

Santiago De Surco, 21 de Octubre del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000474-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Informe N° D000722-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, a través del artículo 1 de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000471-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 05, que forma parte integrante de dicha resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2023;

Que, en la publicación del documento normativo al que se hace referencia en el considerando precedente, realizada en el portal web institucional el día 20 de octubre del 2022, se ha incurrido en error, toda vez que se ha publicado una versión de trabajo que no corresponde a la versión final;

Que, en ese sentido, resulta necesario realizar la rectificación de la publicación del “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 05;

Que, mediante el Informe N° D000722-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica, señala que resulta legalmente viable la emisión de una Resolución de Dirección Ejecutiva que rectifique el error advertido;

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;



Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 15:08:19 -05:00



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 15:06:26 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 15:03:41 -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 21/10/2022. 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 9054 1503 2872



SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR la publicación de la versión final del “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 05, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000471-2022-MIDIS/PNAEQW-DE; dejando sin efecto la publicación efectuada el 20 de octubre del 2022 en el portal web institucional, debiendo mantenerse vigente la precitada resolución en sus demás extremos.

Artículo 2. 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 3.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de Aprobación
PRT-042-PNAEQW-USME	05	69	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000474-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	21 / 10 / 2022

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

ELABORADO POR:

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



PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21.10.2022 14:00:59 -05:00

REVISADO POR:

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



PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por VERA DIAZ
Edgar Alejandro FAU 20550154065
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21.10.2022 14:47:23 -05:00

REVISADO POR:

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



PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21.10.2022 14:55:26 -05:00

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VII. RESPONSABILIDADES	8
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	9
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	10
X. DISPOSICIONES FINALES	17
XI. ANEXOS	17



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:01:48 -05:00

I. Objetivo

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

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de obligatorio cumplimiento por las/los servidoras/es civiles del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucradas/os en la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, así como todos los actores involucrados.

III. Base Normativa

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:02:09 -05:00

- 3.16. Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 3.17. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.18. Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, que aprueba los lineamientos para determinar los giros afines o complementarios entre sí para el otorgamiento de licencias de funcionamiento y listado de actividades simultáneas y adicionales que pueden desarrollarse con la presentación de una declaración jurada ante las Municipalidades.
- 3.19. Decreto Supremo N° 163-2020-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los formatos actualizados de Declaración Jurada”.
- 3.20. Resolución Suprema N 0019-81-SA/DVM, que aprueba las Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.
- 3.21. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- 3.23. Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.25. Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.26. Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.28. Resolución Ministerial N° 192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS, Lineamientos para la evaluación, seguimiento y gestión de la evidencia de las políticas, planes, programas y proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.29. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.30. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.31. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.32. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para restaurantes y afines".

- 3.33. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los procedimientos generales de compras, de rendición de cuentas y otras disposiciones para la operatividad del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.34. Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba una (01) Ficha de homologación de "parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m".
- 3.35. 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 referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.

IV. Documentos de Referencia

- 4.1. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997, 2003 y 2020) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.2. NTP- 209.038:2019, Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados Etiquetado.
- 4.3. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4. Bases integradas del Proceso de Compra Electrónico de raciones y productos, para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; Anexos y Formatos.
- 4.5. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6. 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.
- 4.7. PRT-035-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Asignación y Cambio de Modalidad de Atención del Servicio Alimentario en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.8. PLA-002-2022-PNAEQW-URH, Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:02:55 -05:00

V. Abreviaturas y Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manufactura
CTT	: Coordinador/a Técnico/a Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EPP	: Equipo de Protección Personal
EPS	: Empresa Prestadora de Salud
ES	: Especialista en Supervisión
ESSALUD	: Seguro Social de Salud
ETE	: Evaluación Técnica de Establecimientos
HACCP	: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control
IE	: Institución Educativa Pública
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial

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

VI. Definición de Términos

6.1 Aplicaciones Informáticas

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

6.2 Aplicación Móvil

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

6.3 Batch de Producción

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

6.4 Buenas Prácticas de Manufactura

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

6.5 Buenas Prácticas de Almacenamiento

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

6.6 Calidad Sanitaria

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

6.7 Caso Fortuito o Fuerza Mayor

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

6.8 Control Médico o Exámenes Médicos.

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

6.9 Desinfección

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:03:07 -05:00

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

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

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

6.10 Dispositivo Criptográfico (Token)

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

6.11 Dispositivo Móvil

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

6.12 Equipo

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

6.13 Establecimiento Tipo Almacén

Establecimiento en el cual solo se desarrollan las actividades de almacenamiento de alimentos (Almacén de productos y/o bebida industrializado y/o sólido industrializado) de manera independiente o en un (01) único establecimiento.

6.14 Establecimiento Tipo Planta

Establecimiento en el cual se desarrollan como mínimo las actividades de elaboración del componente sólido (productos de panadería y/o elaboración de huevo sancocado), pudiendo también desarrollarse las actividades de almacenamiento de bebida industrializado, sólido industrializado y almacén de productos, siempre y cuando se desarrollen en un (01) único establecimiento.

6.15 Evaluación Técnica de Establecimientos

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

6.16 Firma Digital

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

6.17 Limpieza

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

6.18 Manipulador/a de Alimentos

Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar los alimentos⁴

6.19 Mobiliario

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:03:29 -05:00

⁴ Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable.

6.20 Modalidad de Atención

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las IIEE que forman parte de su cobertura, las que pueden ser productos, raciones u otra que el PNAEQW proponga.

6.21 PGH

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

6.22 PHS

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

6.23 Plan HACCP

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado⁷.

6.24 Postor/a

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

6.25 Proveedor/a

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

6.26 SIGO

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

6.27 Sincronización

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

6.28 Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.⁸

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es civiles del PNAEQW, las/los postoras/es y las/los proveedoras/es son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

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

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

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

⁸ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

VIII. Disposiciones Generales

- 8.1 La ETE declarada por las/los postoras/es o proveedoras/es, está a cargo de dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes del PNAEQW, las/los mismas/os que son responsables de su ejecución y reporte de resultados.
- 8.2 La ETE consiste en:
- Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento.
 - Verificar la implementación del PHS, BPM y/o BPAL, y/o Plan HACCP, según corresponda y los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria o autoridad de salud a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor.
 - Estimar la capacidad de producción y/o almacenamiento de alimentos por cada establecimiento, según corresponda,
- 8.3 La ETE, declarada por el/la postor/a para un Proceso de Compras, se realiza por única vez, por lo que los resultados de dicha evaluación corresponden a todas las postulaciones en los que haya sido declarado dicho establecimiento; siendo el/la postor/a responsable de garantizar las condiciones higiénico sanitarias adecuadas y la capacidad de producción y/o almacenamiento de cada uno de sus establecimientos.
- 8.4 El/la postor/a puede solicitar una nueva evaluación técnica a su establecimiento siempre que, para una nueva convocatoria y antes de su postulación, se implementen mejoras en las condiciones higiénico sanitarias de su establecimiento (para lo cual se realiza solo la evaluación higiénico sanitaria) y/o se hayan efectuado cambios que modifiquen su capacidad de almacenamiento y/o producción (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), según corresponda. En este supuesto, es válido el resultado obtenido en la última evaluación realizada.
- 8.5 En la modalidad de atención productos, el PNAEQW efectúa una nueva evaluación técnica al establecimiento (para lo cual se realiza la evaluación higiénico sanitaria y estimación de capacidad), siempre que el/la postor/a postule a otra UT en la cual se incorpore uno o más alimentos diferentes a los contemplados en la estimación de capacidad de almacenamiento de alimentos, según Anexos 4A y 4B de las bases del Proceso de Compras.
- 8.6 En caso el/la postor/a postule con el mismo establecimiento en una siguiente convocatoria y este haya adjudicado uno o más ítems, el PNAEQW realiza la estimación de la capacidad del establecimiento considerando el(los) ítem(s) adjudicado(s) y el(los) ítem(s) al cual postula en la nueva convocatoria.
- 8.7 En caso de que el/la postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados, éstos son evaluados de manera independiente. Asimismo, el almacenamiento y/o producción total de alimentos para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento según la actividad declarada por el/la postor/a.
- 8.8 En la modalidad de atención raciones, en caso que un/a postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados para uno (01) o más ítems, a efectos de obtener el resultado final como SATISFACTORIO, se tiene en cuenta que todos los establecimientos declarados (producción de pan, producción de huevo sancochado y almacenamiento de bebible y sólido industrializado), tengan resultado individual SATISFACTORIO.
- 8.9 Si durante la ejecución contractual el/la proveedor/a incorpora nuevos establecimientos, modifica su capacidad de almacenamiento y/o producción inicial o realiza algún cambio de modalidad de atención, se debe efectuar una nueva evaluación técnica a su establecimiento, según corresponda.

