

Santiago De Surco, 10 de Octubre del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000430-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001258-2022-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002921-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000654-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, según el literal k) del artículo 38 del "Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene entre 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 las unidades orgánicas del Programa para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000179-2021-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", con código de documento normativo MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Versión N° 06 (en adelante Manual del Proceso de Compras), vigente para el Proceso de Compras 2022;

Que, el literal b) del punto 6.1 del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, 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 (...)";



Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 17:29:40 -05:00



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 17:25:38 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 17:25:15 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 10/10/2022. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0055 9635 1114 9356



Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000264-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME, Versión N° 05;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000303-2021-MIDIS-PNAEQW-DE se aprueba 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 normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 02;

Que, en el marco de las disposiciones normativas señaladas, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001258-2022-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000457-2022-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM señala que de acuerdo a la revisión de los objetivos y alcances del citado Protocolo, se propone la modificación del título, el cual se denominará: “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Realizados por Entidades Externas al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 03, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2023;

Que, adicionalmente, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación señala que, con relación al documento normativo propuesto, se efectuaron precisiones y mejoras en el título, objetivo y alcance; se actualizó la base normativa y los documentos de referencia; se actualizó e incorporaron definiciones; se realizaron precisiones referidas a las responsabilidades; se realizaron también ajustes y mejoras en las disposiciones generales, específicamente referidos a las autoridades sanitarias y el momento en el cual se ejecuta la actividad de muestreo y análisis; en relación a las disposiciones específicas referidas a las actividades de muestreo; igualmente se incluyen disposiciones en caso se identifique un producto no conforme;

Que, mediante Memorando N° D002921-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la propuesta del “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Realizados por Entidades Externas al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 03, 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”; además es congruente con el Manual de Operaciones vigente;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° D000654-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que el literal b) del inciso 6.1 del numeral 6 del Manual del Proceso de Compras, referido a los Actos Preparatorios de los Procesos de Compras, establece 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”*; en tal sentido, el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación se enmarca dentro de los actos preparatorios del Proceso de Compras 2023;

Que, asimismo, señala también la Unidad de Asesoría Jurídica que, con relación al documento normativo propuesto, se debe tener en cuenta que como parte de las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores del PNAEQW, previstas en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, se prevé la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos en los establecimientos de los proveedores del servicio alimentario, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria



vigente y los requisitos establecidos por el PNAEQW, contemplándose en el numeral 9.5.11 del citado Protocolo que para el muestreo de alimentos por la autoridad sanitaria u organismo de inspección u otros contratados por el PNAEQW, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW;

Que, asimismo, se establece en el sub numeral 9.5.13.11 del citado Protocolo que *“En caso la autoridad sanitaria competente u organismo de inspección u otro contratado por el PNAEQW haya realizado la toma de muestras de uno o más lotes de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a, no se autoriza la carga y estiba en los establecimientos de las/los proveedoras/es donde se encuentran dichos lotes, hasta la obtención de los resultados, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Muestreo y Análisis de Alimentos destinados a las/los usuarias/os del PNAEQW.”*

Que, en atención a la normativa antes mencionada, la Unidad de Asesoría Jurídica señala que el proyecto de “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Realizados por Entidades Externas al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 03 es congruente con lo establecido en el Manual del Proceso de Compras y el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, por lo que en el marco de lo señalado en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, opina que es legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe el documento normativo propuesto;

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 el Muestreo y Análisis de los Alimentos Realizados por Entidades Externas al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 03, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2023.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000303-2021-MIDIS-PNAEQW-DE que aprueba el “Protocolo para el Muestreo y Análisis de los Alimentos Destinados a las/los Usuarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 02, se mantenga vigente hasta la culminación de la prestación del servicio alimentario 2022.

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

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Protocolo para el muestreo y análisis de los alimentos realizados por entidades externas al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-051-PNAEQW-USME, Versión N° 03, 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-051-PNAEQW-USME	03	16	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000430-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	10 / 10 / 2022

PROTOCOLO PARA EL MUESTREO Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS REALIZADOS POR ENTIDADES EXTERNAS AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

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

Firma



Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10.10.2022 16:47:02 -05:00

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

REVISADO POR:

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

Firma



Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Firmado digitalmente por VERA DIAZ
Edgar Alejandro FAU 20550154065
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10.10.2022 17:18:07 -05:00

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

REVISADO POR:

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

Firma



Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10.10.2022 16:53:12 -05:00

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA.....	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	5
VII. RESPONSABILIDADES.....	7
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	7
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	8
X. DISPOSICIONES FINALES	12
XI. ANEXOS	12



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 16:47:10 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para realizar el muestreo y análisis de los alimentos que se encuentran en los establecimientos de las/los proveedoras/es, previo a la culminación del proceso de supervisión y liberación de alimentos, 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 documento es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, proveedoras/es, organismos de evaluación de la conformidad y demás actores involucrados en el muestreo y análisis de los alimentos.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.2 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.3 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.4 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.5 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.7 Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 3.8 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.
- 3.9 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR, Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.10.2022 16:47:17 -05:00

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.

