



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 134-2017-MIDIS/PNAEQW

Lima, 20 de febrero de 2017.

VISTOS:

El Memorando N° 219-2017-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° 1094-2017-MIDIS/PNAEQW-UPP de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; y el Informe N° 204-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social MIDIS, con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS se modificó el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y se dispuso que el Programa, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundario de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana;

Que, por Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, publicado el 22 de setiembre de 2015, se modifica el artículo 1°, del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de seis (6) años;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, que aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, establece que la Dirección Ejecutiva constituye la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y tiene a su cargo la decisión estratégica, conducción y supervisión de la gestión del Programa Social; asimismo, conforme a lo establecido por el literal 4) del artículo 9°, la Dirección Ejecutiva tiene como función de aprobar, modificar y derogar las directivas y otras normas técnico – operativas o administrativas internas que requiera el Programa Social para su funcionamiento, de acuerdo con las políticas sectoriales y lineamientos que establezca el MIDIS;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 014-2017-MIDIS/PNAEQW, se modificó el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión N° 02 (Código de documento normativo N° MAN-05-PNAEQW-UOP); y se aprobó el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del



Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma versión N° 03 (Código de documento normativo N° MAN-05-PNAEQW-UOP), en su numeral 120) establece que: *"Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados, el PNAEQW se encuentra facultado para, directamente, o a través de DIGESA, SENASA, SANIPES y CENAN y/o de terceros contratados para tal fin, desarrollar acciones de supervisión y/o muestreo en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes y/o instituciones educativas, las que se realizarán conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW y/o a la normativa vigente que establezca la autoridad sanitaria o el laboratorio de referencia nacional ..."*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprobó la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código DIR - 008-PNAEQW-UPP, versión N° 01;

Que, el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", versión N° 02 tiene por objetivo realizar la supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, liberación de raciones y productos y evaluación de las condiciones sanitarias de los medios de transporte, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el presente Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, versión N° 02, se sustenta en el Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compras de Raciones y Productos, y el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los mismos que permiten optimizar la gestión y mejorar la prestación del servicio alimentario, por lo que, requiere su formalización a través de un documento normativo, de conformidad con lo establecido en la DIR N° 008-PNAEQW-UPP, "Directiva de Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma";

Que, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación presentó el Proyecto de Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, versión N° 02, el mismo que fue revisado y validado por las áreas competentes, estableciendo procedimientos, competencias, funciones, entre otros;

Que, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, ha otorgado conformidad señalando que cumple con los criterios establecidos en la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" (DIR 008-PNAEQW-UPP, versión N.º 01), de conformidad con el numeral 8.2.2, constituyendo la aprobación del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, de lo expuesto, la Unidad de Asesoría Jurídica verificó la consistencia legal del proyecto normativo solicitado por la Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación, y con ello sea aprobado el presente Protocolo, de acuerdo a las características indicadas por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto;



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

Que, en uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 226-2016-MIDIS;

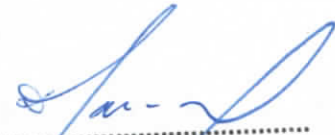
SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo N° PRT-001-PNAEQW-USME, versión N° 02, que en anexo adjunto forma parte integrante de la presente resolución; dejándose sin efecto cualquier disposición que se oponga al presente Protocolo.

Artículo 2°.- Remitir copia de la presente Resolución, así como de su Anexo, a la Coordinación de Gestión Documentaria e Información, a fin de que ésta cumpla con notificarla a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos, sin perjuicio de la obligatoriedad de su notificación personal. Asimismo, se debe remitir una copia a las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas, respectivamente.

Artículo 3°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe), para conocimiento de los interesados y público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


.....
DIEGO GARCIA BELAUNDE SALDIAS
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

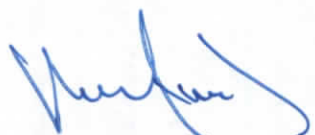
PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT- 001-PNAEQW- USME	02	77	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 134 -2017-MIDIS-PNAEQW	20 ./02/2017

**PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y
PRODUCTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA
NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de
Supervisión, Monitoreo Evaluación
Firma



RAUL ENRIQUE GÓMEZ BUTRÓN
Jefe (e) de la Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

REVISADO POR:

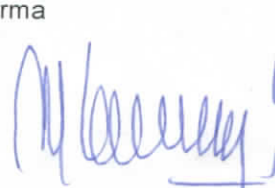
Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de
Planeamiento y Presupuesto
Firma