- 8.10 En caso la/el responsable de control de calidad del establecimiento se niegue o no permita la firma del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02), “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03), “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), y/o “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05), las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben consignar en el campo de observaciones del acta de culminación de la ETE la frase: “SE NEGÓ A FIRMAR”, siendo plenamente válido dicho documento y el resultado, debiendo dejar una copia de dichos documentos a través del correo electrónico declarado por el/la postor/a y/o el/la proveedor/a (digital).

En caso exista dificultad para realizar la firma digital de los documentos antes señalados, sea este de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, las/los supervisores/es de plantas y almacenes designadas/os, hacen uso de los formatos en físico, previa comunicación y autorización de su CTT y/o JUT.

- 8.11 Los procedimientos administrativos y financieros que se realicen para la ejecución de la ETE se rigen de acuerdo a las normas y procedimientos dispuestos por el PNAEQW.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Planificación de la ETE

- 9.1.1 La/el jefa/e de la USME planifica y gestiona los recursos logísticos y financieros necesarios para la ejecución de la ETE; así como, el desarrollo de las competencias a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para la ETE, a cargo de las/los especialistas en supervisión de la USME, respecto a los lineamientos establecidos en el presente protocolo.
- 9.1.2 La/el jefa/e de la USME gestiona el(los) requerimiento(s) para el desarrollo/actualización de las aplicaciones informáticas para la ejecución de la ETE.
- 9.1.3 La/el CTT debe mantener actualizado el registro de información y documentación (certificado de habilidad profesional, controles médicos que incluya los exámenes de baciloscopía y coprocultivo y consignando el personal de riesgo) de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el sub módulo del SIGO, programación SPA - "(Prog. SPA)".

9.2 De la Programación al Personal a Cargo de la ETE

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

Solo en caso no haya disponibilidad de personal o por situaciones de caso fortuito o fuerza mayor; se programa a las/los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes de una misma UT.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:04:41 -05:00

Asimismo, la designación de establecimientos para la evaluación por cada SPA programada/o, se efectúa: para establecimientos tipo almacén de hasta dos (02) establecimientos por día; y para establecimientos tipo planta uno (01) por día.

- 9.2.3 Las/los especialistas en supervisión de la USME, culminada la programación aleatoria de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes en el sub modulo "sectorización", notifican su designación vía correo electrónico previo al inicio de la ETE.

Asimismo, notifican la designación vía correo electrónico a la/al JUT con copia a la/al CTT de la UT a la cual pertenecen las/los supervisoras/es de plantas y almacenes programadas/os.

- 9.2.4 La/el CTT en caso la/el SPA programada/o no pueda realizar la ETE por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado, comunica dicho hecho a la USME a fin que la/el ES de dicha unidad realice la reprogramación asignando a otra/o SPA en su reemplazo.
- 9.2.5 La/el SPA luego de recibir la comunicación de los ámbitos asignados realiza las coordinaciones necesarias con la/el CTT y/o la/el JUT u otros órganos pertinentes, para el desplazamiento oportuno a dichos ámbitos.
- 9.2.6 En caso que no se logre programar o ejecutar la evaluación a la totalidad de establecimientos según los plazos establecidos, la USME comunica dicho hecho a la UGCTR, a fin que se tome las acciones dispuestas según el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y Bases Integradas del Proceso de Compras.

9.3 Del Inicio de la ETE

- 9.3.1. La/el SPA, antes de dirigirse al establecimiento a evaluar, prepara los siguientes materiales y documentos con los que debe contar para efectuar la ETE:

- a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW (físico).
- b) Constancia de habilitación profesional (físico o digital).
- c) Control médico que incluya los exámenes de baciloscopía y coprocultivo realizados en establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), realizados con una frecuencia semestral (físico o digital).
- d) Manual del Proceso de Compras (físico o digital).
- e) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital).
- f) Protocolo para la ETE (físico o digital).
- g) Fichas para la ETE, tipo planta y tipo almacén (Anexos N° 04 y 05, respectivamente). (físico)
- h) Formatos Acta de Inicio y Acta de Culminación para la ETE (Anexos N° 03 y 06, respectivamente). (físico)
- i) Dispositivo móvil (institucional), el mismo que debe contar con la aplicación instalada y actualizada (última versión) para la ETE, verificando que el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. En caso la/el SPA no tenga asignado un dispositivo móvil institucional la UT debe gestionar la habilitación de un dispositivo móvil para dicho personal.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:05:00 -05:00

- j) Dispositivo criptográfico (Token).
- k) Indumentaria adecuada y completa (guardapolvo, toca y protector naso bucal de color claro y calzado cerrado), así como los elementos de protección personal exigidos por el MINSA debido al estado de emergencia sanitaria.
- l) Materiales de apoyo (calculadora, cinta métrica, linterna, entre otros).
- m) Otros que amerite, según corresponda.

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes programadas/os realizan la ETE con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento a las disposiciones establecidas por el PNAEQW.

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

9.3.3. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, en caso no se les permita el ingreso al establecimiento para su evaluación o la/el responsable de control de calidad del establecimiento, según lo declarado por el/la postor/a, no se encuentre presente para el inicio de la ETE, realizan lo siguiente:

- Esperan un máximo de 15 minutos en la dirección del establecimiento, transcurrido dicho tiempo culminan con el registro del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02).
- Aplican la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), según corresponda; registrando el motivo de descalificación automática respectivo, tomando las evidencias necesarias (fotográfica y/o video) y efectuando su envío (sincronización) al SIGO.
- Registran el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05), efectuando su envío (sincronización) al SIGO.
- Llenan en físico el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02) y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05), dejando copia de las actas firmadas en el establecimiento (por debajo de la puerta, de ser el caso)..

9.3.4. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, efectuado el ingreso al establecimiento, proceden a verificar los datos personales de la/del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a, de ser el caso (documento de identidad) y con participación del/de la responsable de control de calidad del establecimiento, generan el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02) consignando la información de las personas que participan en la ETE. Culminado ello, generan el registro para su envío (sincronización) al SIGO.

