

Santiago De Surco, 01 de Octubre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000252-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001022-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002500-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000475-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, según el literal k) del artículo 38 del "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene como una de sus funciones: "Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo";

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la "Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000394-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME – Versión N° 03;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001022-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000400-2021-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del "Protocolo para la Evaluación Técnica de

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 10:14:08 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 18:25:38 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 18:22:48 -05:00

Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, señalando que la propuesta normativa establece el procedimiento para la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa;

Que, mediante Memorando N° D002500-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación del documento normativo “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME – Versión N° 04, toda vez que este cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000475-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, manifiesta que el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 05, aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, estableciéndose en el literal b) del inciso 6.1 del numeral 6 del citado Manual que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en ese sentido, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, que señala como una función de la Unidad de Asesoría Jurídica: *“Emitir opinión legal sobre documentos normativos que sean sometidos a su consideración por la Dirección Ejecutiva u otras unidades del Programa”*; la referida Unidad opina que es legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que aprueba el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, que incorpora definiciones y mejoras en sus procedimientos lo cual permite el desarrollo ágil de la evaluación técnica de establecimientos de los proveedores; además, no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2022.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000394-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2021.

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

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de Aprobación
PRT-042-PNAEQW-USME	04	68	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000252-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	01/10/2021

**PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS
DECLARADOS EN EL PROCESO DE COMPRAS DEL PROGRAMA
NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma</p> <div data-bbox="231 1758 391 1848"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 15:27:20 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p> <div data-bbox="638 1758 798 1848"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 17:29:21 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p> <div data-bbox="1045 1758 1204 1848"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 17:39:06 -05:00</p>
--	--	---

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE.....	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VII. RESPONSABILIDADES.....	8
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	8
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	9
X. DISPOSICIONES FINALES	16
XI. ANEXOS	17



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:27:34 -05:00

I. Objetivo

Establecer el procedimiento para la evaluación técnica de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa.

II. Alcance

El presente protocolo es de obligatorio cumplimiento por las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los actores involucrados en la evaluación técnica de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

III. Base Normativa

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2. Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- 3.3. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.4. Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud Ocupacional.
- 3.5. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.6. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.7. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.8. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.9. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
10. Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- 3.11. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.12. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- 3.13. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.14. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.15. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:27:43 -0500

- 3.16. Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 3.17. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.18. Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, que aprueba los lineamientos para determinar los giros afines o complementarios entre sí para el otorgamiento de licencias de funcionamiento y listado de actividades simultáneas y adicionales que pueden desarrollarse con la presentación de una declaración jurada ante las Municipalidades.
- 3.19. Decreto Supremo N° 163-2020-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los formatos actualizados de Declaración Jurada”.
- 3.20. Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, que aprueba las Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.
- 3.21. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- 3.23. Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.25. Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.26. Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.28. Resolución Ministerial N° 192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS, Lineamientos para la evaluación, seguimiento y gestión de la evidencia de las políticas, planes, programas y proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.29. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.31. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:27:52.05:00

- 3.32. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para restaurantes y afines".
- 3.33. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los procedimientos generales de compras, de rendición de cuentas y otras disposiciones para la operatividad del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.34. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA que aprueba los "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"

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

IV. Documentos de Referencia

- 4.1. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.2. NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados Etiquetado.
- 4.3. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, "Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 4.4. Bases integradas del Proceso de Compra Electrónico de raciones y productos, para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; Anexos y Formatos.
- 4.5. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6. PRT-047-PNAEQW-USME, "Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19".
- 4.7. PRT-035-PNAEQW-UOP, "Protocolo para la Asignación y Cambio de Modalidad de Atención del Servicio Alimentario en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 4.8. PLA-003-2020-PNAEQW-URH, "Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 4.9. Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba una (01) Ficha de homologación de "parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m".



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:28:03 -0540

V. Abreviaturas y Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinador/a Técnico Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EPP	: Equipo de Protección Personal
EPS	: Empresa Prestadora de Salud
ESSALUD	: Seguro Social de Salud
ETE	: Evaluación Técnica de Establecimientos
HACCP	: Siglas en inglés para "Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control"

IE	: Institución Educativa Publica
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud
OI	: Organismo de Inspección
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SGD	: Sistema de Gestión Documental
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial
UTI	: Unidad de Tecnologías de la Información

VI. Definición de Términos

6.1 Aplicaciones Informáticas

Software desarrollado que permite a las/os usuarios/os realizar un grupo de funciones, tareas o actividades como el registro de datos, envío de información, gestionar un proceso, entre otros.

6.2 Aplicación Móvil

Software desarrollado íntegramente para dispositivos móviles que puede ser descargado gratuitamente desde una plataforma de distribución digital (Play Store), que permite a las/os usuarios/os realizar un grupo de funciones, tareas o actividades como el registro de datos, envío de información, gestionar un proceso, entre otros.

6.3 Batch de Producción

Sistema de producción en el que los productos a fabricar van separados en lotes a medida que avanzan por el proceso de producción.

6.4 Buenas Prácticas de Manufactura

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas¹.

6.5 Buenas Prácticas de Almacenamiento

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos².

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:28:15 -05:00

Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano³.

6.7 Caso Fortuito o Fuerza Mayor

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

6.8 Control médico o exámenes médicos.

Se refieren a las pruebas o exámenes que se realizan para encontrar una enfermedad antes de que comiencen los síntomas.

¹ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

² Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

³ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

6.9 Desinfección

Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud.

6.10 Equipo

Dotación que facilita el traslado y/o manipulación de materiales, por ejemplo: transpaleta manual, carretilla hidráulica, etc.

6.11 Dispositivo Criptográfico (Token)

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

6.12 Dispositivo Móvil

Dispositivo de computación portátil (Smartphone o Tablet) de tamaño pequeño y de fácil transporte. Cuenta con capacidad de procesamiento y generalmente incluye una pantalla, un método de entrada (táctil o teclado en miniatura) y un sistema operativo que le permite ejecutar aplicaciones móviles previamente instalados.

6.13 Evaluación Técnica de Establecimientos

Actividad que comprende la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias, verificación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y/o Buenas Prácticas de Almacenamiento y/o Plan HACCP, según corresponda y la estimación de la capacidad de almacenamiento y/o producción de los establecimientos declarados por las/los postoras/es (durante la etapa de selección de proveedoras/es) o proveedoras/es (durante la etapa de ejecución contractual) en el marco del Proceso de Compras del PNAEQW, con la finalidad de garantizar el adecuado cumplimiento de las prestaciones y la calidad e inocuidad de los alimentos.

6.14 Firma Digital

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

6.15 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancia química.

6.16 Mobiliario

Objetos que sirven para facilitar usos y actividades habituales en el almacén, ejemplo: estantes, parihuelas, mesas de acero inoxidable, entre otros.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:28:30 -05:00

Plan HACCP

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado⁴.

6.18 Postor/a

Persona natural o jurídica inscrita de manera individual o en consorcio que participa en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.

6.19 Proveedor/a

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

⁴ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

6.20 Principios Generales de Higiene

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena entera, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), que destinadas al almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)⁵.

6.21 Programa de Higiene y Saneamiento

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas.⁶

6.22 Sincronización

Envío de información desde el dispositivo móvil hacia la base de datos y/o descarga de información desde la base de datos del dispositivo.

6.23 Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.⁷

6.24 Sistema Integrado de Gestión Operativa

Solución web que atiende procesos operativos de los órganos que conforman el PNAEQW. Dicha solución web se agrupa en módulos, con la finalidad de administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos, en relación a la prestación del servicio alimentario.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

8.1 La ETE declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es, está a cargo de dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes del PNAEQW, los mismos que son responsables de su ejecución y resultados.

8.2 La ETE consiste en:

Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento.

Verificar la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y/o Buenas Prácticas de Almacenamiento y/o Plan HACCP, según corresponda y los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria nacional, regional o local a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.

- Estimar la capacidad de producción y/o almacenamiento de alimentos por cada establecimiento, según corresponda.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:28:42 -05:00

⁵ Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

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

⁷ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

- 8.3 La ETE, declarado por el/la postor/a para un Proceso de Compras, se realiza por única vez, por lo que los resultados de dicha evaluación corresponden a todas las postulaciones en los que haya sido declarado dicho establecimiento; siendo el/la postor/a responsable de garantizar las condiciones higiénico sanitarias adecuadas y la capacidad de producción y/o almacenamiento de cada uno de sus establecimientos.
- 8.4 El/la postor/a puede solicitar una nueva evaluación técnica a su establecimiento siempre que, para una nueva convocatoria y antes de su postulación, se implementen mejoras en las condiciones higiénico sanitarias de su establecimiento (para lo cual se realiza solo la evaluación higiénico sanitaria) y/o se hayan efectuado cambios que modifiquen su capacidad de almacenamiento y/o producción (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), según corresponda. En este supuesto, es válido el resultado obtenido en la última evaluación realizada.
- 8.5 En la modalidad de atención productos, el PNAEQW efectúa una nueva evaluación técnica al establecimiento (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), siempre que el/la postor/a postule a otra UT en la cual se incorpore uno o más alimentos diferentes a los contemplados en la estimación de capacidad de almacenamiento de alimentos, según Anexos 4A y 4B de las bases del Proceso de Compras.
- 8.6 En caso de que el/la postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados, éstos son evaluados de manera independiente. Asimismo, el almacenamiento y/o producción total de alimentos para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento según la actividad declarada por el/la postor/a.
- 8.7 En la modalidad de atención raciones, en caso que un/a postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados para uno (01) o más ítems, a efectos de obtener el resultado final como SATISFACTORIO, se tiene en cuenta que todos los establecimientos declarados (producción de pan, producción de huevo sancochado y almacenamiento de bebida y sólido industrializado), tengan resultado individual SATISFACTORIO.
- 8.8 Si durante la ejecución contractual el/la proveedor/a incorpora nuevos establecimientos, modifica su capacidad de almacenamiento y/o producción inicial o realiza algún cambio de modalidad de atención, se debe efectuar una nueva evaluación técnica a su establecimiento, según corresponda.
- 8.9 En caso la/el responsable de control de calidad del establecimiento se niegue o no permita la firma (digital o en físico) del "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 03), "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Raciones" (Anexo N° 04), "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Modalidad de Atención Productos" (Anexo N° 05), y/o "Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 06), las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben utilizar los formatos en físico, consignando en el campo de observaciones del acta de culminación de la ETE la frase: "SE NEGÓ A FIRMAR", siendo plenamente válido dicho documento y el resultado.
- 8.10 Los procedimientos administrativos y financieros que se realicen para la ejecución de la ETE se rigen de acuerdo a las normas y procedimientos dispuestos por el PNAEQW.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:28:54 -05:00

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Planificación de la ETE

- 9.1.1 La/el jefa/e de la USME, planifica y gestiona los recursos logísticos y financieros necesarios para la ejecución de la ETE; así como, el desarrollo de las

competencias a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para la ETE, a cargo de las/los especialistas en supervisión de la USME, respecto a los lineamientos establecidos en el presente protocolo.

- 9.1.2 La/el jefa/e de la USME gestiona el/los requerimiento/s para el desarrollo/actualización de las aplicaciones informáticas necesarias para la ejecución de la ETE.
- 9.1.3 La/el CTT debe mantener actualizado el registro de información y documentación (certificado de habilidad profesional y controles médicos que incluya los exámenes de baciloscopia y coprocultivo) del personal SPA en el sub módulo del SIGO "programación SPA".