3.11 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.

3.12 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.

- 3.13 Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).
- 3.14 Resolución Ministerial N° 372-2016-MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano.
- 3.15 Resolución Ministerial N° 1006-2016-MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Límites Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano.
- 3.16 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”.
- 3.17 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 038-2018-SANIPES-DE, que aprueba el Procedimiento “Ejecución del Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Nacionales y de Exportación”.
- 3.18 Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

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

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 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.
- 4.3 PRT-034–PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 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.
- 4.5 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.
- 4.6 Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2020). Norma Técnica Peruana –Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.8 NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.10.2022 16:47:26 -05:00

- 4.9 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.
- 4.10 Norma Codex Stan 193-1995. Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

V. Abreviaturas y Siglas

CENAN	:	Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
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
OEC	:	Organismo de Evaluación de la Conformidad
OI	:	Organismo de Inspección
PNAEQW	:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	:	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SENASA	:	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
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

6.1 Acreditación

Es el procedimiento mediante el cual el INACAL-DA, reconoce formalmente que un OEC cumple con los criterios de acreditación y es competente para efectuar tareas específicas de evaluación, conforme a normas internacionales.

6.2 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos¹.

6.3 Alimento Apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente².

6.4 Alimentos Liberados

Son todos los alimentos que han sido evaluados por el/la servidor/a del PNAEQW, durante el proceso de supervisión y liberación de alimentos por modalidad de atención (productos/raciones) y el resultado de la evaluación es CONFORME.



Firmado digitalmente por
CONDOR Victor Carlos #AU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 16:47:36 -05:00

6.5 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 requisitos³.

¹ Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA "Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)"

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

³ DA-acr-03D – INACAL. Directriz de criterios para la acreditación de Organismos de Inspección

6.6 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 análisis⁴.

6.7 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 emitidos⁵.

6.8 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 especificado⁶.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 Informe de Ensayo

Documento en el que se informa de manera exacta los resultados de cada ensayo obtenidos en el laboratorio⁷.

6.12 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 característica⁸.

6.13 Liberación de Alimentos

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

6.14 Muestra

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



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 16:47:44 -05:00

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 contramuestra⁹.

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

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

7 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

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

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

6.16 Muestreo

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

6.17 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 destinan¹⁰.

6.18 Inspector/a

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 requisitos¹¹.

6.19 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 definido¹².

6.20 Plan de Muestreo

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

6.21 Proceso de Supervisión y Liberación

Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la revisión documentaria hasta la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las instituciones educativas públicas.

6.22 Proveedor/a

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

6.23 Organismo de Inspección

Organismo que realiza la inspección de un producto, proceso, servicio o instalación o su diseño¹³.

VII. Responsabilidades

Las/los servidoras/es civiles del PNAEQW, las/los proveedoras/es, el OI y demás actores involucrados en el muestreo y análisis de alimentos, 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:

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

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

12 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

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

- a) La Autoridad Sanitaria (DIGESA, SENASA, SANIPES) o CENAN 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 culminación del proceso de supervisión y 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 supervisión y liberación, a fin de asegurar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.
- 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 el muestreo 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 El OI o entidad que realiza el muestreo y análisis es la encargada de asegurar la cadena de custodia de la muestra y muestra dirimente (en caso que el/la proveedor/a requiera “contramuestra”), durante todo el procedimiento.
- 8.7 El OI o entidad que realiza el muestreo y análisis conserva la muestra dirimente en adecuadas condiciones de almacenamiento por un periodo máximo de hasta 30 días calendario, contados a partir de la toma de muestra o hasta el vencimiento de la muestra dirimente (en caso esta sea menor a los 30 días calendario).

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 el muestreo, 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 continúa 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 el muestreo, 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 el muestreo 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
20550154065.hard
Motivo: Doc. Vº Bº
Fecha: 10.10.2022 16:48:03 -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 de dicho servicio 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, tomando en consideración las disposiciones establecidas en el presente protocolo.

