisión, instrumentos de supervisión, equipos y materiales de evaluación requeridos.
- Tablet asignada, con la finalidad de registrar en el aplicativo informático (SIGO), la información de la supervisión de los establecimientos.

El Supervisor de Plantas y Almacenes, para realizar las supervisiones, deberá portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal, guantes) y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.

El Coordinador Técnico Territorial deberá alcanzar a los Supervisores de Plantas y Almacenes, una matriz donde se identifique a los proveedores que hayan presentado en su Propuesta Técnica la declaración siguiente:

- a) Promesa de consorcio con el distribuidor autorizado u operador logístico del producto industrializado bebible.
- b) Promesa de venta del distribuidor autorizado u operador logístico del bebible industrializado, leche enriquecida con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración.
- c) Promesa de compra de alimentos a productores locales.
- d) Promesa de Contratación de Integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base.

En los supuestos que el proveedor incumpla los compromisos asumidos, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá reportar e informar inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.



Además, el Especialista Alimentario a través del Coordinador Técnico Territorial deberá proporcionar las cantidades de las raciones a liberar por IE, de cada establecimiento del proveedor adjudicado. Asimismo, el Supervisor de Compras deberá proporcionar, a través del Coordinador Técnico Territorial, copia de los contratos y adendas, cada vez que se generen.

Al momento de la supervisión, en el caso que no se permita el ingreso al Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá esperar un máximo de 15 minutos, luego levantará el Acta de Supervisión consignando el motivo por el cual no se permitió la inspección e indicando el incumplimiento al contrato. Procederá 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, indicando el por qué no se firmó el acta; asimismo, deberá consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.

En el caso de no encontrarse presente el profesional o técnico calificado y capacitado responsable de control de calidad del establecimiento, no se realizará el proceso de supervisión, se levantará un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. No se permitirá iniciar la producción y/o liberación de las raciones y dispondrá la suspensión de la prestación del servicio. El SPA comunicará de inmediato a la UT para las acciones del caso.

En la supervisión, se verificará que la ubicación del establecimiento corresponda con lo declarado por el proveedor, asimismo deberá verificar que la Licencia Municipal de Funcionamiento corresponda al rubro y ubicación. En caso de no corresponder la dirección, rubro o no se encuentre vigente, el Supervisor de Plantas y Almacenes, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación, la irregularidad se informará a la Unidad Territorial del PNAEQW.

Previo a las acciones de supervisión, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.

Las supervisiones siempre se realizarán contando con el acompañamiento del Representante Legal del Establecimiento o Profesional de Control de Calidad, comunicado al PNAEQW con anticipación. El Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas con la inocuidad del producto manipulado. Durante la supervisión el Supervisor podrá recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.

Los Supervisores de Plantas y Almacenes deberán verificar la veracidad de la Resolución que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificado de Principios Generales de Higiene, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA. Asimismo, deberán constatar que en los establecimientos se realicen todas las operaciones o actividades del procesamiento del componente sólido (productos de panificación o huevo sancochado) y no está permitido el traslado del alimento en proceso a otro establecimiento, deberán verificarse que todos los establecimientos cuenten con resolución que otorga la certificación de Principios Generales de Higiene o cumplen con el flujo del proceso establecido en la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

El Supervisor de Plantas y Almacenes, durante la supervisión deberá requerir en original los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y control médico semestral del personal o cada vez que renueve personal (exámenes médicos deben incluir por lo menos los siguientes exámenes clínicos: Baciloscopia y coprocultivo), realizados en los establecimientos de salud a partir del nivel II del MINSA o ESSALUD, o clínicas afiliadas al sistema EPS.

Deberá verificarse el plan de rastreabilidad y retiro de raciones de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases. Asimismo, el plan de manejo de residuos



sólidos generados en las instituciones educativas a consecuencia de la entrega de raciones, de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases.

El tiempo de duración de la supervisión en el establecimiento de preparación del componente sólido, será desde por lo menos una hora antes del inicio del proceso productivo, para realizar la verificación de las materias primas e insumos a usarse en el turno de producción. Así como, la evaluación y verificación del bebible industrializado y/o galletería; para la distribución y entrega de las raciones a la Institución Educativa – IE.

El Coordinador Técnico Territorial deberá gestionar que la información de la liberación de raciones realizados por los Supervisores de Plantas y Almacenes, tomen conocimiento los Monitores de Gestión Local, para su verificación en las Instituciones Educativas. Para garantizar el cumplimiento de lo antes señalado, el Coordinador deberá verificar la información registrada en el SIGO, de evidenciar que no se haya ingresado, tomará las acciones que corresponda.

Las observaciones realizadas deberán ser claras, concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y sustente la asignación de no conforme. La redacción, orden y ortografía deberán ser impecables, asimismo las observaciones guardarán relación con la supervisión realizada.

La verificación del cumplimiento de criterios mínimos establecidos para los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento del bebible industrializado y/o galletería, se realiza haciendo uso de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones; Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima, Insumo, Bebible o Componente Sólido; Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos; Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones y Acta de Supervisión y Liberación.

10.2 Supervisión – Modalidad Productos:

Supervisar las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento (almacén) del proveedor del PNAEQW antes de iniciar el proceso de liberación de productos, cada vez que se subsanen las causales de suspensión de las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Durante la prestación del servicio alimentario del año escolar, se presentan dos (2) situaciones claramente definidas a considerar:

- Atenciones en las cuales el periodo de tiempo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación del servicio son de 15 días calendarios y,
- Atenciones regulares posteriores, periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación son mayores a 15 días calendarios.

Por consiguiente, a fin de no afectar en lo posible los días de atención anual programados, se establece:

10.2.1 Etapas preliminares: para el caso en los que el periodo entre la firma del contrato del proveedor y el inicio de la prestación serán de 15 días calendarios:

- Etapa 1: presentación de documentos obligatorios para la supervisión y liberación de productos (Día 1 al día 5):** Dentro de los 5 primeros días posteriores a la firma del contrato, el proveedor deberá presentar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, toda la documentación obligatoria por ítem y/o contrato, incluyendo copia simple de la Guía de Remisión y Orden de Compra o Factura o Boleta de Venta, kardex que corresponde a cada producto a entregar, los mismos que deberán estar firmados, sellados y foliados, sólo se procederá a la etapa 2, si toda la documentación se encuentre conforme, en caso contrario será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las bases de compra.



- ii. **Etapa 2: revisión y verificación de los documentos y liberación de productos (Días 6 al 10):** El Coordinador Técnico Territorial es responsable de la revisión, evaluación y verificación de los documentos presentados por el proveedor, posteriormente procederá a autorizar la verificación y evaluación de los productos, si toda la documentación se encuentra conforme; en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra. La Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor la conformidad de la revisión documentaria presentada, a la vez deberá autorizar a los Supervisores de Plantas y Almacenes la ejecución de la etapa 3.

Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, el Jefe de la Unidad Territorial deberá solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, adjuntando una copia simple del mismo. Los resultados deberán comunicarse de inmediato al Coordinador Técnico Territorial para continuar con el proceso. Para el caso de los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias (DIGESA, SANIPES y SENASA) y presentados por los proveedores, estos serán contrastados y verificados en los links del portal web respectivo.

- iii. **Etapa 3: distribución de los productos (Día 10 al 15):** A partir del décimo día, los productos liberados podrán ser distribuidos por el proveedor, a fin de cumplir con la distribución de los productos a las instituciones educativas. Salvo en situaciones excepcionales y debidamente sustentadas, el proveedor deberá solicitar al Comité de Compras la ampliación de días para la entrega de los productos, dicha modificación de días de atención deberá establecerse mediante adenda del contrato.

10.2.2 Etapas Preliminares a la Prestación del Servicio en los Períodos Regulares:

- i. **Etapa 1: presentación de documentos obligatorios para la liberación.-** Dentro de los 10 primeros días del periodo anterior de atención, el proveedor deberá presentar por Mesa de Partes de la Unidad Territorial, toda la documentación obligatoria por ítem y/o contrato, incluyendo copia simple de la Guía de Remisión, Orden de Compra, kardex que corresponde a cada producto a entregar, los mismos que deberán estar firmados, sellados y foliados, sólo se procederá a la etapa 2, si toda la documentación se encuentre conforme, en caso contrario será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las bases de compra.
- ii. **Etapa 2: revisión y verificación de los documentos.-** El Coordinador Técnico Territorial es responsable de la revisión, evaluación y verificación de los documentos presentados por el proveedor, posteriormente procederá a autorizar la verificación y evaluación de los productos, si toda la documentación se encuentra conforme; en caso contrario, será devuelta al proveedor para la subsanación, considerando el tiempo estipulado en las Bases de Compra. La Unidad Territorial deberá comunicar al proveedor la conformidad de la revisión documentaria presentada, a la vez deberá autorizar a los Supervisores de Plantas y Almacenes la ejecución de la etapa 3.
- iii. **Etapa 3: liberación de los productos.-** Los Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la liberación de los productos, máximo hasta el día 15 del periodo anterior a la entrega, a fin que el proveedor cumpla con la distribución de los productos a las instituciones educativas.
- El proveedor deberá poner a disposición del PNAEQW desde el día 6 del periodo anterior de atención los productos para su inspección y liberación.
- iv. **Etapa 4: distribución de los alimentos liberados.-** Una vez liberados los productos, el proveedor deberá iniciar la distribución de los mismos, cumpliendo con las condiciones establecidas por el PNAEQW. El proveedor deberá disponer de un espacio dentro de la unidad de transporte, para que un personal del PNAEQW o un tercero contratado, realice la verificación de rutas de distribución de productos a las IE. Los productos deberán ser entregados dentro de la IE y recibido por un miembro del CAE. Las entrega de productos deberán realizarse de lunes a viernes, en horario de labores escolares.



NOTA: El proveedor en caso de contar con más de un almacén, deberá señalar el número de almacenes, ubicación y cantidad de producto que estará almacenado en cada uno de ellos.

Los productos existentes en cada almacén deberán estar debidamente identificados, no se permitirá que un mismo producto se encuentre almacenado en distintos almacenes, para un mismo ítem o contrato, a ser liberado.

En el caso que para un mismo ítem el proveedor disponga más de un almacén, la evaluación de los productos se hará de manera independiente, por establecimiento, aplicando los instrumentos correspondientes. En estos casos la verificación del medio de transporte se realizará en el establecimiento donde se inicie la carga.

En caso de que cuente con un almacén para atender varios ítems o contratos, el proveedor deberá especificar el producto, marca, presentación, lote y cantidad del producto por cada ítem o contrato.

La liberación se realizará por cada almacén, señalando los ítems que serán atendidos, no se permitirá liberar productos para un mismo ítem en diferentes periodos de atención.

10.2.3 Supervisión a Establecimientos de Almacenamiento y Liberación de los Productos

Antes de realizar las supervisiones, el Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá contar con los documentos siguientes:

- Documento de presentación y/o credencial del PNAEQW.
- Copia de las bases de compra.
- Copia de contrato y adenda, de corresponder.
- Copia de las Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos del PNAEQW.
- Documentación proporcionada por el Coordinador Técnico Territorial, con la conformidad de la revisión de la documentación obligatoria.
- Copia del protocolo, codificador de las fichas de supervisión, instrumentos de supervisión, equipos y materiales de evaluación requeridos.
- Tablet asignada, con la finalidad de registrar en el aplicativo informático (SIGO) la información de la supervisión de los establecimientos.

El Supervisor de plantas y almacenes, para realizar las supervisiones, deberá portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal, guantes) y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.

El Coordinador Técnico Territorial deberá alcanzar a los Supervisores de Plantas y Almacenes, una matriz donde se identifique a los proveedores que hayan presentado en su Propuesta Técnica la Declaración siguiente:

- a) Acreditación como distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico en distribución de alimentos para consumo humano o consorcio con distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico.
- b) Promesa de compra de alimentos a productores locales, la cual será verificada durante los procesos de liberación.

En los supuestos que el proveedor incumpla los compromisos asumidos, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá reportar e informar inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.

Además, el Especialista Alimentario a través del Coordinador Técnico Territorial deberá proporcionar las cantidades, presentación y otros datos requeridos en las bases de compras de los productos a entregar por IE para cada establecimiento del proveedor adjudicado. Asimismo, el Supervisor de Compras deberá proporcionar, a través del Coordinador Técnico Territorial, copia de los contratos y adendas, cada vez que se generen.



Al momento de la supervisión, en el caso que no se permita el ingreso al Supervisor de plantas y almacenes, este esperará un máximo de 15 minutos, luego levantará el Acta de Supervisión consignando el motivo por el cual no se permite la inspección e indicando el incumplimiento al contrato. Procederá 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, indicando el por qué no se firmó el acta; asimismo, deberá consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.

