

Santiago De Surco, 19 de Febrero del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D00051-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000190-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D000572-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000089-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

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

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: "Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo";

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1472 – "Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19"; se autoriza al PNAEQW a brindar el servicio de atención alimentaria complementaria a personas en situación de vulnerabilidad en coordinación con las Municipalidades Distritales, Ministerios y el Instituto Nacional de Defensa Civil - INDECI y con la participación de las Fuerzas Armadas;

Que, en atención a la norma precitada, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000039-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el "Procedimiento para la implementación del Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a



Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 09:04:45 -05:00



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 08:52:34 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 08:44:08 -05:00

proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la Emergencia Sanitaria declarada por el COVID-19” con código de documento normativo PRO-040-PNAEQW-UOP – Versión N° 02;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000047-2021-MIDIS/PNAEQW-DE se aprueba el “Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 01, orientado a regular las actividades realizadas por los Supervisores de Plantas y Almacenes y Monitores de Gestor Local durante el armado de canastas por parte de los proveedores en los establecimientos declarados para el Proceso de Compras Electrónico 2021, para su posterior entrega a las/los usuarias/os del PNAEQW y las/los beneficiarias/os del Decreto Legislativo antes glosado;

Que, en atención a lo antes señalado, y en el marco de sus competencias, el Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D000190-2021-MIDIS/PNAEQW-USME, hace suyo y remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, el Informe N° D000073-2021-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM elaborado por la Coordinación de Supervisión y Monitoreo a través del cual sustenta la necesidad de actualizar el Procedimiento señalado en el considerando precedente, por cuanto se han realizado precisiones respecto a las características de las bolsas y cajas a utilizar para el empaque de los alimentos por parte de los proveedores durante el armado de las canastas, todo ello con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos a entregar;

Que, mediante Memorando N° D000572-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de sus competencias, opina favorablemente para la aprobación del documento denominado “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 02, toda vez que cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000089-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que a fin de seguir garantizando la entrega oportuna e inocua de los productos a las/los usuarias/os y beneficiarias/os a través de las canastas de alimentos, resulta viable la aprobación del “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME – Versión N° 02, presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, el mismo que no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME – Versión N° 02, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO, a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000047-2021-MIDIS/PNAEQW-DE que aprueba el “Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 01.

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

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME – Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROCEDIMIENTO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRO-042-PNAEQW-USME	02	12	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000051-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	19 / 02 / 2021

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

ELABORADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.02.2021 10:42:24 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por TOLENTINO
AVALOS Jacinto Alberto FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.02.2021 09:47:15 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.02.2021 09:58:22 -05:00

ÍNDICE

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

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:42:45 -05:00

I. Objetivo

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

II. Alcance

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

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- 3.2 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de la Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.4 Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.
- 3.5 Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.7 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y sus modificatorias.
- 3.8 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y modificatorias.
- 3.9 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.10 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.
- 3.11 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.12 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

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

IV. Documentos de Referencia

- 4.1. PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2. PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3. PRO-040-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la implementación del Decreto Legislativo que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.
- 4.4. PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de Supervisión y Liberación en los establecimientos de los proveedores y en la Supervisión de la prestación del Servicio Alimentario ante el COVID-19.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:43:00 -05:00

V. Definición de Términos

5.1 Ambiente para el Armado de Canastas de Alimentos

Espacio físico delimitado (referido a área), identificado (rotulado) e implementado (referido a materiales como mesas de trabajo y/o parihuelas, entre otros) en donde se ubiquen una o más líneas de empaçado, las mismas que deben ser independientes una de la otra.

5.2 Ambiente para Almacenamiento de Canastas de Alimentos

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

5.3 Armado de Canasta de Alimentos

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

5.4 Buenas Prácticas de Manipulación

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

5.5 Canasta de Alimentos

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

5.6 Disponibilidad de Alimentos

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

5.7 Inocuidad de alimentos

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

5.8 Personas en Situación de Vulnerabilidad

Personas en situación de pobreza, mujeres e integrantes del grupo familiar, personas adultas mayores, personas con discapacidad, pueblos indígenas u originarios, personas en establecimientos penitenciarios y centros juveniles².