9.2 De la programación al personal a cargo de la ETE

- 9.2.1 Culminada la etapa de presentación de propuestas técnicas y económicas, la UTI en coordinación con la UGCTR remite a la USME el listado de establecimientos a ser evaluados según ubicación geográfica. Dicha información debe encontrarse disponible a través del SIGO para la programación correspondiente.
- 9.2.2 Conocido el listado de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es que participan en el Proceso de Compras, los especialistas en supervisión de la USME, efectúan la sectorización de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes disponibles en relación al número de establecimientos a evaluar. Luego, a través del SIGO, se efectúa la programación del personal a cargo de la ETE en forma aleatoria, considerando que los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes no sean de la misma UT.

Solo en caso no haya disponibilidad de personal o por situaciones de caso fortuito o fuerza mayor; se programa a los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes de una misma UT.
- 9.2.3 La designación de establecimientos para evaluación por cada SPA programado, se efectúa: para establecimientos de almacenamiento de alimentos de hasta dos (02) establecimientos por día; y para establecimientos de preparación de alimentos uno (01) por día.
- 9.2.4 Culminada la programación del personal SPA, se notifica su designación vía correo electrónico previo al inicio de la ETE, con copia a la/el CTT y la/el JUT al cual pertenecen las/los supervisoras/es de plantas y almacenes programados.

- 9.2.5 La/el SPA luego de recibir la comunicación de los ámbitos asignados, es responsable de efectuar el desplazamiento oportuno a dichos ámbitos, para lo cual realiza las coordinaciones necesarias con la/el CTT y/o la/el JUT u otros órganos pertinentes.
- 9.2.6 En caso que no se logre programar o ejecutar la evaluación a la totalidad de establecimientos según los plazos establecidos, la USME comunica a la UGCTR, a fin que se tome las acciones dispuestas según el Manual de Compras y Bases Integradas del Proceso de Compras.

9.3 Del Inicio de la ETE

- 9.3.1. La/el SPA, antes de dirigirse al establecimiento a evaluar, debe contar con los siguientes materiales y documentos:
 - a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW, expedida por la/el JUT (físico).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:29:11 -05:00

- b) Constancia de habilitación profesional (físico o digital).
- c) Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) que incluya los exámenes de baciloscopia y coprocultivo realizados en establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, realizados con una frecuencia semestral (físico o digital).
- d) Manual del Proceso de Compras (físico o digital).
- e) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital).
- f) Protocolo para la ETE (físico o digital).
- g) Fichas para la ETE, modalidad de atención raciones y productos (Anexos N° 04 y 05, respectivamente). (físico)
- h) Formatos Acta de Inicio y Acta de Culminación para la ETE (Anexos N° 03 y 06, respectivamente). (físico)
- i) Dispositivo móvil (institucional), el mismo que debe contar con la aplicación instalada y actualizada (última versión) para la ETE, verificando que el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. En caso la/el SPA no tenga asignado un dispositivo móvil institucional, la UT debe gestionar la habilitación de un dispositivo móvil para dicho personal.
- j) Dispositivo criptográfico (Token).
- k) Indumentaria adecuada y completa (guardapolvo, toca y protector naso bucal de color claro y calzado cerrado), así como los elementos de protección personal exigidos por el MINSA debido al estado de emergencia sanitaria, de corresponder.
- l) Materiales de apoyo (calculadora, cinta métrica, linterna entre otros).
- m) Otros que amerite, según corresponda.

9.3.2. Una vez constituidos en el establecimiento designado, una/o de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben realizar el registro de información de la ETE en la aplicación móvil, para lo cual efectúa la búsqueda del establecimiento a través del código asignado a este y procede a verificar la información de la ubicación del establecimiento según lo declarado por el/la postor/a y toma la evidencia (fotográfica y/o video) al ingreso del establecimiento (fachada) efectuando su registro en la aplicación móvil.

9.3.3. Efectuado el ingreso al establecimiento las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os proceden a verificar los datos personales del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a, de ser el caso (documento de identidad) y con participación del/de la responsable de control de calidad del establecimiento, generan el "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 03) consignando la información de las personas que participan en la ETE. Culminado ello, generan el registro para su envío (sincronización) al SIGO.

9.3.4. Después del envío de la información al SIGO, se efectúa la firma digital del "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 03) por parte de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a (de corresponder).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:29:21 -05:00

En caso exista dificultad para realizar la firma digital del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 03), sea este de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os esperan un máximo de 30 minutos para que se resuelva el inconveniente presentado. En caso de no resolverse, debe tomar la evidencia (fotográfica y/o video) de la dificultad presentada; y previa comunicación y autorización de su CTT y/o JUT, utiliza los formatos en físico.

9.3.5. Efectuada la firma (digital o en físico, de ser el caso) del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 03), las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os aplican la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de atención Raciones” (Anexo N° 04) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de atención Productos” (Anexo N° 05), según corresponda.

9.3.6. En caso no se permita el ingreso de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes al establecimiento para su evaluación o la/el responsable de control de calidad del establecimiento, según lo declarado por el/la postor/a, no se encuentre presente para el inicio de la ETE, se establece lo siguiente:

- Se espera un máximo de 15 minutos en la dirección del establecimiento, transcurrido dicho tiempo las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os culminan con el registro del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 03).
- Se aplica la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 04) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 05), según corresponda; registrando el motivo de descalificación automática respectivo, tomando las evidencias necesarias (fotográfica y/o video) y efectuando su envío (sincronización) al SIGO.
- Se registra el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06), efectuando su envío (sincronización) al SIGO.
- Se efectúa en físico el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 03) y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06), dejándose copia de las actas firmadas en el establecimiento (por debajo de la puerta, de ser el caso).

9.3.7. Efectuado el acta de inicio de la ETE, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben verificar y contrastar los documentos declarados por el/la postor/a o proveedor/a (en la aplicación informática implementada por el PNAEQW) con los documentos originales que deben encontrarse en las instalaciones del establecimiento, siendo los siguientes:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:29:29 -05:00

- Licencia de Funcionamiento vigente y debe corresponder al giro y dirección del establecimiento.
- Certificación de los Principios Generales de Higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente del establecimiento de producción y/o almacenamiento, según corresponda.
- Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento conforme al D.S. N° 022-2001-SA. (con una antigüedad no mayor a tres meses), Dicho certificado debe contar (en el establecimiento) con la copia simple de la resolución o certificado o constancia u otro documento que

acredite la autorización emitida por la autoridad competente, el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades:

- ✓ Desinsectación
- ✓ Desratización
- ✓ Desinfección
- ✓ Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua
- ✓ Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda

De no corresponder uno o más de estos documentos con los declarados por el/la postor/a o proveedor/a, en la aplicación informática implementada por el PNAEQW se debe considerar como causal de descalificación automática según corresponda.

Además, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben solicitar a el/la postor/a y/o a la/el responsable de control de calidad del establecimiento los documentos originales siguientes:

- Control médico semestral (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente que incluya, como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.
- Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento declarado, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento.

De no presentar la documentación requerida en el establecimiento, se debe considerar como causal de descalificación automática, según corresponda.

- 9.3.8. Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el profesional responsable de control de calidad del establecimiento, de acuerdo a lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras electrónico y según documentación declarada por el/la postor/a en la aplicación informática implementada por el PNAEQW (el/la postor/a en una misma convocatoria no puede declarar al mismo profesional en más de un establecimiento) o proveedor/a.

De no cumplir con los requisitos establecidos para el profesional responsable de control de calidad del establecimiento según los documentos declarados por el/la postor/a o proveedor/a en la aplicación informática implementada por el PNAEQW, se debe considerar como causal de descalificación automática según corresponda.

- 9.3.9. Si durante la aplicación de las fichas: "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Modalidad de Atención Raciones" (Anexo N° 04), "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos" (Anexo N° 05) se evidencia uno (01) o más motivos de descalificación automática, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben realizar como mínimo una (01) toma fotográfica y/o video por cada motivo de descalificación, desde la aplicación móvil, y dar por culminada la ETE. La conclusión de la evaluación técnica del establecimiento se califica como NO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:29:38 -05:00

SATISFACTORIO, siendo consignado en el formato del "Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 06).

9.4 De la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE, deben:

- 9.4.1. Portar indumentaria adecuada y completa (según lo establecido en el numeral 9.3.1 literal k); además de respetar las normas de higiene y seguridad del establecimiento.
- 9.4.2. Verificar la implementación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos en los Programas de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y Plan HACCP, según corresponda; así como de los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria nacional, regional o local a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor, los mismos que deben ser sustentados en los registros o formatos de control.
- 9.4.3. Realizar obligatoriamente las tomas fotográficas desde la aplicación móvil, según el siguiente detalle:
 - **Modalidad de Atención Raciones:** i) Áreas de preparación y/o producción de alimentos, ii) Áreas de almacenamiento de alimentos, según corresponda. (mínimo una (01) toma fotográfica por cada área).
 - **Modalidad de Atención Productos:** Áreas destinadas para el almacenamiento de alimentos. (mínimo una (01) toma fotográfica por cada área).
- 9.4.4. Realizar la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento declarado por el/la postor/a o proveedor/a, aplicando la "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Raciones" (Anexo N° 04) o la "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos" (Anexo N° 05), según corresponda; a través de la aplicación móvil desarrollada por el PNAEQW. Para la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en las fichas, se selecciona CONFORME o NO CONFORME, según la situación evidenciada. En caso se seleccione NO CONFORME, se debe precisar la no conformidad en el campo OBSERVACIÓN tomando evidencia (fotográfica y/o video) por cada no conformidad.
- 9.4.5. Culminada la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en la ficha y en caso la evaluación higiénico sanitaria al establecimiento resulte **SATISFACTORIO** (calificación mayor o igual al 75%), se realiza el cálculo de la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda.
- 9.4.6. En caso el resultado sea **NO SATISFACTORIO** (calificación menor a 75%), no se realiza la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda; y da por culminada la evaluación, registrando dicho resultado en el "Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 06).
- 9.4.7. Para el caso de establecimientos de producción de alimentos, de forma simultánea a la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, se debe realizar el registro de información para la estimación de capacidad de producción de alimentos en la aplicación móvil.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:29:49 -05:00

9.5 De la estimación de capacidad del establecimiento.

La estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento se realiza aplicando:

9.5.1. Estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) – modalidad de atención raciones

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben:

- Verificar *in situ* la corrida de producción del componente sólido, como mínimo de un batch de producción de pan con acompañamiento tipo empanada (con el equipo de mayor capacidad para el amasado), con un peso mínimo establecido para el nivel primario; y un batch de producción de huevo sancochado (540 unidades como mínimo y 360 unidades por tipo de equipo de cocción en caso se cuente con más de un método de cocción), debidamente envasado, empacado y almacenado como producto final.
- Verificar *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos), considerando el almacén de materia prima e insumos para panificación, almacén para huevo, área de proceso de crudos y cocidos, almacén de productos terminados, almacén de utensilios, ambiente de higienización de utensilios (jabas, bandejas porta huevos), según corresponda.

La estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido se realiza siguiendo las instrucciones para el “Cálculo de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Productos de Panificación y Huevo Sancochado) - Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 01).

9.5.2. Estimación de la capacidad de almacenamiento (bebible y componente sólido industrializado) - modalidad de atención raciones

El/la postor/a o proveedor/a debe considerar que su establecimiento cuente con capacidad de almacenamiento para ocho (08) días de atención del producto bebible industrializado y cuatro (04) días de atención del componente sólido industrializado, para todas sus postulaciones.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:29:59 -05:00

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben verificar *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén, según corresponda.