En el caso de no encontrarse presente el profesional o técnico calificado y capacitado responsable de control de calidad del establecimiento, no se realizará el proceso de supervisión, se levantará un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. No se permitirá la liberación de los productos y dispondrá la suspensión de la prestación del servicio. El Supervisor de Plantas y Almacenes comunicará de inmediato a la UT para las acciones del caso.

En la supervisión, se verificará que la ubicación del establecimiento corresponda con lo declarado por el proveedor, asimismo deberá verificar que la Licencia Municipal de Funcionamiento corresponda al rubro y ubicación. En caso de no corresponder la dirección, rubro o no se encuentre vigente, el Supervisor de Plantas y Almacenes, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación a Establecimientos de Proveedores, la irregularidad se informará a la Unidad Territorial del PNAEQW.

Previo a las acciones de supervisión, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.

Las supervisiones siempre se realizarán contando con el acompañamiento del responsable de control de calidad del establecimiento, profesional (Biólogo, Ingeniero Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, debidamente colegiado y habilitado) o de un técnico calificado (titulado en Industrias Alimentarias, Agroindustrias o afines relacionados con alimentos) y capacitado (en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y Programa de Higiene y Saneamiento). El Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas con la inocuidad del producto manipulado. Durante la supervisión el Supervisor podrá recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.

Los Supervisores de Plantas y Almacenes deberán verificar el cumplimiento del manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de cada uno de los establecimientos donde se almacenan los productos de acuerdo a lo establecidos en el numeral 5.3 de la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V01.

El Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá requerir el original de los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y documentos que cautelén el estado de salud de los manipuladores (certificados, carnés, constancias) vigentes del personal que realiza operaciones logísticas en almacén y distribución de alimentos, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS o Municipalidades; al inicio y durante la prestación del servicio alimentario. En caso renueve personal, se compromete a que cuente con el control médico antes que inicie su labor. Esta información será verificada por el PNAEQW durante las supervisiones realizadas a la prestación del servicio alimentario. Para lo cual deberá ingresar por mesa de partes, copia de estos documentos, adjunto al expediente de documentos obligatorios, al inicio de la prestación y cada vez que éstos sean renovados.

Deberá verificarse el plan de rastreabilidad y retiro de productos de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases. Asimismo, se verificará el plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generados en las IIEE a consecuencia de la entrega de los productos, de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases.



El Coordinador Técnico Territorial deberá gestionar que la información de la liberación de los productos que fueron realizados por los Supervisores de Plantas y Almacenes se dé a conocer a los Monitores de Gestión Local, para su verificación en las Instituciones Educativas. Para garantizar el cumplimiento de lo antes señalado, el CTT deberá verificar la información registrado en el SIGO y de evidenciar que no se haya ingresado, tomará las acciones que corresponda.

El Coordinador Técnico Territorial deberá mantener un consolidado de la documentación generada por cada proveedor, de los contratos, adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos y demás documentos generados en el proceso de supervisión, clasificado por ítem.

Las observaciones que se realicen deberán ser claras, concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y que sustenten la asignación de no conforme. La redacción, orden y ortografía deberán ser impecables, asimismo, las observaciones guardarán relación con la supervisión realizada.

La verificación del cumplimiento de criterios mínimos establecidos para los almacenes de productos se realizará haciendo uso de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos; Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima, Insumo, Bebible o Componente Sólido; Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos y Acta de Supervisión y Liberación.

El Supervisor de Planta y Almacenes procederá a realizar el muestreo, verificación y evaluación de productos de acuerdo a lo establecido en las instrucciones para el muestreo y evaluación de los productos. Los productos que se emplearán para la reposición en las II.EE., deberán cumplir con los procedimientos del presente Protocolo, previos a su liberación.

Los productos que se empleen en la evaluación organoléptica (pruebas destructivas), serán asumidos por el proveedor sin que represente incremento en el monto establecido en el contrato, ni reducción de la cantidad a entregar a las IIEE. Asimismo, el proveedor deberá considerar una cantidad adicional de productos para realizar los cambios durante la entrega de los mismos, en caso se genere algún deterioro de los alimentos durante el transporte o distribución.

10.2.4 Liberación para Casos de Reposición:

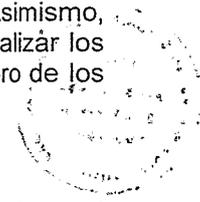
Para los casos de reposición de productos, posterior a la liberación del ítem, el proveedor deberá solicitar a la Unidad Territorial y el Jefe de la Unidad Territorial deberá solicitar la autorización a la Unidad de Prestaciones para proceder con la liberación de los productos; a efectos de evaluar y verificar el producto para una cantidad definida, para los casos de presentarse retiro de productos o por situaciones que no permitieron la entrega completa a la(s) institución(es) educativa(s). Para este proceso de liberación deberá cumplirse con todos los requisitos establecidos en las Bases de Compra y Contrato.

Nota: En caso de verificarse el incumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias a las que se encuentra obligado el proveedor y/o exista falsedad y/o adulteración de los documentos presentados, o algún otro incumplimiento contractual, el PNAEQW procederá a emitir los informes técnicos respectivos con la finalidad de aplicar las medidas que correspondan.

10.3 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Raciones

Los instrumentos de supervisión serán ingresados directamente al aplicativo informático tablet / web (SIGO), durante las actividades de supervisión y el Acta de Supervisión y Liberación será el único instrumento en formato físico para el registro de información.

En casos excepcionales y con autorización de Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, se aplicarán las fichas de supervisión que correspondan en formato físico.



10.3.1 Paso 1: Fichas a Aplicar para la Supervisión, Evaluación y Verificación de Establecimientos, Proceso Productivo, Bebible Industrializado y Galletería para la Liberación de las Raciones.

La supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacén de bebible industrializado y galletería, se realizará haciendo uso de los instrumentos de supervisión siguientes:

10.3.1.1 Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor - Modalidad Raciones a. Frecuencia de aplicación.

Mensual o cada vez que se subsanen las causales de suspensión de las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contemplados como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicará los instrumentos de supervisión, para ello levantarán un acta simple con su respectivo informe.

b. Calificación de Condiciones Higiénico Sanitarias

Previo a la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias, deberán de verificar la existencia de alguna causal de suspensión y/o resolución contractual. Para continuar el proceso de supervisión no debe evidenciarse ninguna de las causales.

Para la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de cada uno de los ambientes, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos sanitarios de la infraestructura, instalaciones sanitarias, personal, equipos y materiales empleados para la producción y/o almacenamiento de materia prima, insumos o producto terminado.

Durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento de preparación de raciones, almacenamiento de bebible industrializado y componente sólido industrializado, el Supervisor de Plantas y Almacenes, realizará el registro en el aplicativo informático de la tablet (SIGO) de los requisitos que resulten no conformes, especificando en observaciones el motivo de la asignación de no conforme. Los resultados se reportarán automáticamente en el SIGO, de acuerdo al puntaje acumulado, obtendrá un calificativo acorde a la escala de calificación establecida.

En el caso obtenga un calificativo de SATISFACTORIO, el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con el proceso de elaboración del componente sólido o almacenamiento del bebible o componente sólido industrializado y continuará con el proceso de liberación.

De lo contrario, de resultar con calificativo de NO SATISFACTORIO, se suspenderá todas las actividades de supervisión.

Finalmente, las partes involucradas firmarán el Acta de Supervisión y Liberación, y se dejará copia al proveedor. Si el representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

10.3.1.2 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido Industrializado

a. Frecuencia de aplicación

Diario, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

b. Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:



- Datos por tipo de alimento, correspondiente a la modalidad de raciones.
- Evaluar la documentación presentada por el proveedor, de los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos de Raciones y Contrato de Compra.
- Verificar *in situ* los datos de la materia prima/insumos, acompañamiento, bebible y/o componente sólido industrializado; los que deben corresponder con la documentación presentada por los proveedores a la Unidad Territorial; además de los productos de panificación y huevo sancochado.
- Evaluar las condiciones físico organoléptico de los alimentos, aspecto externo y características sensoriales de los mismos, establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos – Modalidad Raciones.

Se verificará la información de los requisitos en la documentación obligatoria de los alimentos, en caso se detecte su incumplimiento o no correspondencia a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW, no se evaluará el lote hasta subsanar la observación.

La evaluación organoléptica del bebible industrializado y galletería se realizará de acuerdo a las instrucciones para el muestreo y evaluación organoléptica, tomarán 200 unidades para evaluar el aspecto externo del alimento (prueba no destructiva) y las muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva) se tomarán de acuerdo al plan de muestreo establecido.

Por otra parte, se procederá a registrar los resultados para concluir que el alimento (producto, materia prima, insumo, bebible industrializado, componente sólido o acompañante) es CONFORME o NO CONFORME. En el primer caso, la liberación en el módulo informático del SIGO se realizará de manera automática.

El Supervisor de Planta y Almacenes verificará que las raciones liberadas se realizan en las cantidades exactas, de manera íntegra y oportuna, de acuerdo a lo establecido en el contrato del proveedor.

En caso el resultado es NO CONFORME, automáticamente se suspende las actividades en el establecimiento; pudiendo detallar las causales en el campo de observaciones. Luego deben firmar las partes involucradas en el Acta de Supervisión y Liberación y se dejará una copia del acta al proveedor, indicando en el documento el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien las condiciones del alimento (producto, materia prima, insumo, bebible industrializado, galletería o componente sólido). Si el representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá tener en cuenta que si posterior a la evaluación del alimento, se concluye que el lote es NO CONFORME, por representar riesgo a la salud de los usuarios, se suspenderá las actividades en el establecimiento, comunicará al proveedor que el alimento observado debe aislarse del resto, quedará en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento y comunicará a la Unidad Territorial para la gestión ante la Autoridad Sanitaria correspondiente.

10.3.1.3 Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido

a. Frecuencia de aplicación

Diario, 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.

b. Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:



- Datos de la supervisión, correspondiente a la modalidad de raciones.
- Datos del componente sólido que se evaluará y verificará.
- Registrar las causales de suspensión y/o resolución contractual que resulten como NO CONFORME.
- Verificar las condiciones de elaboración del componente sólido, por cada turno.
- Registrar los requisitos de las condiciones sanitarias y operativas que resulten CONFORME o NO CONFORME, según corresponda.
- Registrar las observaciones, acciones correctivas y verificar los resultados después de la acción correctiva de las condiciones sanitarias y operativas.
- Registrar el proceso de verificación de formulación de productos de panificación de acuerdo a la formulación establecido por el proveedor.
- Registrar los requisitos del componente sólido, que resulten CONFORME o NO CONFORME, según corresponda.
- Registrar las observaciones, acciones correctivas y verificar los resultados después de la acción correctiva de los requisitos del componente sólido.
- Registrar el plazo solicitado por el proveedor para la subsanación de los requisitos calificados como no conformes.
- Registrar el número de tomas fotográficas y audiovisuales de las evidencias de no conformidades.

Se verificará la información de los requisitos obligatorios, condiciones sanitarias y operativas, establecidos en el Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) o Programa de Higiene y Saneamiento y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, estos documentos deberán corresponder a los presentados a la Autoridad Sanitaria (DIGESA, DISA, DIRESA o GERESA) para el otorgamiento de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificado de Principios Generales de Higiene – PGH.

De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

Finalmente, se procederá a registrar los resultados en el aplicativo informático a través de la tablet (SIGO), para concluir que la verificación de la elaboración del componente sólido es CONFORME o NO CONFORME.

Para el caso de resultado CONFORME, el componente sólido elaborado se encuentra disponible para el proceso de liberación y distribución.

El Supervisor de Planta y Almacenes liberará las raciones en las cantidades exactas, integra y oportunas, de acuerdo a lo establecido en el contrato del proveedor. No está contemplado liberar sólo bebible industrializado o componente sólido.

Para el caso de resultado NO CONFORME, automáticamente se suspenderá las actividades en el establecimiento. Luego deben firmar las partes involucradas en el Acta de Supervisión y Liberación y se dejará una copia del acta al proveedor, detallando las causales y el número de fotografías o audio-visuales que evidencien las condiciones de la elaboración del componente sólido. Si el Representante del establecimiento se negara a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá tener en cuenta que si posterior a la evaluación del alimento, se concluye que el lote es NO CONFORME, por representar riesgo a la salud de los usuarios, se suspenderá las actividades en el establecimiento, comunicará al proveedor que el alimento observado debe aislarse del resto, quedará en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento y comunicará a la Unidad Territorial para la gestión ante la Autoridad Sanitaria correspondiente.



10.3.1.4 Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos

a. Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de atención y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato. En caso que los componentes de la ración se encuentran en dos establecimientos, sólo se verificará el medio de transporte en el primer establecimiento donde se inició la carga.

b. Registro y evaluación

Este formato se aplicará para verificar las condiciones sanitarias del vehículo de transporte, durante la carga y estiba de las raciones.

Así mismo, de existir un código NO CONFORME, durante la verificación del vehículo de transporte, no se podrá continuar con la carga y estiba, hasta subsanar de inmediato la no conformidad. De lo contrario finalizará la verificación, concluyendo el registro con resultado no conforme.