9.3.5. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a (de corresponder) después del envío de la información al SIGO, firman



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:05:21 -05:00

digitalmente el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02)

En caso exista dificultad para realizar la firma digital del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02), sea este de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, esperan un máximo de 30 minutos para que se resuelva el inconveniente presentado. En caso de no resolverse, debe tomar la evidencia (fotográfica y/o video) de la dificultad presentada; y previa comunicación y autorización de su CTT y/o JUT, utiliza los formatos en físico.

9.3.6. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, efectuada la firma (digital o en físico, de ser el caso) del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02), aplican la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), según corresponda.

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

- Licencia de funcionamiento vigente y debe corresponder al giro y dirección del establecimiento (en la que se especifique como giro o actividad económica de: producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta, de alimentos de consumo humano)
- Certificación de los Principios Generales de Higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente del establecimiento de producción y/o almacenamiento, según corresponda, emitido por la autoridad competente.
- Certificado de saneamiento ambiental vigente del establecimiento conforme al Anexo N° 2 del D.S. N° 022-2001-SA. (con una antigüedad no mayor a tres meses), dicho certificado debe contar (en el establecimiento) con la copia simple de la resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización tales como registros, cartas u oficios emitidos por la autoridad competente, el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades:
 - ✓ Desinsectación
 - ✓ Desratización
 - ✓ Desinfección
 - ✓ Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua
 - ✓ Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda

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

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

- Control médico semestral (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos que participe de la ETE (adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos), que incluya al menos los exámenes médicos de baciloscopía y



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:05:33 -05:00

coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS (Mínimo categoría I-3).

- Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento declarado, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento.

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

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

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

- 9.3.9. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os si durante la aplicación de las fichas: "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta" (Anexo N° 03), "Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén" (Anexo N° 04) se evidencia uno (01) o más motivos de descalificación automática, realizan como mínimo una (01) toma fotográfica y/o video por cada motivo de descalificación, desde la aplicación móvil, y dar por culminada la ETE. La conclusión de la ETE se califica como NO SATISFACTORIO, siendo consignado en el formato del "Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 05).

9.4 De la Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento

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

- 9.4.1. Portar indumentaria adecuada y completa (según lo establecido en el numeral 9.3.1 literal k); además de respetar las normas de higiene y seguridad del establecimiento.

- 9.4.2. Verificar la implementación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos en los Programas de BPM, BPAL, PHS y Plan HACCP, según corresponda; así como de los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria o autoridad de salud a consecuencia de la situación de emergencia y/o caso de fuerza mayor, los mismos que deben ser sustentados en los registros o formatos de control.

- 9.4.3. Realizar obligatoriamente las tomas fotográficas desde la aplicación móvil, según el siguiente detalle:

- **Establecimiento Tipo Planta:** i) Áreas de preparación y/o producción de alimentos, ii) Áreas de almacenamiento de alimentos (bebible industrializado y/o solido industrializado y/o productos, según corresponda. (mínimo una (01) toma fotográfica y/o video por cada área).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:05:52 -05:00

- **Establecimiento Tipo Almacén:** Áreas destinadas para el almacenamiento de alimentos (bebible industrializado y/o sólido industrializado y/o productos) (mínimo una (01) toma fotográfica y/o video por cada área).
- 9.4.4. Realizar la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento declarado por el/la postor/a o proveedor/a, aplicando la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), según corresponda; a través de la aplicación móvil desarrollada por el PNAEQW. Para la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en las fichas, se selecciona CONFORME o NO CONFORME, según la situación evidenciada. En caso se seleccione NO CONFORME, se debe precisar la no conformidad en el campo OBSERVACIÓN tomando evidencia (fotográfica y/o video) por cada no conformidad.
- 9.4.5. Realizar el cálculo de la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, culminada la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en la ficha y en caso la evaluación higiénico sanitaria al establecimiento resulte **SATISFACTORIO** (calificación mayor o igual al 85%), según corresponda.
- 9.4.6. En caso el resultado sea **NO SATISFACTORIO** (calificación menor a 85%), no se realiza la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda; y da por culminada la evaluación, registrando dicho resultado en el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05).
- 9.4.7. Realizar el registro de información para la estimación de capacidad de producción de alimentos en la aplicación móvil, para el caso de establecimientos de producción de alimentos, de forma simultánea a la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento.

9.5 De la Estimación de Capacidad del Establecimiento.

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

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

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

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

La estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido se realiza siguiendo las instrucciones señaladas en los numerales 3 y 4 del Anexo N° 01, respectivamente.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:06:05 -05:00

9.5.2. Estimación de la capacidad de almacenamiento (bebible y componente sólido industrializado)

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

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

- Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os realizan la estimación de la capacidad de almacenamiento del bebible y componente sólido industrializado siguiendo las instrucciones señaladas en el numeral 5 del Anexo N° 01.

9.5.3. Estimación de la capacidad de almacenamiento de productos.

- Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os verifican *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén consideran el listado de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al (a los) que postula; el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil, verificando *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén.
- Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os realizan la estimación de la capacidad de almacenamiento de productos siguiendo las instrucciones señaladas en el numeral 6 del Anexo N° 01.

9.6 De la culminación de la ETE

9.6.1. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os concluido el proceso de la ETE, envían su registro (sincronización) al SIGO, con el puntaje y resultado obtenido: SATISFACTORIO o NO SATISFACTORIO.

9.6.2. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os realizado el envío de información al SIGO, se generan la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), según corresponda; y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05) y en caso no se presente ninguna observación de las partes, digitan y/o escriben la frase “el/la postor/a no indica observación” en el acta de culminación.

9.6.3. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a (de corresponder), finalizado el registro firman digitalmente la ficha y acta; siendo improcedente cualquier reclamo posterior por alguna observación no consignada en el acta.

9.6.4. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os comunican inmediatamente vía correo electrónico a la/al JUT y/o CTT donde se encuentra ubicado el establecimiento, que la actividad se ha culminado y se ha firmado la ficha y acta correspondiente, para su reporte a la sede central del PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:06:17 -05:00

- 9.6.5. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os, de haber aplicado en forma física la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02) y/o el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05); ingresan dichos formatos escaneados al SIGO el mismo día que se realiza la actividad, bajo responsabilidad, salvo caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento del termino señalado y debidamente sustentado.
- 9.6.6. Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os elaboran un informe con el sustento de los resultados de la ejecución de la ETE, para su remisión a la/al JUT mediante el SGD, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores al último día de programación de la ETE, según el cronograma del Proceso de Compras, anexando la documentación recabada (plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento) y generada (cálculo de capacidad, entre otros) o cuando la/el JUT lo requiera.
- 9.6.7. Las/los supervisores/as de plantas y almacenes designadas/os, de considerarlo pertinente elaboran un solo informe con el sustento de los resultados de su ejecución, (uno lo genera en el SGD y el otro le otorga el visto bueno).

X. Disposiciones Finales

- 10.1. Las/los supervisores/as de plantas y almacenes designadas/os se comprometen a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW, en caso incumplan con esta disposición.
- 10.2. Las/los supervisores/as de plantas y almacenes durante la ejecución de la ETE, en caso identifiquen que un mismo establecimiento se encuentre declarado por dos o más postoras/es, comunican el hecho de forma inmediata, con el sustento del caso mediante correo electrónico a la UT y esta a su vez a la UGCTR, para las acciones que correspondan.
- 10.3. En caso se cuente con la contratación de un OI para ejecutar la ETE, estos se sujetan a cumplir lo establecido en el presente protocolo.
- 10.4. La USME, está facultada a efectuar el acompañamiento, en calidad de “veedor/a”, durante el desarrollo de la ETE.
- 10.5. En caso de incorporar nuevas modalidades de atención, el PNAEQW, a través de la USME en coordinación con las unidades orgánicas, dispone las acciones específicas que corresponda ejecutar.
- 10.6. Ante situaciones no previstas en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, en coordinación con las unidades orgánicas, dispone las acciones específicas que correspondan ejecutar con la finalidad de salvaguardar la ejecución de la ETE.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:06:30 -05:00

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Estimación de capacidad en establecimientos declarados por las/los postoras/es y/o proveedoras/es
- Anexo N° 02: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001. Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos.