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:43:16 -05:00

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

² Inciso 7 del artículo 2 de la Ley N° 31011 – Ley que delega en el Poder Ejecutivo las facultades de legislar en diversas materias para la atención de la emergencia sanitaria producida por el COVID – 19.

5.9 Línea de Empacado

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

5.10 Lista de Alimentos

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

5.11 Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento

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

5.12 Sellado de Canasta de Alimentos

Es el tipo de sellado que garantiza la hermeticidad de la canasta de alimentos.

VI. Abreviaturas y Siglas

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:43:37 -05:00

VII. Responsabilidades

El/la proveedor/a, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

- 8.1 El presente procedimiento detalla las actividades de supervisión realizadas por la/el SPA y/o la/el MGL sobre el armado de canastas de alimentos a cargo de las/los proveedoras/es en sus establecimientos, las mismas que pueden ser a través de bolsas o cajas de cartón de primer uso, según establezca el contrato y/o adenda, para su entrega a las/los beneficiarias/os y usuarias/os del PNAEQW.
- 8.2 La planificación y programación de la supervisión para el armado de canastas de alimentos está a cargo de cada UT, de acuerdo al cronograma indicado por cada proveedor/a, la misma que debe realizarse considerando el periodo de liberación establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los

Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 8.3** El/la proveedor/a presenta en el establecimiento previo al inicio del armado de canastas su propuesta de ordenamiento de los alimentos dentro del empaque (bolsa o caja de corresponder) para la verificación de la/del SPA o de la/del MGL a cargo de la supervisión, para lo cual se contemplan las siguientes consideraciones: los productos cuyo envase sea compacto por ejemplo hojalata deben ir en la base del empaque manteniendo su sentido de apilamiento de origen, el aceite vegetal no debe incluirse dentro de la canasta armada de alimentos, la cual debe ser distribuida en su empaque original, asimismo, se considera las condiciones de apilamiento establecidas por el fabricante.
- 8.4** Las áreas acondicionadas de trabajo deben cumplir con el distanciamiento y otras disposiciones establecidas de acuerdo al Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario ante el COVID 19.
- 8.5** La supervisión del armado de canastas de alimentos es realizada por la/el SPA o la/el MGL, conforme a la programación realizada por la/el CTT, cuyo inicio es posterior a la liberación de los productos en el aplicativo "QW establecimiento" del PNAEQW en el establecimiento del/de la proveedor/a.
- 8.6** Las áreas acondicionadas para realizar el armado de canastas de alimentos, deben contar con un gabinete de higienización de manos cercano, considerar el uso de alcohol de 70° como agente desinfectante y de uso frecuente durante las labores de armado de las canastas de alimentos.
- 8.7** La iluminación de las áreas acondicionadas de armado de canastas de alimentos debe ser suficiente para realizar las operaciones, las luminarias deben estar debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.
- 8.8** El/la proveedor/a debe garantizar que las áreas acondicionadas de armado de canastas de alimentos cuenten con una adecuada ventilación natural o forzada, que evite que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo.
- 8.9** El/la proveedor/a debe implementar su línea de empaque con mobiliarios, como mínimo mesas de trabajo y/o parihuelas de material de fácil higienización, de manera tal que garantice un flujo continuo durante el proceso, evitando los riesgos de contaminación cruzada.
- 8.10** Las/los proveedoras/es deben garantizar que las áreas acondicionadas para el armado de las canastas de alimentos cumplan con el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre trabajadores, además del uso permanente de mascarilla quirúrgica, protector de cabello y protector facial.
- 8.11** Si durante el armado de las canastas de alimentos en el establecimiento del/la proveedor/a se detecta la existencia de productos no conformes relacionados a aspecto de calidad, se procede a la reposición. En caso de detectar la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, se procede de acuerdo al Protocolo de Manejo de Productos No Conforme en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 8.12** Las áreas acondicionadas de armado de canastas de alimentos deben mantenerse libre de materiales de embalaje generados por la apertura de los envases secundarios de los productos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154066 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:43:50 -05:00

