

Santiago De Surco, 11 de Octubre del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000439-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001288-2022-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002922-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000662-2022-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 SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 17:07:12 -05:00



Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 17:06:47 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:58:31 -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 11/10/2022. 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: 0056 0483 0752 0967



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° D000291-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 04;

Que, en el marco de las disposiciones normativas señaladas, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001288-2022-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000460-2022-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM propone la aprobación del “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 05, 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 cuanto a su redacción respecto al objetivo, alcance y responsabilidades del documento normativo; se actualizó la base normativa; se realizaron precisiones y mejoras en las disposiciones generales y específicas; se incorpora la toma de evidencia fotográfica y/o audiovisual de las áreas de armado de canasta; y se incorpora la sección “Causales de Suspensión” en el formato de la ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos;

Que, mediante Memorando N° D002922-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la propuesta del “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 05, 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° D000662-2022-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 establece como parte de las actividades de los Supervisores de Plantas y Almacenes (SPA) la revisión de los expedientes de liberación de los productos; y se determina que, en caso dicha revisión resulte conforme, el SPA se dirige al establecimiento del proveedor a fin de realizar, entre otras, la verificación del armado de canastas de alimentos, de corresponder, debiendo contar para ello con el



“Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”;

Que, asimismo, en el numeral 9.5.12 del citado Protocolo, se contempla la “Supervisión del armado de canastas de alimentos (de corresponder)” estableciéndose que “*Para la modalidad de atención productos, en caso corresponda, se verifica el armado de canastas de alimentos de acuerdo al Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el PNAEQW*”;

Que, en atención a la normativa antes mencionada, la Unidad de Asesoría Jurídica señala que el proyecto de “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 05, 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 “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 05, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2023.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000291-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 04, 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 “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME, Versión N° 05, 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

PROCEDIMIENTO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRO-042-PNAEQW-USME	05	16	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000439-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	11 / 10 / 2022

PROCEDIMIENTO PARA LA SUPERVISIÓN DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS PARA SU ENTREGA POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.10.2022 16:38:49 -05:00

REVISADO POR:

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



Firmado digitalmente por VERA DIAZ
Edgar Alejandro FAU 20550154065
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.10.2022 16:52:48 -05:00

REVISADO POR:

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



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11.10.2022 16:47:57 -05:00

ÍNDICE

I.	OBJETIVO	3
II.	ALCANCE	3
III.	BASE NORMATIVA	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
V.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	4
VI.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	6
VII.	RESPONSABILIDADES	6
VIII.	DISPOSICIONES GENERALES	6
IX.	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	7
X.	ANEXOS	9
XI.	DIAGRAMA DE FLUJO	16



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hrad
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.10.2022 16:39:44 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para la supervisión del armado de canastas de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, para su entrega a las/los usuarias/os y beneficiarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

El presente procedimiento es de cumplimiento obligatorio por todos los servidores civiles de las unidades orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y por las/los proveedoras/es, según contrato o adenda, para la entrega de los alimentos por parte del Programa.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- 3.2 Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.3 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.4 Ley N° 30021, Ley de la Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.5 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.
- 3.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.8 Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.11 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.12 Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.13 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:39:51 -0500

- 3.14 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.15 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, 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 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. PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el 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. 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.
- 4.4. PRO-040-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la implementación del Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

V. Definición de Términos

5.1 Área para el armado de canastas de alimentos

Espacio físico dentro del establecimiento de las/los proveedoras/es, exclusivo e identificado para el armado de canastas, que reúne las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación de alimentos, con ventilación e iluminación adecuadas e implementado con mobiliario (mesas de trabajo, parihuelas, entre otros), en donde se ubiquen una o más líneas de empaçado, las mismas que deben ser independientes una de la otra.