JACINTO ALBERTO TOLENTINO AVALOS
Jefe (e) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefe (a) de la Unidad de
Asesoría Jurídica
Firma



MARIA TERESA CORNEJO RAMOS
Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN	3
II. JUSTIFICACIÓN	3
III. OBJETIVO.....	4
3.1 Objetivo General.....	4
3.2 Objetivos Específicos	4
IV. ALCANCE	4
V. BASE LEGAL	4
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VIII. RESPONSABLES	8
8.1 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial	8
8.2 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial	8
8.3 Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes	9
IX. DISPOSICIONES GENERALES.....	10
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	11
PROCESO DE LIBERACIÓN	
10.1. Supervisión Modalidad Raciones.....	11
10.1.1. Etapa 1. Revisión y verificación de documentos.....	12
10.1.2. Etapa 2. Supervisión del establecimiento de producción de pan/huevo sancochado, almacén de bebida y sólido industrializado.....	12
10.1.3. Etapa 3. Liberación del componente sólido, bebida industrializado y Producto de galletería.....	14
10.1.4. Etapa 4. Aplicación de los instrumentos de supervisión – Modalidad Raciones.....	16
10.1.5. Casos de suspensión – Modalidad Raciones	19
10.2. Supervisión – Modalidad Productos.....	20
10.2.1. Etapa 1. Revisión y verificación de documentos.....	20
10.2.2. Etapa 2. Supervisión a establecimiento de almacenamiento	21
10.2.3. Etapa 3. Liberación de productos.....	23
10.2.4. Etapa 4. Aplicación de los instrumentos de supervisión – Modalidad Productos.....	24
10.2.5. Casos de suspensión – Modalidad Productos.....	27
10.3. Supervisión para Casos de Reposición o Nueva Liberación.....	28
XI. DISPOSICIONES FINALES.....	29
XII. ANEXOS:	29



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN RACIONES Y PRODUCTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

I. INTRODUCCIÓN

Mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se dispuso la creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad, del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas.

Con el Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, se modifica el D.S. N° 008-2012-MIDIS, dictando medidas para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico, por la cual el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva, atenderá a los escolares del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana.

Los proveedores brindan el servicio alimentario en el marco del Manual del Proceso de Compras y las Bases del Proceso de Compras.

En tal sentido, el Manual del Proceso de Compras del PNAEQW vigente, establece en el numeral 120 que, *"Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados, el PNAEQW se encuentra facultado para, directamente, o a través de DIGESA, SENASA, SANIPES y CENAN y/o de terceros contratados para tal fin, desarrollar acciones de supervisión y/o muestreo en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes y/o instituciones educativas, las que se realizarán conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW y/o a la normativa vigente que establezca la autoridad sanitaria o el laboratorio de referencia nacional ..."*; y para lograr los objetivos del Programa se ha establecido el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"; según se detalla en el presente documento.



II. JUSTIFICACIÓN

El presente protocolo se sustenta en el Manual del Proceso de Compras, Bases del Proceso de Compras de Raciones y Productos y el Manual de Operaciones del PNAE Qali Warma, los mismos que permiten optimizar la gestión y mejorar la prestación del servicio alimentario en el marco de su visión, misión y objetivos estratégicos.

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se presenta en toda la cadena alimentaria considerándose a la preparación de los alimentos y almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos por parte de los proveedores. Por ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión de los establecimientos de preparación de alimentos (componente sólido) y almacenamiento de productos alimenticios (no perecibles) de proveedores, de manera que se facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de las raciones y productos, y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños usuarios del PNAEQW.

III. OBJETIVO

3.1 Objetivo General:

Disponer los procedimientos para realizar la supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, liberación de raciones y productos y evaluación de las condiciones sanitarias de los medios de transporte, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el PNAEQW.

3.2 Objetivos Específicos:

- Uniformizar criterios para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos para la preparación del componente sólido, almacenamiento de productos y liberación de raciones y productos alimenticios.
- Usar adecuadamente los instrumentos de supervisión y establecer frecuencias para su aplicación.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de preparación del componente sólido, almacenamiento de productos alimenticios y unidades de transporte de los proveedores.
- Uniformizar criterios para realizar la liberación de las raciones y productos alimenticios, que cumplan con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y Contratos suscritos.