En caso de resultar CONFORME, se procederá con la carga y estiba de las raciones, el Supervisor de Plantas y Almacenes, verificará que dicho proceso se realice de acuerdo con el Anexo N° 02: "Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (picking)", quien deberá firmar y sellar estos documentos al igual que el representante del proveedor, que respaldan las cantidades liberadas de raciones por institución educativa y que serán despachados en los vehículos de transporte previamente verificados.

De existir alguna información adicional se detallará en ítem de observaciones.

Finalmente, se procederá a registrar el resumen del resultado de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos en el Acta de Supervisión y Liberación.

Nota: El o los vehículos propuestos para un ítem, no podrán ser propuestos para otro ítem, el mismo que será verificado durante la ejecución contractual.

En el caso que el Supervisor de Plantas y Almacenes del segundo o más establecimientos, detectara inconsistencias o incumplimientos de las condiciones sanitarias del medio de transporte, levantará excepcionalmente una nueva ficha de verificación.

10.3.1.5 Acta de Supervisión y Liberación

a. Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de supervisión y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

b. Registro

Este formato se aplicará para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación, evaluación y liberación realizadas por el Supervisor de Plantas y Almacenes en los establecimientos, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones y plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar a los cinco (5) días hábiles. Además, en este documento se describirá los requisitos con calificaciones NO CONFORME y causales de suspensión o incumplimiento. Forman parte del Acta de Supervisión y Liberación el Anexo A y Anexo B.

10.3.1.6 Anexo A: Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem

a. Frecuencia de aplicación

Diario, cada vez que se evalúen las raciones, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

b. Registro y evaluación

En este anexo se registrará y consolidará los datos del bebible industrializado y componente sólido evaluado en el establecimiento; reportando el nivel educativo, turno, ítem, fecha de liberación y evaluación de la conformidad resultante.



10.3.1.7 Anexo B: Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking)

a. Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de atención y cada vez que se liberen las raciones, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

b. Registro y evaluación

En este anexo se registrará el detalle de las raciones liberadas por institución educativa (picking), donde se indicarán los datos del componente sólido y bebible industrializado, la cantidad programada y cantidad a entregar (unidades) y de ser necesario se reportará las observaciones. La información de las raciones (lote, FV, FP, marca, presentación, fabricante, etc.) deberá corresponder a los que se entregarán a la Institución Educativa (código modular), nivel educativo y turno correspondiente. Asimismo, este documento deberá estar firmado y sellado por el representante del proveedor y representante del PNAEQW.

El Supervisor de Plantas y Almacenes realizará el registro en tres (3) momentos:

Primero: deberá registrarse la información disponible, con la debida anticipación, en el aplicativo informático web (SIGO), correspondiente a la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido e imprimir el anexo en mención;

Segundo: en el establecimiento, después de la liberación, deberán registrar manualmente en el Anexo N° 2 (físico) la información faltante y será suscrito por ambas partes;

Tercero: los datos del Anexo N° 2 (físico) firmado y sellado, deberán ser ingresados al aplicativo informático web (SIGO) de forma inmediata.

Los registros se realizarán oportunamente, a fin de garantizar la distribución de la entrega de las raciones a las instituciones educativas.

10.3.2 Paso 2: Reporte de la Supervisión

Para el reporte de la información el Supervisor de Plantas y Almacenes procederá de la siguiente manera:

- Al finalizar la supervisión del establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén del bebible industrializado y/o galletería, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la Unidad Territorial, para enviar los datos de la tablet al SIGO, tomando en cuenta que la señal de internet debe ser estable para realizar el envío, de ser la señal intermitente no deberá realizar el envío, hasta que la señal se estabilice o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío seguro. Esta actividad deberá ser reportada vía correo electrónico o aplicaciones de mensajería instantánea (WhatsApp, BBM, entre otras), mensaje de texto u otros medios de comunicación que evidencie la transmisión al Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.
- Se registrará la información correspondiente a las fichas de supervisión, evaluación y verificación, en los aplicativos tablet /web del SIGO, esto deberá realizarse durante el proceso de supervisión en el establecimiento del proveedor de forma obligatoria.
- Excepcionalmente, se registrará la información de las fichas en formato físico, previa autorización del CTT y/o JUT, cuando el equipo tablet deje de funcionar, no se cuente con este equipo u otro motivo justificado.
- El Coordinador Técnico Territorial, verificará en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que los Supervisores de Plantas y Almacenes realicen actividades de supervisión en los establecimientos del proveedor de raciones. Por otro lado, para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, el Supervisor reportará por la vía más rápida el evento al Coordinador Técnico Territorial, quien comunicará inmediatamente al Jefe de la Unidad Territorial para que tome las medidas del caso y comunique a la Unidad de Supervisión y



Monitoreo, en un plazo no mayor de 24 horas, adjuntando el Acta de Supervisión y Liberación, así como las evidencias correspondientes.

- e) Los Supervisores de Plantas y Almacenes deberán presentar un informe técnico, en el plazo no mayor de 5 días calendarios de culminado el periodo de atención de 20 días con raciones. En dicho documento deberán adjuntar los originales de las Actas de Supervisión y/o Liberación a Establecimientos de Proveedores.

10.4 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Productos

El registro de la información de la supervisión debe ser ingresado directamente al aplicativo informático tablet / web (SIGO), durante las actividades de supervisión; sólo el Acta de Supervisión y Liberación será el único instrumento registrado en formato físico.

En casos excepcionales y con autorización de Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, se aplicarán las fichas de supervisión que correspondan en formato físico.

10.4.1 Paso 1: Fichas a Aplicar para la Supervisión, Evaluación y Verificación de Almacenes de Productos para su Liberación

La supervisión a los almacenes de productos, se realizará haciendo uso de los instrumentos de supervisión siguientes:

10.4.1.1 Ficha de Supervisión al Establecimiento del Proveedor - Modalidad Productos

a. Frecuencia de aplicación

Se realizará previo al proceso de liberación de los productos o cada vez que se subsanen las causales de suspensión de las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contemplados como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicarán los instrumentos de supervisión y para ello levantarán un acta simple con su respectivo informe.

b. Calificación de condiciones higiénico sanitarias

Previo a la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias, deberán de verificar la existencia de alguna causal de suspensión y/o resolución contractual. Para continuar el proceso de supervisión no debe evidenciarse ninguna de las causales.

Para la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de cada uno de los ambientes, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos sanitarios de la infraestructura, instalaciones sanitarias, personal, equipos y materiales empleados para el almacenamiento de los productos.

Durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del almacén, el Supervisor de Plantas y Almacenes, realizará el registro en el aplicativo informático a través de la tablet (SIGO) de los requisitos que resulten no conformes, especificando en observaciones el motivo de la asignación de no conforme. Los resultados se reportarán automáticamente en el SIGO, de acuerdo al puntaje acumulado y obtendrá un calificativo acorde a la escala de calificación establecida.

En el caso obtenga un calificativo de SATISFACTORIO (en la supervisión higiénico sanitario), el almacén se encuentra habilitado para continuar con el proceso de evaluación y verificación de los productos, para culminar con la liberación.

De lo contrario, de resultar con calificativo de NO SATISFACTORIO, se suspenderá todas las actividades de supervisión.



Finalmente, las partes involucradas firmarán el Acta de Supervisión y Liberación, y se dejará copia al proveedor. Si el Representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

10.4.1.2 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido Industrializado

a. Frecuencia de aplicación

Cada vez que se verifique y evalúen los productos de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato, cabe precisar que este instrumento se aplicará por cada: producto, fabricante, marca y presentación.

b. Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento tiene por finalidad registrar la información siguiente:

- Datos por tipo de alimento, correspondiente a la modalidad productos.
- Evaluar la documentación presentado por el proveedor, de los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos y Contrato de Compra.
- Verificar *in situ* los datos del producto; los que deben corresponder con la documentación presentada por los proveedores a la Unidad Territorial.
- Evaluar las condiciones físico organoléptico de los productos, tanto del aspecto externo y características sensoriales de los mismos, establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos.

Se verificará la información de los requisitos en la documentación obligatoria de los productos, en caso se detecte su incumplimiento o no correspondencia a lo establecido en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW, no se evaluará el lote hasta subsanar la observación.

La evaluación físico sensorial de los productos se realizará de acuerdo a las instrucciones para el muestreo y evaluación organoléptica, tomarán 200 unidades para evaluar el aspecto externo del alimento (prueba no destructiva) y las muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva) se tomarán de acuerdo al plan de muestreo establecido.

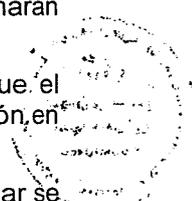
Por otra parte, se procederá a registrar los resultados para concluir que el producto es CONFORME o NO CONFORME. En el primer caso, la liberación en el módulo informático del SIGO se realizará de manera automática.

El Supervisor de Planta y Almacenes verificará que los productos a entregar se realizarán en cantidades exactas, de manera íntegra y oportuna, de acuerdo a lo establecido en el contrato del proveedor.

En caso el resultado es NO CONFORME, automáticamente se suspenden las actividades en el almacén; pudiendo detallar las causales en el campo de observaciones. Luego deben firmar las partes involucradas en el Acta de Supervisión y Liberación y se dejará una copia del acta al proveedor, indicando en el documento el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien las condiciones del producto. Si el Representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

El Supervisor de Plantas y Almacenes deberá tener en cuenta que si posterior a la evaluación del producto se concluye que el lote es NO CONFORME por representar riesgo a la salud de los usuarios, se suspenderá las actividades en el almacén, comunicará al proveedor que el producto observado debe aislarse del resto, quedará en custodia bajo responsabilidad del representante del



almacén y comunicará a la Unidad Territorial para la gestión ante la Autoridad Sanitaria correspondiente.

El Supervisor de Planta y Almacenes verificará que los productos a liberar se encuentren en cantidades exactas, integrales y oportunas (los 15 primeros días calendarios anterior al periodo de atención), de acuerdo a lo establecido en el contrato del proveedor.

Nota: En caso el proveedor atienda a más de un ítem, deberá presentar adicional al documento original copias legalizadas notarialmente de Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto (que incluya los requisitos organolépticos, físico-químico y prueba de esterilidad comercial).

Relación de almacenes donde se almacenarán los productos, indicando la dirección y adjuntando el croquis de ubicación de cada uno de ellos, identificando las IIEE que recibirán los productos de cada almacén.

Previo a la liberación, el proveedor deberá presentar el listado de los productos, detallando la cantidad, producto, presentación, fecha de producción y vencimiento, marca, etc., por cada lote que entregará a cada institución educativa. El proveedor conjuntamente con los documentos que presentará a la Unidad Territorial para la liberación de los productos, deberá adjuntar también el mencionado listado, a fin de verificarse durante el proceso de evaluación de los productos.

Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contemplados como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicarán los instrumentos de supervisión y para ello levantarán un acta simple con su respectivo informe.

10.4.1.3 Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos

a. Frecuencia de aplicación

Se realizará al culminar el proceso de liberación de los productos, considerando los plazos establecidos para cumplir con el cronograma de entrega de los productos, establecido en el contrato.

b. Registro y evaluación

Este formato se aplicará para verificar las condiciones sanitarias del vehículo de transporte, durante la carga y estiba de los productos.

Así mismo, de existir un requisito evaluado como NO CONFORME, durante la verificación del vehículo de transporte, no se podrá continuar con la carga y estiba, hasta subsanar de inmediato la no conformidad. De lo contrario finalizará la verificación, concluyendo el registro con resultado no conforme.

En caso de resultar CONFORME, se procederá con la carga y estiba de los productos, el Supervisor de Plantas y Almacenes, verificará que dicho proceso se realice de acuerdo con el Anexo B: "Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (picking)", quien deberá firmar y sellar estos documentos al igual que el representante del proveedor, que respaldan las cantidades a entregar de los productos por institución educativa y que serán despachados en los vehículos de transporte previamente verificados.

De existir alguna información adicional se detallará en ítem de observaciones.

Finalmente, se procederá a registrar el resumen del resultado de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos en el Acta de Supervisión a Establecimiento de Proveedores y Liberación.

Nota: El o los vehículos propuestos para un ítem podrán ser propuestos para otro ítem.

Si durante el proceso de liberación, se evidencia variación a lo declarado por el proveedor en el Anexo N° 2, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá solicitar la subsanación al representante del proveedor, para realizar el ajuste de acuerdo



a lo verificado en el almacén, de subsanarse la observación, ambas partes firmarán el documento en señal de conformidad; caso contrario los productos no serán cargados a los medios de transporte.

10.4.1.4 Acta de Supervisión y Liberación

a. Frecuencia de aplicación

Se aplicará cada vez que se realice actividades de supervisión, que conduzca al proceso de liberación de los productos.

Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contemplados como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicará el acta en mención, debiendo de levantar un acta simple y elaborar un informe respectivo.

b. Registro

Este formato se aplicará para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación y evaluación realizadas por el Supervisor de Plantas y Almacenes en los almacenes, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones y plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar a los cinco (5) días hábiles. Además, en este documento se describirá los requisitos con calificación NO CONFORME y causales de suspensión o incumplimiento.

10.4.1.5 Anexo A: Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem

a. Frecuencia de aplicación

Se realizará al concluir el proceso de liberación de los productos.

b. Registro y evaluación

En este anexo se registrará y consolidará, los datos del producto evaluado en el almacén; reportando el ítem, fecha de liberación, cantidad y evaluación de la conformidad resultante.

10.4.1.6 Anexo B: Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking)

a. Frecuencia de aplicación

Se realizará al concluir el proceso de liberación de los productos.

b. Registro y evaluación

En este anexo se registrará el detalle de cada producto liberado por institución educativa (picking), donde se indicarán los datos del producto, la cantidad programada y cantidad a entregar (kg o L) y de ser necesario se reportará las observaciones; reportando el código modular, nombre de la IE, nivel educativo y turno correspondiente. Asimismo, este documento deberá estar firmado y sellado por el representante del proveedor y representante del PNAEQW.

Si durante el proceso de liberación, se evidencia variación a lo declarado por el proveedor en el Anexo B, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá solicitar la subsanación al representante del proveedor, para realizar el ajuste de acuerdo a lo verificado en el almacén, de subsanarse la observación, ambas partes firmarán el documento en señal de conformidad; caso contrario los productos no serán cargados a los medios de transporte.

El Supervisor de Plantas y Almacenes realizará el registro en tres (3) momentos:

Primero: deberá registrarse la información disponible en el aplicativo informático web (SIGO), correspondiente a la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido e imprimir el anexo en mención;

Segundo: en el establecimiento, después de la liberación, deberán registrar manualmente en el Anexo B (físico) la información faltante y será suscrito por ambas partes;

Tercero: los datos del Anexo B (físico) firmado y sellado, deberán ser ingresados al aplicativo informático web (SIGO) de forma inmediata.



Los registros se realizarán oportunamente, a fin de garantizar la distribución de la entrega de los productos en las instituciones educativas.

10.4.2 Paso 2: Reporte de la Supervisión

- a) Al finalizar la supervisión del establecimiento de almacén de productos, el Supervisor de Plantas y Almacenes deberá constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la Unidad Territorial, para enviar los datos de la tablet al SIGO, tomando en cuenta que la señal de internet debe ser estable para realizar el envío, de ser la señal intermitente no deberá realizar el envío, hasta que la señal se establezca o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío seguro. Esta actividad deberá ser reportada vía correo electrónico o aplicaciones de mensajería instantánea (WhatsApp, BBM, entre otras), mensaje de texto u otros medios de comunicación que evidencie la transmisión al Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.
- b) Se registrará la información correspondiente a las fichas de supervisión, evaluación y verificación, en los aplicativos tablet /web del SIGO, esto deberá realizarse durante el proceso de supervisión en el almacén del proveedor de forma obligatoria; por excepción, se registrará la información de las fichas en formato físico, previa autorización del CTT y/o JUT, cuando el equipo tablet deje de funcionar, no se cuente con este equipo u otro motivo justificado.
- c) El Coordinador Técnico Territorial, verificará en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que los Supervisores de Plantas y Almacenes realicen actividades de supervisión en los almacenes del proveedor de productos. Por otro lado, para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, el Supervisor reportará por la vía más rápida el evento al Coordinador Técnico Territorial, quien comunicará inmediatamente al Jefe de la Unidad Territorial para que tome las medidas del caso y comunique a la Unidad de Supervisión y Monitoreo, en un plazo no mayor de 24 horas, adjuntando el Acta de Supervisión y Liberación, así como las evidencias correspondientes.
- d) Los Supervisores de Plantas y Almacenes deberán presentar un informe técnico, en el plazo no mayor de 5 días calendarios de culminado el proceso de verificación y evaluación de los productos. En dicho documento deberán adjuntar los originales de las Actas de Supervisión y Liberación.
- e) Asimismo, el Jefe de la Unidad Territorial, revisará el informe generado por el Coordinador Técnico Territorial y remitirá el Estado Situacional a la Unidad de Supervisión y Monitoreo, en un plazo máximo de 10 días calendarios de haber culminado el proceso de liberación de los productos.

XI. DISPOSICIONES FINALES

Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo a las cláusulas del contrato, disposiciones establecidas en el Manual de Compras y la normativa complementaria. En caso exista contradicción y/o incongruencia entre los documentos previamente citados, las Bases Integradas del Proceso de Compra de Raciones o Productos tienen prevalencia sobre los demás documentos. Sólo en situaciones de no encontrarse establecido en documento alguno, será coordinado con la Unidad de Supervisión y Monitoreo y resuelto por la(s) Unidad(es) Orgánica(s) competente(s).

Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 789-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de febrero de 2015, que aprueba el "Protocolo para la Supervisión de Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Modalidad Productos y Protocolo para la Supervisión a Establecimientos del Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Modalidad Raciones, con sus anexos y formatos".



XII. REGISTROS

La información generada en el proceso de supervisión de los establecimientos, verificación y evaluación de los productos y raciones, conducentes a su liberación, se registrarán en los formatos de los anexos: 06 al 11, utilizando el aplicativo informático SIGO a través de la web/tablet. El Acta de Supervisión y Liberación (anexo 11) es el único documento que será registrado en físico, el cual debe ser entregado al proveedor y presentado al Coordinador Técnico Territorial mediante un informe, quien se encargará de archivar una vez analizado, evaluado e informado al Jefe de la Unidad Territorial.

En casos excepcionales y con autorización del Coordinador Técnico Territorial y/o Jefe de la Unidad Territorial, se registrarán las actividades realizadas en las fichas de supervisión (anexos 06 al 10) que correspondan, en formato físico.

XIII. ANEXOS:

- ANEXO N° 01: Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- ANEXO N° 02: Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones– 2016.
- ANEXO N° 03: Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos – 2016.
- ANEXO N° 04: Codificador de la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones – 2016
- ANEXO N° 05: Codificador de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016.
- ANEXO N° 06: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones – 2016.
- ANEXO N° 07: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos – 2016.
- ANEXO N° 08: Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido – 2016.
- ANEXO N° 09: Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones - 2016.
- ANEXO N° 10: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016.
- ANEXO N° 11: Acta de Supervisión y Liberación – 2016.
Anexo A – Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
Anexo B – Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking) – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
- ANEXO N° 12: Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimiento de Proveedores del PNAEQW.



ANEXO N° 01

INSTRUCCIONES PARA EL MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

1. OBJETIVO

El presente documento establece los procedimientos a seguir por los Supervisores de Plantas y Almacenes y Coordinadores Técnico Territoriales de las Unidades Territoriales, con el objeto de ejecutar el muestreo y verificar los requisitos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW. Asimismo, tiene como finalidad lo siguiente:

- 1.1 Uniformizar criterios para ejecutar los procedimientos de muestreo de lotes de alimentos de los proveedores del PNAEQW.
- 1.2 Uniformizar criterios para ejecutar los procedimientos de verificación de los requisitos físico organolépticos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW.

2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente documento, son de aplicación por los Supervisores de Plantas y Almacenes y Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces, debidamente autorizado por el Jefe de la Unidad Territorial, en los establecimientos de los proveedores, durante la verificación de los requisitos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW; referido a los aspectos externos y organolépticos según tipo de alimento.

3. RESPONSABLES

3.1 Coordinador Técnico Territorial

- a) Hacer cumplir las "Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- b) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

3.2 Supervisor de Plantas y Almacenes

- a) Cumplir con las "Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- b) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

4. DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1 Generalidades

Para la selección del plan de muestreo se debe identificar el tipo de producto, asimismo se debe conocer claramente todos los defectos críticos, mayores y menores, de tal manera, que sean entendidos sin ambigüedad por todo el personal del programa.

4.1.1 Defectos críticos

Es un defecto que haría al producto inaceptable. El defecto crítico 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.

4.1.2 Defecto mayor

Es un defecto que hace al producto inadecuado para su uso. Un defecto mayor, da como resultado producto 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 precipitados).
- b) Integridad del empaque (sellado no hermético, presencia de oxidación exterior en el envase).
- c) Contaminación visible con suciedad (grasas, combustible).
- d) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación).

4.1.3 Defecto menor

Es una falla en el cumplimiento en 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).

4.1.4 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.

4.1.5 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.

4.1.6 Tamaño del lote

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

4.1.7 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.

4.1.8 Unidad no conforme

Es una unidad de producto que no cumple un requisito.

4.1.9 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).

4.1.10 Muestreo al azar

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

4.1.11 Muestreo estratificado

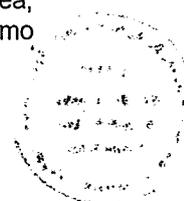
División del lote en "n" estratos (sub lotes) tal que las unidades de producto dentro del estrato son homogéneos y entre estratos heterogéneos entre sí.

4.2 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.

4.2.1 Condiciones previas al muestreo

- a) El Supervisor de Plantas y Almacenes y/o Coordinador Técnico Territorial, deberá 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 desinfectará empleando alcohol y fuego (flameo), en caso sea necesario.

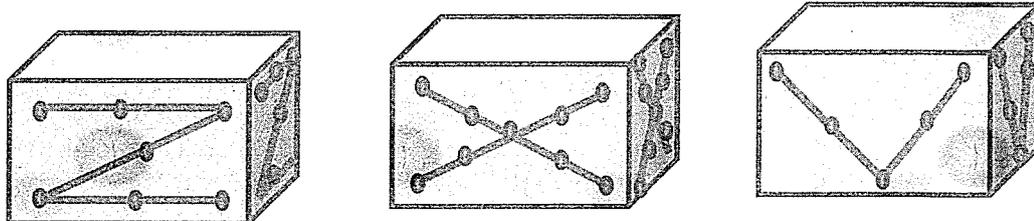
- b) El personal a cargo del muestreo deberá inspeccionar las condiciones generales de almacenamiento: ubicación, protección, identificación, limpieza, observando debajo de las parihuelas y entre las rumas; signos de evidencia de plagas, de lo contrario se procederá de acuerdo a las causales de suspensión.
- c) Además, evaluar si el lote presenta algún defecto menor, en estos casos se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor la separación de los productos comprometidos, antes de la aplicación del plan de muestreo previamente definido. En caso la cantidad de producto a muestrear no cubra la totalidad declarada para la liberación en el establecimiento en este caso el Supervisor de Plantas y Almacenes muestreará la cantidad existente que cubra lo requerido para el ítem o ítems a evaluar.
- d) En caso evidenciar que el lote presenta defecto mayor o crítico se suspenderá las actividades de muestreo y se elaborará el Acta correspondiente de acuerdo a lo indicado en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW y/o contrato.
- e) En caso que la cantidad de producto a muestrear y las condiciones de almacenamiento del mismo son conformes, se procederá al muestreo.
- f) El lote o lotes de productos que presenten deficiencias de hermeticidad, hinchamiento, filtración, fallas en el sellado o cualquier otro defecto que afecte la calidad sanitaria o inocuidad del producto, detectados durante la inspección inicial, se suspenderá el muestreo de acuerdo a lo establecido en las Bases de acuerdo a las causales de suspensión y resolución:
 - Causales de suspensión: Productos: literal e); Raciones: literal f).
 - Causales de resolución: Productos: literal f); Raciones: literales e) y f) de las bases.

4.3 Inspección inicial

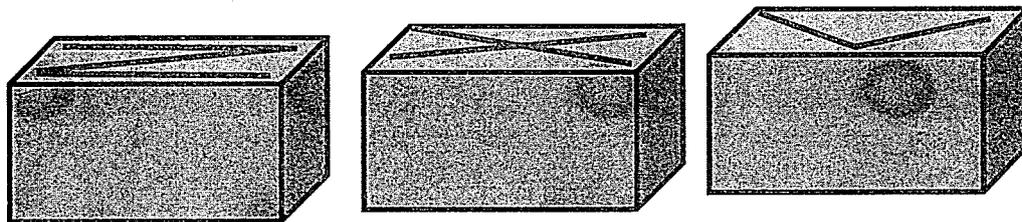
La inspección inicial consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) de alimentos.

4.3.1 Selección de empaques y toma de muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, deberán realizar un conteo de todos los empaques que conforman el lote a evaluar, luego se procederá a aplicar el método de selección a emplear: Z, X, V, W, para luego identificar en la línea señalada imaginariamente (4 caras) las numeraciones (1, 2, 3,...) de los empaques en cada una de las rumas, 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 procederá a aplicar de igual manera el método antes mencionado (Z, X, V, W) para la extracción de las 200 unidades de muestra, las mismas que se someterán a la evaluación de las características externas (abollado, caída de cierre, fractura, rotura, sellado, etc.).