La estimación de la capacidad de almacenamiento del bebible y componente sólido industrializado se realiza siguiendo las mismas instrucciones establecidas para la estimación de capacidad de almacenamiento para productos de panificación y huevo sancochado (Anexo N° 01).

9.5.3. Estimación de la capacidad de almacenamiento de alimentos – modalidad de atención productos

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben considerar el listado de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al (a los) que postula; el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil, verificando *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén.

La estimación de la capacidad de almacenamiento se realiza siguiendo las instrucciones para el “Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento de Alimentos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 02).

9.6 De la culminación de la ETE

- 9.6.1. Concluido el proceso de la ETE, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os envían su registro (sincronización) al SIGO, con el puntaje y resultado obtenido: SATISFACTORIO o NO SATISFACTORIO.
- 9.6.2. Realizado el envío de información al SIGO, se generan la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 04) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 05), según corresponda; y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06) y en caso no se presente ninguna observación de las partes, la/el SPA digita y/o escribe la frase “el/la postor/a no indica observación” en el acta de culminación. Luego se efectúa la firma digital de la ficha y acta por parte de la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a (de corresponder) y finalmente las/los supervisoras/es de plantas y almacenes; siendo improcedente cualquier reclamo posterior por alguna observación no consignada en el acta.
- 9.6.3. Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE comunican inmediatamente a la/el JUT y/o CTT donde se encuentra ubicado el establecimiento, que dicha actividad se ha culminado y se ha firmado la ficha y acta correspondiente, para su reporte a la sede central del PNAEQW.
- 9.6.4. De haberse aplicado en forma física la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 04) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 05), el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 03) y/o el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06); estos deben ser ingresados al SIGO escaneados el mismo día que se realiza la actividad, bajo responsabilidad, salvo caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento del termino señalado y debidamente sustentado.
- 9.6.5. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE remiten un informe técnico con el sustento de los resultados de la ejecución de la ETE, ingresado por el SGD, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores al último día de la ETE según el cronograma del Proceso de Compras, o cuando la/el JUT lo requiera; anexando la documentación recabada (plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento) y la documentación generada (cálculo de capacidad, entre otros). Asimismo, las/los supervisores/as de plantas y almacenes responsables de la ETE pueden realizar un solo informe técnico, generando en el SGD por uno de ellos y el otro con visto bueno.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:30:15 -05:00

X. Disposiciones Finales

- 10.1 Las/los supervisores/as de plantas y almacenes designadas/os para la ETE se comprometen a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW, en caso incumpla con esta disposición.

- 10.2 En caso las/los supervisores/as de plantas y almacenes identifiquen que un mismo establecimiento se encuentre declarado por dos o más postoras/es, se debe informar de forma inmediata, con el sustento del caso y vía SGD, a la/el JUT y esta a su vez al comité de compra y a la UGCTR previo al inicio de proceso de evaluación de propuestas técnicas y económicas.
- 10.3 En caso se cuente con la contratación de un OI para ejecutar la ETE, estos se sujetan a cumplir lo establecido en el presente protocolo.
- 10.4 La USME, está facultada a efectuar el acompañamiento, en calidad de “veedor”, durante el desarrollo de la ETE.
- 10.5 Ante situaciones no previstas en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, en coordinación con los órganos, dispone las acciones específicas que correspondan ejecutar con la finalidad de salvaguardar la ejecución de la ETE.

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Cálculo de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Productos de Panificación y Huevo Sancochado) - Modalidad de Atención Raciones.
- Anexo N° 02: Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento de Alimentos – Modalidad de Atención Productos.
- Anexo N° 03: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001. Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos.
- Anexo N° 04: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Raciones.
- Anexo N° 05: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos.
- Anexo N° 06: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004. Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos.
- Anexo N° 07: Dimensiones de referencia para empaques secundarios.
- Anexo N° 08: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:30:25 -05:00

ANEXO N° 01

CÁLCULO DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO) – MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES

1. Objetivo

Establecer el procedimiento a seguir para la estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Raciones.

2. Alcance

Es de aplicación por el personal designado para realizar la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Raciones.

3. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Productos de Panificación)

- 3.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación) del establecimiento evaluado, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE solicitan a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de pan con acompañamiento tipo empanada, con el equipo de mayor capacidad para el amasado y con un peso mínimo de acuerdo a lo establecido para el nivel primario.
- 3.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.
- 3.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado en el establecimiento por cada línea de producción, en la aplicación móvil y en el formato A de ser necesario.
- 3.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, será suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.
- 3.5 Durante la ejecución contractual, la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación), se puede realizar durante el proceso productivo del pan con acompañamiento (que demande el mayor tiempo en su producción) en el establecimiento del/de la proveedor/a, considerando un batch de producción con el equipo de mayor capacidad para el amasado.

En la corrida del batch de producción, se verifica:

- a) El pesado de la materia prima e insumos (dosimetría) a emplear en la preparación del pan.
- b) El mezclado de los ingredientes, que sea homogénea hasta obtener una masa elástica.



Firmado digitalmente por SALVADOR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:30:47 -05:00

- c) El cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, considerando el peso mínimo establecido del pan para el nivel primario y un 10% adicional por la pérdida de humedad en el proceso de horneado.
 - d) El fermentado de la masa.
 - e) La temperatura y tiempo del horneado de la masa fermentada, que asegure la cocción del producto.
 - f) El enfriado del pan hasta alcanzar la temperatura ambiente (en el centro del pan), realizado en un ambiente separado del procesamiento de crudos.
 - g) El envasado en bolsa individual, termosellado e identificado.
 - h) El empaclado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos), evaluando que no exista contacto directo del alimento con el piso y se encuentren adecuadamente estibados.
- 3.7 Para efectuar la estimación de la capacidad de producción se determina el rendimiento en cada etapa del proceso de producción, efectuándose la medición y toma de datos según lo verificado en cada una de las etapas del proceso productivo y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), información que es registrada en la aplicación móvil y el formato A de ser necesario.

Para la toma de datos, durante el proceso productivo se verifica:

- a) El tiempo de pesado de la materia prima e insumos (dosimetría), desde la apertura de sus envases hasta el acondicionado de los mismos en el área de mezclado y amasado.
- b) El tiempo de mezclado y amasado, desde el vertido de los ingredientes al equipo hasta el retiro de la totalidad de masa obtenida del equipo (batch de producción).
- c) El tiempo para el cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, desde el inicio del corte de la masa, hasta el boleado del último corte de masa obtenido (batch de producción), debidamente ubicados en la bandeja de un coche (máximo 30 bollos por bandeja para el nivel primario) y su traslado al área de fermentado. Asimismo, se registra el número total de panes obtenidos (en masa).
- d) El tiempo del fermentado de la masa, se determina desde el momento en que ingresa un coche al área de fermentado (debidamente delimitado) hasta su retiro de esta área, culminado el proceso de fermentación. Asimismo, se determina la capacidad del área de fermentado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de fermentado permite acoger es mayor al número total de coches que se tiene implementado en el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad); luego se determina la capacidad total del área de fermentado según el número total de panes que este permite acoger.
- e) El tiempo de horneado de la masa fermentada, se determina desde el momento en que sale un coche del área de fermentado para su horneado, hasta que ingrese al área de enfriado.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:30:58 -05:00

El tiempo de enfriado del pan corresponde al tiempo total que permanece un coche en el área de enfriado (debidamente delimitado). Asimismo, se determina la capacidad del área de enfriado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de enfriado permite acoger es mayor al número total de coches que tiene implementado el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad), luego se determina la capacidad del área de enfriado según el número total de panes que este permite acoger.

- g) El tiempo de envasado y empaçado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establece en las Especificaciones Técnicas de Alimentos) y su almacenamiento para todo el batch de producción.

- 3.8 Con los datos recogidos, se determina el rendimiento (unidades/minuto) para cada etapa del proceso de producción (en los casos donde se han determinado más de una medición por etapa, se determina el tiempo promedio); luego del cual se efectúa el registro de los resultados obtenidos en la aplicación móvil y en el formato B, de ser necesario.

Para ilustración, en el Cuadro N° 01, se muestra la capacidad máxima y tiempo total por etapa a fin de determinar el rendimiento por etapa (unidades[panes]/minuto) para un batch de producción de pan con acompañamiento (76 kg de masa). Para el ejemplo, se considera que el establecimiento cuenta con solo una línea de producción, implementado con los siguientes equipos: dos (02) mezcladoras, dos (02) divisoras, un (01) área de fermentado con capacidad para dieciséis (16) coches, dos (02) hornos, un área de enfriado con doce (12) coches y un equipo para envasado. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Cuadro N° 01: Ilustración de la determinación del rendimiento promedio por etapa de la producción de productos de panificación.

ETAPA	OPERACIONES	CAPACIDAD (N° DE PANES)	TIEMPO (MIN)	RENDIMIENTO (PANES/MIN.)
ET01	DOSIMETRIA	--	10	..
ET02	MEZCLADO Y AMASADO	2160	15	144
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO	2160	13	166
ET04	FERMENTADO	8640	75	115
ET05	HORNEADO	2160	20	108
ET06	ENFRIADO	6480	60	108
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO	1080	15	72

- 3.9 Para el cálculo de la capacidad máxima de producción del componente sólido (productos de panificación), se considera hasta un máximo de 24 horas de producción (1440 min.) y se procede de la siguiente manera:

- Se calcula la capacidad de producción estimada por cada una de las etapas del proceso de producción.
- Se descuenta del tiempo máximo de producción (1440 min.), el tiempo de producción acumulado por etapas y se multiplica por el rendimiento máximo estimado (panes/minuto), obteniéndose la capacidad máxima de producción por cada una de las etapas.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:31:09 -05:00

$$\text{Cap. Max. Prod. ET}(i) = (T'_{\text{Max. Prod.}} - T'_{\text{Total Acum. ET}(i-1)}) * \text{Rend. ET}(i)$$

Dónde: Cap. Max. Prod.ET(i), es la capacidad máxima de producción (panes por día) correspondiente a una etapa.

T' Max. Prod., es el tiempo máximo de producción (1440 min.).

T' Total Acum. ET(i-1), es el tiempo total acumulado hasta la etapa anterior.

Rend.ET(i), es el rendimiento máximo estimado para la etapa.

- Luego del cálculo efectuado, la capacidad máxima de producción estimada (panes por día) está determinada por la etapa con la menor capacidad de producción estimada.

Para ilustración, en el Cuadro N° 02, se muestra la capacidad máxima de producción por etapa, según ejemplo anterior, determinándose como la capacidad máxima de producción del establecimiento de 89,784 unidades de pan.

Cuadro N° 02: Ilustración para establecer el rendimiento máximo de producción de productos de panificación

ETAPA	OPERACIONES	RENDIMIENTO PANES/MIN.	TIEMPO ACUMULADO (MIN)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION PANES/DIA.
ET01	DOSIMETRIA	..	--	..
ET02	MEZCLADO Y AMASADO	144	10	$(1440-10)*144 = 205,920$
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO	166	25	$(1440-25)*166 = 234,890$
ET04	FERMENTADO	115	38	$(1440-38)*115 = 161,230$
ET05	HORNEADO	108	113	$(1440-113)*108 = 143,316$
ET06	ENFRIADO	108	133	$(1440-133)*108 = 141,156$
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO	72	193	$(1440-193)*72 = 89,784$



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:36:04 -05:00

- 3.10 En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad máxima de producción del establecimiento (productos de panificación) se determina efectuando la suma de las capacidades (panes/día) por cada línea de producción.

4. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Huevo Sancochado)

- 4.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) del establecimiento evaluado, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE solicitan a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de huevo sancochado (540 unidades como mínimo o 360 unidades por tipo de equipo de cocción siempre que se cuente con más de un método de cocción).
- 4.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.
- 4.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado en el establecimiento por cada línea de producción, en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario.
- 4.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, es suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.

- 4.5 Durante la ejecución contractual, la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado), se puede realizar durante el proceso productivo en el establecimiento del/de la proveedor/a, considerando un batch de producción por cada método de cocción.
- 4.6 En la corrida del batch de producción, se verifica:
- La selección, limpieza y lavado de la materia prima (huevo fresco).
 - La temperatura, tiempo de cocción del huevo (que asegure la cocción del producto) y su retiro antes del inicio del enfriado.
 - El enfriado del huevo sancochado, hasta alcanzar la temperatura ambiente (en el centro del producto).
 - El secado del huevo sancochado, hasta la eliminación total del agua de la superficie del producto.
 - El envasado en bolsa individual, termosellado e identificado.
 - El almacenado del huevo sancochado, en bandejas porta huevos y jabas (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos), evaluando que no exista contacto directo del alimento con el piso y se encuentren adecuadamente estibados.
- 4.7 Para efectuar la estimación de la capacidad de producción se determina el rendimiento de cada etapa del proceso de producción, efectuándose la medición y toma de datos según lo verificado en cada una de las etapas del proceso productivo y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), información que es registrada en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario.

Para la toma de datos, durante el proceso productivo se verifica:

- El tiempo de selección, limpieza y lavado de la materia prima (huevo fresco), se determina desde la inspección y/o selección hasta su acondicionamiento antes del inicio de la cocción.
- El tiempo de cocción del huevo, se determina desde el momento en que ingresa el producto a cocción hasta el inicio del enfriado (incluye el retiro del producto de corresponder). Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas, ollas, cocinas, marmitas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de enfriado del huevo sancochado se determina desde el momento en que ingresa el producto al área de enfriado hasta el inicio del secado (incluye el retiro del producto de corresponder). Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas, ollas, marmitas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de secado del huevo corresponde al tiempo total que permanece el batch de producción en el área de secado. Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas, ollas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de envasado de los huevos sancochados, empacado y almacenado en bandejas porta huevos y jabas (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos); se considera para todo el batch de producción.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:36:34 -05:00

- 4.8 Con los datos recogidos se determina el rendimiento (unidades/minuto) de cada etapa del proceso de producción (en los casos donde se han determinado más de una medición, se determina el rendimiento promedio); luego del cual se efectúa el registro de los resultados obtenidos en la aplicación móvil y en el formato D, de ser necesario.

Para ilustración, en el Cuadro N° 03, se muestra la capacidad máxima y tiempo total por etapa, a fin de determinar el rendimiento por etapa (unidades[huevos]/minuto) para un batch de producción (540 unidades). Para el ejemplo se está considerando que el establecimiento cuenta con solo una línea de producción implementado con los siguientes equipos: cuatro (04) ollas con sus respectivas cocinas, capacidad para dos (02) ollas en el área de enfriado y secado; y un (01) equipo para envasado. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Cuadro N° 03: Ilustración para la determinación del rendimiento promedio, producción de huevo sancochado

ETAPA	OPERACIONES	CAPACIDAD (N° DE HUEVOS)	TIEMPO (MIN)	RENDIMIENTO (HUEVOS/MIN.)
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO	540	06	90
ET02	COCCION Y TRASLADO(*)	2160	25	86
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO	1080	10	108
ET04	SECADO Y TRASLADO	1080	10	108
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO	540	10	54

(*) De corresponder

- 4.9 Para el cálculo de la capacidad máxima de producción del componente sólido (huevo sancochado), se considera un máximo de 08 horas de producción (480 min.) y se procede de la siguiente manera:

- Se calcula la capacidad de producción estimada por cada una de las etapas del proceso de producción.
- Se descuenta del tiempo máximo de producción (480 min.) el tiempo de producción acumulado desde el momento del enfriado y se multiplica por el rendimiento máximo promedio estimado (huevos/minuto), obteniéndose la capacidad máxima de producción para cada una de las etapas.

$$\text{Cap. Max. Prod. ET(i)} = (T'_{\text{Max. Prod.}} - T'_{\text{Total Acum. ET(i-1)}}) * \text{Rend. ET(i)}$$

Dónde: Cap. Max. Prod.ET(i), es la capacidad máxima de producción correspondiente a una etapa.

T' Max. Prod., es el tiempo máximo de producción (480 min.).

T' Total Acum. ET(i-1), es el tiempo total acumulado hasta la etapa anterior.

Rend.ET(i), es el rendimiento máximo estimado para la etapa.

- Luego del cálculo efectuado, la capacidad máxima de producción (huevos por día) está determinada por la etapa con la menor capacidad de producción estimada.

Para ilustración, en el Cuadro N° 04, se muestra la capacidad máxima de producción por etapa, según ejemplo anterior, determinándose como la capacidad máxima de producción del establecimiento de 24,840 unidades de huevo sancochado.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 15:36:51 -05:00

Cuadro N° 04: Ilustración de la determinación del rendimiento máximo de producción de huevo sancochado

ETAPA	OPERACIONES	RENDIMIENTO HUEVOS/MIN.	TIEMPO ACUMULADO (MIN)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION HUEVOS/DIA.
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO	90	0	$(480-0)*90 = 43,200$
ET02	COCCION Y TRASLADO(*)	86	0	$(480-0)*86 = 41,280$
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO	108	0	$(480-0)*108 = 51,840$
ET04	SECADO Y TRASLADO	108	10	$(480-10)*108 = 50,760$
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO	54	20	$(480-20)*54 = 24,840$

(*) De corresponder

4.10 En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad máxima de producción del establecimiento (huevo sancochado) se determina efectuando la suma de las capacidades (huevos sancochados/día) por cada línea de producción.

5. Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación y Huevo Sancochado), Componente Sólido Industrializado y Bebible Industrializado.

5.1 Se realiza teniendo en cuenta las dimensiones del (los) ambiente(s) destinado(s) para su almacenamiento, incluido el área para evaluación de productos. Para ello, se verifica *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento y se realiza la inspección de los ambientes destinados para tal fin.

5.2 Se verifica el área útil de almacenamiento considerando los espacios reglamentarios establecidos. Las distancias para la estiba la misma que deben ser efectuada de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m⁸.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m., espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m., espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

5.3 Se verifica el número de tarimas, parihuelas, estantes u otro mobiliario de almacenamiento, disponibles para el almacenamiento de los alimentos, considerando la cantidad existente y sus dimensiones. Asimismo, se tiene en cuenta los siguientes parámetros:

- N° unidades del alimento por empaque secundario.
- N° empaque secundario por cama.
- N° camas de alto por pila.
- N° pilas por mobiliario base.

Para el caso del componente sólido industrializado y bebible industrializado, se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos, como:

- N° Unidades por empaque secundario
- Dimensiones del empaque secundario
- Condiciones de apilamiento del producto

⁸ Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m

5.4 La capacidad máxima de almacenamiento se debe determinar según el siguiente procedimiento:

$$\text{Cantidad Total de Almacenamiento} = \text{N}^\circ \text{ mobiliario base} * \text{N}^\circ \text{ Pilas / mobil. base} * \text{N}^\circ \text{ camas / Pila} * \text{N}^\circ \text{ empaque sec. / Cama} * \text{N}^\circ \text{ Unidades / empaque sec.}$$

Para ilustración, en el Cuadro N° 05, se muestra la capacidad máxima de almacenamiento, según ejemplo anterior, determinándose con la capacidad máxima de almacenamiento para los productos de panificación de 38,400 unidades y de 72,000 unidades para el huevo sancochado.

Cuadro N° 05: Ilustración de cálculos para determinar la estimación de capacidad de almacenamiento del establecimiento

Denominación del ambiente de almacén	N° mobiliario base, verificado <A>	Dimensiones del mobiliario verificados		N° pilas / mobiliario base 	N° Camas / pila <C>	N° empaques secundarios / cama <D>	N° Unidades / empaque secundario <E>	Capacidad máxima de almacenamiento (Unidades) <A*B*C*D*E>
		Largo [m]	Ancho [m]					
Ambiente 1 (producto de panificación)	8	1.20	1.00	1	8	24	25	38,400
Ambiente 2 (huevo sancochado)	8	1.20	1.00	1	6	50	30	72,000

6. Resultado de la Evaluación de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación y Huevo Sancochado).

Una vez determinada la capacidad de producción y la capacidad de almacenamiento del componente sólido, (producto de panificación y huevo sancochado), se comparan los resultados obtenidos, considerando que la capacidad de la producción y almacenamiento está determinada por el menor valor estimado para cada producto.

Para ilustración, y según ejemplo anterior, se tiene:

1. Capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación) = 89,784 Unidades.

2. Capacidad de almacenamiento del componente sólido (productos de panificación) = 38,400 Unidades.

3. Capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) = 24,840 Unidades.

4. Capacidad de almacenamiento del componente sólido (huevo sancochado) = 72,000 Unidades.

Por tanto, la capacidad máxima de producción y almacenamiento del establecimiento para productos de panificación es de 38,400 Unidades y para huevo sancochado de 24,840 unidades.



Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:37:30 -05:00

FORMATO A: RECOJO DE INFORMACIÓN TIEMPO DE OPERACIONES - PROCESO DE PANIFICACIÓN

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO										II. FECHA - INICIO		
CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:			DIRECCION:							DÍA	MES	AÑO
DISTRITO:			PROVINCIA:				REGION:					
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:											RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:	

III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO							LINEAS DE PRODUCCIÓN:				
							L01	L02	L03	L04	L05

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE PANES	OBSERVACIONES
EQP01							
EQP02							
EQP03							
EQP04							
EQP05							
EQP06							
EQP07							
EQP08							
EQP09							
EQP10							
EQP11							
EQP12							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos PAJ 20550154068 han Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:48:13-05:00

IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE PANIFICACIÓN

N° REGISTRO	DOSIMETRIA			TIEMPO DE MEZCLADO Y AMASADO				TIEMPO DE CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO				TIEMPO DE FERMENTADO - COCHE				
	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1																
2																
3																
4																
5																
6																

N° REGISTRO	TIEMPO DE HORNEADO - COCHE					TIEMPO DE ENFRIADO - COCHE					TIEMPO DE ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO			
	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1														
2														
3														
4														

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos PAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:48:29 -05:00

FORMATO B: RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN - PROCESO DE PANIFICACIÓN

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN: L01 L02 L03 L04 L05

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD (N° DE PANES)	TIEMPO TOTAL (MIN.)	RENDIMIENTO (PANES/MIN.)	TIEMPO ACUMULADO (MIN.)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION (PANES/DIA)	OBSERVACIONES
ET01	DOSIMETRIA							
ET02	MEZCLADO Y AMASADO							
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO							
ET04	FERMENTADO							
ET05	HORNEADO							
ET06	ENFRIADO							
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:48:50 -05:00

FORMATO C: RECOJO DE INFORMACIÓN TIEMPO DE OPERACIONES - PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO											II. FECHA - INICIO					
CODIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCIÓN:									DÍA	MES	AÑO			
DISTRITO:		PROVINCIA:			REGION:											
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:		RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:														
III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO											LINEAS DE PRODUCCIÓN:					
ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE HUEVOS	OBSERVACIONES					L01	L02	L03	L04	L05
EQH01																
EQH02																
EQH03																
EQH04																
EQH05																
EQH06																
EQH07																
EQH08																
EQH09																
EQH10																

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:49:20 -05:00

IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

N° REGISTRO	TIEMPO DE SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO				TIEMPO DE COCCION Y RETIRO*				TIEMPO DE ENFRIADO, RETIRO* Y TRASLADO				TIEMPO DE SECADO Y TRASLADO*				TIEMPO DE ENVASADO Y ALMACENADO			
	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

corresponda.