IV. ALCANCE

Es de obligatorio cumplimiento por las Supervisoras y los Supervisores de Plantas y Almacenes de las Unidades Territoriales, quienes realizarán las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores; así como, la evaluación de las condiciones sanitarias de los medios de transporte que trasladarán los alimentos a las instituciones educativas.

V. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 29571-Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley N° 30021-Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1290 – Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, modificado mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA y Decreto Supremo N° 038-2014-SA.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE – Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS.



- 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.
- 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.
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA - "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 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.
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 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".
- Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprobó la Directiva N°001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, modificado por la Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS y Resolución Ministerial N° 276-2016-MIDIS.
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N°114-MINSA/DIGESA, para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 0624-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N°118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
- Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8563-2016-MIDIS/PNAEQW, aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión 02 y su rectificatoria.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 014-2017-MIDIS/PNAEQW, aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión 03.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 8655-2016-MIDIS/PNAEQW, aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la provisión del Servicio Alimentario 2017, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 060-2017-MIDIS/PNAEQW, aprueba las Bases Integradas de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la provisión del Servicio Alimentario 2017, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las mismas que serán de aplicación a partir de la segunda convocatoria del Proceso de Compras 2017.

- CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- Norma Técnica Peruana – NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- Norma Técnica Peruana – NTP 204.007-1974 (Rev. 2010) Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.
- Norma Técnica Peruana – NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- Norma Técnica Peruana - NTP ISO 2859-1 (2013). Procedimientos de Muestreo para Inspeccionar por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

7.1. Acta de Supervisión y Liberación

Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos. (D.S. 007-98-SA)

7.2. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. (D.S. 007-98-SA)

7.3. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

Las buenas prácticas de almacenamiento (BPA), constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenamientos de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

7.4. Cadena Alimentaria

Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (D.L.1062)

7.5. Calidad Sanitaria

Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano. (R.M. 1020-2010/MINSA)

7.6. Cantidad de Productos/Raciones a liberar

Es el número en unidades de productos o raciones que será evaluada en el establecimiento del proveedor para una entrega, la cual incluye las unidades adicionales que se empleará para el muestreo y las unidades de reemplazo (por abolladuras, fracturas, derrames u otros ocasionados durante la distribución).

7.7. Cantidad de Productos/Raciones a entregar

Es el número en unidades del producto o raciones que se entregará de manera efectiva según programación de entrega establecida en el contrato o adenda.

7.8. Codex Alimentarius o Código Alimentario

El Codex Alimentarius es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius. (D.L.1062)

7.9. Comité de Compra

Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas involucradas en el modelo de cogestión del PNAEQW.

Los Comités de Compra se constituyen para la compra de productos y raciones para la atención del servicio alimentario a los usuarios de Qali Warma. Los Comités de Compra



congregan a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que involucradas en el modelo de cogestión de Qali Warma. (R.M.016-2013-MIDIS)

7.10. Desinfección

Es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento. (CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003)

7.11. Enfermedades Transmitida por Alimentos (ETA)

Es el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA. (R.M. 222-2009/MINSA)

7.12. Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Points)

Es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. (D.S. 034-2008-AG)

7.13. Higiene de los Alimentos

Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. (D.L.1062)

7.14. Infecciones Alimentarias

Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas. (R.M. 222-2009/MINSA)

7.15. Inocuidad de los Alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. (D.L.1062)

7.16. Intoxicaciones Alimentarias

Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo. (R.M. 222-2009/MINSA)

7.17. Instrumentos de Supervisión

Son los formatos, Fichas, Actas y aplicativos implementados para el recojo de información del proceso de liberación.

7.18. Limpieza

Es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003)

7.19. Número de Supervisión

Es una supervisión realizada considerando todas las actividades del proceso de liberación (inicia con la revisión documentaria, incluyendo la supervisión del establecimiento y culmina con la suscripción del acta de supervisión y liberación) para la atención de un ítem.

7.20. Picking

En el campo de la logística, picking o preparación de pedidos es el proceso de recogida de material extrayendo unidades o conjuntos empaquetados de una unidad de empaquetado superior que contiene más unidades que las extraídas. Para el caso del PNAEQW, el picking consiste en identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuirán a cada institución educativa, correspondiente a un periodo de entrega.



7.21. Proceso de Liberación

Son las actividades que se realiza de manera secuencial, y que comprenden las actividades de revisión documentaria, verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de productos o raciones y verificación de la carga estiba con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las instituciones educativas.