9.3 Desarrollo de las actividades de muestreo

- 9.3.1 La/el jefa/e de la USME comunica al OI o entidad que realiza el muestreo y análisis el cronograma para el muestreo, a través de un correo electrónico, considerando que esta actividad se realice una vez culminada la revisión del expediente de liberación y éste se encuentre completo y conforme de acuerdo a los plazos establecidos en los contratos suscritos por el/la proveedor/a.
- 9.3.2 La/el jefa/e de la USME comunica a través de un memorando múltiple dirigido a las/los jefas/es de las unidades territoriales las actividades de muestreo y análisis de los alimentos a desarrollarse durante el proceso de supervisión y liberación.
- 9.3.3 La/el jefa/e de la UT comunica a través de una carta al/a la proveedor/a seleccionado/a las actividades de muestreo 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 jefa/e de la UT, a través de la/el CTT, solicita a las/los supervisoras/es de plantas 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, para ello en forma previa al muestreo que realice el OI contratado o entidad que realiza el muestreo y análisis, deberá efectuar la evaluación física-organoléptica del producto a ser muestreado. De encontrarse una NO CONFORMIAD del alimento muestreado se procede de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 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/al 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 Alimentos. En caso el/la proveedor/a requiera contramuestra, el/la inspector/a toma las muestras por triplicado: i) muestra, ii) contramuestra y iii) muestra dirimente.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.10.2022 16:48:13 -05:00

- 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 Alimentos, consignando la cantidad de muestras, contramuestras y muestras dirimientes, de ser el caso; con su respectiva codificación y datos de cada uno de los alimentos muestreados (nombre del producto, F.P., F.V., lote, marca, presentación, fabricante, procesador, Registro Sanitario o Autorización Sanitaria y otros datos relevantes), así como la entrega de la contramuestra al/a la proveedor/a, de ser el caso (en caso el/la proveedor/a no solicite contramuestra, el el/la inspector/a consigna en el acta 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/al representante del/de la proveedor/a y a la/al SPA.
- 9.3.10 La/ el SPA informa de forma inmediata a la/al CTT una vez finalizada la extracción de muestras por el/la inspector/a, adjuntando el acta o documento similar entregado por el OI o entidad que realiza el muestreo. Asimismo, debe consignar 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 distribución de los lotes de alimentos muestreados hasta contar con los resultados de los análisis efectuados; asimismo, adjunta copia del acta del muestreo o documento similar que sustenta dicha actividad.
- 9.3.11 El/la proveedor/a, de considerarlo necesario, efectúa el análisis de la contramuestra, de acuerdo a los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, 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 mediante correo electrónico a la/al 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 el OI o entidad que realizó el muestreo.
- 9.3.13 La/el jefa/e de la USME comunica mediante correo electrónico a las unidades territoriales, el lote de alimento muestreado para que no autoricen la distribución de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es donde se encuentran dichos lotes, hasta contar con los resultados de los análisis.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 16:48:25 -05:00

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 el OI o 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 través de un correo electrónico al OI o entidad que realizó el muestreo y análisis, a fin que levante las observaciones en un plazo máximo de un (01) día hábil.
- 9.4.3 La USME comunica los resultados, de acuerdo a lo siguiente:
- La/el jefa/e de la USME, en caso el resultado del análisis sea CONFORME, comunica dicho resultado mediante memorando múltiple dirigida/o a las/los jefas/es de las unidades territoriales para conocimiento y fines pertinentes, en un plazo no mayor de un (01) día hábil.
 - La/el jefa/e de la USME, en caso el análisis de la muestra resulte NO CONFORME, comunica mediante memorando múltiple a las/los jefas/es de las unidades territoriales, los resultados para que lo notifiquen 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 mediante memorando múltiple a las/los jefas/es de las unidades territoriales y a la/al jefa/e de la UGCTR, los resultados con el 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: 10.10.2022 16:48:39 -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 (efectuado de acuerdo a los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW), solicita al PNAEQW, mediante carta, el análisis de la muestra dirimente en un plazo no mayor de 03 días hábiles, a partir de la fecha de recibida la notificación realizada por la UT y asume los gastos correspondientes.
- 9.5.2 El PNAEQW selecciona al OI o a la entidad que analizará la muestra dirimente, la misma que debe ser diferente a la que analizó la muestra y contramuestra, para lo cual se debe cursar una carta a dicho OI o entidad que realizó el muestreo y al/a la proveedor/a.
- 9.5.3 El PNAEQW solicita, a través de una carta, al OI o a la entidad que tiene bajo custodia la muestra dirimente su entrega al OI o entidad que va a realizar la dirimencia, suscribiendo el acta de entrega-recepción o documento similar.
- 9.5.4 El OI o 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 el OI o la entidad que analizó la muestra como resultados definitivos.