- c) De los empaques seleccionados se extraerá como máximo 5 unidades, para completar las 200 unidades de muestra requerida para la evaluación de las características externas, las mismas que se emplearán en la prueba organoléptica. En caso, la cantidad de empaques sea menor a 40, se tomarán 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 realizará la evaluación del 100% de las unidades que conforman el lote.
- d) Las unidades de muestra deberán ser ordenadas secuencialmente de acuerdo al orden de extracción de los empaques. Una vez evaluado las 200 unidades de muestras y no se haya observado no conformidades, se procederá a identificar y enumerar las unidades (1, 2, 3...200) ordenadas para proceder a tomar las muestras de acuerdo al Plan de Muestreo establecido en los Anexos.
- i. Para realizar la inspección inicial de productos hidrobiológicos, productos lácteos y otros productos de origen animal (POA), se deberá extraer 200 unidades de muestras de cada lote en forma aleatoria, para inspeccionar las características externas del producto (prueba no destructiva); de existir tamaños de lote menor a 200 unidades se inspeccionará la totalidad.
- ii. Para el resto de productos (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.), extraer 200 unidades de muestra estratificando (prorateando) de acuerdo a las características del producto, a fin de inspeccionar las características externas del producto (prueba no destructiva); de existir productos con tamaños de lotes menor a 200 unidades se inspeccionará las características externas de la totalidad del producto.



4.3.2 Evaluación de las características externas del producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realizará en las 200 unidades extraídas como muestras de todo el lote. Se inspeccionará y verificará la ausencia de defectos de 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 ajusta a la ficha técnica.
 - Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
 - En envases de hojalata: 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.
- b) En casos que se detecten los defectos señalados que afecten la idoneidad, calidad sanitaria o inocuidad, se comunicará al responsable de control de calidad del establecimiento sobre el hallazgo y se levantará el "Acta de Supervisión y

Liberación"; se dará por concluido el muestreo y se procederá de acuerdo a lo indicado en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW.

- c) Si no se encuentran observaciones en las características externas del producto, se procederá a extraer las muestras de entre las 200 unidades que fueron sometidos a inspección inicial según el plan de muestreo establecido, a fin de verificar los requisitos físicos organolépticos del producto.
- d) Para evaluar las características físico organolépticas del producto se deberá contar con un ambiente limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación que permita verificar las características sensoriales del alimento.

4.4 Planes de muestreo y Niveles de Inspección

Durante el muestreo de los productos considerar que el Plan de Muestreo empleado sólo será utilizado para determinar el tamaño de la muestra; por lo que el nivel de calidad aceptable (NCA) es cero (0).

4.4.1 Para conservas de productos pesqueros y cárnicos

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo 1, Nivel de Inspección I, NCA = 6.5 (NTP 700.002-2012) y de acuerdo al peso neto del producto, se aplicara la tabla (Anexo 02) para productos hidrobiológicos. Para el caso de productos cárnicos aplicar el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2, NCA = 6.5 (NTP ISO 2859-1 – 2013). Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) En la evaluación organoléptica, se abrirán todas las muestras que hayan sido, con el objeto de someterlos a análisis sensorial e inspección de las características internas del envase extraídas (prueba destructiva).
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Ficha Técnica de Alimentos (Modalidad Productos) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- d) En caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el "Acta de Supervisión y Liberación" indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos.

4.4.2 Para conservas de leche y productos lácteos

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Normal S-2 y NCA = 6.5 (NTP ISO 5538 – 2010) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el rango según corresponda para determinar el tamaño de muestra. Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) En la evaluación organoléptica, se abrirán todas las muestras que hayan sido extraídas, con el objeto de someterlos a análisis sensorial e inspección de las características internas del envase (prueba destructiva).
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Ficha Técnica de Alimentos (Modalidad Raciones y Modalidad Productos) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- d) En el caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el Acta de Supervisión y Liberación indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos.

4.4.3 Para otros tipos de alimentos (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.)

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2, NCA = 6.5 (NTP ISO 2859-1 – 2013) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra. Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Ficha Técnica de Alimentos (Modalidad Productos y Modalidad Raciones) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- c) En el caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el Acta indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos.

4.5 Procedimiento para la extracción de muestra

Para la extracción de las unidades de muestra de acuerdo al plan de muestreo a aplicar, para la evaluación físico organoléptica, seguir el procedimiento que se establece a continuación:

4.5.1 Muestreo de productos lácteos, cárnicos e hidrobiológicos envasados.

- a) Las 200 unidades tomadas para la inspección inicial, serán numeradas correlativamente (1 al 200) en orden de selección, con plumón de tinta indeleble o similar que no despinte; a fin de facilitar el muestreo y extraer la muestra de acuerdo al número de unidades según el Plan y Nivel de Inspección aplicado en el total de lote, en los cuales se realizará la verificación físico y organoléptica.
- a) El muestreo de los productos hidrobiológicos, cárnicos y lácteos, se realizará por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en la ficha de evaluación de alimentos y el aplicativo web (SIGO).
- b) Las muestras debidamente identificadas, para la verificación de los aspectos físico y organoléptico, serán trasladadas al área acondicionada para tal fin. Los mismos que serán sometidos inmediatamente a verificación.

4.5.2 Muestreo de alimentos envasados (excepto productos lácteos, cárnicos e hidrobiológicos)

- a. Las 200 unidades tomadas para la inspección inicial, serán numeradas correlativamente (1 al 200) en orden de selección, de tal forma que permita su identificación en forma clara y legible; a fin de facilitar el muestreo y extraer la muestra de acuerdo al número de unidades según el Plan y Nivel de Inspección aplicado en el total de lote, en los cuales se realizará la verificación físico y organoléptica.
- b) Asimismo, se tomará las muestras de acuerdo al total de lotes existentes en el establecimiento, a fin de realizar el prorateo para acumular las unidades de muestra, según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en la "Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido" y el aplicativo web (SIGO).
- c) Para lotes de alimentos en envases de capacidad entre 4 a 5 kg, la toma de muestra se realizará de cada unidad de muestra, extrayendo una cantidad aproximada de 100 gramos tomadas de tres puntos: superior, medio e inferior. Para el caso de alimentos envasados, con capacidad menor a 4 kg, las muestras estarán conformadas por la mínima unidad del producto.
- d) Las muestras debidamente identificadas, para la verificación organoléptica, serán trasladadas al área acondicionada para tal fin. Los mismos que se someterán inmediatamente a verificación organoléptica.
- e) En el caso que se presente un lote estratificado, como por ejemplo aquel conformado por varias fechas de vencimiento o sabores de un mismo producto, con la misma presentación y marca, se deberá proratear. Para ello, se deberá tomar el número de



unidades de la muestra en proporción al tamaño de los sub-lotes (a excepción de leche envasada, conservas de carnes y pescado (POA), en estos casos se tomarán las muestras por cada código de lote).

4.5.3 Muestreo para productos perecibles (panes, huevos cocidos, etc.)

- a) En este caso, las unidades de muestra serán tomadas durante el proceso de producción, considerando como tamaño de lote el batch de producción, aplicando el *Nivel de Inspección S-2, LCA 6.5* de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 "Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos".
- b) El muestreo de los productos perecibles (panes, huevos cocidos, etc.) se realizará por cada batch, debiendo reportar los resultados en la *"Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones"* y el aplicativo web (SIGO).
- c) Las muestras tomadas para la verificación físico organoléptica, serán trasladadas al área acondicionada para tal fin.
- d) En la determinación del peso, se deberá de emplear una balanza calibrada proporcionada por el proveedor.

4.6 Evaluación físico organoléptico

La evaluación físico organoléptico se realizará abriendo la totalidad de las muestras tomadas y vaciando el contenido en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos del PNAEQW.

4.6.1 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.

4.6.2 Evaluación del sabor

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

4.6.3 Evaluación del color

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

4.6.4 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, etc.).

4.6.5 Evaluación del aspecto

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

4.6.6 Evaluación de las características internas del envase

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

4.7 Resultado de la Evaluación del Alimento

El Supervisor de Plantas y Almacenes o Coordinador Técnico Territorial, indicará el resultado de la evaluación del alimento como CONFORME o NO CONFORME según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de Alimentos; se registrará los resultados obtenidos en el *"Acta de Supervisión y Liberación"* para la modalidad productos y en la *"Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido"* para la modalidad raciones; y en ambos casos en el aplicativo web (SIGO).



APENDICE N°01

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 01: 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.

LCA: Límite de Calidad Aceptable.

EJEMPLO 01:

Si el lote a evaluar es de 10 cajas x 48 latas de 410 g. de leche evaporada, con código de lote: 10122013, 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): (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 de 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), 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:

6. Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Fichas 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 presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presenten 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, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, 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: 10122013, 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 N° 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 32, 3ra muestra = lata 47, 4ta muestra = lata 62, 5ta muestra = lata 77, 6ta muestra = lata 92, 7ma muestra=107, 8va muestra13va muestra = 187 lata.
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:

6. Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Fichas 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 presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presenten 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, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.

APÉNDICE N°02

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 02: 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, cuantas 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: ACCA10122013, 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 02):

- 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, 2° muestra = lata 43, 3° muestra = lata 76, 4° muestra = lata 109, 5° muestra = lata 142 y 6° muestra = lata 175.
5. Las seis (06) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación física sensorial y criterios de decisión:

6. Abrir las seis (06) latas de muestra y realizar la evaluación físico organoléptico según los requisitos organolépticos, establecidos de acuerdo a la Ficha Técnica de Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran registrados en el SIGO, verificar su conformidad, (cuando se requiere 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 organoléptico, se presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, no presenten unidades defectuosas se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.



APÉNDICE N°03

MUESTREO DE GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y OTROS ALIMENTOS ENVASADOS

Cuadro 03: Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013, Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección S-2.

LCA: 6.5

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

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.

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: 01JA15, Fecha de Producción: 01/06/2015 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2016. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección Especial S-2) (Cuadro 03):

- 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 80, 4° muestra = bolsa 120 y 5° muestra = bolsa 160



5. Las cinco (5) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que no 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 uno de ellos 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 organoléptico, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Fichas 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 organoléptico, se presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, no presenta defectos, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de 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.



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.

APÉNDICE N°04

MUESTREO ESTRATIFICADO DE ALIMENTOS ENVASADOS (GALLETA)

Cuadro 04: Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013, Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección S-2.

Cuadro 05: PLANES DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL											LCA: 6.5	
Tamaño de Lote	Niveles de Especiales de Inspección				Niveles generales de Inspección			Letra Código de Tamaño de Muestra	Tamaño de Muestra	Ac	Re	
	S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III	A	2	0	1	
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1	
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2	
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2	
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3	
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4	
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6	
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8	
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11	
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15	
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22	
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22	
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22	
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22	
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22	
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22	

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.



EJEMPLO 05:

En el almacén del proveedor del PNAEQW, se constató la existencia de 1,000 cajas de galleta integral, cada caja contiene 36 packs de 6 paquetes c/u, están distribuidos de la siguiente manera:

1000 cajas GALLETA INTEGRAL:

- 300 F. Prod. 01/09/15
- 200 F. Prod. 02/09/15
- 100 F. Prod. 03/09/05
- 300 F. Prod. 04/09/15
- 100 F. Prod. 05/09/15

Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características externas y organolépticas del producto para su verificación.

Inspección Inicial:

1. Para este caso se seleccionará 40 cajas de galletas Integral, del universo de 1,000 cajas de galletas. Para lo cual, deberá realizarse un prorratio para determinar el número de cajas a extraer por Fecha de Producción, y se aplica el siguiente cálculo proporcional:

Determinar la Proporción para Extraer 40 cajas:

- 01/09/15 300 cajas – 30% de 40 cajas = 12 Cajas
- 02/09/15 200 cajas – 20 % de 40 cajas = 08 Cajas
- 03/09/15 100 cajas – 10 % de 40 cajas = 04 Cajas

04/09/15 300 cajas – 30 % de 40 cajas = 12 Cajas
05/09/15 100 cajas – 10 % de 40 cajas = 04 Cajas

Total General 1,000 cajas - 100%, seleccionar 40 Cajas

2. Para el muestreo aleatorio, se procederá a identificar con números las cajas seleccionadas en la línea imaginaria (Z, X o V) de la ruma de cajas de galleta hasta completar las 12 cajas de F.P. 01/09/2015 y retirar los cajas enumeradas.
3. De igual manera, deberá seleccionarse las muestras (cajas) para el resto de cajas de galletas, por cada fecha de producción, hasta llegar a reunir las 40 muestras (cajas).
4. De las cajas con diferentes fechas de producción se seleccionarán 200 unidades de muestra (paquete), para ello se tomarán 5 unidades de muestra (paquete) por caja seleccionada, hasta completar las 200 unidades.
5. Inspeccionar las características externas del envase.
6. Si se observan unidades de muestra con defectos mayores o críticos (idoneidad, calidad sanitaria o inocuidad), se suspende la inspección y se rechaza el lote.
7. Caso contrario, de las 200 unidades de la inspección inicial, se seleccionará las muestras para la evaluación organoléptica, según Plan de Muestreo.