7.22. Rastreabilidad

Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. (D.L. 1062)

VIII. RESPONSABLES

8.1 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

- a) Garantizar el flujo de los documentos e información entre: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, Supervisora o Supervisor de Compras, Especialista Alimentario, Especialista Informático, Administradora o Administrador, Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, Monitora o Monitor de Gestión Local, y demás involucrados, para cumplimiento de las metas y objetivos del PNAEQW.
- b) Realizar acciones que garanticen el uso de los aplicativos informáticos desarrollados por el PNAEQW, y el registro de información referida al Proceso de Supervisión y Liberación en dichos aplicativos informáticos.
- c) Asegurar que la información registrada por la Supervisora o el Supervisor de Plantas y Almacenes, se mantenga actualizada, en coordinación con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y la Unidad de Tecnologías de Información del Programa.
- d) Suspender la prestación del servicio alimentario de un proveedor, si como resultado de las acciones de supervisión realizadas por el PNAEQW y/o terceros, se detecten situaciones que resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en estos casos deberá comunicar dicha decisión a la Sede Central y al Comité de Compras.
- e) Emitir los informes técnicos, en casos de verificarse el incumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias a las que se encuentra obligado el proveedor y/o la falsedad y/o adulteración de los documentos presentados, o cualquier incumplimiento contractual, con la finalidad de aplicar las penalidades y/o resoluciones de contrato, establecidos en el Manual del Proceso de Compras y en las bases integradas.
- f) Emitir oficios a las Autoridades Sanitarias de su jurisdicción y reportar a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y demás Unidades Técnicas del Programa, según corresponda.
- g) Coordinar con las Autoridades Sanitarias de su jurisdicción en caso de alertas sanitarias.
- h) Generar los informes sobre el seguimiento de las Alertas Sanitarias u otros.
- i) En caso de alertas, denuncias, quejas y reclamos - DQR, brindará la información técnica pertinente a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
- j) Generar Informes y atender los requerimientos solicitados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. Asegurar el cumplimiento del presente protocolo.
- k) Comunicar al Comité de Compra, sobre las penalidades y/o resoluciones que puedan aplicar por incumplimientos detectados durante la Supervisión de los establecimientos.
- l) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

8.2 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

- a) Elaborar el cronograma de supervisiones y establecer la rotación de las Supervisoras y los Supervisores de Plantas y Almacenes, en coordinación con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.



- b) Monitorear las actividades de las Supervisoras o los Supervisores de plantas y almacenes.
- c) Garantizar que los datos de los proveedores se encuentren registrados por la Supervisora o Supervisor de Compras de acuerdo a lo establecido en sus contratos y adendas.
- d) Garantizar que el listado de productos a entregar por cada proveedor se encuentre validado por el Especialista Alimentario de la Unidad Territorial.
- e) Coordinar con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y otras Unidades Técnicas del Programa, la implementación de acciones que conduzcan a la mejora continua de los procesos descritos en el presente Protocolo.
- f) Garantizar la evaluación documentaria obligatoria presentada por los proveedores del PNAEQW.
- g) Mantener en custodia los documentos e informes de las supervisiones ejecutadas.
- h) Verificar los registros ingresados en el SIGO establecido por el PNAEQW, que permita la evaluación del avance de las actividades de supervisión.
- i) Comunicar e informar a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial las situaciones de alertas sanitarias, denuncias, quejas y reclamos u otros, así como el seguimiento de las mismas.
- j) Comunicar a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial los casos de incumplimientos por parte de los proveedores, generando los informes correspondientes.
- k) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

8.3 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes

- a) Verificar el cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos por el PNAEQW.
- b) Verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos de preparación del componente sólido y/o almacenamiento de alimentos del proveedor.
- c) Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el PNAEQW para las condiciones del proceso productivo del componente sólido.
- d) Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el PNAEQW durante la evaluación de las raciones y productos alimenticios a liberar.
- e) Verificar las condiciones higiénicas sanitarias de las unidades de transporte para la distribución de las raciones o productos alimenticios.
- f) En los casos de evidenciar incumplimientos durante la supervisión del establecimiento de preparación del componente sólido y/o almacén de alimentos, no procede la liberación, debiendo comunicar a la Unidad Territorial (Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generará el informe correspondiente a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 24 horas.
- g) En casos de evidenciarse causales de suspensión en cualquier etapa de la supervisión deberá comunicar inmediatamente a la Unidad Territorial (Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generar el informe correspondiente a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 24 horas.
- h) Registrar la información de manera correcta y en tiempo oportuno, de los instrumentos de supervisión en el SIGO mediante los aplicativos informáticos generados durante las actividades de supervisión a los establecimientos de los proveedores.
- i) En caso de producirse una alerta sanitaria o DQR, brindará la asistencia técnica respectiva y proporcionará información necesaria a la Unidad Territorial (Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces) y generar el informe correspondiente a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 24 horas.
- j) Generar informes sobre las actividades de supervisión dirigidos a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial.
- k) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.