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 caso la Autoridad Sanitaria, en el marco de sus competencias y funciones conferidas de acuerdo a Ley, determina efectuar el muestreo y análisis adicionales a los alimentos con resultado "No conforme" (determinado por el OI u otra entidad), los resultados obtenidos por la Autoridad Sanitaria serán los concluyentes.
- 10.3 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 y conforme a las disposiciones establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW (Generalidades, numeral 3. Requisitos Facultativos del PNAEQW).
- 10.4 Aquellas determinaciones analíticas que no puedan realizarse en organismos de evaluación de la conformidad o entidades del país, podrán hacerse fuera del país, a través de un OEC acreditado por una entidad equivalente al INACAL. Dichos resultados son reconocidos como oficiales por el PNAEQW, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación de dicho lote de alimento, hasta la obtención del resultado.
- 10.5 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.

XI. Anexo

- 11.1 Anexo N° 01: Cuadro de control de cambios



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2022 16:48:50 -05:00

ANEXO N° 01
Cuadro de control de cambios

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	Título	PROTOCOLO PARA EL MUESTREO Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS REALIZADOS POR ENTIDADES EXTERNAS AL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA	Se ajusta el título en función al objetivo y alcance del documento normativo.
02	I	Establecer las disposiciones para realizar el muestreo y análisis de los alimentos que se encuentran en los establecimientos de las/los proveedoras/es, previo a la culminación del proceso de supervisión y liberación de alimentos, 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.	Se mejoró la redacción en el objetivo del documento normativo.
02	II	El presente documento es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, proveedoras/es, organismos de evaluación de la conformidad y demás actores involucrados en el muestreo y análisis de los alimentos.	Se mejoró la redacción en el alcance del documento normativo.
02	III	3.14 Resolución Ministerial N° 372-2016-MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano. 3.15 Resolución Ministerial N° 1006-2016-MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Límites Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano. 3.18 Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.	Se incorpora base normativa relacionado al proceso.
02	IV	4.4 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.6 Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se incorpora documentos de referencia relacionado al proceso y corrige edición.
02	V	OEC: Organismo de evaluación de la conformidad	Se incorpora abreviatura.
02	VI	6.1 Acreditación Es el procedimiento mediante el cual el INACAL-DA, reconoce formalmente que un OEC cumple con los criterios de acreditación y es competente para efectuar tareas específicas de evaluación, conforme a normas internacionales. 6.21 Proceso de Supervisión y Liberación Son las actividades que se realizan de manera secuencial desde la revisión documentaria hasta la supervisión y liberación en el establecimiento del/de la proveedor/a (verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos y liberación a las instituciones educativas públicas.	Se incorpora definición del término relacionado al proceso de supervisión y liberación.
02	VII	Las/los servidoras/es civiles del PNAEQW, las/los proveedoras/es, el OI y demás actores involucrados en el	Se mejoró la redacción en las responsabilidades del



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAJ
20550134405
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 0.10.2022 16:49:01 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		muestreo y análisis de alimentos, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.	documento normativo.
02	8.1	(...) a) La Autoridad Sanitaria (DIGESA, SENASA, SANIPES) o CENAN en el marco de sus competencias y funciones conferidas de acuerdo a Ley, cuyo pronunciamiento respecto a los resultados emitidos son concluyentes.	Se hace precisión de las autoridades sanitarias
02	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 culminación del proceso de supervisión y liberación de alimentos.	Se precisa que la actividad de muestreo y análisis de los alimentos se realiza previo a la culminación del proceso de supervisión y liberación.
02	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 supervisión y liberación, a fin de asegurar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.	Se precisa que se debe tener en cuenta que los resultados de los ensayos se obtengan antes de culminar el proceso de supervisión y liberación.
02	8.5	8.5 El/la proveedor/a que es seleccionado/a para el muestreo 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.	Se alinea en todo el documento
02	8.7	8.7 El OI o entidad que realiza el muestreo y análisis conserva la muestra dirimente en adecuadas condiciones de almacenamiento por un periodo máximo de hasta 30 días calendario, contados a partir de la toma de muestra o hasta el vencimiento de la muestra dirimente (en caso esta sea menor a los 30 días calendario).	Se realiza precisiones para mayor claridad del párrafo.
02	9.1.1	La USME, a través de la CSM, selecciona los establecimientos de las/los proveedoras/es y los alimentos para el muestreo , de manera aleatoria.	Se alinea todo el documento.
02	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 el muestreo , selecciona el establecimiento con la fecha de liberación más próxima.	Se alinea todo el documento.
02	9.1.4	La USME, a través de la CSM, en caso el/la proveedor/a seleccionado/a para el muestreo 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.	Se corrige edición y se alinea el párrafo a todo el documento.
02	9.3.1	La/el jefa/e de la USME comunica al OI o entidad que realiza el muestreo y análisis el cronograma para el muestreo, a través de un correo electrónico, considerando que esta actividad se realice una vez culminada la revisión del expediente de liberación y éste se encuentre completo y conforme de acuerdo a los plazos establecidos en los contratos suscritos por el/la proveedor/a.	Se alinea el párrafo a todo el documento.
02	9.3.3	La/el jefa/e de la UT comunica a través de una carta al/a la proveedor/a seleccionado/a las actividades de muestreo 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.	Se alinea el párrafo a todo el documento.