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:49:54 -05:00

FORMATO D: RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN - PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. ESTIMACIÓN RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN: L01 L02 L03 L04 L05

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE HUEVOS	TIEMPO TOTAL (MIN.)	RENDIMIENTO (HUEVOS/MIN.)	TIEMPO ACUMULADO (MIN.)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCIÓN (HUEVOS/DIA)	OBSERVACIONES
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO							
ET02	COCCIÓN Y TRASLADO(*)							
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO							
ET04	SECADO Y TRASLADO							
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

responder

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 15:50:11 -05:00

FORMATO E: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO DEL COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTO DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO)

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO		
DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - PRODUCTO DE PANIFICACIÓN

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – HUEVO SANCOCHADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)						
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 15:50:47 -05:00

FORMATO F: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO Y COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:					
DISTRITO:			PROVINCIA:			REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:						RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:	

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS / MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS / MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:07:04 -05:00

ANEXO N° 02

CÁLCULO DE LA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS – MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS

1. Objetivo

Establecer el procedimiento a seguir para estimar la capacidad de almacenamiento de alimentos en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Productos.

2. Alcance

Es de aplicación por el personal designado para realizar la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Productos.

3. Evaluación del Proceso de Almacenamiento de Alimentos

3.1 Se verifica *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento y se realiza la inspección de los ambientes destinados para tal fin, debiendo determinar el área total y el cálculo de la capacidad de almacenamiento del establecimiento en toneladas.

Determinación del Área Total de Almacenamiento del Establecimiento.

3.2 Se considera el área destinada para el almacenamiento de los alimentos, los espacios libres para los pasadizos, el área de recepción y despacho de los alimentos, el área para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación, el área destinado al armado de canastas, de corresponder; los mismos que permiten una adecuada circulación del aire.

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

3.4 Para la determinación del área total de almacenamiento (en metros cuadrados) del establecimiento, se efectúa la toma de medición de las longitudes del ancho y largo (en metros) del espacio interno del (los) ambiente(s) destinado(s) a almacenamiento de productos, según lo señalado en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento. El resultado se obtiene efectuando la multiplicación de ambas mediciones y la sumatoria de las áreas de cada ambiente, de ser el caso.

Como ejemplo ilustrativo, se tiene un establecimiento que cuenta con tres (03) ambientes destinados para almacenamiento de productos. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:07:20 -05:00

Cuadro N° 01: Ilustración del cálculo de área total de almacenamiento de alimentos

Denominación del ambiente de almacén	Largo (m)	Ancho (m)	Área (m ²)
Ambiente 1	12.0	5.5	66.0
Ambiente 2	6.0	5.0	30.0
Ambiente 3	5.0	4.0	20.0
Área Total del Almacenamiento:			116.0

Determinación del área útil para almacenamiento del establecimiento.

3.5 Para la determinación del área útil (en metros cuadrados) del establecimiento, se debe verificar el número y dimensiones del mobiliario (parihuelas, estantes, rack, entre otros) disponible en el establecimiento, se efectúa la toma de medición de las longitudes del ancho y largo (en metros) de cada mobiliario, los mismos que deben ser acordes con el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario del establecimiento.

Asimismo, se consideran las distancias para la estiba, la misma que deben ser efectuada de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m⁹.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

3.6 La estimación del área útil del establecimiento se calcula siguiendo el siguiente procedimiento:

$$\text{Área Útil del establecimiento (m}^2\text{)} = \frac{\text{N}^\circ \text{ Mobiliario Base}}{\text{Base}} \times \frac{\text{Largo Mobiliario Base (m)}}{\text{Base (m)}} \times \frac{\text{Ancho Mobiliario Base (m)}}{\text{Base (m)}}$$

Como ejemplo ilustrativo y tomando los datos del ejemplo anterior se tiene el siguiente cuadro:

Cuadro N° 02: Ilustración de cálculos para determinar el área útil de almacenamiento del establecimiento

Denominación del ambiente de almacén	N° mobiliario base, verificado <A>	Dimensiones del mobiliario verificadas		Área Útil (m2) <A*B*C>	Observaciones
		Largo [m] 	Ancho [m] <C>		
Ambiente 1	30	1.20	1.00	36.00	
	12	1.40	1.20	20.16	
Ambiente 2	8	1.20	1.00	9.60	
	6	1.40	1.20	10.08	
Ambiente 3	6	1.20	1.00	7.20	
	4	1.40	1.20	6.72	
TOTAL	66			89.76	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:34:54 -05:00

Determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento.

3.7 Para la determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento (en toneladas) se utiliza la lista de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al que postula el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil, luego se verifica la distribución de los productos, los mismos que se consignan en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento.

3.8 Luego se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos, como:

- N° Unidades / empaque secundario
- Dimensiones del empaque secundario
- Condiciones de apilamiento del producto

⁹ Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m

3.9 Luego, se establece los siguientes parámetros de evaluación por cada producto:

- Presentación por Unidad (kg)
- N° Unidades por empaque secundario
- N° empaque secundario por cama
- N° camas de alto por pila
- N° Pilas por mobiliario base

Para efectos de cálculo, en el caso del producto “Aceite”, se considera la siguiente equivalencia: 1 L. \cong 1 Kg.

3.10 La capacidad máxima de almacenamiento se determina según el siguiente procedimiento:

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:35:23 -05:00

FORMATO G: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:																		
DISTRITO:			PROVINCIA:					REGION:												
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:															RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:					

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. DIMENSIONES DE AMBIENTES Y MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

ICOD AMBIENTE	DIMENSIONES AMBIENTES			OBSERVACIONES
	Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)	
AMBIENTE 01				
AMBIENTE 02				
AMBIENTE 03				
AMBIENTE 04				
AMBIENTE 05				
AMBIENTE 0...				
TOTAL				

IV. LISTADO DEL MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

ICOD AMBIENTE	ALIMENTO	PRESENTACION x UNIDAD (kg)	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Toneladas)
					Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)					
AMB ...												
AMB ...												
AMB ...												

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:36:48 -05:00

ANEXO N° 03

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°04	ACTA DE INICIO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1

En la ciudad de del distrito de, de la provincia de, región, siendo las : horas del día de del año, en el establecimiento declarado por el/la postor/a, ubicado en de la ciudad antes indicada, se constata que:

Nombres y Apellidos	DNI	Cargo	Se encuentra presente (Si / No)
		[REPRESENTANTE DEL/DE LA POSTOR/A]	[SI/NO]
		[RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/A DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/A DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]

Siendo las : horas del mismo día, los presentes dan inicio a la evaluación técnica del establecimiento conforme a lo establecido en el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del PNAEQW”, firmando el presente en señal de conformidad.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:37:17 -05:00

ANEXO N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION RACIONES			Pág. 1 de 9	
				1. FECHA Y HORA - INICIO	
				DÍA	MES
				HORA	

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:	
DISTRITO:		PROVINCIA:	DEPARTAMENTO:

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	1	ELABORACIÓN DEL COMP. SÓLIDO CON/SIN ACOMPAÑAMIENTO	3
ALMACENAMIENTO DEL COMP. SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	2	ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO	4

III. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL/DE LA POSTOR/A O PROVEEDOR/A

RUC	RAZON SOCIAL		
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO	

IV. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

V. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

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

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a) o este no cuente con el certificado digital para la firma digital.	NC	Observación
b)	Cuando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento, u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la POSTOR/A* solicite la no ejecución de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
d)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén), según giro del establecimiento, o esta no se encuentre vigente o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
e)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción vigente, y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones; o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
f)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
g)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén), vigente (con una antigüedad no mayor a tres meses) o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
h)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento y/o producción de alimentos, según corresponda) del establecimiento, debidamente firmado, al inicio de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
i)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> , insumos y/o productos, insumos y/o productos infestados, insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, insumos y/o productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	ve nci do s NC	Observación
j)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros, en el área de producción y/o almacenamiento del establecimiento.	NC	Observación
k)	Si el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual (0.5 ppm), establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
	durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* se detecten en las maquinarias, equipos y pillos que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos, antes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no es de uso exclusivo para la producción y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación los alimentos.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte durante la corrida de producción para la estimación de la capacidad, el uso de hielo adquirido sin registro sanitario o hielo producido en el establecimiento cuyo proceso no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación

(* Proveedor/a durante la ejecución contractual.

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE DARA POR CULMINADO LA ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN TÉCNICA AL ESTABLECIMIENTO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SAU
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:30:36

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 2 de 9

VI. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

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

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA) numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA), numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA), numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento y operativas. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, Numerales 6.2.2 y 6.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010-MINSA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33, literal e) y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA), numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de materias primas e insumos y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	6	0	
1.8	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento, producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA), numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	10	0	
1.9	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2, literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.	6	0	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
	ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	6	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALVADOR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:39:13 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 3 de 9

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.12	El establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante, sistema de secado de manos, en las zonas de procesamiento de crudos y cocidos; y el personal ingresa con calzado cerrado y exclusivo, debidamente higienizado; asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.13	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA), numeral 6.8 literal c) de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.14	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oocistos de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. En caso que el abastecimiento del agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por un laboratorio de ensayo con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA, numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentren limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, numeral 6.4.2, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010-MINSA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)..	4	0	
1.16	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.4 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.17	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54, 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	
1.18	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	2	0	
1.19	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	2	0	
1.20	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de producción y de limpieza, y éstas son de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.21	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA, numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48, 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por: CALAZAÑA CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:40:04 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION RACIONES			Pág. 4 de 9	

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

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1 Los productos, materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m. (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*). Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	6	0	
2.2 Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración < 5°C y/o congelación < -18°C). (Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA numeral 6.1.3, literal a) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2, literal b) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
2.3 Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
2.4 Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
2.5 El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.8, literales b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

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

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1 El almacenamiento de huevo fresco se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (*). Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	6	0	
3.2 La selección y lavado de huevos frescos se realiza en un área adecuada para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
3.3 Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
3.4 Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
3.5 El/la manipulador/a de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

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

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550194065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 16:40:18_-05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 5 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44 y 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5 y 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5, 6.5.7 y 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.5 y 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.6	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
5.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
5.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
5.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
5.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA. y, Artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
5.6	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
6.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acorde a los procedimientos establecidos en los manuales de BPM y/o BPAL, PHS, y estos son implementados. (Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
6.2	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y Artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10 literales d), e) y g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.4	Cuentan con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a las materias primas, insumos y productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Artículo 10, d) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículos 10, literal g) y 13 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:40:37 -0500