Plan de Muestreo Simple para Inspección Normal (Nivel Especial S-2): (Cuadro 04)

- Número de cajas: 1,000.
- Paquetes por caja: 36 packs por 6 paquetes de galleta = 216 paquetes.
- Tamaño de Lote (N): 216,000 paquetes.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 13

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente los paquetes diferenciado por Fecha de Producción y ordenar de acuerdo a la secuencia de extracción (1ra caja: 1 al 5; 2da caja: 6 al 10 y así sucesivamente) hasta completar las 200 unidades.
2. Realizar el prorrateo para determinar el número de muestras a extraer por cada F.P. de galletas.

Proporción para la extracción de 13 muestras:

01/09/15 60 paquetes - 30% de 13 paquetes es 4 paquetes
02/09/15 40 paquetes - 20% de 13 paquetes es 3 paquetes
03/09/15 20 paquetes - 10% de 13 paquetes es 1 paquete
04/09/15 60 paquetes - 30% de 13 paquetes es 4 paquetes
05/09/15 20 paquetes - 10% de 13 paquetes es 1 paquete

Total 200 paquetes - 100%, seleccionar 13 paquetes

3. Determinar el intervalo de muestreo "k" por cada F.P. (01/09/15) de las galletas: $k = 60$ paquetes / 4 muestras = 15.
4. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (15), ejemplo $j = 10$.
5. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1° muestra = paquete 10, 2° muestra = paquete 25, 3° muestra = paquete 40 y 4° muestra = paquete 55.
6. De igual manera, se repetirá el procedimiento para la extracción de las muestras de galletas restantes, según fecha de producción hasta completar las 13 unidades de muestra.
7. Las tres (13) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, para la evaluación organoléptica.



Evaluación sensorial y criterios de decisión:

8. Abrir las trece (13) unidades de muestra, e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica, de acuerdo los criterios establecidos en las instrucciones y se verificará los requisitos organolépticos establecidos en la Ficha Técnica de 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 presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presentan 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, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.

NOTA: Seguir el mismo procedimiento para productos similares envasados: chocolate en barra, fideos, avena, etc.



APÉNDICE N° 05

USO DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE
ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y EVALUACIÓN
FÍSICO ORGANOLÉPTICA DE PRODUCTOS

1. En la supervisión higiénico sanitaria de los establecimientos de almacenamiento y producción de alimentos, debe emplearse los materiales siguientes:
 - Linterna con mango.
 - Lupa.
 - Tablero con clip metálico.

2. En la evaluación organoléptica de las conservas de pescado, se emplearán los materiales siguientes:
 - Abrelatas.
 - Cuchara y tenedor.
 - Lupa.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.

3. En la evaluación físico organoléptico de los granos de cereales y leguminosas, harinas, azúcar, sémola y otros productos similares, se emplearán los materiales siguientes:
 - Tamiz N° 14.
 - Lupa.
 - Cucharón de acero inoxidable.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.



APÉNDICE N° 06

MATERIALES Y EQUIPO PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE
ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICO DE PRODUCTOS



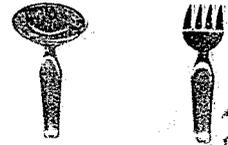
Tablero con clip metálico



Cucharon de acero inoxidable



Tamiz N° 14



Cuchara y Tenedor



Abrelatas para Conserva



Bandeja de acero inoxidable



Linterna con mango (recargable)

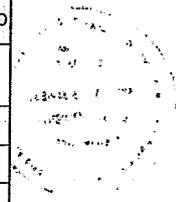


Lupa

ANEXO N° 02:

Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor
 Modalidad Raciones – 2016

CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL	
CAUSALES DE SUSPENSIÓN	CÓDIGO
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.	a
b) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.	b
c) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	c
d) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.	d
e) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP 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.	e
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, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.	f
g) Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	g
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.	h
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 suspendido por la Municipalidad.	i
j) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que las plantas y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.	j
k) No contar con el personal responsable de control de calidad (Formato 05 o documento en donde se declare el cambio) durante el proceso productivo (Profesional o Técnico calificado y capacitado). Incumplimiento del numeral 16 de las Bases Integradas del Proceso de Compra de Raciones 2016.	k
CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO
a) En caso se determine que los datos consignados en el acta de entrega y recepción de raciones presentada por el proveedor a la Unidad Territorial, no es idéntica a aquella que se encuentra en la IE o a la fotografiada a través del sistema informático utilizado por el proveedor al momento de la entrega.	a
b) En caso se determine que los alimentos entregados por el proveedor, haya afectado a la salud de los usuarios.	b
c) Cuando el proveedor acumule el 20% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.	c
d) Cuando las raciones distribuidas hayan generado problemas de salud a los usuarios y, éstos resulten imputables al proveedor, conforme a lo establecido en la regulación sobre la materia y la aprobada por el PNAEQW.	d
e) Cuando el proveedor utilice en la preparación y/o entrega de las raciones insumos o productos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto	e
f) Cuando se constate en las plantas o almacenes la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.	f
g) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas raciones elaboradas con insumos y/o productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.	g
h) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.	h
i) Cuando en la planta y/o almacén del proveedor, durante las actividades de supervisión, se verifique en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.	i
j) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados para cualquier trámite ante el PNAEQW y/o durante la etapa de postulación y/o firma y/o ejecución contractual.	j
k) Cuando el proveedor no entrega, en los plazos establecidos, los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.	k
l) Cuando el consorcio se separe o se produzca el retiro de uno o más consorciados; por lo que no corresponderá aceptar solicitudes de renuncia o cambio de uno o más consorciados.	l



COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPROMISOS	CÓDIGO
a) Promesa de consorcio con el distribuidor autorizado u operador logístico del producto industrializado bebible.	a
b) Promesa de venta del distribuidor autorizado u operador logístico del bebible industrializado, leche enriquecida con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración.	b
c) Promesa de compra de alimentos a productores locales.	c
d) Promesa de Contratación de Integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base.	d

EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

Nº	REQUISITOS	CÓDIGO	PUNTAJE		
			CON-FORME	NO CONFORME	NO APLICA
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 o fuentes de contaminación.	1.1	2	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro (a excepción del piso), de fácil higienización los mismos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Las uniones entre las paredes y el piso deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	1.2	4	0	
1.3	Los productos, insumos y envases (almacén permanente o de tránsito) son estibados en tarimas, pañuelos, anaqueles o estantes en buenas condiciones de higiene y limpieza: Espacio libre al piso (tarimas, pañuelos) 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. Las tarimas, pañuelos, anaqueles o estantes deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento, limpieza. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante.	1.3	4	0	
1.4	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y de seguridad.	1.4	2	0	
1.5	Presenta fuente de agua de red pública o agua tratada y sistema de desagüe protegido y operativo.	1.5	6	0	
1.6	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento, de material no absorbente y de uso exclusivo; los cuales se encuentran ubicados adecuadamente.	1.6	2	0	
1.7	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección, y/o mantenimiento se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo, en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	1.7	4	0	
1.8	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.	1.8	4	0	
1.9	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 aparato adicional por cada 30 personas.	1.9	4	0	
1.10	El vestuario y la(s) ducha(s) se encuentran en un ambiente construido de material impermeable y resistente, que cuenta con número adecuado de casilleros en buen estado de conservación e higiene.	1.10	4	0	
1.11	El sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, está operativo y protegido contra el ingreso de plagas.	1.11	4	0	
II. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS					
2.1	La sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante y/o gel desinfectante y sistema de secado de manos) y el personal ingresa con calzado exclusivo e higiénico, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligación de lavarse las manos.	2.1	4	0	
2.2	La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes y no se comunica directamente con los servicios higiénicos, para evitar la contaminación cruzada.	2.2	4	0	
III. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS					
3.1	El área de tránsito de la salida del horno al área de enfriamiento se encuentra en buenas condiciones de higiene y asegura que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	3.1	2	0	

N°	REQUISITOS	CÓDIGO	PUNTAJE		
			CONFORME	NO CONFORME	NO APLICA
IV. PREPARACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO Y/O ACOMPAÑAMIENTO					
4.1	La zona de preparación del componente sólido y/o acompañamiento, no genera riesgo de contaminación cruzada.	4.1	6	0	
V. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE Y SANEAMIENTO					
Los siguientes registros de control se encuentran disponibles y al día:					
5.1	a) Condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa). b) Aplicación de los programas de prevención y control de plagas. c) Aplicación de los programas de limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones, infraestructura, materiales, equipos, tanques/cisternas, otros). d) Controles médicos del personal. e) Capacitaciones del personal. f) Control de lavado de manos e higiene del personal. g) Información que facilita la rastreabilidad de los productos. h) Productos no conformes. i) Mantenimiento y calibración de equipos de medición. j) Control de proveedores. k) Registros del plan de rastreabilidad o retiro de productos no conforme de las IE (en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidad). l) Registro del cumplimiento del plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generado en la IE a consecuencia de la entrega de productos.	5.1	6	0	
5.2	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades, así como las constancias de los trabajos realizados, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y Número de Registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y Hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.	5.2	4	0	
5.3	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.	5.3	6	0	
5.4	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). Y realiza el control del nivel de cloro libre residual y los resultados cumplen con los parámetros establecidos.	5.4	6	0	
5.5	Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día.	5.5	4	0	
5.6	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).	5.6	4	0	
5.7	Cuenta con registros de capacitación del personal, por lo menos cada seis (06) meses. Y cuenta con evidencias.	5.7	2	0	
5.8	Efectúa la calibración de equipos e instrumentos, cuentan con registros (indicar última fecha).	5.8	6	0	
5.9	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.	5.9	6	0	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

PUNTAJE:
 PORCENTAJE:
 CALIFICATIVO:

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

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, indicar N/A. El puntaje establecido para estos requisitos no será sumado.
 Nota 2: El porcentaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados.
 Nota 3: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.



ANEXO N° 03:

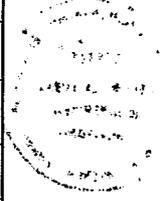
Codificador de la Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor
Modalidad Productos – 2016

CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

CAUSALES DE SUSPENSIÓN	CÓDIGO
a) Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.	a
b) Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	b
c) Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.	c
d) Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión verifique que el almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias.	d
e) En caso se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por la que su uso podría significar un riesgo de inocuidad, en el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la Autoridad Sanitaria dicha situación.	e
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, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión y Monitoreo.	f
g) Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.	g
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.	h
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 suspendido por la Municipalidad.	i
j) Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que los almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.	j
k) No contar con el personal responsable de control de calidad (Formato 05 o documento en donde se declare el cambio) del proveedor en el almacén de los productos (Profesional o Técnico calificado y capacitado). V.5 Supervisión de la Prestación, literal g) ; III Contenido y Evaluación de Propuestas, 3.1, numeral 4 y 10 de las Bases Integradas del Proceso de Compra de Productos 2016.	k
CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO
a) En caso se determine que los datos consignados en el acta de entrega y recepción de productos presentada por el proveedor a la Unidad Territorial, no es idéntica a aquella que se encuentra en la IE o a la fotografiada a través del sistema informático utilizado por el proveedor al momento de la entrega.	a
b) En caso se determine que los alimentos entregados por el proveedor, haya afectado a la salud de los usuarios.	b
c) Cuando el proveedor acumule el 20% del monto total del contrato como resultado de la aplicación de penalidades.	c
d) Cuando los productos distribuidos hayan generado problemas de salud a los usuarios y, éstos resulten imputables al proveedor, conforme a lo establecido en la regulación sobre la materia y la aprobada por el PNAEQW.	d
e) Cuando el proveedor entregue productos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.	e
f) Cuando se constate en los almacenes la existencia de productos o insumos prohibidos; vencidos; sin registro o autorización sanitaria; o con registro sanitario, fecha de producción o vencimiento adulterados; sin rotulado; infestados; u otra causa que afecte la inocuidad del producto.	f
g) Cuando el proveedor entregue en las instituciones educativas productos distintos a los autorizados durante la liberación por el PNAEQW.	g
h) Cuando en el almacén del proveedor, durante las actividades de supervisión, se verifique en dos oportunidades la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos.	h
i) Cuando el proveedor presente documentación falsa o documentos adulterados para cualquier trámite ante el PNAEQW y/o durante la etapa de postulación y/o firma y/o ejecución contractual.	i
j) Cuando el proveedor no entrega, en los plazos establecidos, los documentos que acreditan el cumplimiento de requisitos obligatorios de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas durante la etapa de postulación.	j
k) Cuando el consorcio se separe o se produzca el retiro de uno o más consorciados; por lo que no corresponderá aceptar solicitudes de renuncia o cambio de uno o más consorciados.	k

COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPROMISOS	CÓDIGO
a) Acreditación como distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico en distribución de alimentos para consumo humano o consorcio con distribuidor autorizado de alimentos para consumo humano u operador logístico.	a
b) Promesa de compra de alimentos a productores locales, la cual será verificada durante los procesos de liberación.	b



EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

N°	REQUISITOS	CÓDIGO	PUNTAJE	
			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 o fuentes de contaminación.	1.1	3	0
1.2	El almacén 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.	1.2	6	0
1.3	El almacén cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro, de fácil higienización; los mismos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Las uniones entre las paredes y el piso deben ser a media caña (cuno/cóncono).	1.3	6	0
1.4	Los productos son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material en buenas condiciones de higiene y limpieza. Considerando los siguientes espacios: - Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas) 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. - Las tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento, limpieza. - Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidas por el fabricante.	1.4	6	0
1.5	Las áreas de almacenamiento se encuentran adecuadamente señalizados, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y de seguridad.	1.5	3	0
1.6	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	1.6	3	0
1.7	Presenta fuente de agua de red pública o agua tratada, sistema de desagüe protegido y operativo.	1.7	3	0
1.8	Cuenta con ventilación natural o forzada adecuada, que evita que se forme condensaciones de vapor de agua, y calor excesivo.	1.8	3	0
1.9	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento, de material no absorbente y de uso exclusivo; los cuales se encuentran ubicados adecuadamente.	1.9	3	0
1.10	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa; su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados.	1.10	6	0
1.11	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección, y/o mantenimiento se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo, en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	1.11	6	0
1.12	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.	1.12	6	0
1.13	El vestuario y la(s) ducha(s) se encuentran en un ambiente construido de material impermeable y resistente a la acción de los roedores, que cuenta con número adecuado de casilleros en buen estado de conservación e higiene.	1.13	6	0
II. DOCUMENTACION				
2.1	Los siguientes registros de control se encuentran disponibles y al día: 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) Controles médicos del personal. e) Capacitaciones del personal. 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. h) Recepción de materias primas, insumos, 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.	2.1	10	0



N°	REQUISITOS	CÓDIGO	PUNTAJE	
			CONFORME	NO CONFORME
III. PRÁCTICAS SANITARIAS				
3.1	El personal mantiene una adecuada higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales, ni maquillaje.	3.1	3	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).	3.2	3	0
3.3	Antes de ingresar al almacén se cuenta con un gabinete de higienización que se encuentran operativos (maniluvios y pediluvios).	3.3	3	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.	3.4	6	0
3.5	Los manipuladores que operan en el almacén no presentan signos asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como: procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.	3.5	6	0
3.6	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades, así como las constancias de los trabajos realizados, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y Número de Registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y Hora de aplicación Períodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.	3.6	9	0



RESULTADO DE LA EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

PUNTAJE:

PORCENTAJE:

CALIFICATIVO:

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

Nota: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.



ANEXO N° 04:

Codificador de la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido
 Modalidad Raciones – 2016.

C. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO:

PRODUCCIÓN	CÓDIGO
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2
COCCIÓN DEL HUEVO	3

OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO					
1. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	CÓDIGO	2. INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	CÓDIGO	3. HUEVO SANCOCHADO	CÓDIGO
DOSIFICACIÓN	1	PREPARADO	1	SELECCIÓN	1
MEZCLADO, AMASADO, DIVIDIDO, BOLEADO	2	ENVASADO	2	LAVADO	2
FERMENTADO	3	SELLADO	3	COCCIÓN	3
HORNEADO	4	ALMACENADO	4	ENFRIADO	4
ENFRIADO	5			ENVASADO	5
ENVASADO	6			SELLADO	6
ALMACENADO	7			ENJABADO / ALMACENADO	7

CRITERIOS	CÓDIGO
CUMPLE SUS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DURANTE LA OPERACIÓN	1
CUMPLE SUS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DE LOS EQUIPOS/ UTENSILIOS	2
CUMPLE SUS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DE LA ZONA O AMBIENTE DE PRODUCCIÓN	3
EL PERSONAL CUMPLE CON LAS BPM DURANTE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	4
REGISTRA LOS DATOS DE CONTROL EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN SUS PROCEDIMIENTOS	5

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

REQUISITOS	CÓDIGO
CUMPLE CON EL PESO DEL PAN O PAN ESPECIAL	1
CUMPLE CON EL PESO DEL ACOMPAÑAMIENTO	2
CUMPLE CON EL PESO DEL PAN CON ACOMPAÑAMIENTO	3
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PROD. DE PANIFICACIÓN	4
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL HUEVO SANCOCHADO	5
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	6
CARACTERÍSTICAS DEL ROTULADO	7
CARACTERÍSTICAS DE INTEGRIDAD DEL ENVASE	8



ANEXO N° 05:

Codificador de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016.

EVALUACIÓN AL VEHÍCULO DE TRANSPORTE

N°	REQUISITOS	CÓDIGO
I. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO		
1.1	Estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.	1.1
1.2	Es exclusivo para transporte de alimentos para consumo humano.	1.2
1.3	El vehículo para transporte de raciones cuenta con tolva cerrada; y para productos, con tolva cerrada o con toldera integra y limpia.	1.3
II. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO		
2.1	No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo.	2.1
2.2	Los alimentos han sido adecuadamente estibados y protegidos contra fuentes de contaminación.	2.2
2.3	Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.	2.3
2.4	Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames.	2.4
2.5	El personal de estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación.	2.5



RESULTADO DE LA EVALUACIÓN AL VEHÍCULO

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

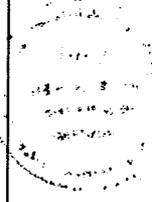
Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme"; de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme".



ANEXO N° 07:

Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor
 Modalidad Productos – 2016

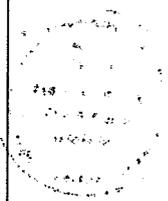
 Versión N°: 01	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-002 Página 1 de 1																
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO <table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:12.5%;"></td> </tr> </table>																		
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																		
1. FECHA Y HORA - INICIO <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th style="width:33%;">DÍA</th> <th style="width:33%;">MES</th> <th style="width:33%;">HORA</th> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	DÍA	MES	HORA				2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW NOMBRES Y APELLIDOS	DNI <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width:12.5%;"></td> </tr> </table>										
DÍA	MES	HORA																
II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL																		
Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como NO CONFORME:																		
1. CAUSALES DE SUSPENSIÓN a <input type="checkbox"/> b <input type="checkbox"/> c <input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> h <input type="checkbox"/> i <input type="checkbox"/> j <input type="checkbox"/> k <input type="checkbox"/>		Foto <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																
2. CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL a <input type="checkbox"/> b <input type="checkbox"/> c <input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> h <input type="checkbox"/> i <input type="checkbox"/> j <input type="checkbox"/> k <input type="checkbox"/>		Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																
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 NO CONFORME. En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque NP:																		
a <input type="checkbox"/> NP b <input type="checkbox"/> NP		Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																
IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO																		
Marque con una (x) el/ los requisito/s evaluado/s como NO CONFORME:																		
1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO																		
1.1 <input type="checkbox"/> 1.2 <input type="checkbox"/> 1.3 <input type="checkbox"/> 1.4 <input type="checkbox"/> 1.5 <input type="checkbox"/> 1.6 <input type="checkbox"/> 1.7 <input type="checkbox"/> 1.8 <input type="checkbox"/> 1.9 <input type="checkbox"/> 1.10 <input type="checkbox"/> 1.11 <input type="checkbox"/> 1.12 <input type="checkbox"/> 1.13 <input type="checkbox"/>		Foto <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																
2. DOCUMENTACIÓN																		
2.1 <input type="checkbox"/> → Si el 2.1, es "No Conforme" marque con una (x) los códigos de los registros de control con los que no se cuenta. a <input type="checkbox"/> b <input type="checkbox"/> c <input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> h <input type="checkbox"/> i <input type="checkbox"/>																		
3. PRÁCTICAS SANITARIAS																		
3.1 <input type="checkbox"/> 3.2 <input type="checkbox"/> 3.3 <input type="checkbox"/> 3.4 <input type="checkbox"/> 3.5 <input type="checkbox"/> 3.6 <input type="checkbox"/>		Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																
V. RESULTADO																		
ESCALA DE CALIFICACIÓN <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th style="width:50%;">SATISFACTORIO</th> <th style="width:50%;">NO SATISFACTORIO</th> </tr> <tr> <td>≥75%</td> <td><75%</td> </tr> </table>	SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	≥75%	<75%	PUNTAJE: <input type="text"/> PORCENTAJE: <input type="text"/> CALIFICATIVO: <input type="text"/>	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO": <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width:50%;"><input type="checkbox"/> SUSPENDIDO</td> <td style="width:50%;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>PLAZO DE SUBSANACIÓN</td> <td>FECHA Y HORA - FINAL</td> </tr> <tr> <td>Días(*) : Fecha Límite:</td> <td>DÍA MES HORA</td> </tr> <tr> <td>...../...../.....</td> <td></td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> SUSPENDIDO	<input type="checkbox"/>	PLAZO DE SUBSANACIÓN	FECHA Y HORA - FINAL	Días(*) : Fecha Límite:	DÍA MES HORA/...../.....					
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO																	
≥75%	<75%																	
<input type="checkbox"/> SUSPENDIDO	<input type="checkbox"/>																	
PLAZO DE SUBSANACIÓN	FECHA Y HORA - FINAL																	
Días(*) : Fecha Límite:	DÍA MES HORA																	
...../...../.....																		
Nota: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO. (*El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.																		
OBSERVACIONES: <table border="1" style="width:100%; height: 100px;"> <tr><td style="width:100%;"></td></tr> <tr><td style="width:100%;"></td></tr> <tr><td style="width:100%;"></td></tr> <tr><td style="width:100%;"></td></tr> <tr><td style="width:100%;"></td></tr> </table>																		



ANEXO N° 08:

Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo,
 Bebible o Componente Sólido – 2016.

 Versión N°: 01	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-003 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 DE LA SUPERVISIÓN																							
1. FECHA Y HORA - INICIO <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> </tr> </table>	DÍA	MES	HORA				2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th colspan="2">NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>DNI</th> </tr> <tr> <td style="width:60%;"></td> <td style="width:20%;"></td> <td style="width:20%;"></td> </tr> </table>	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI				3. MODALIDAD <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>PRODUCTOS</th> <th>RACIONES</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> </tr> </table>	PRODUCTOS	RACIONES	1	2					
DÍA	MES	HORA																					
NOMBRES Y APELLIDOS		DNI																					
PRODUCTOS	RACIONES																						
1	2																						
II. EVALUACIÓN PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO (Registro por alimento)																							
A. DATOS DE ALIMENTO																							
1. TIPO DE ALIMENTO <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <td>PRODUCTO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>MATERIA PRIMA/INSUMO</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>BEBIBLE INDUSTRIALIZADO</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ACOMPAÑAMIENTO</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>HUEVO SANCOCHADO</td> <td>7</td> </tr> </table>	PRODUCTO	1	MATERIA PRIMA/INSUMO	2	BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3	COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4	PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5	ACOMPAÑAMIENTO	6	HUEVO SANCOCHADO	7	2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO <table border="1" style="width:100%;"> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;">3. SABOR (Solo en caso de bebible industrializado)</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;">4. ESPECIE (Solo en caso de conserva de pescado)</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			3. SABOR (Solo en caso de bebible industrializado)		4. ESPECIE (Solo en caso de conserva de pescado)			
PRODUCTO	1																						
MATERIA PRIMA/INSUMO	2																						
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3																						
COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4																						
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5																						
ACOMPAÑAMIENTO	6																						
HUEVO SANCOCHADO	7																						
3. SABOR (Solo en caso de bebible industrializado)																							
4. ESPECIE (Solo en caso de conserva de pescado)																							
5. NIVEL EDUCATIVO <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>INICIAL</th> <th>PRIMARIA</th> <th>SECUNDARIA</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> <td style="width:30px;">3</td> </tr> </table>	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA	1	2	3	6. TURNO DE ATENCIÓN <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>MAÑANA</th> <th>TARDE</th> <th>MAÑANA Y TARDE</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> <td style="width:30px;">3</td> </tr> </table>	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	1	2	3	7. LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO ES PARA: <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>LIBERACIÓN</th> <th>PREPARACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> </tr> </table>	LIBERACIÓN	PREPARACIÓN	1	2	8. LIBERACIÓN <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>REGULAR</th> <th>REPOSICIÓN</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> </tr> </table>	REGULAR	REPOSICIÓN		
INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA																					
1	2	3																					
MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE																					
1	2	3																					
LIBERACIÓN	PREPARACIÓN																						
1	2																						
REGULAR	REPOSICIÓN																						
B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA																							
Registre la verificación como "Conforme" (C), "No Conforme" (NC), "No Aplica" (NA), según corresponda a cada uno de los requisitos:																							
N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES																			
1	FABRICANTE																						
2	MARCA																						
3	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/g, kg o ml, l)																						
4	N° DE LOTE																						
5	FECHA DE PRODUCCIÓN																						
6	FECHA DE VENCIMIENTO																						
7	CANTIDAD A EVALUAR (UNIDADES)																						
8	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)																						
9	TEMAS CUBIERTOS																						
10	TEM CUBIERTO PARCIALMENTE																						
11	FECHA DE RECEPCIÓN																						
12	ORIGEN / PROCEDENCIA (Regional/Nacional/Local)																						
13	PROVEEDOR / DISTRIBUIDOR AUTORIZADO																						
14	N° DE REGISTRO SANITARIO																						
15	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA																						
16	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP																						
17	N° CERTIFICADO PGH																						
18	N° CERTIFICADO DE CALIDAD/ANÁLISIS																						
19	N° INFORME DE ENSAYO																						
20	N° GUÍA DE REMISIÓN																						
21	N° BOLETA DE VENTA																						
22	N° FACTURA																						
23	N° KARDEX																						
24	N° ORDEN DE COMPRA																						
25	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)																						