IX. DISPOSICIONES GENERALES

- El proceso de liberación de productos y/o raciones, en las Unidades Territoriales, se inicia cuando la Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial recibe el expediente con los documentos obligatorios presentados por el postor, previamente validados por la Especialista o el Especialista Alimentario e ingresada la información de los productos al SIGO por parte de las Supervisoras o los Supervisores de Compras, culminando con la carga estiba de productos/raciones para distribución a las instituciones educativas.
- Las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes, o quienes hagan sus veces, deben realizar las actividades de supervisión para la liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores de su Unidad Territorial.
- Para establecimientos que se encuentren fuera de su ámbito, de ser necesario, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial "A" podrá coordinar con la Jefa o el Jefe Unidad Territorial "B" donde se encuentra ubicado el establecimiento para que su personal (Unidad Territorial "B") realice las actividades de liberación. Para esto la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial "A" deberá remitir la conformidad de los resultados de la verificación documentaria y otros datos necesarios que permitan la evaluación de los productos, a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial "B".
- El proveedor deberá ingresar por mesa de partes de la Unidad Territorial, dentro de los plazos establecidos en el contrato y Bases del Proceso de Compra (plazo no menor de diez (10) días hábiles antes del inicio del período de entrega para la modalidad productos y no menor de cinco (5) días hábiles antes de su liberación y/o uso para la modalidad raciones) y posterior a la firma del contrato y/o adenda, la documentación completa (foliada, firmada y sellada) de todos los productos (modalidad productos/raciones) e insumos a emplear para elaboración del componente sólido (modalidad raciones), que acredite el cumplimiento de los requisitos obligatorios, por ítem y/o contrato, señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos. Además de la documentación que acredite la procedencia del producto (facturas o boleta de venta y guía de remisión) en la que figure el nombre del producto, marca, lote, cantidad y otros datos que permitan la rastreabilidad del producto.
- Asimismo el proveedor deberá adjuntar el listado de alimentos por ítem y por institución educativa según la modalidad raciones/productos, considerando que la Especialista o el Especialista Alimentario evaluará la información relacionada a grupo de alimentos, producto alternativa, marca, presentación y cantidad en unidades, en un plazo no mayor a 24 horas, para luego ser derivado a la Supervisora o Supervisor de Compras para que en el marco de sus funciones realice el ingreso de la información de los productos al aplicativo SIGO, en un plazo no mayor a 24 horas y posteriormente la documentación será derivada a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial quien a través de las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes evaluarán y verificarán la referida documentación.
- En caso la documentación presentada por el proveedor se encuentra "NO CONFORME", el proveedor deberá subsanar la observación en un plazo máximo de 1 día hábil antes de su liberación o uso para la modalidad raciones y un plazo máximo de 3 días hábiles antes del inicio de su período de entrega en la modalidad productos.
- De producirse, intercambios o modificaciones al contrato en relación a la entrega de productos/raciones (cambio de volúmenes, días de atención u otros), que ameritan suscripción de Adenda, esta información deberá ser proporcionada, mediante correo electrónico u otro medio, por el Especialista Alimentario y la Supervisora o Supervisor de Compra a la Coordinadora o al Coordinador Técnico Territorial, quien a su vez dará a conocer a las Supervisoras o Supervisores de Planta y Almacenes para su verificación.
- En caso de modalidad productos estos serán adquiridos directamente del fabricante, procesador o distribuidor autorizado por el fabricante (debidamente sustentado con documento emitido por el fabricante que indica tal condición).