Área para almacenamiento de canastas de alimentos

Espacio físico exclusivo o acondicionado dentro del almacén general de alimentos del establecimiento de las/los proveedoras/es en donde se almacenan las canastas armadas de alimentos, para la entrega a las/los usuarias/os y las / los beneficiarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5.3 Armado de canasta de alimentos

Acción de acomodar los alimentos de manera compacta y ordenada de modo tal que se logre albergar los alimentos según el volumen asignado dentro de la canasta, además que la posición en que se ubiquen cada uno de ellos permita la conservación de las características externas e integridad de los empaques primarios de todos los alimentos contenidos en dicha canasta.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:39:59 -05:00

5.4 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 productos¹.

5.5 Buenas prácticas de manipulación

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas².

5.6 Canasta de alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos.

5.7 Defecto

Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad, inocuidad e idoneidad no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos establecidas por el PNAEQW, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5.8 Disponibilidad de alimentos

Se refiere a la existencia de cantidades suficientes (en kilogramos, litros o unidades) de alimentos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de satisfacer la demanda del Programa.

5.9 Inocuidad de alimentos

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

5.10 Línea de Empacado

Es el flujo ordenado y secuencial que debe seguir las actividades propias del armado de canastas de alimentos en donde claramente se identifiquen las siguientes operaciones: acondicionamiento de bolsas o cajas, alimentación de línea de envasado, envasado de alimentos, sellado de canasta de alimentos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:40:07 -05:00

Lista de Alimentos

Lista que contiene los alimentos propuestos por cada unidad territorial para conformar las combinaciones de alimentos para la programación del menú escolar.

5.12 Mobiliario

Objetos que sirven para facilitar usos y actividades habituales en el área de armado de canastas y almacén, ejemplo: estantes, parihuelas, canastillas, carros transportadores, mesas de trabajo, entre otros, de material de fácil higienización.

5.13 Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento

Conjunto de procedimientos aplicables en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento se formula en forma escrita, manteniendo los registros actualizados para su aplicación seguimiento y evaluación.

¹ Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5.14 Productos No Conformes

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5.15 Sellado de Canasta de Alimentos

Es el tipo de cierre realizado a fin de garantizar que la cantidad de alimentos contenidos en la canasta llegue completa a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW, después de la manipulación durante el transporte y la distribución.

VI. Abreviaturas y Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinador/a Técnico/a Territorial
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes
SIGO	: Sistema Integral de Gestión Operativa
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial

VII. Responsabilidades

El/la proveedor/a, así como los servidores civiles del PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:40:15 -05:00

- 8.1** El presente procedimiento describe a nivel de tarea las actividades de supervisión realizadas por la/el SPA durante el armado de canastas de alimentos a cargo de las/los proveedoras/es en sus establecimientos, las mismas que pueden ser a través de bolsas, cajas de cartón u otro envase de primer uso, conforme se establezca en el contrato y/o adenda correspondiente, para su entrega a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW.
- 8.2** La planificación y programación de la supervisión para el armado de canastas de alimentos está a cargo de cada UT, de acuerdo al cronograma indicado por cada proveedor/a, la misma que debe realizarse considerando el periodo de liberación establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 8.3** La supervisión del armado de canastas de alimentos es realizada por la/el SPA, conforme a la programación establecida por la/el CTT, cuyo inicio es posterior a la liberación de los productos en el establecimiento del/de la proveedor/a, debiendo encontrarse registrada en el aplicativo "QW armado canasta".
- 8.4** El/la proveedor/a presenta en el establecimiento previo al inicio del armado de canastas, su propuesta de ordenamiento de los alimentos dentro del empaque (bolsa, caja u otro envase, según corresponda) para la verificación de la/del SPA, para lo cual debe contemplar lo siguiente: (i) Los productos cuyo envase sea rígido, por ejemplo hojalata, deben ir en la base del empaque manteniendo su sentido de apilamiento de origen, (ii) El aceite vegetal no debe incluirse dentro de la canasta armada de alimentos, la cual debe ser distribuida en su empaque original, (iii) Se debe considerar las condiciones de apilamiento, establecidas por el fabricante, para cada alimento.