- Anexo N° 03: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta
- Anexo N° 04: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén.
- Anexo N° 05: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004. Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos
- Anexo N° 06: Dimensiones de referencia para empaques secundarios.
- Anexo N° 07: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:06:44 -05:00

ANEXO N° 01

ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DECLARADOS POR LAS/LOS POSTORAS/ES Y/O PROVEEDORAS/ES

1. Objetivo

Establecer las disposiciones a seguir para la estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancocado) y capacidad de almacenamiento del bebible industrializado, sólido industrializado y productos; en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW.

2. Alcance

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

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

- 3.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación) del establecimiento evaluado, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE solicitan a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de pan con acompañamiento tipo empanada, con el equipo de mayor capacidad para el amasado y con un peso mínimo de acuerdo a lo establecido para el nivel primario.
- 3.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.
- 3.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado en el establecimiento por cada línea de producción, en la aplicación móvil y en el formato A de ser necesario.
- 3.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, será suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.
- 3.5 Durante la ejecución contractual, la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación), se puede realizar durante el proceso productivo del pan con acompañamiento (que demande el mayor tiempo en su producción) en el establecimiento del/de la proveedor/a, considerando un batch de producción con el equipo de mayor capacidad para el amasado.
- 3.6 En la corrida del batch de producción, se verifica:
 - a) El pesado de la materia prima e insumos (dosimetría) a emplear en la preparación del pan.
 - b) El mezclado de los ingredientes, que sea homogénea hasta obtener una masa elástica.
 - c) El cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, considerando el peso mínimo establecido del pan para el nivel primario y un 10% adicional por la pérdida de humedad en el proceso de horneado.

- d) El fermentado de la masa.
- e) La temperatura y tiempo del horneado de la masa fermentada, que asegure la cocción del producto.
- f) El enfriado del pan hasta alcanzar la temperatura ambiente (en el centro del pan), realizado en un ambiente separado del procesamiento de crudos.
- g) El envasado en bolsa individual, termosellado e identificado (mínimo lote y fecha de vencimiento).
- h) El empaclado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos), evaluando que no exista contacto directo del alimento con el piso y se encuentren adecuadamente estibados.

3.7 Para efectuar la estimación de la capacidad de producción se determina el rendimiento en cada etapa del proceso de producción, efectuándose la medición y toma de datos según lo verificado en cada una de las etapas del proceso productivo y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), información que es registrada en la aplicación móvil y el formato A de ser necesario.

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

- a) El tiempo de pesado de la materia prima e insumos (dosimetría), desde la apertura de sus envases hasta el acondicionamiento de los mismos en el área de mezclado y amasado.
- b) El tiempo de mezclado y amasado, desde el vertido de los ingredientes al equipo hasta el retiro de la totalidad de masa obtenida del equipo (batch de producción).
- c) El tiempo para el cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, desde el inicio del corte de la masa, hasta el boleado del último corte de masa obtenido (batch de producción), debidamente ubicados en la bandeja de un coche (máximo 30 bollos por bandeja para el nivel primario) y su traslado al área de fermentado. Asimismo, se registra el número total de panes obtenidos (en masa).
- d) El tiempo del fermentado de la masa, se determina desde el momento en que ingresa un coche al área de fermentado (debidamente delimitado) hasta su retiro de esta área, culminado el proceso de fermentación. Asimismo, se determina la capacidad del área de fermentado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de fermentado permite acoger es mayor al número total de coches que se tiene implementado en el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad), luego se determina la capacidad total del área de fermentado según el número total de panes que este permite acoger.
- e) El tiempo de horneado de la masa fermentada, se determina desde el momento en que sale un coche del área de fermentado para su horneado, hasta que ingrese al área de enfriado.
- f) El tiempo de enfriado del pan corresponde al tiempo total que permanece un coche en el área de enfriado (debidamente delimitado). Asimismo, se determina la capacidad del área de enfriado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de enfriado permite acoger es mayor al número total de coches que tiene implementado el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad), luego se determina la capacidad del área de enfriado según el número total de panes que este permite acoger.
- g) El tiempo de envasado y empaclado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establece en las Especificaciones Técnicas de Alimentos) y su almacenamiento para todo el batch de producción.

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:08:07 -05:00

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:08:34 -05:00

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

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

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

Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación)

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

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

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

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

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

3.14 La capacidad máxima de almacenamiento se debe determinar aplicando la siguiente fórmula:



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154068 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:08:51 -05:00

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

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

Para ilustración, en el Cuadro N° 03, se muestra la capacidad máxima de almacenamiento, según ejemplo anterior, determinándose con la capacidad máxima de almacenamiento para los productos de panificación de 38,400 unidades.

Cuadro N° 03: Ilustración de cálculos para determinar la estimación de capacidad de almacenamiento del establecimiento

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

Resultado de la Evaluación de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación)

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

3.16 Para ilustración, y según ejemplo anterior, se tiene:

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

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

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

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

4.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) del establecimiento evaluado, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE solicitan a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de huevo sancochado (540 unidades como mínimo en caso cuente con un método de cocción o 360 unidades por tipo de equipo de cocción siempre que se cuente con más de un método de cocción).

4.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.

4.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado en el establecimiento por cada línea de producción, en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario.

4.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154068 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:09:09 -05:00

capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, es suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.

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

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:11:48 -05:00

- e) El tiempo de envasado de los huevos sancochados, empacado y almacenado en bandejas porta huevos y jabas (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos); se considera para todo el batch de producción.

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

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

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

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

(*) De corresponder

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:11:59 -05:00

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

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

(*) De corresponder

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

Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del producto Huevo Sancochado.

- 4.11 Se realiza teniendo en cuenta las dimensiones del (los) ambiente(s) destinado(s) para su almacenamiento, incluido el área para evaluación de productos. Para ello, se verifica *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento y se realiza la inspección de los ambientes destinados para tal fin.
- 4.12 Se verifica el área útil de almacenamiento considerando los espacios reglamentarios establecidos. Las distancias para la estiba la misma que deben ser efectuada de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:
- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m¹⁰.
 - Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
 - Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m., espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m., espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m
 - En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.
- 4.13 Se verifica el número de tarimas, parihuelas, estantes u otro mobiliario de almacenamiento, disponibles para el almacenamiento de los alimentos, considerando la cantidad existente y sus dimensiones. Asimismo, se tiene en cuenta los siguientes parámetros:
- N° unidades del alimento por empaque secundario.
 - N° empaque secundario por cama.
 - N° camas de alto por pila.
 - N° pilas por mobiliario base.
- 4.14 La capacidad máxima de almacenamiento se debe determinar aplicando la siguiente fórmula:

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:12:12 -05:00

¹⁰ Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m

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

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

Resultado de la Evaluación de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Huevo Sancochado

4.15 Una vez determinada la capacidad de producción y la capacidad de almacenamiento del producto huevo sancochado, se comparan los resultados obtenidos, considerando que la capacidad de la producción y almacenamiento está determinada por el menor valor estimado.