- En caso de la modalidad raciones, los productos industrializados de consumo directo, el huevo fresco, mantequilla, queso maduro y aceitunas serán adquiridos directamente del fabricante, procesador o distribuidor autorizado por el fabricante.
- La Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial deberá remitir a las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes, una matriz donde se identifique a los proveedores que hayan presentado en su propuesta técnica declaraciones juradas referidas a:

Modalidad Raciones

- Documento en el cual el distribuidor autorizado u operador logístico se compromete a proveer al proveedor el bebible industrializado, leche enriquecida con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración, para la atención durante el período de ejecución contractual.
- Promesa de compra y entrega de productos locales (insumos para panificación y/o alimentos de procesamiento primario e industrializado), por cada período de atención.
- Promesa de Contratación de integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base por cada establecimiento del proveedor, con vigencia durante la ejecución contractual del servicio alimentario, las cuales deberán encontrarse sujetas a lo establecido en la Ley N° 25307 y contar con Resolución de Reconocimiento vigente del respectivo Gobierno Local, la misma que deberá adjuntarse a la promesa de contratación.

Modalidad Productos

- Declaración Jurada de compra y entrega de al menos 1 ó 2 ó 3 productos locales en cada período de atención, de acuerdo al volumen contratado para cada institución educativa.
- Carta o documento en original o copia legalizada notarialmente otorgada por la empresa fabricante o importadora como distribuidor autorizado de uno o más alimentos requeridos por el Programa.
- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá mantener un consolidado de la documentación generada por cada proveedor, copia de los contratos y adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos y demás documentos generados en el proceso de supervisión, clasificado por ítem debidamente identificado.
- El proveedor en la distribución de las raciones liberadas deberá considerar que el componente sólido pan con acompañamiento tipo sándwich (ejemplo, pan con queso, pan con aceituna, etc.) no deben tener una exposición mayor a tres (3) horas antes de su entrega para su consumo. Para el caso del huevo sancochado, el tiempo de vida útil es como máximo de 8 horas, a partir del proceso de enfriamiento. No aplica para bebible, galletería y panes con acompañamiento horneados. Además, la distancia entre la planta de producción y la última institución educativa no debe exceder de 150 km y de dos (2) horas.
- El proveedor deberá disponer de un espacio dentro de la unidad de transporte para que un personal (propio o contratado) del PNAEQW realice la supervisión de rutas de la modalidad raciones a las instituciones educativas.



X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

PROCESO DE LIBERACIÓN

10.1. Supervisión Modalidad Raciones

10.1.1. Etapa 1. Revisión y verificación de documentos

- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, una vez recibido los documentos obligatorios presentados por el proveedor, asignará mediante correo electrónico u otro medio, a una Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes para que realice la verificación de dichos documentos.

- La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, verificará los documentos obligatorios asignados para la liberación de las raciones, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos modalidad raciones y Bases integradas del proceso de compra. Para el caso de los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias (DIGESA, SANIPES y SENASA) y presentados por los proveedores, estos serán contrastados y verificados en los links del portal web respectivo.
- Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial deberá solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, de ser necesario previo requerimiento de la Coordinadora o del Coordinador Técnico Territorial, adjuntando una copia simple del mismo. Los resultados deberán comunicarse de inmediato a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial para continuar con el proceso.
- Durante la verificación de los documentos, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes realizará el registro en el aplicativo SIGO en el módulo de liberación.
- En caso, la documentación presentada por el proveedor se encuentre CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autorizará y asignará (vía correo electrónico o memorando) a la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes para que realice la Supervisión al establecimiento e informará a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial, a fin comunicar al proveedor la conformidad de los documentos.
- En caso, la documentación presentada por el proveedor se encuentre NO CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá informar las observaciones encontradas a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial para que este a su vez comunique al proveedor, cabe señalar que todo documento presentado por el proveedor por mesa de partes no será devuelto, quedando como parte del acervo documentario en la Unidad Territorial, en caso el proveedor solicite sus documentos originales observados, no utilizados para las raciones liberadas, estos podrán entregarse previa autenticación de una copia que quedará en la Unidad Territorial, estos resultados deberán ser ingresados al aplicativo SIGO en el módulo de liberación.
- Una vez subsanadas las observaciones por parte del proveedor (dentro del plazo indicado en las Consideraciones Generales del presente Protocolo), la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autorizará a la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes que realice la Supervisión al establecimiento.
- Antes de dirigirse al establecimiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.



10.1.2. Etapa 2. Supervisión del establecimiento de producción de pan/huevo sancochado, almacén de bebible y sólido industrializado

- Para realizar las supervisiones, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá contar con los documentos siguientes:
 - Documento de presentación y/o credencial del PNAEQW.
 - Copia de las bases de compra.
 - Copia de contrato y adenda, de corresponder.
 - Copia de las Especificaciones Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones/Productos del PNAEQW.