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	9.3.4	La/el jefa/e de la UT, a través de la/el CTT, solicita a las/los supervisoras/es de plantas 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, para ello en forma previa al muestreo que realice el OI contratado o entidad que realiza el muestreo y análisis, deberá efectuar la evaluación física-organoléptica del producto a ser muestreado. De encontrarse una NO CONFORMIAD del alimento muestreado se procede de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Corrección de edición, asimismo se incorpora precisión referida a la acción a seguir en caso de identificarse una no conformidad en la evaluación física - organoléptica del producto muestreado.
02	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 Alimentos . En caso el/la proveedor/a requiera contramuestra, el/la inspector/a toma las muestras por triplicado: i) muestra, ii) contramuestra y iii) muestra dirimente.	Corrección de edición
02	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 Alimentos , consignando la cantidad de muestras, contramuestras y muestras dirimientes, de ser el caso; con su respectiva codificación y datos de cada uno de los alimentos muestreados (nombre del producto, F.P., F.V., lote, marca, fabricante, procesador, Registro Sanitario o Autorización Sanitaria y otros datos relevantes), así como la entrega de la contramuestra al/a la proveedor/a, de ser el caso (en caso el/la proveedor/a no solicite contramuestra, el el/la inspector/a consigna en el acta 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/al representante del/de la proveedor/a y a la/al SPA.	Se corrige edición.
02	9.3.10	La/ el SPA informa de forma inmediata a la/al CTT una vez finalizada la extracción de muestras por el/la inspector/a, adjuntando el acta o documento similar entregado por el OI o entidad que realiza el muestreo. Asimismo, debe consignar 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 distribución de los lotes de alimentos muestreados hasta contar con los resultados de los análisis efectuados; asimismo, adjunta copia del acta del muestreo o documento similar que sustenta dicha actividad.	Se efectuaron precisiones relacionadas a la comunicación oportuna de la culminación de la toma de muestras.
02	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 mediante correo electrónico a la/al 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 el OI o entidad que realizó el muestreo.	Se realiza precisión respecto a las acciones de comunicación, una vez efectuado el muestreo.
02	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 (efectuado de acuerdo a los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW), solicita al PNAEQW,	Se efectúa precisión relacionadas a la notificación efectuada por la UT.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.10.2022 16:49:24 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		mediante carta, el análisis de la muestra dirimente en un plazo no mayor de 03 días hábiles, a partir de la fecha de recibida la notificación realizada por la UT y asume los gastos correspondientes.	
02	9.5.2	El PNAEQW selecciona al OI o a la entidad que analizará la muestra dirimente, la misma que debe ser diferente a la que analizó la muestra y contramuestra, para lo cual se debe cursar una carta a dicho OI o entidad que realizo el muestreo y al/a la proveedor/a.	Corrección de edición
02	10.4	Aquellas determinaciones analíticas que no puedan realizarse en organismos de evaluación de la conformidad o entidades del país, podrán hacerse fuera del país, a través de un Organismo de Evaluación de la conformidad acreditado por una entidad equivalente al INACAL. Dichos resultados son reconocidos como oficiales por el PNAEQW, lo cual no afecta el proceso de supervisión y liberación de dicho lote de alimento, hasta la obtención del resultado.	Corrección de edición



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.10.2022 16:49:37 -05:00