Para ilustración, y según ejemplo anterior, se tiene:

1. **Capacidad de producción del huevo sancochado = 24,840 Unidades.**
2. Capacidad de almacenamiento del huevo sancochado = 72,000 Unidades.

4.16 Por tanto, la capacidad máxima de producción y almacenamiento del establecimiento para el producto de huevo sancochado es de 24,840 unidades.

5. Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del Componente Sólido Industrializado y Bebible Industrializado.

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

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

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m¹¹.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m., espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m., espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:12:23 -05:00

¹¹ Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m

Para el caso del componente sólido industrializado y bebible industrializado, se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 06. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos, como:

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

5.4 La capacidad máxima de almacenamiento se debe determinar aplicando la siguiente fórmula:

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

Para ilustración, en el Cuadro N° 06, se muestra la capacidad máxima de almacenamiento, según ejemplo anterior, determinándose con la capacidad máxima de almacenamiento 50,400 unidades para el bebible industrializado y para el sólido industrializado de 360,000 unidades.

Cuadro N° 06: Ilustración de cálculos para determinar la estimación de capacidad de almacenamiento del establecimiento

Denominación del ambiente de almacén	N° mobiliario base, verificado <A>	Dimensiones del mobiliario verificados		N° pilas / mobiliario base 	N° Camas / pila <C>	N° empaques secundarios / cama <D>	N° Unidades / empaque secundario <E>	Capacidad máxima de almacenamiento (Unidades) <A*B*C*D*E>
		Largo [m]	Ancho [m]					
Área 1 (bebible industrializado)	10	1.20	1.00	1	10	21	24	50,400
Área 2 (sólido industrializado)	10	1.20	1.00	1	15	24	100	360,000

Nota: Para efectos del ejemplo se consideró las dimensiones de sólido industrializado de presentación de 0.03 kg.

6. Evaluación del proceso de almacenamiento de Alimentos

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

Determinación del área total de almacenamiento del establecimiento.

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

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

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

Como ejemplo ilustrativo, se tiene un establecimiento que cuenta con tres (03) ambientes destinados para almacenamiento de alimentos. **Las/los supervisoras/es de plantas y**

almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.

Cuadro N° 07: Ilustración del cálculo de área total de almacenamiento de alimentos

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

Determinación del área útil para almacenamiento del establecimiento.

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

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

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o 0,145 m¹².
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

6.6 La estimación del área útil del establecimiento se calcula aplicando la siguiente fórmula:

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:12:48 -05:00

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

Cuadro N° 08: Ilustración de cálculos para determinar el área útil de almacenamiento del establecimiento

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

¹² Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m

Determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento.

- 6.7 Para la determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento (en toneladas) se utiliza la lista de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al que postula el mismo que se visualiza en el aplicativo móvil, luego se verifica la distribución de los productos, los mismos que se consignan en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento.
- 6.8 Luego se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 06. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos, como:
- N° Unidades / empaque secundario
 - Dimensiones del empaque secundario
 - Condiciones de apilamiento del producto
- 6.9 Luego, se establece los siguientes parámetros de evaluación por cada producto:
- Presentación por Unidad (kg)
 - N° Unidades por empaque secundario
 - N° empaque secundario por cama
 - N° camas de alto por pila
 - N° Pilas por mobiliario base

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

6.10 La capacidad máxima de almacenamiento se determina aplicando la siguiente fórmula:

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 21.10.2022 14:13:00 -05:00

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

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN: L01 L02 L03 L04 L05

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

IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE PANIFICACIÓN

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

N° REGISTRO	TIEMPO DE HORNEADO - COCHE					TIEMPO DE ENFRIADO - COCHE					TIEMPO DE ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO			
	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1														
2														
3														
4														
5														
6														

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

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

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 21.10.2022 14:17:15 -05:00

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

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO											II. FECHA - INICIO				
CODIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCIÓN:									DÍA	MES	AÑO		
DISTRITO:		PROVINCIA:			REGION:										
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:		RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:													
III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO											LINEAS DE PRODUCCIÓN:				
											L01	L02	L03	L04	L05
ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE HUEVOS	OBSERVACIONES								
EQH01															
EQH02															
EQH03															
EQH04															
EQH05															
EQH06															
EQH07															
EQH08															
EQH09															
EQH10															
EQH11															
EQH12															



IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

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

* Según corresponda.



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

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. ESTIMACIÓN RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN: L01 L02 L03 L04 L05

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

(*) De corresponder

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

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. FECHA - INICIO		
DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - PRODUCTO DE PANIFICACIÓN

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

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – HUEVO SANCOCHADO

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:18:40 -05:00

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

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

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

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

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



QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO G: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. FECHA - INICIO		
DÍA	MES	AÑO

III. DIMENSIONES DE AMBIENTES Y MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

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

IV. LISTADO DEL MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

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



ANEXO N° 02

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N° 05	ACTA DE INICIO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1

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

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:19:50 -05:00

ANEXO N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 1 de 10

1. FECHA Y HORA - INICIO		
DÍA	MES	HORA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ELABORACIÓN DEL COMP. SÓLIDO CON/SIN ACOMPAÑAMIENTO	1	ELABORACION DE HUEVO SANCOCHADO	4
ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	2	ALMACEN DE PRODUCTOS	5
ALMACENAMIENTO DE SOLIDO INDUSTRIALIZADO	3		

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

RUC	RAZON SOCIAL	
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

IV. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

V. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

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

Foto

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

(*) Proveedor/a durante la ejecución contractual.

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 2 de 10

VI. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso y áreas de desplazamiento internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA)	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento del establecimiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA; numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas, limpias y en buen estado de mantenimiento y operativas. (Artículo 34 y 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; Numerales 6.2.2 y 6.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA; numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	2	0	
1.6	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros según corresponda) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. (Artículos 33, literal e) y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de materias primas e insumos y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	6	0	
1.8	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento, producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA; numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	10	0	
1.9	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 m (*). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2, literal b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; Resolución Ministerial N.° 0151-2021-MIDAGRI) (* Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.	6	0	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y seguridad. (Artículo 52 y 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.11	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	6	0	


Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:20:33 -0500

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 3 de 10

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.12	El establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante, sistema de secado de manos, en las zonas de procesamiento de crudos y cocidos; y el personal ingresa con calzado cerrado y exclusivo, debidamente higienizado; asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	6	0	
1.13	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.8 literal c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.14	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, <i>Escherichia coli</i> , bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oocistos de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N° 031-2010-SA; numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; Numeral 6.4.2, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA; numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
1.16	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículo 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.4 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.17	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación y limpieza, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54, 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
1.18	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y se encuentran en ambientes diferenciados por género (hombres y mujeres). De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	2	0	
1.19	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales en cantidad suficiente según la cantidad de personal, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	2	0	
1.20	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de producción y de limpieza, y éstas son de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.1 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.21	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
1.22	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48, 70 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	2	0	


QaliWarma
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 21.10.2022 14:20:57 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 4 de 10

2. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1)

Foto

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

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

Foto

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

4. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1)

Foto

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 5 de 10

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

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

Foto

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

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

Foto

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 6 de 10

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

7. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.1	El plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, contempla los procedimientos acordes a los lineamientos según la normativa vigente.	4	0	
7.2	Los registros que sustentan la implementación del plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, se encuentran actualizados	4	0	

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA			Pág. 7 de 10

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.3	Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.4	El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.5	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de un (1.00) metro o según normativa vigente.	4	0	
7.6	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que genero la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
7.7	El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados, de acuerdo a la frecuencia establecida	4	0	
7.8	Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	