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 6 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
6.6	Cuenta con resultados de los análisis que sustentan la inocuidad del envase que está en contacto con el alimento, así como de las tintas empleadas en el rotulado de los mismos (Indicar el número del documento y su fecha de emisión, en el campo observaciones). (Artículos 64, 118, 119 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.7	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.8	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.9	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPM, PHS, HACCP, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.10	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10 literal g) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
6.11	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.12	El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto químico y número de registro - Número de lote - Formulación - Cantidad o porcentaje de dosis - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 2, del Decreto Supremo N.° 022-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.13	Realiza cada tres (03) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006-MINSA, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	4	0	
6.14	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS primeros en vencer, primeros en salir y PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (Numeral 6.1.1, literal d) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA).	4	0	
6.15	La información en el rotulado del producto final cumple lo dispuesto en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y normativa sanitaria aplicable al producto. (Artículos 116 y 117 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.1	Realiza controles que aseguren que toda persona que ingresa al establecimiento no es portador de alguna enfermedad asociada a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, como: control de temperatura (<37°C) u otra sintomatología asociada (verificar que los registros se encuentren al día).	4	0	
	El establecimiento está provisto de medios que faciliten el lavado y desinfección de manos de toda persona que ingresa al establecimiento; asimismo, cuenta con avisos visibles respecto al procedimiento de lavado y desinfección.	4	0	
7.3	Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:41:03 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04	FICHA DE EVALUACION TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION RACIONES				Pág. 7 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.4	El establecimiento está provisto de medios que faciliten al personal realizar su cambio de vestuario, a fin de evitar una contaminación cruzada.	4	0	
7.5	El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con implementos de protección personal, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.6	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de 1.5 metros.	4	0	
7.7	Los manipuladores de alimentos, personal de estiba, personal de mantenimiento y limpieza, personal de control de calidad y personal administrativo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor (verificar registros).	4	0	
7.8	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que genere a situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.9	El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados.	4	0	
7.10	Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	

8. DEL PLAN HACCP

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
8.1	El Plan HACCP contempla las líneas de proceso de todos los productos que elaboran y declaran todas las materias primas, ingredientes y aditivos empleados. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 4 y 18 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA).	4	0	
8.2	El diagrama de flujo contempla todas las etapas del proceso y guarda relación con la descripción del proceso en el análisis de peligros y lo verificado <i>in situ</i> . (Artículo 59 Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 20 y 21 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.3	Las medidas preventivas, establecidas en el análisis de peligros, para cada materia prima, insumo, etapa u operación unitaria se están cumpliendo a cabalidad y se encuentran debidamente documentadas. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 22 y 23 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.4	Los operarios encargados del control de los Puntos Críticos de Control (PCC), conocen los límites críticos establecidos y aplican acciones correctivas cuando se presenta una desviación. (Artículo 59 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículos 23, 24 y 26 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.5	Realiza la verificación del Sistema HACCP y Control de los PCC, a fin de confirmar que los puntos críticos se encuentren bajo control. (Artículos 59, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, 27 y 34 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.6	Cuentan con registros correspondientes al funcionamiento del sistema HACCP (vigilancia de los PCC, acciones correctivas, etc.). (Artículos 47, 59 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 y 28 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.7	Verifican que el/los productos terminados cumplen con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW y normativa sanitaria vigente aplicable al producto. (Artículos 58 y 59 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 27° de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N.° 591-2008/MINSA)	4	0	
8.8	Cuenta con registros de atención de quejas y/o reclamos; así como su tratamiento. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10, literal h), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.9	Cuenta con registros del retiro de productos no conformes y su destino final. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10, literal h) y 26 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
8.10	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos utilizados. (Artículo 60 de Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 10 literal g) y 28, de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	

VII. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:
	Motivo de descalificación automática: _____ _____ _____		
			PORCENTAJE OBTENIDO (%):
			RESULTADO*: [SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:41:47 -05:00

ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥75% ; NO SATISFACTORIO <75%

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACION TECNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION RACIONES			Pág. 8 de 9

VIII. ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO

8.1 AMBIENTES

ACTIVIDAD DEL ESTABLECIM. (1, 2, 3 y/o 4)	ICOD AMBIENTE	DIMENSIONES AMBIENTES			OBSERVACIONES
		Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m²)	
ACT ...	AMBIENTE 01				
ACT ...	AMBIENTE 02				
ACT ...	AMBIENTE 03				
ACT ...	AMBIENTE 04				
ACT ...	AMBIENTE 0...				
TOTAL					

8.2 EQUIPOS

8.2.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE PANES	OBSERVACIONES
EQP01							
EQP02							
EQP03							
EQP04							
EQP...							

8.2.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE HUEVOS	OBSERVACIONES
EQH01							
EQH02							
EQH03							
EQH04							
EQH...							

8.3 DATOS PARA LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD

8.3.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m²)						
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

8.3.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 2

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m²)						
TOTAL											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 16:56:54 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES			Pág. 9 de 9

8.3.3 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3

8.3.3.1 Producción.

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE PANES	TIEMPO TOTAL (MIN)	RENDIMIENTO PANES/MIN.	TIEMPO ACUMULADO MIN.	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCION PANES/DIA	OBSERVACIONES
ET01	DOSIMETRIA							
ET02	MEZCLADO Y AMASADO							
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO							
ET04	FERMENTADO							
ET05	HORNEADO							
ET06	ENFRIADO							
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO							

8.3.3.2 Almacenamiento.

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

8.3.4 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

8.3.4.1 Producción.

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE HUEVOS	TIEMPO TOTAL MIN.	RENDIMIENTO HUEVOS/MIN.	TIEMPO ACUMULADO MIN.	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCION HUEVOS/DIA	OBSERVACIONES
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO							
ET02	COCCIÓN Y TRASLADO(*)							
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO							
ET04	SECADO Y TRASLADO							
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO							

(*) De corresponder

8.3.4.1 Almacenamiento.

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS / PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

IX. RESULTADOS DE LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Culminada la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente.

CONCLUSIÓN:

ALMACENAMIENTO

Actividad 1	Capacidad total estimada para almacenamiento de bebida industrializado para ocho (08) días de atención	_____ unidades.
Actividad 2	Capacidad total estimada para almacenamiento de componente sólido industrializado para cuatro (04) días de atención	_____ unidades.
Actividad 3	Capacidad estimada de producción y almacenamiento de componente sólido (producto de panificación) para un (01) día de atención	_____ unidades.
Actividad 4	Capacidad estimada de producción y almacenamiento de componente sólido (huevo sancochado) para un (01) día de atención	_____ unidades.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por: CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:12:44

ANEXO N° 05

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS			Pág. 1 de 6

1. FECHA Y HORA - INICIO		
DÍA	MES	HORA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:	
DISTRITO:		PROVINCIA:	DEPARTAMENTO:

II. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL/DE LA POSTOR/A O PROVEEDOR/A

RUC		RAZON SOCIAL	
NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	CARGO

III. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	CARGO

IV. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Marque con una (x) la/las causal/es de descalificación automática evaluada/s como NO CONFORME (NC) y precise la observación identificada. **Foto**

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a) o este no cuente con certificado digital para la firma digital.	NC	Observación
b)	Cuando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento, u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la POSTOR/A* solicita la no ejecución de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
d)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén), según giro del establecimiento, o esta no se encuentre vigente o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
e)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación; o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
f)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
g)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén), vigente (con una antigüedad no mayor a tres meses) o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
h)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento, debidamente firmado, al inicio de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
i)	Cuando se encuentre productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	NC	Observación
j)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencie excremento, orina, pelos u otros, en el área de almacenamiento del establecimiento.	NC	Observación
	Si el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación los alimentos.	NC	Observación
	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuente con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empacado).	NC	Observación

(*) Proveedor/a durante la ejecución contractual.

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE DARA POR CULMINADO LA ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN TÉCNICA AL ESTABLECIMIENTO

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU...
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:13:09 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS			Pág. 2 de 6

V. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33 literal e) y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.8	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos y área de armado de canastas, de corresponder) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	10	0	
1.9	Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o (0,145 m (*)). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m.	6	0	
	Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el fabricante o productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N.° 0151-2021- (IDAGRI)			
	(*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m.			
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 01.10.2021 17:13:24 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS			Pág. 3 de 6

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.11	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51, 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.13	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oocistos de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. En caso que el abastecimiento del agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por laboratorios con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículo 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56 y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.16	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, y éste es de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
	Los ambientes del almacenamiento se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FRU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 17:13:39 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS			Pág. 4 de 6

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

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1 Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales de BPAL, PHS, y estos son implementados. (Numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.2 Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.3 Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.4 Cuentan con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.5 Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.6 Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.7 Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA; numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.8 El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPAL, PHS, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.9 Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.10 Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.11 El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto químico y número de registro - Número de lote - Formulación - Cantidad o porcentaje de dosis - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 2, del Decreto Supremo N° 022-2001-SA-DM, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.12 Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS primeros en vencer, primeros en salir y PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto almacenado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 01.10.2021 17:14:01 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°04		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD DE ATENCION PRODUCTOS			Pág. 5 de 6

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

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

VI. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:	
Motivo de descalificación automática: _____			PUNTAJE TOTAL EVALUADO:	
_____			PORCENTAJE OBTENIDO (%):	
_____			RESULTADO*:	[SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]

* ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥75% ; NO SATISFACTORIO <75%

VII. ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

7.1 AMBIENTES

ICOD AMBIENTE	DIMENSIONES AMBIENTES			OBSERVACIONES
	Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m²)	
AMBIENTE 01				
AMBIENTE 02				
AMBIENTE 03				
04				
0...				
TOTAL				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos F. 20550154065 hard Motivo: Doy V-B
Fecha: 01.10.2021 17:14:19 -05:00

ANEXO N° 06

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°04	ACTA DE CULMINACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1	

En la Ciudad de, del distrito de, de la provincia de, región, siendo las : horas del día de del año, en el establecimiento declarado por el/la postor/a, ubicado en la de la ciudad antes indicada, se constata que:

Nombres y Apellidos	DNI	Cargo	Se encuentra presente (Si / No)
		[REPRESENTANTE DEL/DE LA POSTOR/A]	[SI/NO]
		[RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/a DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/a DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]

Culminada la evaluación técnica del establecimiento conforme a lo establecido en el "Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del PNAEQW", el establecimiento declarado por el/la postor/a antes señalado obtiene el siguiente resultado:

1. Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento:

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	RESULTADO OBTENIDO
Motivo de descalificación automática: _____ _____ _____			[SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]
			PORCENTAJE OBTENIDO (%):

2. Estimación de capacidad del establecimiento:

Modalidad de atención raciones

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO ¹	ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SOLIDO INDUSTRIALIZADO ²	PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTO DE PANIFICACIÓN) ³	PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SÓLIDO (HUEVO SANCOCHADO) ³
_____ unidades.	_____ unidades.	_____ unidades.	_____ unidades.

Modalidad de atención Productos

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	_____ toneladas.
------------------------------------	------------------

OBSERVACIONES: _____

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

al de conformidad de los resultados, firman los presentes.

Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos PAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:14:52 -05:00

ocho (08) días de atención.
Para cuatro (04) días de atención.
3 Para un (01) día de atención.