- 8.5** El área para el armado de canastas de alimentos, debe contar con un gabinete de higienización de manos cercano, considerando el uso de alcohol de 70° como agente desinfectante y de uso frecuente durante las labores de armado de las canastas de alimentos. Asimismo, se debe cumplir con el distanciamiento y otras disposiciones establecidas de acuerdo al 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.
- 8.6** El/la proveedor/a debe garantizar que el área para el armado de canastas de alimentos cuente con una adecuada ventilación natural o forzada, que evite que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo.
- 8.7** El/la proveedor/a debe garantizar que las luminarias del área para el armado de canastas de alimentos deben estar debidamente protegidas, higienizadas y en buen estado de mantenimiento. Asimismo, la iluminación debe ser suficiente para realizar las operaciones.
- 8.8** El/la proveedor/a debe implementar su línea de empaqueo con mobiliarios, como mínimo mesas de trabajo y/o parihuelas de material de fácil higienización, de manera tal que garantice un flujo continuo durante el proceso, evitando los riesgos de contaminación cruzada.
- 8.9** El/La proveedor/a debe garantizar que en el área para el armado de las canastas de alimentos se cumpla con el distanciamiento físico de al menos un (01) metro entre trabajadores, además del uso de indumentaria de trabajo exclusiva, calzado cerrado, protector de cabello y el uso obligatorio de una mascarilla KN95, o en su defecto una mascarilla quirúrgica de tres pliegues y encima de esta una mascarilla comunitaria (tela) o una mascarilla N95 o su equivalente, que cubra la boca, nariz y barbilla (o según lo establecido en las disposiciones vigentes).
- 8.10** El área para el armado de canastas de alimentos debe mantenerse libre de materiales de embalaje generados por la apertura de los envases secundarios de los productos.
- 8.11** De ser el caso el/la proveedor/a debe implementar líneas diferenciadas para el empaqueo de canastas de alimentos, según el tipo de atención, a fin de llevar una adecuada trazabilidad.
- 8.12** En caso la/el SPA, identifique observaciones durante el proceso de supervisión del armado de canasta de alimentos, brinda inmediatamente la asistencia técnica correspondiente al/a la proveedor/a con el fin que se realicen las correcciones respectivas necesarias.



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:41:44 -05:00

IX. Descripción del Procedimiento

- 9.1** La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con áreas exclusivas para el armado de las canastas de alimentos y para el almacenamiento de las canastas armadas de alimentos (debiendo tomar evidencias fotográficas y/o audiovisuales de dichas áreas, las cuales deben ser registradas en la aplicación informática del PNAEQW), de modo tal que permitan un flujo ordenado y secuencial, de acuerdo a las actividades que se realizan, a fin de evitar la contaminación cruzada durante el proceso de armado y almacenamiento de las canastas de alimentos.
- 9.2** La/el SPA verifica que las áreas para el armado y almacenamiento de canastas de alimentos se encuentren debidamente habilitadas y acondicionadas, de manera tal que se cumplan los espacios libres entre piso-ruma, techo-ruma, pared-ruma y ruma-ruma.

- 9.3 La/el SPA verifica que la línea de empaqueo sea independiente y secuencial, la cual debe mantener un flujo ordenado que siga las actividades propias del armado de canastas de alimentos, identificándose claramente las siguientes operaciones: acondicionamiento de bolsas o cajas, empaqueo de alimento, sellado de empaques y apilamiento de las canastas armadas de alimentos.
- 9.4 La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con la totalidad física de alimentos liberados y éstos a su vez estén acordes en cantidades, lotes y presentaciones respecto a la liberación efectuada en el SIGO.
- 9.5 La/el SPA supervisa el armado de las canastas de alimentos, realizando la verificación durante todo el proceso de armado, para lo cual utiliza el anexo N°01 Ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos.
- 9.6 La/el SPA verifica los empaques (bolsas o cajas) que contienen la canasta de alimentos provistos por el/la proveedor/a. En caso que durante la supervisión, la/el SPA identifica una o más canastas con defectos (canastas sin lista de alimentos, canastas con unidades faltantes, canastas con el empaque roto, lotes que no corresponden a los productos evaluados, alimentos con defectos en sus características externas según el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma), procede a comunicar al responsable de control de calidad del/de la proveedor/a, a fin que realice la corrección de la observación identificada.
- 9.7 Si el/la proveedor/a no cuenta con unidades suficientes del producto para realizar el cambio, debe presentar un nuevo lote del producto por la cantidad faltante, a fin que se proceda con la liberación de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 9.8 En caso de detectar la existencia de productos No Conformes, la/el SPA ejecuta las acciones de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 9.9 La/el SPA verifica que el llenado de las canastas albergue todos los alimentos (con excepción del aceite), según los volúmenes asignados por la/el especialista alimentario, y que las características externas de los empaques primarios de cada uno de los alimentos contenidos, se mantengan en óptimas condiciones.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.10.2022 16:42:31 -05:00

