

Santiago De Surco, 05 de Noviembre del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000302-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001234-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002743-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000495-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: *“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° D000212-2020-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueba el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, para el Proceso de Compras 2021 (en adelante Manual del Proceso de Compras);

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 14:44:13 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 14:13:04 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 14:03:12 -05:00

Que, con Memorando N° D001234-2020-MIDIS/PNAEQW-USME la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación propone la aprobación del “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Destinados a las/los Usuarías/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-051-PNAEQW-USME, Versión 1, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2021, el cual establece procedimientos estandarizados a seguir para realizar el muestreo y análisis de los alimentos que se encuentran en el establecimiento de las/los proveedoras/es a fin de verificar la conformidad de los resultados de ensayo de los lotes presentados, para el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Memorando N° D002743-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la referida propuesta de Protocolo optimiza la prestación del servicio alimentario brindado, puesto que coadyuva a la prevención y/o mitigación de situaciones de riesgo, al establecer las pautas para una inspección oportuna de los establecimientos de las/los proveedoras/es, a través del personal de la autoridad sanitaria o del organismo responsable de realizar dicha actividad, a fin de garantizar el consumo de alimentos inocuos por parte de las/los usuarias/os del Programa;

Que, asimismo señala que en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, la propuesta de documento normativo cumple con los requisitos y formalidades establecidas en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; de igual modo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del Programa, por lo que emite opinión favorable a la propuesta normativa;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000495-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que el Manual del Proceso de Compras establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios, selección de proveedores y la correspondiente ejecución contractual. Con relación a la etapa de los actos preparatorios, el literal b) del sub-numeral 6.1, del numeral 6 del citado Manual establece que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*, por lo que el proyecto de documento normativo se enmarca dentro de los actos preparatorios del Proceso de Compras 2021;

Que, en tal sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de Protocolo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, guarda coherencia con lo previsto en la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, así como con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, y no contraviene ni superpone ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa, por lo que considera viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, de 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 el Muestreo y Análisis de los Alimentos Destinados a las/los Usuarías/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento PRT-051-PNAEQW-USME, Versión 1, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2021.

Artículo 2.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano hacer de conocimiento 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 3.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Destinados a las/los Usuarías/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento PRT-051-PNAEQW-USME, Versión 1, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



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-051-PNAEQW-USME	01	10	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000302-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	05 / 11 / 2020

PROTOCOLO PARA EL MUESTREO Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LAS/LOS USUARIAS/OS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Supervisión,
Monitoreo y Evaluación

Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.11.2020 16:53:51 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento,
Presupuesto y Modernización

Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por TOLENTINO
AVALOS Jacinto Alberto FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.11.2020 15:43:52 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica

Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.11.2020 15:33:19 -05:00

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA.....	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	3
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	4
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	4
VII. RESPONSABILIDADES.....	6
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	6
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	7
X. DISPOSICIONES FINALES	10



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 16:54:10 -05:00

I. Objetivo

Establecer un procedimiento estandarizado para realizar el muestreo y análisis de los alimentos que se encuentran en el establecimiento de las/los proveedoras/es, previo a su liberación, a fin de verificar la conformidad de los resultados de ensayo de los lotes presentados por las/los proveedoras/es, para el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

El presente protocolo es de aplicación por todas/os las/los servidoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucradas/os en el proceso de liberación de alimentos y las/los proveedoras/es que realizan la prestación del servicio alimentario.

III. Base Normativa

- 3.1 Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.2 Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.3 Decreto Supremo N°040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.4 Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5 Decreto Supremo N°004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
- 3.6 Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 3.7 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, y sus modificatorias.
- 3.8 Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 3.9 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.
- 3.10 Resolución Ministerial N°156-2010-MINSA, que aprueba el Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el laboratorio de control ambiental de la DIGESA.
- 3.11 Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración, Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, y sus modificatorias.
- 3.12 Resolución Ministerial N°020-2015/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).
- 3.13 Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, que aprueba el Manual "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para el mercado Nacional y de Exportación".
- 3.14 Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE, que aprueba el Procedimiento "Ejecución del Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Nacionales y de Exportación".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 17:01:40 -05:00