- 8.13** De ser el caso el/la proveedor/a debe implementar líneas diferenciadas para el empaqueo de canastas de alimentos, según el tipo de atención, a fin de llevar una adecuada trazabilidad.
- 8.14** En caso la/el SPA y/o la/el MGL, identifiquen observaciones durante el proceso de verificación del armado de canasta de alimentos, brindan inmediatamente la asistencia técnica correspondiente al/a la proveedor/a a fin que adopte las medidas correctivas respectivas.

IX. Descripción del Procedimiento

- 9.1** El/la proveedor/a acondiciona un ambiente para el armado de canastas de alimentos.
- 9.2** La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con la totalidad física de alimentos liberados y éstos a su vez estén acordados en cantidades respecto a la liberación efectuada en el SIGO.
- 9.3** La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con una o más áreas acondicionadas para el armado de las canastas de alimentos y almacenamiento de las canastas armadas de alimentos de modo tal que permitan un flujo ordenado y secuencial, de acuerdo a las actividades que se realizan, a fin de evitar la contaminación cruzada durante el proceso de armado y almacenamiento de las canastas de alimentos.
- 9.4** La/el SPA verifica que las áreas acondicionadas para el armado y almacenamiento de canastas de alimentos se encuentren debidamente habilitadas y acondicionadas, de manera tal que se cumplan los espacios libres entre piso-ruma, techo-ruma, pared-ruma y ruma-ruma.
- 9.5** La/el SPA verifica que la línea de empaqueo sea independiente y secuencial, el cual debe mantener un flujo ordenado que siga las actividades propias del armado de canastas de alimentos, identificándose claramente las siguientes operaciones: acondicionamiento de bolsas o cajas, empaqueo de alimento, sellado de empaques y apilamiento de las canastas armadas de alimentos.
- 9.6** La/el SPA y/o la/el MGL verifican el armado de las canastas de alimentos, durante todo el proceso de armado, para lo cual utilizan el anexo N° 01 Ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos.
- 9.7** La/el SPA y/o la/el MGL verifican los empaques (bolsas o cajas) que contienen la canasta de alimentos provistos por el/la proveedor/a.
- 9.8** La/el SPA y/o la/el MGL verifican que el llenado de las canastas albergue todos los alimentos, según los volúmenes asignados por la/el especialista alimentario, y que las características externas de los empaques primarios de cada uno de los alimentos contenidos, se mantengan en óptimas condiciones.
- 9.9** La/el SPA y/o la/el MGL verifican que, en toda la actividad de armado de las canastas de alimentos, el personal responsable cumpla adecuadamente con las BPM.
- 9.10** La/el SPA y/o la/el MGL verifican que los empaques que contienen la canasta de alimentos se encuentren sellados de modo tal de garantizar su integridad y hermeticidad.
- 9.11** La/el SPA y/o la/el MGL brindan asistencia técnica para que las canastas armadas de alimentos, dependiendo de la naturaleza de su empaque, se almacenen cumpliendo con las BPAL, verificando que cada canasta cuente con la lista de alimentos contenidas en ellas, de forma visible.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:44:09 -05:00

X. Anexos

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

Anexo N° 02: Control de Cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:44:21 -05:00

ANEXO N° 01

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°02	FICHA DE SUPERVISIÓN DEL ARMADO DE CANASTA DE ALIMENTOS			Pág. 1 de 2	
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR		RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR	
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN					
1. FECHA Y HORA - INICIO			2. CARGO: SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES /MONITOR DE GESTIÓN LOCAL PNAEQW		
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI

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

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

DESCRIPCIÓN			
1.1	Cuentan con un área acondicionada para el armado de canastas de alimentos.	SI	NO
1.2	Las áreas acondicionadas para el armado de canastas de alimentos cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo).	SI	NO
1.3	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo.	SI	NO
1.4	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan.	SI	NO
1.5	Las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas.		
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.	SI	NO
1.7	La distribución de los ambientes acondicionados permite un flujo ordenado y secuencial en la línea de empaque (acondicionamiento de bolsas o cajas, empaque de alimentos, sellado de empaque, apilamiento de canasta de alimentos).	SI	NO
1.8	El área acondicionada para el armado de canastas cuenta con mobiliarios (mesa, parihuela u otros) y son de fácil higienización.	SI	NO
1.9	Cuenta con un ambiente o área acondicionada para el almacenamiento temporal para las canastas armadas de alimentos.	SI	NO

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 10:44:41 -05:00

II. VERIFICACIÓN DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

DESCRIPCIÓN			
2.1	Durante el armado de canastas de alimentos se cumplen con las BPM		
a.	Todas las personas responsables del armado de canastas de alimentos cumplen con el distanciamiento mínimo de 1.5 metros entre personas.	SI	NO
b.	El ambiente y/o áreas acondicionadas para el armado de canastas de alimentos se mantienen libre de materiales de embalaje generados por la apertura de los envases secundarios de los productos.	SI	NO
2.2	Durante el armado de canastas de alimentos se detectó Productos No Conformes (Detallar la no conformidad y datos del producto en observaciones)		
a)	Relacionados a aspecto de calidad	SI	NO
b)	Relacionados a aspecto de inocuidad	SI	NO

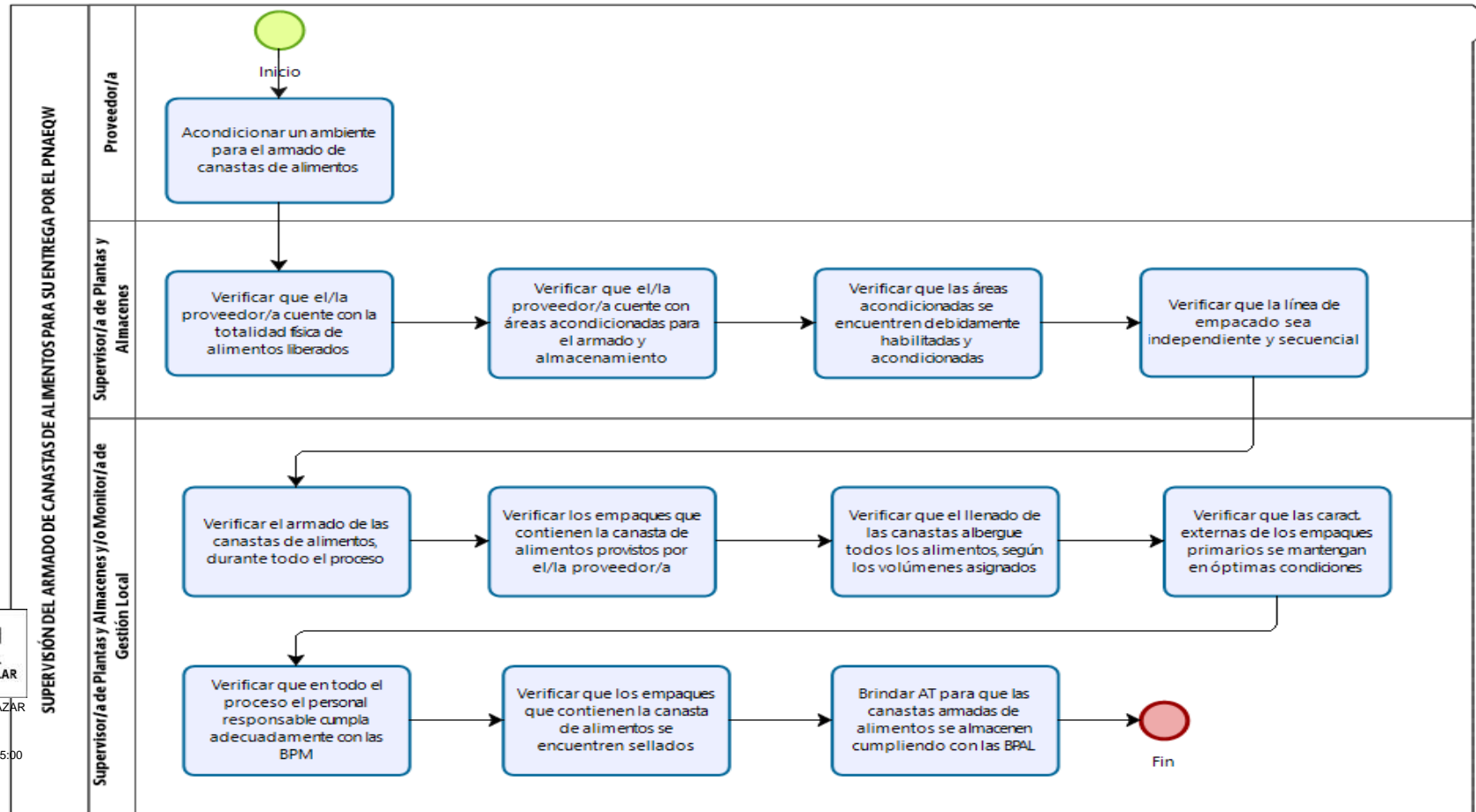
ANEXO N° 02
Cuadro de Control de Cambios