sea fácil de borrar ni de fácil desprendimiento (según el modelo detallado en el Anexo N°02).

9.14 Solo en situaciones de emergencia sanitaria, y previa autorización de la/del JUT y/o de la/del CTT, vía correo electrónico y/o mediante documento, la/el SPA puede realizar la supervisión reemplazando el procedimiento de verificación descrito en el numeral 9.5 por la verificación de la conformidad del armado de las canastas de alimentos, a través del muestreo y evaluación previo a la etapa de carga y estiba (dicha verificación debe ser consignado en el acta de supervisión y liberaciones de alimentos), el cual es realizado de la siguiente manera:

- a) Selecciona la muestra aplicando el Nivel de Inspección especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y LCA 6,5, de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; considerando que la unidad de muestreo es una canasta.
- b) Si como resultado de la evaluación de las muestras se identifica que una o más unidades (canastas) presentan alguno de los defectos descritos en el numeral 9.7, no se autoriza su despacho y se procede a comunicar al responsable de control de calidad del/de la proveedor/a con el fin que se realice corrección de la observación identificada.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:42:41 -05:00

- c) Luego que el responsable de control de calidad del/de la proveedor/a comunica el levantamiento de las observaciones, la/el SPA vuelve a realizar la toma de muestra de las canastas y evalúa según lo establecido en el literal a).

X. Anexos

Anexo N°01: PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-001, Formato de la ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos.

Anexo N°02: PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-002, Formato de la lista de alimentos en la canasta

Anexo N°03: Control de Cambios.

ANEXO N° 01

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°05	FICHA DE SUPERVISIÓN DEL ARMADO DE CANASTA DE ALIMENTOS				Pág. 1 de 2

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO	2. CARGO: SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES /MONITOR DE GESTIÓN LOCAL PNAEQW
DÍA MES HORA	NOMBRES Y APELLIDOS DNI

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es 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 supervisión y liberación en el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las Bases (según declaración jurada del/de la PROVEEDOR/A).	NC	Observación
b)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la PROVEEDOR/A solicite la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
d)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) según giro del establecimiento o esta no se encuentre vigente.	NC	Observación
e)	Cuando el/la PROVEEDOR/A, durante las actividades de supervisión y liberación, 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.	NC	Observación
f)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigentes 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 o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), 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 PROVEEDOR/A no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén) vigente, o cuando el/la PROVEEDOR/A no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como: excremento, orina, pelo u otros de los mismos, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del/de la proveedor/a.	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (<i>in situ</i>) que no cumple con el nivel de cloro libre residual entre 0.5 ppm y 5.0 ppm establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las/los usuarias/os, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Cuando el PNAEQW durante las actividades de supervisión y liberación, verifique que las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A (almacén) no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con bientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas, que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	NC	Observación
m)	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A no cuenta 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 empaquetado).	NC	Observación
n)	Cuando el/la PROVEEDOR/A no cuente con los materiales e instrumentos necesarios (según Anexo N° 13) para la ejecución de las actividades de evaluación de las características físicas y organolépticas realizadas por el personal del PNAEQW, o no realiza la reposición de los materiales o instrumentos en estado defectuoso.	NC	Observación
o)	Cuando el proveedor no cuente en su establecimiento con procedimientos establecidos por la autoridad de salud, a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.	NC	Observación
p)	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la PROVEEDOR/A no cuente con un ambiente exclusivo para el almacenamiento del producto papa nativa fresca para el/los ítem/s programados, separado del ambiente de almacenamiento de productos industrializados y de procesamiento primario no perecibles, con entrada y salida independiente a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada.	NC	Observación