8. DEL PLAN HACCP

Foto

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

VII. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

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

* ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥85% ; NO SATISFACTORIO <85%

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
				Versión N° 05

VIII. ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO

8.1 AMBIENTES

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

8.2 EQUIPOS

8.2.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1

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

8.2.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

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

8.3 DATOS PARA LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD

8.3.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 2

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

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002

8.3.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3

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

8.3.3 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1

8.3.3.1 Producción.

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

8.3.3.2 Almacenamiento.

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

8.3.4 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

8.3.4.1 Producción.

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

(*) De corresponder

8.3.4.1 Almacenamiento.

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

ANEXO N° 04

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003

1. FECHA Y HORA - INICIO		
DÍA	MES	HORA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	2	ALMACEN DE PRODUCTOS	5
ALMACEN DE SOLIDO INDUSTRIALIZADO	3		

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

RUC		RAZON SOCIAL	
NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	CARGO

IV. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

V. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

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

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a) o este no cuente con certificado digital para la firma digital.	NC	Observación
b)	Cuando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento, u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento (almacén).	NC	Observación
c)	Cuando el/la POSTOR/A* solicita la no ejecución de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
d)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén), según giro del establecimiento, o esta no se encuentre vigente o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
e)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación; o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
f)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD 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 POSTOR/A* no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén), vigente (con una antigüedad no mayor a tres meses) o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
h)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento, debidamente firmado, al inicio de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
i)	Cuando se 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 en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento.	NC	Observación
j)	Si el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel de cloro libre residual entre 0.5 ppm y 5.00 ppm establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación los alimentos.	NC	Observación
l)	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuente con un área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén) para el/los ítem/s programados según lo establecido en el Anexo 2: Valor Referencial (Anexo Especificaciones empaçado).	NC	Observación
m)	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 separado del área 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

(*) Proveedor/a durante la ejecución contractual.

(**) Aplica durante la ejecución contractual

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

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO ALMACEN			Pág. 2 de 6

VI. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

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



Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.10.2022 14:24:36 05:00

  Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social		Viceministerio de Prestaciones Sociales		Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA		PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003		
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO ALMACEN				Pág. 3 de 6		
DESCRIPCIÓN						CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.11	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación y limpieza (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo). (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					6	0	
1.13	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, <i>Escherichia coli</i> , bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oocistos de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N° 031-2010-SA; numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					4	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículo 43 y 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56 y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					4	0	
1.16	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación y limpieza, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					4	0	
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y se encuentran en ambientes diferenciados por género (hombres y mujeres). De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales en cantidad suficiente según la cantidad de personal, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, y éste es de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					2	0	
1.20	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)					4	0	
1.21	Los ambientes del almacenamiento se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					4	0	
1.22	Las mesas, estanterías, utensilios, equipos u otros materiales son de fácil higienización y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)					4	0	

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO ALMACEN			Pág. 4 de 6

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales de BPM y/o BPAL, PHS, y estos son implementados. (Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.2	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran al día. (Artículo 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; Artículo 11 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores actualizados según su procedimiento. (Artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.4	Cuentan con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados y se encuentran al día, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos los mismos que se encuentran al día (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículos 10, literal g) y 13 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.6	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.7	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal los mismos que se encuentran al día. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.8	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPAL, PHS, normativa sanitaria, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.9	Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. y se encuentran actualizados según su procedimiento (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA).	4	0	
2.10	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición, según frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.11	<p>El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la autoridad de salud, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Informe o ficha técnica detallando: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto químico y número de registro - Número de lote - Fecha de vencimiento vigente - Formulación - Cantidad o porcentaje de dosis - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que aplica el producto químico. <p>(Artículo 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 2 y anexo N° 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)</p>	4	0	



Firmado digitalmente por SA LAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:25:15 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 05		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO ALMACEN			Pág. 5 de 6

2.12	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.13	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS primeros en vencer, primeros en salir y PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA; numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.14	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	

2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1	El plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, contempla los procedimientos acorde a los lineamientos según la normativa vigente	4	0	
3.2	Los registros que sustentan la implementación del plan para la vigilancia, prevención y control en situación de emergencia sanitaria o caso de fuerza mayor, se encuentran actualizados	4	0	
3.3	Se cumple con el aforo de personal en el establecimiento conforme a lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor	4	0	
3.4	El personal manipulador de alimentos, estibadores, mantenimiento y limpieza, cuentan con EPP, según lo establecido en el plan para la prevención y control de la situación de emergencia o caso de fuerza mayor	4	0	
3.5	Todas las personas que se encuentran en el establecimiento (planta y/o almacén) mantienen una distancia mínima de un (1.00) metro o según normativa vigente	4	0	
3.6	La ventilación en el establecimiento impide la propagación de la enfermedad que generó la situación de emergencia o caso de fuerza mayor.	4	0	
3.7	El personal se encuentra capacitado en medidas de prevención relacionadas a la situación de emergencia o caso de fuerza mayor, lo cual se sustenta mediante registros de asistencias y/o constancias y/o certificados, de acuerdo a la frecuencia establecida.	4	0	
3.8	Existen avisos que recuerden al personal la importancia de la aplicación de medidas preventivas ante la situación de emergencia o caso de fuerza mayor	4	0	

VII. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

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

* ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥85%; NO SATISFACTORIO <85%

VIII. ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

8.1 AMBIENTES

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

ANEXO N° 05

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N° 05		ACTA DE CULMINACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1

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

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

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

1. Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento:

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

2. Estimación de capacidad del establecimiento:

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

OBSERVACIONES: _____

En señal de conformidad de los resultados, firman los presentes.

¹ Para ocho (08) días de atención.

² Para cuatro (04) días de atención.

³ Para un (01) día de atención.

ANEXO N° 06
Dimensiones de referencia de empaques secundarios de alimentos

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:26:54 -05:00

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:27:08 -05:00

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA	0.25	kg	100	60	43	17	15
HARINA EXTRUIDA DE MAIZ	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA EXTRUIDA DE MAIZ MORADO	0.25	kg	100	60	45	15	15
HARINA EXTRUIDA DE QUINUA	0.25	kg	80	52	43	16	15
HARINA EXTRUIDA TRIGO	0.25	kg	100	60	45	15	15
HOJUELAS DE AVENA	0.25	kg	100	70	48	20	10
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25	kg	100	68	44	14	10
HOJUELAS DE CAÑIHUA	0.25	kg	50	55	35	20	15
HOJUELAS DE KIWICHA	0.25	kg	50	55	35	20	15
HOJUELAS DE QUINUA	0.25	kg	50	55	35	20	15
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.17	kg	48	39	26	14	24
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.4	kg	24	45	30	10	30
LENTEJA	0.25	kg	100	60	40	15	15
MAIZ MOTE	0.25	kg	50	45	42	12	10
MAIZ TOSTADO	0.018	kg	200	45	45	10	10
MAIZ TOSTADO	0.03	kg	70	38	26	18.5	10
MANI CON PASAS	0.018	kg	260	39.5	28	21	15
MANI CON PASAS	0.035	kg	140	40	28	20	15
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AMARILLO	0.25	kg	80	55	37	23	12
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.25	kg	100	62	47	15	15
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25	kg	80	39	33	42	4
PALLAR	0.25	kg	120	60	35	19	15
PANELA	0.25	kg	100	60	40	14	8
PANELA	0.5	kg	50	64	44	16	10
PAPA NATIVA FRESCA	1	kg	25	92	54	20	6
PAPA SECA	0.25	kg	100	70	55	14	10
PESCADO SALADO Y PRENSADO	0.25	kg	40	35	25	25	5
QUINUA	0.25	kg	100	58	46	14	15
QUINUA	0.5	kg	60	60	39	18	15
ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS	0.03	kg	120	34	27	20	10
SAL DE CONSUMO HUMANO	0.5	kg	50	51	37	12	16
SEMOLA DE CEREALES	0.25	kg	100	86	52	12	10
TRIGO	0.25	kg	160	64	44	20	10
TRIGO MOTE	0.25	kg	50	45	45	42	10