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 4.3 Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Norma Técnica Peruana –Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.5 NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.6 NTP-ISO 2859-1:2013 (Rev. 2018). Norma Técnica Peruana - Procedimiento de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.
- 4.7 Norma Codex Stan 193-1995. Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

V. Abreviaturas y Siglas

CSM	:	Coordinación de Supervisión y Monitoreo
CTT	:	Coordinador/a Técnico/a Territorial
DIGESA	:	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
F.P.	:	Fecha de Producción
F.V.	:	Fecha de Vencimiento
INACAL-DA:		Instituto Nacional de Calidad – Dirección de Acreditación
JUT	:	Jefa/e de Unidad Territorial
OI	:	Organismo de Inspección
PNAEQW	:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	:	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SPA	:	Supervisor/a de Plantas y Almacenes.
UGCTR	:	Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencias de Recursos
USME	:	Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	:	Unidad Territorial

VI. Definición de Términos



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2020 17:01:58 -05:00

- 6.1 Alimento**
Toda sustancia, elaborada, semielaborada o en bruto que se destina a consumo humano, incluido el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos¹.
- 6.2 Certificado/informe de Inspección**
Documento emitido según los procedimientos de inspección y que testifica que un producto, proceso, servicio o instalación está conforme con un documento que contiene los requisitos².
- 6.3 Contramuestra**
Corresponde a una réplica de la muestra obtenida al momento que ésta fue tomada, con el mismo método, en la misma cantidad y con un precinto propio. Las contramuestras son mantenidas y preservadas por el administrado por un tiempo establecido según el objetivo del muestreo, y se dispondrá de ella para repetir el análisis³.
- 6.4 Dirimencia**
Procedimiento técnico iniciado a pedido de parte, sea por la/el interesada/o o su representante legal quien solicita la ejecución de un nuevo análisis empleando la muestra dirimente por no estar de acuerdo con los resultados emitidos⁴.

1 Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano

2 DA-acr-03D – INACAL. Directriz de criterios para la acreditación de Organismos de Inspección

3 Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE. Procedimiento "Ejecución del Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Nacionales y de Exportación"

4 Resolución Ministerial N°156-2010-MINSA. Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el laboratorio de control ambiental de la DIGESA

6.5 Ensayo (o Prueba o Análisis)

Operación técnica que consiste en determinar una o más características o evaluar el comportamiento de un producto, material, equipo, organismo, fenómeno físico, proceso o servicio dado, de conformidad con un procedimiento especificado⁵.

6.6 Entidad

Colectividad considerada como unidad o asociación de personas que se dedica a una actividad laboral, es decir cualquier corporación, compañía, institución, sociedad, organización, empresa, etc., tomada como persona jurídica.

6.7 Establecimiento del/de la Proveedor/a

Espacio físico donde se desarrollan actividades de producción y/o almacenamiento de los alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW.

6.8 Informe de Ensayo

Documento en el que se informa de manera exacta los resultados de cada ensayo obtenidos en el laboratorio⁶

6.9 Inspección

Actividades tales como medir, examinar, ensayar o evaluar una o más características de un producto o servicio y comparar los resultados con requisitos especificados para establecer si se alcanza la conformidad para cada característica⁷.

6.10 Liberación de Alimentos

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

6.11 Muestra

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

6.12 Muestra Dirimente

Es la muestra recibida con precinto propio y sin requerimiento de ensayo, mantenida bajo condiciones controladas para la conservación de sus características iniciales y tiene objeto de servir como testigo frente a una controversia después de haber procesado la muestra y contramuestra. El laboratorio que analice la muestra dirimente debe ser diferente al que analizó la muestra y la contramuestra⁸.

6.13 Muestreo

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

6.14 Inocuidad de los Alimentos

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan⁹.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 17:02:12 -05:00

5 Glosario de términos sobre garantía de calidad y buenas prácticas de laboratorio – UNODC

6 Resolución Ministerial N°156-2010-MINSA. Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el laboratorio de control ambiental de la DIGESA

7 NTP ISO/IEC 17020. Evaluación de la conformidad, Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección

8 Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE. Procedimiento "Ejecución del Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Nacionales y de Exportación"

9 Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos

6.15 Inspector

Personal del organismo de inspección responsable de realizar las actividades de inspección, determinación del cumplimiento de los requisitos del producto, proceso, servicio o instalación contra el documento que contiene los requisitos¹⁰.