ANEXO N° 07
Dimensiones de Referencia de empaques secundarios de alimentos

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
ACEITE VEGETAL	0.2	lt.	24	30	20	18	10
ALMIDON DE MAIZ	0.25	kg	120	60	47	15	8
ALMIDON O FECULA DE PAPA	0.25	kg	100	62	49	19	8
ARROZ	0.25	kg	100	60	38	12	15
ARROZ FORTIFICADO	0.25	kg	100	60	38	12	15
ARVEJA	0.25	kg	100	60	40	15	15
AZUCAR	0.25	kg	100	60	40	12	15
BARRA DE CEREALES	0.018	kg	200	50	32	24	8
BARRA DE CEREALES	0.03	kg	160	63	28	19	10
BARRA DE CEREALES	0.048	kg	100	38	32	24	8
BARRA DE CEREALES	0.06	kg	100	38	32	25	8
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	0.2	kg	24	32.5	16	13	10
CARNE SECA SALADA	0.25	kg	40	37	26	32	6
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.018	kg	150	60	40.5	41	10
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.03	kg	125	60	40.5	41	10
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.048	kg	125	60	40.5	41	7
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.06	kg	70	56	40	36	10
CEREAL EXTRUIDO	0.018	kg	180	72	48	35	10
CEREAL EXTRUIDO	0.03	kg	145	36	19	18	10
CHALONA	0.25	kg	100	60	40	30	4
CHARQUI	0.25	kg	100	60	40	30	4
CHOCOLATE PARA TAZA	0.09	kg	50	31	17	14	8
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.15	kg	48	34	27	15.5	10
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE CARNE DE CERDO	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE CARNE DE PAVO O PAVITA	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.15	kg	48	36	26	17	10
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.2	kg	24	36	27	16	15
CONSERVA DE HIGADO DE POLLO	0.17	kg	48	36	27	16	15
CONSERVA DE HIGADO POLLO	0.25	kg	20	33	20	23	6
CONSERVA DE HIGADO POLLO	0.5	kg	48	36	27	16	8
CONSERVA DE MOLLEJITAS	0.17	kg	48	36	27	16	15

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALVADOR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 17:15:50 -05:00

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17	kg	48	36	27	16	10
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.17	kg	48	36	27	16	10
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	kg	24	30.5	23.5	23	10
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.2	kg	48	33.5	23	22	10
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.425	kg	24	30.5	23.5	23	10
CONSERVA DE SANGRECITA	0.15	kg	48	35	26.5	18	15
CONSERVA DE SANGRECITA	0.17	kg	48	33	24	14	9
FÉCULA DE PAPA	0.25	kg	100	60	44	16	10
FIDEOS (PASTA CORTA)	0.25	kg	20	45	30	15	10
FIDEOS (PASTA LARGA)	0.5	kg	20	32	28	11	20
FRIJOL	0.25	kg	120	56	32	18	10
GALLETA CON CEREALES	0.03	kg	100	25	20	25	15
GALLETA CON CEREALES	0.06	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON KIWICHA	0.048	kg	160	41	26	24	8
GALLETA CON KIWICHA	0.03	kg	100	25	20	25	15
GALLETA CON KIWICHA	0.06	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON MACA	0.03	kg	100	25	20	25	15
GALLETA CON MACA	0.048	kg	170	40	25	29	10
GALLETA CON MACA	0.06	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON QUINUA	0.03	kg	100	25	20	25	15
GALLETA CON QUINUA	0.048	kg	150	38	32	25.5	7
GALLETA CON QUINUA	0.06	kg	84	43	14	17	15
GALLETA INTEGRAL	0.03	kg	100	25	20	25	15
GALLETA INTEGRAL	0.048	kg	150	38	32	25.5	10
GALLETA INTEGRAL	0.06	kg	84	43	14	17	15
GARBANZO	0.25	kg	100	60	40	15	15
HABA ENTERA	0.25	kg	100	65	44	14	15
HABA PARTIDA	0.25	kg	100	65	44	14	15
HARINA DE CAMOTE	0.25	kg	100	82	44	15	12
HARINA DE LUCUMA	0.25	kg	80	46	43	17	15
HARINA DE MACA	0.25	kg	160	70	50	20	10
HARINA DE MAIZ MORADO	0.25	kg	60	57	38	21	12
HARINA DE PLATANO	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA DE YUCA	0.25	kg	100	68	45	15	10
HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.25	kg	80	54	45	15	12
HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.25	kg	80	54	36	16	15
HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.25	kg	100	60	45	15	15

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por HABAAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 01.10.2021 17:16:07 -05:00

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA	0.25	kg	100	60	43	17	15
HARINA EXTRUIDA DE MAIZ	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA EXTRUIDA DE MAIZ MORADO	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA EXTRUIDA DE QUINUA	0.25	kg	80	52	43	16	15
HARINA EXTRUIDA TRIGO	0.25	kg	100	60	45	15	15
HOJUELAS DE AVENA	0.25	kg	100	70	48	20	10
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE CAÑIHUA	0.25	kg	50	55	35	20	15
HOJUELAS DE KIWICHA	0.25	kg	50	55	35	20	15
HOJUELAS DE QUINUA	0.25	kg	50	55	35	20	15
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.17	kg	48	39	26	14	24
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	kg	24	45	30	10	30
LENTEJAS	0.25	kg	100	60	40	15	15
MAIZ TOSTADO	0.018	kg	200	45	45	10	10
MAIZ TOSTADO	0.03	kg	70	38	26	18.5	10
MANI CON PASAS	0.018	kg	260	39.5	28	21	15
MANI CON PASAS	0.035	kg	140	40	28	20	15
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AMARILLO	0.25	kg	80	55	37	23	12
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	kg	100	62	47	15	15
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	kg	80	39	33	42	4
PALLAR	0.25	kg	120	60	35	19	15
PANELA	0.5	kg	50	64	44	16	10
PAPA NATIVA	1	kg	25	92	54	20	6
PAPA SECA	0.25	kg	100	70	55	14	10
PESCADO SALADO Y PRENSADO	0.25	kg	40	35	25	25	5
QUINUA	0.25	kg	100	58	46	14	15
QUINUA	0.5	kg	60	60	39	18	15
ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS	0.03	kg	120	34	27	20	10
SAL	0.5	kg	50	51	37	12	16
SEMOLA DE CEREALES	0.25	kg	100	86	52	12	10
	0.25	kg	160	64	44	20	10
MOTE	0.25	kg	50	45	45	42	10

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:16:23 -05:00

ANEXO N° 08
Cuadro de Control de Cambios

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	II	El presente protocolo es de obligatorio cumplimiento por las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los actores involucrados en la evaluación técnica de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se mejoró la redacción en el alcance del documento normativo,
03	3	3.18. Decreto Supremo N° 163-2020-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los formatos actualizados de Declaración Jurada. 3.33. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA que aprueba los "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a C7COVID-19"	Actualización de las normas de referencia.
03	3	Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para restaurantes y afines"	Se incorpora base normativa relacionado al proceso.
03	4	PRT-035-PNAEQW-UOP, "Protocolo para la Asignación y Cambio de Modalidad de Atención del Servicio Alimentario en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma". Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba una (01) Ficha de homologación de "parihuela de madera de 1.20m x 1.00m x 0.145m"	Se incorporan documentos de referencia relacionada al proceso.
03	5	EPP : Equipo de Protección Personal	Se incorpora abreviatura.
03	6	Control médico o exámenes médicos. Equipo Mobiliario	Se incorpora definiciones relacionados al proceso.
03	6	Evaluación Técnica de Establecimientos Actividad que comprende la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias, verificación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y/o Buenas Prácticas de Almacenamiento y/o Plan HACCP, según corresponda y la estimación de la capacidad de almacenamiento y/o producción de los establecimientos declarados por las/los postoras/es (durante la etapa de selección de proveedoras/es) o proveedoras/es (durante la etapa de ejecución contractual) en el marco del Proceso de Compras del PNAEQW, con la finalidad de garantizar el adecuado cumplimiento de las prestaciones y la calidad e inocuidad de los alimentos. Firma Digital Es aquella firma electrónica que cumple las mismas funciones que la firma manuscrita, utilizando criptografía asimétrica.	Se mejoró la redacción para una mejor interpretación.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154165 hard
Motivo: DcJ-V° B°
Fecha: 01/10/2021 17:16:38 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	VII	Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.	Se mejoró la redacción
03	8.1	La ETE declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es, está a cargo de dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes del PNAEQW , los mismos que son responsables de su ejecución y resultados.	Se mejoró la redacción
03	8.2 9.2.2	Conocido el listado de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es que participan en el Proceso de Compras, los especialistas en supervisión de la USME, efectúan la sectorización de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes disponibles en relación al número de establecimientos a evaluar. Luego, a través del SIGO, se efectúa la programación del personal a cargo de la ETE, en forma aleatoria, considerando que los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes no sean de la misma UT. Solo en caso no haya disponibilidad de personal o por situaciones de caso fortuito o fuerza mayor; se programa a los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes de una misma UT.	Se han fusionado los numerales 8.2 y 9.2.2, y se mejoró la redacción ubicándose como numeral 9.2.2 en la nueva versión del documento normativo.
03	8.3 8.4 8.5 8.7 8.10 8.13 8.14 8.15 8.16 9.4.5		Se reubico como numerales 9.2.4, 9.2.5, 8.10, 8.2, 8.3, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9 y 9.3.9, respectivamente, en la nueva versión del documento normativo.
03	8.8	Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el profesional responsable de control de calidad del establecimiento, de acuerdo a lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras electrónico y según documentación declarada por el/la postor/a en la aplicación informática implementada por el PNAEQW (el/la postor/a en una misma convocatoria no puede declarar al mismo profesional en más de un establecimiento) o proveedor/a.	Se han efectuado precisiones en cuanto a la verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el profesional responsable de control de calidad del establecimiento y se reubicó como numeral 9.3.8 en la nueva versión del documento normativo.
	8.9	Efectuado el acta de inicio de la ETE, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os deben verificar y contrastar los documentos declarados por el/la postor/a o proveedor/a (en la aplicación informática implementada por el PNAEQW) con los	Se han efectuado precisiones en cuanto a la presentación de documentos durante la ETE y las condiciones de las mismas y se reubicó