ANEXO N° 07
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	I	Establecer las disposiciones a seguir para la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa.	Se mejoró la redacción en el alcance del documento normativo.
04	II	Las disposiciones contenidas en el presente documento son de obligatorio cumplimiento por las/los servidoras/es civiles bajo cualquier modalidad de contratación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucrados en la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, así como todos los actores involucrados.	Se mejoró la redacción en el alcance del documento normativo.
04	III	3.34. 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"	Actualización de la norma de referencia.
04	IV	4.1. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997, 2003 y 2020) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos	Actualización del documento de referencia.
04	IV	4.8. PLA-002-2022-PNAEQW-URH, "Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma".	Actualización del documento de referencia.
04	V	ES: Especialista en Supervisión	Se incorpora abreviatura.
04	VI	6.13. Establecimiento tipo almacén 6.14. Establecimiento tipo planta 6.18. Manipulador de alimentos 6.20. Modalidad de atención	Se incorpora definiciones relacionados al proceso.
04	VII	Las/los jefas/es, así como las/los servidoras/es civiles bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, las/los postoras/es y las/los proveedoras/es son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.	Se mejoró la redacción.
04	VIII	8.1. La ETE declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es, está a cargo de dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes del PNAEQW, los mismos que son responsables de su ejecución y reporte de resultados.	Se mejoró la redacción.

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
04	8.6	En caso el/la postor/a postule con el mismo establecimiento en una siguiente convocatoria y este haya adjudicado uno o más ítems, el PNAEQW realiza la estimación de la capacidad del establecimiento considerando el/los ítem/s adjudicado/s y el/los ítem/s al cual postula en la nueva convocatoria.	Se incorporó la disposición.
03	8.9	8.10. En caso la/el responsable de control de calidad del establecimiento se niegue o no permita la firma del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 02), “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03), “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), y/o “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05), las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben consignar en el campo de observaciones del acta de culminación de la ETE la frase: “SE NEGÓ A FIRMAR”, siendo plenamente válido dicho documento y el resultado, debiendo dejar una copia de dichos documentos a través del correo electrónico declarado por el/la postor/a y/o el/la proveedor/a (digital). En caso exista dificultad para realizar la firma digital de los documentos antes señalados sea este de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, las/los supervisores/es de plantas y almacenes designadas/os, hacen uso de los formatos en físico, previa comunicación y autorización de su CTT y/o JUT.	Se ha mejorado la redacción y reubico la disposición en el 8.10.
04	9.2	9.2.3 La designación de establecimientos para la evaluación por cada SPA programado, se efectúa: para establecimientos tipo almacén de hasta dos (02) establecimientos por día; y para establecimientos tipo planta uno (01) por día.	Se precisó el termino tipo almacén y tipo planta.
04	9.2.4		Se dividió la redacción en la 9.2.4 y 9.2.5.
04	9.2	9.2.6 En caso, la/el SPA programado no pueda realizar la ETE por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado, la/el CTT comunica a la USME a fin de que la/el ES de la USME realice la reprogramación asignando a otra/o SPA en su reemplazo.	Se incorporó la disposición.
04	9.2.5		Se reubico la disposición en el numeral 9.2.7.
04	9.3.1	c) Control médico que incluya los exámenes de baciloscopia y coprocultivo realizados en establecimientos de salud del MINSA o	Se realizó el ajuste de la redacción en el marco de lo

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS (mínimo categoría I-3), realizados con una frecuencia semestral (físico o digital).	señalado en las bases del PC .
03	9.3	9.3.2 Las/los SPA programadas/os realizan la ETE con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento a las disposiciones establecidas por el PNAEQW.	Se incorporó la disposición
03	9.3.2	Efectuado el ingreso al establecimiento las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os proceden a verificar los datos personales del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a, de ser el caso (documento de identidad) y con participación del/de la responsable de control de calidad del establecimiento, generan el "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos" (Anexo N° 05) consignando la información de las personas que participan en la ETE. Culminado ello, generan el registro para su envío (sincronización) al SIGO	Se efectuaron precisiones en cuanto a verificar los datos personales del responsable de control de calidad del establecimiento y representante del/de la postor/a; y se reubicó como numeral 9.3.3 en la nueva versión del documento normativo.
04	9.3.5 9.3.6		Se reubicó en el numeral 9.3.6 y 9.3.7 respectivamente. En la redacción se precisó el establecimiento tipo almacén y tipo planta
03	9.3.7		Se reubicó en el numeral 9.3.8.
04	9.3.7	<p>9.3.8 (...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Licencia de Funcionamiento vigente y debe corresponder al giro y dirección del establecimiento (en la que se especifique como giro o actividad económica de: producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta, de alimentos de consumo humano) ▪ Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento conforme al Anexo N° 2 del D.S. N° 022-2001-SA. (con una antigüedad no mayor a tres meses), dicho certificado debe contar (en el establecimiento) con la copia simple de la resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización tales como registros, cartas u oficios emitidos por la autoridad competente, el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades: (...) <p>De no cumplir con los requisitos o no corresponder uno o más de estos</p>	<p>Se alineó la redacción conforme a lo señalado en las bases.</p> <p>Se incorporó como requisito el Anexo N° 2.</p> <p>Se mejoró la redacción.</p>



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAL 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:28:25 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		documentos con los declarados por el/la postor/a o proveedor/a, en la aplicación informática implementada por el PNAEQW se debe considerar como causal de descalificación automática según corresponda.	
04	9.3.9	–	Se reubico en el numeral 9.3.10 y se precisó el establecimiento tipo almacén y tipo planta.
04	9.4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento Tipo Planta: • Establecimiento Tipo Almacén 	Se realizó la precisión a establecimiento tipo planta y tipo almacén.
04	9.4.4	–	Se realizó la precisión a establecimiento tipo planta y tipo almacén.
04	9.4.5	Culminada la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en la ficha y en caso la evaluación higiénico sanitaria al establecimiento resulte SATISFACTORIO (calificación mayor o igual al 85%), se realiza el cálculo de la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda.	Se elevó el puntaje de SATISFACTORIO a calificación mayor igual a 85%, basado en el histórico de los años 2021 y 2022
04	9.4.6	En caso el resultado sea NO SATISFACTORIO (calificación menor a 85%), no se realiza la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda; y da por culminada la evaluación, registrando dicho resultado en el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05).	Se elevó el puntaje de NO SATISFACTORIO a calificación menor a 85%
04	9.5	De la estimación de capacidad del establecimiento 9.5.4. Estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancocado). 9.5.5. Estimación de la capacidad de almacenamiento (bebible y componente solido industrializado) 9.5.6. Estimación de la capacidad de almacenamiento de productos.	Se alineó de acuerdo a las actividades que se desarrollan en los establecimientos tipo almacén y tipo planta
04	9.6	9.6.2. Realizado el envío de información al SIGO, se generan la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén” (Anexo N° 04), según corresponda; y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos” (Anexo N° 05) y en caso no se presente ninguna observación de las partes, la/el SPA digita y/o escribe la frase	Se mejoró la redacción señalando el procedimiento en dos párrafos