6.16 Lote

Es una cantidad determinada de producto, supuestamente elaborado en condiciones esencialmente iguales cuyos envases tienen, normalmente, un código de lote que identifica la producción durante un intervalo del tiempo definido¹¹.

6.17 Plan de Muestreo

En un plan específico que indica el número de unidades de producto de cada lote que debe inspeccionarse (tamaño de una muestra o series de tamaño de muestra).

6.18 Proveedor/a

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

6.19 Organismo de Inspección

Organismo que realiza la inspección de un producto, proceso, servicio o instalación o su diseño¹².

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es de las unidades territoriales, UGCTR, USME, las/los proveedoras/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 Las actividades de muestreo y análisis de los alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW pueden ser realizadas por:

- a) La autoridad sanitaria, en el marco de sus competencias y funciones conferidas de acuerdo a Ley, cuyo pronunciamiento respecto a los resultados emitidos son concluyentes.
- b) Un OI acreditado ante el INACAL-DA, contratado por el PNAEQW para la ejecución de dichas actividades, las mismas que se sujetan a lo establecido en el presente protocolo.

8.2 Las actividades de muestreo y análisis de los alimentos que reciben las/los usuarias/os del PNAEQW, se desarrollan durante la ejecución contractual, como mínimo una vez al año y previo a la liberación de alimentos.

8.3 Se considera para la toma de muestras, el listado de alimentos a nivel nacional programados para una determinada entrega, teniendo en cuenta que los resultados de los ensayos se obtengan antes de culminar el proceso de liberación, a fin de asegurar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 17:03:50 -05:00

10 NTP ISO/IEC 17020. Evaluación de la conformidad, Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección

11 Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano

12 NTP ISO/IEC 17020. Evaluación de la conformidad, Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección

- 8.4 Se efectúa la distribución de los alimentos a muestrear teniendo en cuenta el número de establecimientos ubicados en cada UT y considerando el muestreo de un (01) alimento por proveedor/a; para ello se toma como referencia el proceso de compras anterior.
- 8.5 El/la proveedor/a que es seleccionado/a para la toma de muestra de un determinado alimento, no se considera para las siguientes selecciones; asimismo, en caso se complete la selección del número de alimentos establecido para una determinada UT, según el numeral anterior, ésta no se considera para las siguientes selecciones.
- 8.6 La entidad que realiza el muestreo y análisis es la encargada de asegurar la cadena de custodia de la muestra y muestra dirimente durante todo el procedimiento.
- 8.7 La entidad que realiza el muestreo y análisis conserva la muestra dirimente en adecuadas condiciones de almacenamiento por un periodo de hasta 30 días calendario, contados a partir de la toma de muestra o hasta el vencimiento de la muestra dirimente.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Selección de las/los Proveedoras/es para la Toma de Muestras

- 9.1.1 La USME, a través de la CSM, selecciona los establecimientos de las/los proveedoras/es y los alimentos para la toma de muestras de manera aleatoria.
- 9.1.2 La USME, a través de la CSM, agrupa a todas/os las/los proveedoras/es que tienen programado la entrega de un mismo alimento, iniciando la selección con el/la proveedor/a para el alimento que cuente con el menor número de proveedoras/es según agrupación y continua de forma creciente según el número de proveedoras/es agrupados por alimento.
- 9.1.3 La USME, a través de la CSM, en caso el/la proveedor/a seleccionado/a cuente con dos (02) o más establecimientos con el mismo alimento para la toma de muestra, selecciona el establecimiento con la fecha de liberación más próxima.
- 9.1.4 La USME, a través de la CSM, en caso el/la proveedor/a seleccionado/a para la toma de muestra de un determinado alimento realice el intercambio de dicho alimento, selecciona el establecimiento en la misma región según el siguiente orden de prelación: i) de otro/a proveedor/a que cuente con el mismo producto, ii) otro producto de la misma naturaleza, iii) otro producto que cuente con el mismo tipo de análisis.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154085 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.11.2020 17:04:27 -05:00

9.2 Selección del OI para que Realice la Toma de Muestra y Análisis

- 9.2.1 La USME, en caso requiera la contratación de un OI para realizar el muestreo y análisis de los alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW, realiza el requerimiento a la Unidad de Administración.
- 9.2.2 La CSM, en este escenario, propone los requisitos que debe cumplir el OI en los Términos de Referencia correspondientes.