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°05		FICHA DE SUPERVISIÓN DEL ARMADO DE CANASTA DE ALIMENTOS			Pág. 2 de 2

I. EVALUACIÓN DEL ÁREA ACONDICIONADA PARA EL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

DESCRIPCIÓN			
1.1	Cuentan con un área acondicionada para el armado de canastas de alimentos.	SI	NO
1.2	Las áreas acondicionadas para el armado de canastas de alimentos 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).	SI	NO
1.3	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo.	SI	NO
1.4	Las luminarias se encuentran debidamente protegidas, limpias y en buen estado de mantenimiento. Asimismo, la iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan	SI	NO
1.5	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.	SI	NO
1.6	La distribución de los ambientes acondicionados permite un flujo ordenado y secuencial en la línea de empaqueo (acondicionamiento de bolsas o cajas, empaqueo de alimentos y sellado de empaque), y apilamiento de canasta de alimentos.	SI	NO
1.7	El área acondicionada para el armado de canastas cuenta con mobiliarios (mesa, parihuela u otros) en buen estado de conservación, de material de fácil limpieza y debidamente higienizados.	SI	NO
1.8	Cuenta con un ambiente o área acondicionada para el almacenamiento temporal para las canastas armadas de alimentos.	SI	NO

II. VERIFICACIÓN DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

DESCRIPCIÓN			
2.1	Durante el armado de canastas de alimentos se cumplen con las BPM		
	a) Todas las personas responsables del armado de canastas de alimentos cumplen con el distanciamiento mínimo de 1.0 metros entre personas.	SI	NO
	b) El ambiente y/o áreas acondicionadas para el armado de canastas de alimentos se mantienen libre de materiales de embalaje generados por la apertura de los envases secundarios de los productos.	SI	NO
2.2	Durante el armado de canastas de alimentos se detectó Productos No Conformes (Detallar la no conformidad y datos del producto en observaciones)		
	a) Relacionados a aspecto de calidad	SI	NO
	b) Relacionados a aspecto de inocuidad	SI	NO
2.3	Las canastas armadas de alimentos son estibadas sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento.	SI	NO
2.4	Las áreas acondicionadas para el almacenamiento de canastas de alimentos se encuentran debidamente habilitadas y acondicionadas, de manera tal que se cumplan los espacios libres entre piso-ruma, techo-ruma, pared-ruma y ruma-ruma.	SI	NO

III. INFORMACIÓN REQUERIDA

3.1	Cantidad de canastas armadas a realizar	
3.2	Cantidad de canastas armadas verificadas	
3.3	Cantidad de PNC con relación a la calidad detectados	

IV. FECHA Y HORA DE TÉRMINO

DIA	MES	HORA

OBSERVACIONES:



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 ha
Motivo: Doy V° B
Fecha: 11.10.2022 16:42:57 -05:00

ANEXO N° 02

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°05	LISTA DE ALIMENTOS EN LA CANASTA				Pág. 1 de 1

Listado de Alimentos		
Alimento	Presentación (kg / L)	Cantidad (unidades)
Alimento 1		
Alimento 2		
...		
Alimento n		