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:16:54 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>documentos originales que deben encontrarse en las instalaciones del establecimiento, siendo los siguientes:</p> <p>(...)</p> <p>Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento conforme al D.S. N° 022-2001-SA. (con una antigüedad no mayor a tres meses), Dicho certificado debe contar (en el establecimiento) con la copia simple de la resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización emitida por la autoridad competente, el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades:</p> <p>(...)</p> <p>De no corresponder uno o más de estos documentos con los declarados por el/la postor/a o proveedor/a en la aplicación informática implementada por el PNAEQW, se debe considerar como causal de descalificación automática según corresponda.</p> <p>(...)</p> <p>Además, debe solicitar a el/la postor/a y/o a la/el responsable de control de calidad del establecimiento los documentos originales siguientes:</p> <p>(...)</p> <p>De no presentar la documentación requerida en el establecimiento, se debe considerar como causal de descalificación automática, según corresponda.</p>	<p>como numeral 9.3.7 en la nueva versión del documento normativo.</p>
03	8.11	<p>El/la postor/a puede solicitar una nueva evaluación técnica a su establecimiento siempre que, para una nueva convocatoria y antes de su postulación, se implementen mejoras en las condiciones higiénico sanitarias de su establecimiento (para lo cual se realiza solo la evaluación higiénico sanitaria) y/o se hayan efectuado cambios que modifiquen su capacidad de almacenamiento y/o producción (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), según corresponda. En este supuesto, es válido el resultado obtenido en la última evaluación ejecutada.</p>	<p>Se han efectuado precisiones en cuanto a la evaluación a realizar según lo solicitado por el postor y se reubicó como numeral 8.4 en la nueva versión del documento normativo.</p>
03	8.12	<p>En la modalidad de atención productos, el PNAEQW efectúa una nueva evaluación técnica al establecimiento (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), siempre que el/la postor/a postule a otra UT en la cual se incorpore uno o más alimentos diferentes a los contemplados en la estimación de capacidad de almacenamiento de alimentos, según Anexos 4A y 4B de las bases del Proceso de Compras.</p>	<p>Se han efectuado precisiones en cuanto a la realización de una nueva evaluación técnica al establecimiento cuando el/la postor/a postule a otra UT y se reubicó como numeral 8.5 en la nueva versión del documento normativo.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:17:12 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	9.1	La/el CTT debe mantener actualizado el registro de información y documentación (certificado de habilidad profesional y controles médicos que incluya los exámenes de baciloscofia y coprocultivo) del personal SPA en el sub módulo del SIGO "programación SPA".	Se incorporó las acciones que deben cumplir la/el CTT en relación a la actualización del registro de información del personal SPA en el SIGO. Numeral 9.1.3 de la nueva versión del documento normativo.
03	9.3.2	Efectuado el ingreso al establecimiento las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os proceden a verificar los datos personales del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a, de ser el caso (documento de identidad) y con participación del/de la responsable de control de calidad del establecimiento, generan el "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 05) consignando la información de las personas que participan en la ETE. Culinado ello, generan el registro para su envío (sincronización) al SIGO	Se han efectuado precisiones en cuanto a verificar los datos personales del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a; y se reubicó como numeral 9.3.3 en la nueva versión del documento normativo.
03	9.3.3	En caso exista dificultad para realizar la firma digital del "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 03), sea este de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, las/los supervisores/es de plantas designados esperan un máximo de 30 minutos para que se resuelva el inconveniente presentado. En caso de no resolverse, debe tomar la evidencia (fotográfica y/o video) de la dificultad presentada; y previa comunicación y autorización de su CTT y/o JUT, utiliza los formatos en físico.	Se efectuaron precisiones en la redacción, y se reubicó como numeral 9.3.4 en la nueva versión del documento normativo.
03	9.4.1	Portar indumentaria adecuada y completa (según lo establecido en el numeral 9.3.1 literal k); además de respetar las normas de higiene y seguridad del establecimiento.	Se efectuaron precisiones en la redacción normativa.
03	9.4.2	Verificar la implementación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos en los Programas de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y Plan HACCP, según corresponda; así como de los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria nacional, regional o local a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor , los mismos que deben ser sustentados en los registros o formatos de control.	Se ha incorporado la verificación de los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria nacional, regional o local a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.
03	9.5.3	(...) Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben considerar el listado de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al (a los) que postula; el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil , verificando <i>in situ</i> el plano de distribución de ambientes, equipos y	Se efectuaron precisiones en la redacción.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doc V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:17:29 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén.	
03	9.6.2	Realizado el envío de información al SIGO, se generan la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 04), según corresponda; y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06) y en caso no se presente ninguna observación de las partes, la/el SPA digita y/o escribe la frase “el/la postor/a no indica observación” en el acta de culminación. Luego se efectúa la firma digital de la ficha y acta por parte de la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a (de corresponder) y finalmente las/los supervisoras/es de plantas y almacenes; siendo improcedente cualquier reclamo posterior por alguna observación no consignada en el acta.	Se efectuaron precisiones en la redacción, así como, se establecen disposiciones relacionados al registro de observaciones en el acta de culminación. .
03	9.6.3	Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE comunican inmediatamente a la/el JUT y/o CTT donde se encuentra ubicado el establecimiento, que dicha actividad se ha culminado y se ha firmado la ficha y acta correspondiente, para su reporte a la sede central del PNAEQW.	Se efectuaron precisiones en la redacción.
03	9.6.4	De haberse aplicado en forma física la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad de Atención Productos” (Anexo N° 04), el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05) y/o el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 06); estos deben ser ingresados al SIGO escaneados el mismo día que se realiza la actividad, bajo responsabilidad, salvo caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento del termino señalado.	Se efectuaron precisiones en la redacción.
03	9.6.5 9.6.6	Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE remiten un informe técnico con el sustento de los resultados de la ejecución de la ETE, ingresado por el SGD, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores al último día de la ETE según el cronograma del Proceso de Compras, o cuando la/el JUT lo requiera ; anexando la documentación recabada (plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento) y la documentación generada	Se efectuaron precisiones en la redacción y se ha consolidado en un solo numeral (9.6.5) en la nueva versión del documento normativo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154069 Inad
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:17:47 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		(cálculo de capacidad, entre otros). Asimismo, las/los supervisores/as de plantas y almacenes responsables de la ETE pueden realizar un solo informe técnico, generando en el SGD por uno de ellos y el otro con visto bueno.	
03	X.	La USME, está facultada a efectuar el acompañamiento, en calidad de "veedor", durante el desarrollo de la ETE.	Se incorporan disposiciones relacionadas a la facultad de la USME en poder efectuar el acompañamiento durante el desarrollo de la ETE en calidad de veedor.
03	Anexo N° 01 – Numeral 1.	Establecer el procedimiento a seguir para la estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Raciones.	Se mejoró la redacción en el Objetivo del Anexo N° 01
03	Anexo N° 01 – Numeral 3.7	Para efectuar la estimación de la capacidad de producción se determina el rendimiento en cada etapa del proceso de producción, efectuándose la medición y toma de datos según lo verificado en cada una de las etapas del proceso productivo y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), información que es registrada en la aplicación móvil y el formato A de ser necesario.	Se mejoró la redacción.
03	Anexo N° 01 – Numeral 3.10	En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad máxima de producción del establecimiento (productos de panificación) se determina efectuando la suma de las capacidades (panes/día) por cada línea de producción.	Se mejoró la redacción.
03	Anexo N° 01 – Numeral 4.1	Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) del establecimiento evaluado, la/el SPA designada/o para la ETE solicita a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de huevo sancochado (540 unidades como mínimo o 360 unidades por tipo de equipo de cocción siempre que se cuente con más de un método de cocción).	Se efectuaron precisiones en la redacción.
03	Anexo N° 01 – Numeral 4.7	Para efectuar la estimación de la capacidad de producción se determina el rendimiento de cada etapa del proceso de producción, efectuándose la medición y toma de datos según lo verificado en cada una de las etapas del proceso productivo y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), información que es registrada en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario. (...) c) El tiempo de enfriado del huevo sancochado se determina desde el momento en que ingresa el producto al área de enfriado hasta el inicio del secado (incluye el retiro del producto de corresponder) . Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y	Se efectuaron precisiones en la redacción.

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		utensilios (canastillas, bandejas, ollas, marmitas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.	
03	Anexo N° 01 – Numeral 4.10	En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad máxima de producción del establecimiento (huevo sancochado) se determina efectuando la suma de las capacidades (huevos sancochados/día) por cada línea de producción.	Se mejoró la redacción.
03	Anexo N° 01 – Numeral 5.2	(...) • Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m.	Se incorpora las disposiciones establecidas en la “Ficha de homologación de parihuela”
03	Anexo N° 01 – Numeral 5.3	(...) Para el caso del componente sólido industrializado y bebible industrializado, se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos , como: (...)	Se efectuaron precisiones en relación al uso obligatorio como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. con el objeto de aplicar una misma base de referencia para los procedimientos de estimación requeridos.
03	Anexo N° 02 – Numeral 1	Establecer el procedimiento a seguir para estimar la capacidad de almacenamiento de alimentos en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad de Atención Productos.	Se mejoró la redacción en el Objetivo del Anexo N° 01
03	Anexo N° 02 – Numeral 3.2	Se considera el área destinada para el almacenamiento de los alimentos, los espacios libres para los pasadizos, el área de recepción y despacho de los alimentos, el área para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación, el área destinado al armado de canastas, de corresponder ; los mismos que permiten una adecuada circulación del aire.	Se efectuaron precisiones en relación a considerar el área destinado al armado de canastas, de corresponder, como parte de las consideraciones a tomar en cuenta en los procedimientos de estimación requeridos.
03	Anexo N° 02 – Numeral 3.7	Para la determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento (en toneladas) se utiliza la lista de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al que postula el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil , luego se verifica la distribución de los productos, los mismos que se consignan en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento.	Se efectuaron precisiones en la redacción.
03	Anexo N° 02 – Numeral 3.8	Luego se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos, como: (...)	Se efectuaron precisiones en relación al uso obligatorio como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. con el objeto de

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
			aplicar una misma base de referencia para los procedimientos de estimación requeridos.
03	Anexo N° 03 y 04	<p>CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA</p> <p>a) Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a) o este no cuente con el certificado digital para la firma digital.</p> <p>b) Cuando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento, u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén). (...)</p> <p>f) Cuando el/la POSTOR/A* no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopía y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.</p>	<p>Se efectuaron precisiones en la redacción considerando como causal de descalificación cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no cuente con el certificado digital para la firma digital; precisando también las características para la presentación de los controles médicos.</p> <p>Se han reubicado como Anexos 4, y 5, en la nueva versión del documento normativo, respectivamente.</p>
03	Anexo N° 03	<p>(...)</p> <p>El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de materias primas e insumos y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)</p> <p>1.8 Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...)</p> <p>(...)</p> <p>1.13 Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes</p>	<p>Se incorpora disposiciones relacionadas a contar con áreas exclusivas en el establecimiento (1.7 en la nueva versión del documento normativo), espacio libre al piso según ficha de homologación de parihuela (1.9 en la nueva versión del documento normativo) y que los análisis sean realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados, en caso el abastecimiento del agua no sea de la red pública, a fin de garantizar la calidad del agua (1.14 en la nueva versión del documento normativo).</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:18:04 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. En caso que el abastecimiento del agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.º 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA</p>	
03	Anexo N° 03	DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR	Se incorpora la sección relacionada a la implementación de los procedimientos establecidos a consecuencia de situaciones de emergencia sanitaria (sección 7.).
03	Anexo N° 04	<p>CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR /A* no cuente con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empacado).</p>	Se incorpora causal de descalificación relacionado a la disposiciones de un área exclusiva para el armado de canastas según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empacado).
03	Anexo N° 04	<p>(...) El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA) 1.7 La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos y área de armado de canastas, de corresponder) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los</p>	Se incorporó la disposición de áreas exclusivas en el establecimiento (1.7 en la nueva versión del documento normativo), incorporación del área de armado de canastas, de corresponder (1.8 en la nueva versión del documento normativo), espacio libre al piso según ficha de homologación de parihuela (1.9 en la nueva versión del documento normativo) y que los análisis sean realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados, en caso el abastecimiento del

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Loy V° B° Fecha: 01.10.2021 17:18:19 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p> <p>1.8 Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). (...) (...)</p> <p>1.12 Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. En caso que el abastecimiento del agua no sea de la red pública, los análisis son realizados por laboratorios de ensayo con métodos acreditados (Artículo 40 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N.º 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p>	<p>agua no sea de la red pública, a fin de garantizar la calidad del agua (1.13 en la nueva versión del documento normativo).</p>
03	Anexo N° 04	DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL, REGIONAL O LOCAL A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR	Se incorpora la sección relacionada a la implementación de los procedimientos establecidos a consecuencia de situaciones de emergencia sanitaria (sección 3.).
03	Anexo N° 05	ACTA DE CULMINACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS	Se ha reubicado como Anexos 3. en la nueva versión del documento normativo
03	Anexo N° 07	Actualización de las dimensiones de los empaques secundarios de los alimentos.	Se efectuó la actualización de las dimensiones de los empaques secundarios en base a la información proporcionada por las Unidades Territoriales del programa.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 17:18:33 -05:00