9.3 Desarrollo de las Actividades de Muestreo

- 9.3.1 La/el jefa/e de la USME comunica a la entidad que realiza el muestreo y análisis la fecha de inicio de la toma de muestras, considerando que esta actividad se realice una vez culminada la revisión del expediente de liberación y éste se encuentre completo y conforme.

- 9.3.2 La/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales sobre las actividades de muestreo y análisis de los alimentos a desarrollarse durante el proceso de supervisión y liberación.
- 9.3.3 La/el JUT comunica a el/la proveedor/a seleccionado/a, sobre las actividades de toma de muestras a desarrollarse en su establecimiento, debiendo prever la cantidad suficiente del alimento seleccionado para la toma de dicha muestra y, en caso requiera contramuestra, prever una cantidad que involucre la contramuestra y muestra dirimente.
- 9.3.4 La/el JUT, a través de la/el CTT, solicita a las/los supervisoras/es de planta y almacenes programadas/os para la liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es seleccionadas/os, que se encuentren presentes durante las actividades de extracción de muestras.
- 9.3.5 El/la proveedor/a permite al/a la inspector/a a cargo del muestreo, el ingreso a su establecimiento y brinda las facilidades correspondientes para la ejecución del muestreo de alimentos.
- 9.3.6 La/el SPA informa de manera inmediata a la/el CTT una vez que se haga presente el/la inspector/a a cargo del muestreo; y en caso el/la proveedor/a no le permita el ingreso al establecimiento, registra este hecho en el acta de supervisión y liberación señalando la siguiente observación: “el/la proveedor/a no permitió el ingreso del/de la inspector/a a cargo del muestreo a su establecimiento”, adjuntando las evidencias, tomas fotográficas y/o videos.
- 9.3.7 El/la inspector/a a cargo del muestreo, en presencia de la/del SPA y de la/del responsable de control de calidad del establecimiento, extrae la muestra de un lote del alimento seleccionado, de acuerdo a los planes de muestreo establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y, en caso el/la proveedor/a requiera contramuestra, toma las muestras por triplicado: i) muestra, ii) contramuestra y iii) muestra dirimente.
- 9.3.8 El/la inspector/a a cargo del muestreo, en caso exista en el establecimiento del/de la proveedor/a más de un lote del alimento seleccionado, extrae la muestra del lote que cuente con mayor número de unidades del alimento.
- 9.3.9 El/la inspector/a a cargo del muestreo, culminada la toma de muestra, levanta un acta o documento similar que detalle el plan de muestreo realizado de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, cantidad de muestras, contramuestras y muestras dirimentes, con su respectiva codificación y datos de cada uno de los alimentos muestreados (nombre del producto, F.P., F.V., lote, marca, presentación, fabricante, Registro Sanitario o Autorización Sanitaria y otros datos relevantes), así como la entrega de la contramuestra al/a la proveedor/a (en caso el/la proveedor/a no solicite contramuestra, el el/la inspector/a consigna que no lo solicitó), la misma que debe estar suscrita por la/el representante legal o la/el responsable de control de calidad del establecimiento del/de la proveedor/a, la/el SPA y el/la inspector/a a cargo del muestreo, quien deja una copia a la/el representante del/de la proveedor/a y a la/el SPA.
- 9.3.10 La/el SPA consigna en el acta de supervisión y liberación, la actividad de muestreo desarrollada por el/la inspector/a a cargo del muestreo, indicando que no se autoriza la carga y estiba de los lotes muestreados hasta contar con los resultados de los análisis efectuados; asimismo, adjunta copia del acta del muestreo o documento similar que sustenta dicha actividad.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 17:08:04 -05:00

- 9.3.11 El/la proveedor/a, de considerarlo necesario, efectúa el análisis de la contramuestra, inmediatamente después que ésta le sea entregada por el/la inspector/a a cargo del muestreo.
- 9.3.12 Las/los jefas/es de las unidades territoriales en las que se ubican los establecimientos de las/los proveedoras/es donde se realizó el muestreo, inmediatamente efectuada la toma de muestras, informan a la/el jefa/e de la USME sobre los lotes de los alimentos muestreados, adjuntando las copias de las actas del muestreo o documentos similares entregados por la entidad que realizó el muestreo, a fin de comunicar a las demás unidades territoriales, para que no autoricen la carga y estiba en los establecimientos de las/los proveedoras/es donde se encuentran dichos lotes, hasta contar con los resultados de los análisis, los mismos que son comunicados por la/el jefa/e de la USME.