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:43:06 -05:00

ANEXO N° 03
Cuadro de Control de Cambios

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	I.	Establecer las disposiciones para la supervisión del armado de canastas de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, para su entrega a las/los usuarias/os y beneficiarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	II.	El presente procedimiento es de cumplimiento obligatorio por todos los servidores civiles de las unidades orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y por las/los proveedoras/es, según contrato o adenda, para la entrega de los alimentos por parte del Programa.	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	III.	Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. 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. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, 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 incluye documentos en Base Normativa.
4	VII.	El/la proveedor/a, así como los servidores civiles del PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	8.1	El presente procedimiento describe a nivel de tarea las actividades de supervisión realizadas por la/el SPA durante el armado de canastas de alimentos a cargo de las/los proveedoras/es en sus establecimientos, las mismas que pueden ser a través de bolsas, cajas de cartón u otro envase de primer uso, conforme se establezca en el contrato y/o adenda correspondiente , para su entrega a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW.	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	VIII.	Se traslada numeral 8.5 al 8.3; los numerales 8.6 y 8.4 al 8.5	Para mejorar el orden en las disposiciones establecidas.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 18:43:14 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	8.3	La supervisión del armado de canastas de alimentos es realizada por la/el SPA, conforme a la programación establecida por la/el CTT, cuyo inicio es posterior a la liberación de los productos en el establecimiento del/de la proveedor/a, debiendo encontrarse registrada en el aplicativo "QW armado canasta"	Se precisa el nombre del aplicativo utilizado para la supervisión del armado de canastas de alimentos.
4	8.7	El/la proveedor/a debe garantizar que las luminarias del área para el armado de canastas de alimentos deben estar debidamente protegidas, higienizadas y en buen estado de mantenimiento. Asimismo, la iluminación debe ser suficiente para realizar las operaciones.	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	8.10	El/La proveedor/a debe garantizar que en el área para el armado de las canastas de alimentos se cumpla con el distanciamiento físico de al menos 1.0 metro entre trabajadores, además del uso de indumentaria de trabajo exclusiva, calzado cerrado, protector de cabello y el uso obligatorio de una mascarilla KN95, o en su defecto una mascarilla quirúrgica de tres pliegues y encima de esta una mascarilla comunitaria (tela) o una mascarilla N95 o su equivalente, que cubra la boca, nariz y barbilla (o según lo establecido en las disposiciones vigentes).	Se incorporaron las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021.
4	9.1	La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con área exclusiva para el armado de las canastas de alimentos y área exclusiva o acondicionada para el almacenamiento de las canastas armadas de alimentos (debiendo tomar evidencias fotográficas y/o audiovisuales de dichas áreas, las cuales deben ser registradas en la aplicación informática del PNAEQW), de modo tal que permitan un flujo ordenado y secuencial, de acuerdo a las actividades que se realizan, a fin de evitar la contaminación cruzada durante el proceso de armado y almacenamiento de las canastas de alimentos.	Se incorpora la toma de evidencia fotográfica y/o audiovisual de las áreas de armado de canastas.
4	9.7	Si el/la proveedor/a no cuenta con unidades suficientes del producto para realizar el cambio, debe presentar un nuevo lote del producto por la cantidad faltante , a fin que se proceda con la liberación de acuerdo a lo establecido 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 modifica la redacción para brindar mayor precisión.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 11.10.2022 16:43:22 -05:00