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	VI	BPAL : Buenas Prácticas de Almacenamiento	De acuerdo a lo establecido en la RM N° 66-2015-MINSA/SA.
01	8.1	8.1 El presente procedimiento detalla las actividades de supervisión realizadas por la/el SPA y/o la/el MGL sobre el armado de canastas de alimentos a cargo de las/los proveedoras/es en sus establecimientos, las mismas que pueden ser a través de bolsas o cajas de cartón de primer uso , según establezca el contrato y/o adenda, para su entrega a las/los beneficiarias/os y usuarias/os del PNAEQW	Se realiza la precisión para mayor claridad.
01	8.7	La iluminación de las áreas acondicionadas de armado de canastas de alimentos debe ser suficiente para realizar las operaciones, las luminarias deben estar debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento	Se mejora redacción
01	9.7	La/el SPA y/o la/el MGL verifican los empaques (bolsas o cajas) que contienen la canasta de alimentos provistos por el/la proveedor/a.	Se retira la precisión referida a las especificaciones técnicas de cajas y bolsas
01	9.10	La/el SPA y/o la/el MGL verifican que los empaques que contienen la canasta de alimentos se encuentren sellados de modo tal de garantizar su integridad y hermeticidad.	Se retira la precisión referida a las especificaciones técnicas de cajas y bolsas
01	9.11	La/el SPA y/o la/el MGL brindan asistencia técnica para que las canastas armadas de alimentos, dependiendo de la naturaleza de su empaque, se almacenen cumpliendo con las BPAL, verificando que cada canasta cuente con la lista de alimentos contenidas en ellas, de forma visible.	Se actualiza abreviatura de BPAL de acuerdo a la RM N° 66-2015-MINSA/SA.
	X	Anexo N° 01: PRO-042-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos. Anexo N° 02: Control de Cambios.	Se retira las fichas técnicas de caja de cartón corrugado y de bolsa de polietileno.
01	XI	Diagrama de Flujo	Se actualiza el diagrama de flujo, de acuerdo a las precisiones y/o modificaciones efectuadas.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 19.02.2021 16:49:45 -05:00

XI. Diagrama de Flujo



Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20559154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 19.02.2021 10:49:58 -05:00