Firmado digitalmente por S. LAZAR CONDOR Victor Carlos FAJ
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:28:38 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>“el/la postor/a no indica observación” en el acta de culminación.</p> <p>Finalizado el registro se efectúa la firma digital de la ficha y acta por parte de la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a (de corresponder) y de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes; siendo improcedente cualquier reclamo posterior por alguna observación no consignada en el acta.</p>	
04	9.6.5	-	Se dividió el párrafo en 9.6.5 y 9.6.6 a fin de tener mejor entendimiento en el procedimiento a realizar .
04	10.2	En caso las/los supervisores/as de plantas y almacenes durante la ejecución de la ETE, identifiquen que un mismo establecimiento se encuentre declarado por dos o más postoras/es, deben comunicar de forma inmediata, con el sustento del caso mediante el correo electrónico a la UT y esta a su vez a la UGCTR, para las acciones que correspondan.	Se realizó la mejora de la redacción acorde a las funciones y el alcance.
04	-	10.5 En caso de incorporar nuevas modalidades de atención, el PNAEQW, a través de la USME en coordinación con los órganos, dispone acciones específicas que corresponda ejecutar	Se incorporó el párrafo en mérito al INFORME N° D000100-2022-MIDIS/PNAEQW-USME (Plan de acción anual - medidas de remediación).
04	10.5	10.6 Ante situaciones no previstas en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, en coordinación con los órganos, dispone las acciones específicas que correspondan ejecutar con la finalidad de salvaguardar la ejecución de la ETE.	Se reubicó la disposición en el numeral 10.6.
04	XI	<p>Anexo N° 01: Estimación de capacidad en establecimientos declarados por las/los postoras/es y/o proveedoras/es</p> <p>Anexo N° 02: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001. Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos.</p> <p>Anexo N° 03: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Planta</p> <p>Anexo N° 04: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos – Tipo Almacén.</p> <p>Anexo N° 05: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004. Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos</p>	Se redujo el número de anexos de protocolo, a razón que el procedimiento de cálculos se estableció en el anexo 01, tanto para establecimientos tipo almacén y tipo planta.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:29:00 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		Anexo N° 06: Dimensiones de referencia para empaques secundarios. Anexo N° 07: Cuadro de control de cambios.	
04	Anexo N° 01	ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DECLARADOS POR LAS/LOS POSTORAS/ES Y/O PROVEEDORAS/ES (...) 3. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Productos de Panificación) 4. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Huevo Sancochado) 5. Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del Componente Sólido Industrializado y Bebible Industrializado. 6. Evaluación del proceso de almacenamiento de Alimentos	Se estableció en un solo anexo los procedimientos de la estimación de capacidad
04	Anexo N° 02		Los procedimientos del anexo N° 02 paso a ser parte del anexo N° 01.
04	Anexo N° 04 –	Anexo N° 03. FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO PLANTA	El anexo N° 04 paso a ser anexo N° 03, y se hizo la precisión en el nombre incluyendo “Tipo Planta” en reemplazo de “modalidad raciones”.
04		Anexo N° 03, sección II	Se ha replanteado el número de actividades, así mismo de incorporó la actividad 5.
04		Anexo N° 03, sección VI, numeral 1 1.14 Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA; numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA; numeral	Se retiró el requisito de realizar los análisis fisicoquímicos en laboratorios con métodos acreditados para el agua que no es proveniente de red pública, toda vez que el PNAEQW puede realizar los análisis a través de un tercero a fin de verificar su cumplimiento.

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	
04		Anexo N° 03, sección VI, numeral 7. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR	Se reformulo el nombre de la sección y la descripción de las preguntas alineado a las nuevas disposiciones de la autoridad de salud frente a la emergencia sanitaria.
04		Anexo N° 03, sección VII *ESCALA DE CALIFICACIÓN (%) : SATISFACTORIO ≥85%; NO SATISFACTORIO <85%	Se elevó la escala de calificación a 85%, sustentado en el historial de los PC 2021 y 2022.
04		Anexo N° 03, sección VIII 8.3.4 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 5	Se incorporó el formulario de estimación de capacidad para la actividad 5 (almacén de productos).
04		Anexo N° 03, sección IX: RESULTADOS DE LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO ... CONCLUSIÓN: ... Actividad 5: Capacidad de almacenamiento	Se incorporó el resultado de la estimación de capacidad de la actividad 5, en toneladas
04	Anexo N° 05	Anexo N° 04 FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO ALMACEN	El anexo N° 05 paso a ser anexo N° 04, y se hizo la precisión en el nombre incluyendo "Tipo Almacén" en reemplazo de "modalidad productos".
04		Anexo N° 04, sección II: ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	Se incorporó la sección de actividades, a fin de poder tener una mejor identificación de las actividades que se desarrolla en el establecimiento.
04	-	Anexo N° 04, sección V: CAUSALES DE DESCALIFICACION AUTOMÁTICA ... m) 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 separado del área de almacenamiento de productos industrializados y de procesamiento primario no perecibles con entrada y salida independiente a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada**	Se incorporó la causal de descalificación, en mérito al compromiso de implementar un ambiente para almacenamiento de papa nativa fresca, la misma que será evaluado durante la ejecución contractual.
04		Anexo N° 04, sección VI, numeral 1 1.13 Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias	Se retiró el requisito de realizar los análisis fisicoquímicos en laboratorios con métodos acreditados para el agua que no es proveniente de



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 21.10.2022 14:29:29 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA; numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N.° 1020-2010/MINSA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	red pública, toda vez que el PNAEQW puede realizar los análisis a través de un tercero a fin de verificar su cumplimiento.
04	-	Anexo N° 04, sección VI, numeral 3. DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD DE SALUD A CONSECUENCIA DE LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O CASO DE FUERZA MAYOR	Se reformuló el nombre de la sección y la descripción de las preguntas alineado a las nuevas disposiciones de la autoridad de salud frente a la emergencia sanitaria.
04		Anexo N° 04, sección VII ... *ESCALA DE CALIFICACIÓN (%) : SATISFACTORIO ≥85%; NO SATISFACTORIO <85%	Se elevó la escala de calificación a 85%, sustentado en el historial de los PC 2021 y 2022
04		Anexo N° 04, sección VIII 8.2.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALIZAN LA ACTIVIDAD 2 Y/O 3	Se incorporó el formulario de estimación de capacidad para las actividades 2 y/o 3
04		Anexo N° 04, sección IX: RESULTADOS DE LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD ALMACENAMIENTO ... CONCLUSIÓN: Actividad 2: Actividad 3:	Se incorporó el resultado de la estimación de capacidad de las actividades 2 y 3 en unidades.
04	Anexo N° 06	Anexo N° 05: ACTA DE CULMINACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS	El Anexo N° 06 paso a ser el Anexo N° 05.
04	Anexo N° 07	Anexo N° 06: Dimensiones de Referencia de empaques secundarios de alimentos ... Fideos de 0.25 y 0.5 kg Panela de 0.25 kg	1. Se retiró el termino pasta corta y pasta larga del producto fideos. 2. Se incorporó las dimensiones del producto Panela de presentación 0.25 Kg
04	Anexo N° 08	Anexo N° 07: Cuadro de control de cambios	El Anexo N° 08 paso a ser el Anexo N° 07.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 21.10.2022 14:29:50 -0500