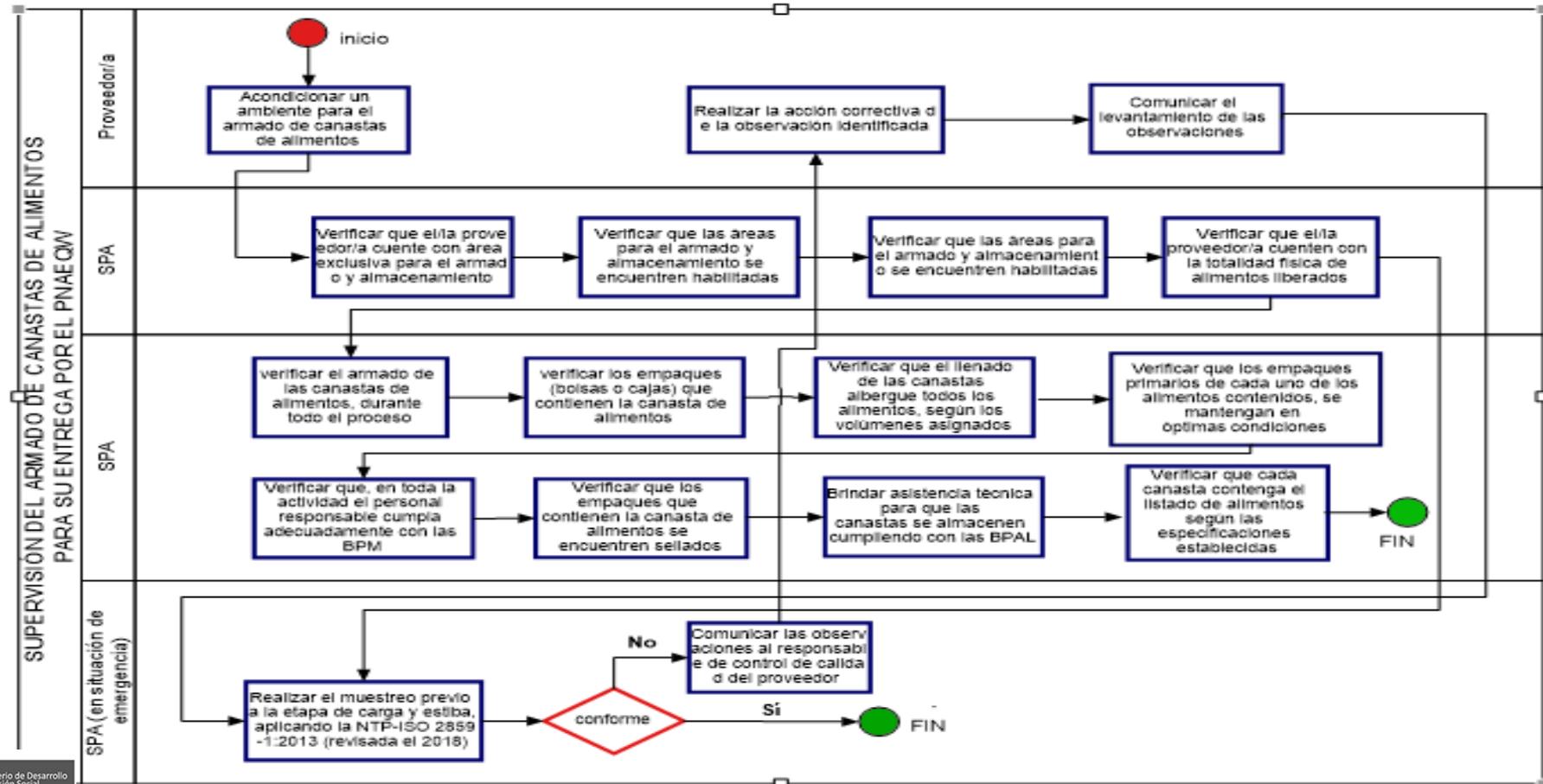
CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
4	9.14	Solo en situaciones de emergencia sanitaria, y previa autorización de la/del JUT y/o de la/del CTT, vía correo electrónico y/o mediante documento , la/el SPA puede realizar la supervisión reemplazando el procedimiento de verificación descrito en el numeral 9.5 por la verificación de la conformidad del armado de las canastas de alimentos, a través del muestreo y evaluación previo a la etapa de carga y estiba (dicha verificación debe ser consignado en el acta de supervisión y liberaciones de alimentos) , el cual es realizado de la siguiente manera:	Se modifica la redacción para brindar mayor precisión.
4	Anexo N°01	Se incorpora la sección "Causales de Suspensión" en la ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos.	Se incorpora la sección "Causales de Suspensión" debido a que dichas causales son aplicables de forma transversal durante todo el proceso de supervisión y liberación que se desarrolla en los establecimientos de los proveedores.



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11.10.2022 16:43:30 -05:00

XI. Diagrama de Flujo



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 11.10.2022 16:43:36 -05:00