 Versión N°: 01	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-003 Página 2 de 2
---	---	--

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

Marque con una (x) el/ los requisito/s evaluado/s como NO CONFORME: Foto

1. CAUSALES DE SUSPENSIÓN
 a b c d e f g h i j k Ningún NO CONFORME

2. CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL
 a b c d e f g h i j k l Ningún NO CONFORME

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

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

2.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO: Foto

En el caso de producto, bebible industrializado y componente sólido industrializado; la evaluación del aspecto externo del alimento se realizará tomando una muestra de 200 und., de acuerdo al "Instructivo de muestreo y verificación de las características físico – organolépticas de alimentos"

FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN		
DÍA	MES	HORA

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

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

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

2.2. VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO, 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	4. CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR EN UNIDADES		Foto
	NTP - ISO 5538 - 2015; S-2	2			
	NTP - 700.002 - 2012; Nivel I	3			
	5. N° DE MUESTRA TOMADA		6. CANTIDAD A ENTREGAR EN UNIDADES		

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 Fichas Técnicas del Programa.

E. RESULTADO DE EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

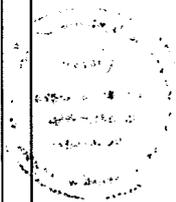
Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" Y/O "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA/PRIMA, INSUMO, BEBIBLE INDUSTRIALIZADO, COMPONENTE SÓLIDO O ACOMPAÑANTE RESULTA:	CONFORME	NO CONFORME	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;"> <input type="checkbox"/> SUSPENDIDO PLAZO DE SUBSANACIÓN Día(s): Fecha límite:/...../..... </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;"> FECHA Y HORA - FINAL DÍA MES HORA /...../..... </div>
	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.

OBSERVACIONES:

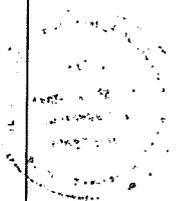
--



ANEXO N° 09:

Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido
 Modalidad Raciones - 2016.

 CaliWarma Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-004 Página 1 de 4										
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO <table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:10%;"></td> </tr> </table>												
I. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO												
1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR												
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1											
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2											
COCCIÓN DEL HUEVO	3											
2. FECHA DE ATENCIÓN	3. TURNO DE ATENCIÓN	4. N° TOTAL DE TURNOS POR DÍA DE SUPERVISIÓN (Solo para productos de panificación)										
DÍA MES	MAÑANA TARDE MAÑANA Y TARDE	UNO DOS TRES										
1 2	1 2 3	1 2 3										
II. VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (En caso de productos de panificación el registro es por turno de supervisión)												
		TURNO DE SUPERVISIÓN: (Solo para productos de panificación)										
		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										
1 2 3	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0										
B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN Y RESOLUCIÓN CONTRACTUAL												
Marque con una (x) el/ los requisito/s evaluado/s como NO CONFORME: Foto												
1. CAUSALES DE SUSPENSIÓN a <input type="checkbox"/> b <input type="checkbox"/> c <input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> h <input type="checkbox"/> i <input type="checkbox"/> j <input type="checkbox"/> k <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>												
2. CAUSALES DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL a <input type="checkbox"/> b <input type="checkbox"/> c <input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> h <input type="checkbox"/> i <input type="checkbox"/> j <input type="checkbox"/> k <input type="checkbox"/> l <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>												
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: Foto												
1. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO:												
N°	HORA DE INICIO	PRODUCCIÓN	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								



 Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-004
	Página 2 de 4	

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



 Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES – 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-004
	Página 3 de 4	

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

N°	HORA	MATERIA PRIMA / INSUMO	N° LOTE	CANTIDAD SEGÚN FÓRMULA/ BATCH	VERIFI- CACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						Observación	Acción Correctiva	Verificación después de la acción correctiva
1								
2								
3								
4								
5								

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				Observación	Acción Correctiva	Verificación después de la acción correctiva
1						



 Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES – 2016	PRT- PNAEQW-USM-FOR-004 Página 4 de 4
---	--	--

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:

CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	CONFORME	NO CONFORME
	1	2

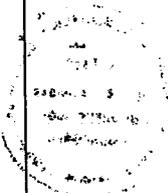
<input type="checkbox"/> SUSPENDIDO	
PLAZO DE SUBSANACIÓN	FECHA LÍMITE
Días(*)/...../.....

FECHA Y HORA - FINAL		
DÍA	MES	HORA

Nota: El resultado será conforme cuando todos 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° 10:

Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos – 2016

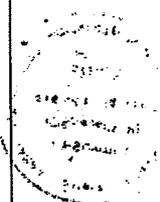
 Versión N°: 01	FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS - 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-005 Página 1 de 1																
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO <table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:10%;"></td> </tr> </table>																		
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN																		
1. FECHA Y HORÁ - INICIO <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> </tr> </table>	DÍA	MES	HORA				2. MODALIDAD <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>PRODUCTOS</th> <th>RACIONES</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> </tr> </table>	PRODUCTOS	RACIONES	1	2	3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones) <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>MAÑANA</th> <th>TARDE</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;">1</td> <td style="width:30px;">2</td> </tr> </table>	MAÑANA	TARDE	1	2	4. N° DE VEHÍCULOS A VERIFICAR <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width:30px;"></td> </tr> </table>	
DÍA	MES	HORA																
PRODUCTOS	RACIONES																	
1	2																	
MAÑANA	TARDE																	
1	2																	
5. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW NOMBRES Y APELLIDOS: _____ DNI: _____																		
II. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (Registro por vehículo) N°: _____																		
A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACIÓN DE LA RUTA																		
VEHÍCULO	1. PLACA DEL VEHÍCULO (CÓDIGO)	2. TIPO DE VEHÍCULO	3. RUTA N°															
4. ITEMS			5. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE RUTAS CONFORME1 NO CONFORME ...2															
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DNI	8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR															
B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO																		
Marque con una (x) el/ los requisito/s evaluado/s como NO CONFORME:			Foto <input type="text"/>															
1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO 1.1 <input type="checkbox"/> 1.2 <input type="checkbox"/> 1.3 <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																		
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 ÉSTE CASO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO DE "NO CONFORME".																		
2. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO 2.1 <input type="checkbox"/> 2.2 <input type="checkbox"/> 2.3 <input type="checkbox"/> 2.4 <input type="checkbox"/> 2.5 <input type="checkbox"/> Ningún NO CONFORME <input type="checkbox"/>																		
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 1	NO CONFORME 2															
Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme"; de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme" Y SE SUSPENDERÁ LAS CARGA Y ESTIBA.																		
III. RESULTADO GENERAL																		
Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:																		
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "CONFORME"	N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "NO CONFORME"	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° DE VEHÍCULOS REEVALUADOS															
			FECHA Y HORA - FINAL <table border="1" style="width:100%; text-align: center;"> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> <td style="width:30px;"></td> </tr> </table>	DÍA	MES	HORA												
DÍA	MES	HORA																
OBSERVACIONES: <table border="1" style="width:100%; height: 40px;"> <tr> <td style="width:100%;"></td> </tr> </table>																		



ANEXO N° 11:

Acta de Supervisión y Liberación – 2016

 QaliWarma Versión N° 01	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN - 2016	PRT- PNAEQW- USM-FOR-006 Página 1 de 6					
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO							
I. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO							
1. NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR		2. RUC					
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		4. DIRECCIÓN					
5. DISTRITO	8. UNIDAD TERRITORIAL						
6. PROVINCIA	9. COMITÉS DE COMPRAS						
7. DEPARTAMENTO	10. ÍTEMS						
11. REPRESENTANTE LEGAL							
12. PERSONAL DEL PROVEEDOR							
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI					
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROFESIONAL O TÉCNICO CALIFICADO Y CAPACITADO						
II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN							
1. FECHA Y HORA - INICIO		2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para LIBERACION de RACIONES)			
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA	TARDE	
			1	2	1	2	
4. PERSONAL DE PNAEQW		NOMBRES Y APELLIDOS		DNI			
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES							
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:							
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR				1	VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA		4
EVALUACIÓN DE PRODUCTO; MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO				2	LIBERACIÓN		5
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO				3	LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN (PRODUCTOS)		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	CALIFICACIÓN		SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"		
	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Especifique	Especifique		
2. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS							
N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"		
CONFORME	NO CONFORME						
			<input type="checkbox"/>	Especifique	Especifique		
3. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)							
VERIFICACIÓN		ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"			
CONFORME <input type="checkbox"/>	NO CONFORME <input type="checkbox"/>						
4. RESULTADO DE LA LIBERACIÓN							
N° DE ÍTEMS EN ESTADO:			N° TOTAL DE ÍTEMS	Motivo de no liberación			
LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO					
				Especifique			
5. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS							
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS	VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"	N° Placa	Requisitos con incumplimiento	
CONFORME	NO CONFORME						
					Especifique		Especifique



Acta de Supervisión y Liberación – 2016

Anexo B – Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking) –
 Modalidad Raciones / Modalidad Productos.



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR

ACTA DE SUPERVISION Y LIBERACION – 2016

ANEXO B: DETALLE DE ALIMENTOS LIBERADOS POR INSTITUCION EDUCATIVA (PICKING)

PRT- PNAEQW-
USM-FOR:006

Página 5 de 6

Versión N° 01
 Código del Establecimiento: _____
 Fecha de liberación: _____
 Denominación del establecimiento: _____
 Denominación del borbido: _____
 Turno: _____
 Denominación de la ración: _____
 Modalidad RACIONES

N°	CÓDIGO MODULAR	ILEE	NIVEL EDUCATIVO: Inicial (I) Primaria (P) Secundaria (S)	CANTIDAD PROGRAMADA (Raciones)	PLACA DEL VEHICULO	BEBIBLE INDUSTRIALIZADO						COMPONENTE SÓLIDO						OBSERVACIONES	
						Lote a		Lote b		...Lote z		PAN / PAN CON ACOMPAÑAMIENTO / GALLETA		HUEVO SANGUCHADO					
						CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Lata o Caja tetraabid)	CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Lata o Caja tetraabid)	CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Lata o Caja tetraabid)	CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Paquete)	CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Paquete)	CANTIDAD ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACION (Paquete)	CÓDIGO DE LOTE	
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			

Lugar y Fecha: _____

Nombre y Apellido _____
Cargo _____
(Firma y Sello)

Nombre y Apellido _____
Cargo _____
(Firma y Sello)





QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Versión N° 01

ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN – 2016

ANEXO B: DETALLE DE ALIMENTOS LIBERADOS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA (PICKING)

PRT- PNAEQW-
USM-FOR-006

Página 6 de 6

Código del Establecimiento:

Items:

MODALIDAD PRODUCTOS

Fecha de Liberación:

Período:

Código del SPA:

..... máximo PRODUCTO

N°	CÓDIGO MODULAR	I.I.E.	Nivel Educativo: Inicial (I) Primaria (P) Secundaria (S)	CANTIDAD PROGRAMADA (kg)	PLACA DEL VEHICULO	ARROZ SUPERIOR		AZÚCAR RUBIA	 máximo PRODUCTO		OBSERVACIONES
						Lote a	Lote z	Lote a	Lote z	Lote n	PRESENTACIÓN (0.425 kg/1.40)	
						CANTIDAD A ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACIÓN (0.5 kg/Bolsa)	CANTIDAD A ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACIÓN (0.5 kg/Bolsa)	CANTIDAD A ENTREGAR (Unid.)	PRESENTACIÓN (0.425 kg/1.40)	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

Nombres y Apellidos: _____
Cargo: _____
Firma y Sello: _____
Representante del PNAEQW

Nombres y Apellidos: _____
Cargo: _____
Firma y Sello: _____
Representante Legal / Representante del Proveedor

Lugar y Fecha: _____





ANEXO N° 12:

Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimiento de Proveedores del PNAEQW.