9.4 Resultados de los Análisis de los Alimentos

- 9.4.1 La USME, mediante las/los especialistas en supervisión de la CSM, revisa la documentación que contiene los resultados de los ensayos efectuados por la entidad que realizó el muestreo y análisis de los alimentos, a fin de determinar las acciones que correspondan según los resultados reportados en dichos documentos (Conformidad o No Conformidad).
- 9.4.2 La USME, en caso de evidenciar alguna observación en la documentación que contiene los resultados de los ensayos, devuelve la misma a la entidad que realizó el muestreo y análisis, a fin que levante las observaciones en un plazo máximo de dos (02) días hábiles.
- 9.4.3 La USME comunica los resultados, de acuerdo a lo siguiente:
- La/el jefa/e de la USME, en caso el análisis del alimento resulte CONFORME, comunica dicho resultado a las/los jefas/es de las unidades territoriales para conocimiento y fines pertinentes.
 - La/el jefa/e de la USME, en caso el análisis de la muestra resulte NO CONFORME, comunica dicho resultado a las/los jefas/es de las unidades territoriales que cuentan con el mismo lote del alimento, para que notifiquen los resultados a las/los proveedoras/es en un plazo no mayor de un (01) día hábil; asimismo, se proceda a la suspensión de la liberación y/o distribución y/o consumo del lote involucrado, según corresponda y de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el manejo de productos No Conformes en el PNAEQW y al mismo tiempo se realicen las acciones que correspondan, a fin de asegurar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.
 - La/el jefa/e de la USME, de corresponder, comunica los resultados, adicionalmente, a las/los jefas/es de las unidades territoriales y a la/el jefa/e de la UGCTR, a fin que tomen las acciones pertinentes, según el contrato suscrito por el/la proveedor/a de dicho lote de alimento



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2020 17:08:19 -05:00

9.5 Desarrollo de las Actividades de Dirimencia

- 9.5.1 El/la proveedor/a, en caso el análisis de la muestra resulte no conforme y cuente con un resultado diferente de su contramuestra, solicita al PNAEQW el análisis de la muestra dirimente en un plazo de 03 días hábiles, a partir de la fecha de recibida la notificación y asume los gastos correspondientes.
- 9.5.2 El PNAEQW selecciona a la entidad que analizará la muestra dirimente, la misma que debe ser diferente a la que analizó la muestra y contramuestra.

- 9.5.3 El PNAEQW solicita a la entidad que tiene bajo custodia la muestra dirimente su entrega a la entidad que realiza la dirimencia, suscribiendo el acta de entrega-recepción o documento similar.
- 9.5.4 La entidad que realiza el análisis de la muestra dirimente entrega los resultados al PNAEQW en un plazo máximo de diez (10) días calendarios de entregada dicha muestra dirimente.
- 9.5.5 El PNAEQW considera los resultados que se obtienen de los ensayos de la muestra dirimente como resultado final.
- 9.5.6 El PNAEQW, en caso la entidad encargada de realizar la dirimencia no entregue los resultados en el plazo establecido por causa atribuible al/a la proveedor/a (falta de pago u otra circunstancia), considera los resultados emitidos por la entidad que analizó la muestra.

X. Disposiciones Finales

- 10.1 El/la inspector/a a cargo del muestreo y la/el SPA designado para la actividad de muestreo se comprometen a no difundir a terceros la información y los resultados obtenidos de dicha actividad, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW.
- 10.2 En cualquier momento de la ejecución contractual, el PNAEQW se encuentra facultado a llevar a cabo actividades de muestreo y análisis de los alimentos, adicionales a los establecidos en el presente protocolo.
- 10.3 Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW, a través de la USME, dispone las acciones específicas que correspondan ejecutar, con la finalidad de salvaguardar la adecuada ejecución de las actividades.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2020 17:08:34 -05:00