- Documentación proporcionada por la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, con la conformidad de la revisión de la documentación obligatoria.
 - Compromisos asumidos por el proveedor
 - Copia del protocolo, instrumentos de supervisión, equipos y materiales de evaluación requeridos.
- Así como, portar la Tablet asignada, con la finalidad de registrar en el aplicativo informático (SIGO) la información de la supervisión de los establecimientos.
 - La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, para realizar las supervisiones, deberá portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes) y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.
 - Al llegar, en el establecimiento del proveedor se puede presentar lo siguiente:

Si el representante del establecimiento o responsable de control de calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento a la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, este deberá esperar un máximo de 15 minutos. Acto seguido la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes levantará un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo por el cual no se realizó la inspección e indicando el incumplimiento al contrato, estableciendo el tiempo de la SUSPENSION. Procederá a entregar copia del acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar o de encontrarse el establecimiento cerrado, la copia será dejada por debajo de la puerta, indicando el por qué no se firmó el acta; asimismo, deberá consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.

En caso el proveedor no cuente con el profesional o técnico calificado y capacitado responsable de control de calidad del establecimiento, durante el proceso productivo, no se realizará la supervisión y se levantará un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. No se permitirá iniciar la producción y/o liberación de las raciones y dispondrá la suspensión de la prestación del servicio. La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes emitirá un informe a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para las acciones del caso.

En caso la ubicación del establecimiento no corresponda con la dirección y rubro indicado en la Licencia Municipal de Funcionamiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación e informará al Jefe o Jefa de la Unidad Territorial del PNAEQW.

La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá presentarse por lo menos una hora antes del inicio del proceso productivo, para realizar la verificación de documentos del establecimiento, verificación de materias primas e insumos a usarse en el turno de producción.

- En el establecimiento del proveedor debe realizarse lo siguiente:
 - Presentarse con el representante del establecimiento o profesional de control de calidad.
 - La supervisión siempre se realizará con el acompañamiento del Representante Legal del Establecimiento o Profesional de Control de Calidad.
 - Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes deberán verificar la vigencia de la Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificado de Principios Generales de Higiene del proveedor, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, de corresponder.



- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá requerir en original los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y control médico semestral del personal o cada vez que renueve personal (exámenes médicos deben incluir por lo menos los siguientes exámenes clínicos: Baciloscopia y coprocultivo), realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- La Supervisora o Supervisor de planta y almacenes, verificará que la contratación del integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base remitido por el proveedor corresponda al personal que labora en el establecimiento, de ser el caso.
- Verificar el plan de rastreabilidad y retiro de las raciones de las instituciones educativas públicas de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras. Asimismo, el plan de manejo de residuos sólidos generados en las instituciones educativas a consecuencia de la entrega de raciones, de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, realizará la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento aplicando la "Ficha de Supervisión – Modalidad Raciones", según cronograma establecido.
- Constatar que todas las operaciones o actividades del procesamiento del componente sólido (productos de panificación o huevo sancocado) se realicen en un único establecimiento para un mismo ítem, no está permitido el traslado del alimento en proceso a otro establecimiento, aplicando la "Ficha de Verificación de la elaboración del Componente sólido".
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas con la inocuidad del producto manipulado.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá tomar muestras, para realizar la verificación del componente sólido (pan y huevo), de acuerdo a la NTP ISO - 2859 -1, nivel de inspección S1, por cada batch de producción en la etapa de envasado, cuyo resultado deberá registrarse en la ficha "Verificación de la elaboración del componente sólido".



10.1.3. Etapa 3. Liberación del componente sólido, bebida industrializado, producto de galletería y/o maní con o sin pasas

- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán el muestreo de los productos de acuerdo a:
 - Muestreo para leche y productos lácteos, NTP ISO-5538, nivel de inspección S2, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 01 del presente protocolo.
 - Muestreo para galletas, maní con o sin pasas, producto de panificación y huevo sancocado, NTP ISO -2859-1, nivel de inspección S2, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 04 del presente protocolo.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la evaluación de los productos muestreados, según el apéndice 01 y 04 del presente protocolo.

- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la liberación de las raciones el mismo día y turno de su distribución.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes suspenderán las actividades en el establecimiento, elaborando un Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME" e implica riesgo a la salud de los usuarios, las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes suspenderán las actividades en el establecimiento y comunicarán a la Unidad Territorial para que se gestione mediante la Sede Central ante la Autoridad Sanitaria correspondiente; quedando el producto en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado deberá registrarse en la ficha de "Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos".
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes autorizarán la carga y estiba de los alimentos.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME" las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes indicarán al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la verificación de la carga y estiba de los alimentos, cuyo resultado deberá registrarse en la ficha de "Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos".
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes autorizarán la distribución de los productos a las instituciones educativas.
- De encontrar establecimientos con actividades separadas, el componente sólido y/o acompañamiento y el bebible industrializado deberán integrarse en un solo establecimiento según lo declarado en el Formato N° 10, el componente sólido bebible industrializado no podrá ser entregado por separado.
- La Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial deberá verificar que la información de la liberación se encuentre registrada en el SIGO, de evidenciar que no se haya ingresado, tomará las acciones que corresponda.
- Las observaciones realizadas durante la supervisión deberán ser registradas en el Acta de Supervisión y Liberación, debiendo ser claras, concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y sustente la asignación de la no conformidad. La redacción, orden y ortografía deberán ser impecables, asimismo las observaciones guardarán relación con la supervisión realizada.
- Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contempladas como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicará los instrumentos de supervisión, para ello levantarán un Acta simple con su respectivo informe.



10.1.4. Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Raciones

Los instrumentos de supervisión serán ingresados directamente al aplicativo informático Tablet / web (SIGO) durante las actividades de supervisión.

En casos excepcionales y con autorización de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial y/o Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes aplicarán las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, el mismo que deberá ser regularizado en un plazo máximo de 48 horas.

▪ Paso 1:

La supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacén de bebida industrializado y galletería, se realizará haciendo uso de los instrumentos de supervisión siguientes:

- Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor - Modalidad Raciones

Frecuencia de aplicación.

Mensual de forma regular y cada vez que se subsanen las causales de suspensión de las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Evaluación al establecimiento

Previo y durante la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, deberá verificarse la existencia de alguna causal de suspensión.

La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos referidos a infraestructura, instalaciones y equipos, área de procesos, zona crudos, zona de cocidos, preparación del componente sólido y Buenas prácticas de manufactura e higiene y saneamiento.

Si el resultado de la evaluación al establecimiento es SATISFACTORIO, el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con el proceso de elaboración del componente sólido o Si el resultado de la evaluación al establecimiento es NO SATISFACTORIO, se suspenderá todas las actividades de supervisión.

Finalmente, las partes involucradas firmarán el Acta de Supervisión y Liberación y se dejará copia al proveedor. Si el representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

- Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido Industrializado.

Frecuencia de aplicación

Diario, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:



- ✓ Datos por tipo de alimento, correspondiente a la modalidad de raciones.
- ✓ Verificar que la documentación presentada por el proveedor e ingresados a la web, de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de Raciones y Contrato de Compra, corresponde con lo existente en el almacén.
- ✓ Evaluar el alimento, las condiciones físico organoléptico de los alimentos y aspecto externo, establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad Raciones y registrar en el aplicativo SIGO.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es CONFORME se libera en el SIGO.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es NO CONFORME no se procederá con la liberación en el SIGO. El plazo de subsanación es determinado por el proveedor, siendo como máximo 5 días.
- ✓ De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

- **Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido**

Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de supervisión y/o cada vez que se realice la elaboración del componente sólido, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:

- ✓ Datos de la supervisión, correspondiente a la modalidad de raciones.
- ✓ Datos del componente sólido que se evaluará y verificará.
- ✓ Registrar las causales de suspensión que resulten como NO CONFORME.
- ✓ Verificar las condiciones de elaboración del componente sólido, por cada turno.
- ✓ Registrar los requisitos de las condiciones sanitarias y operativas que resulten CONFORME o NO CONFORME, según corresponda.
- ✓ Registrar las observaciones, acciones correctivas y verificar los resultados después de la acción correctiva de las condiciones sanitarias y operativas.
- ✓ Registrar el proceso de verificación de formulación de productos de panificación de acuerdo a la formulación establecido por el proveedor.
- ✓ Registrar los requisitos del componente sólido, que resulten CONFORME o NO CONFORME, según corresponda.
- ✓ Registrar las observaciones, acciones correctivas y verificar los resultados después de la acción correctiva de los requisitos del componente sólido.
- ✓ Registrar el plazo solicitado por el proveedor para la subsanación de los requisitos calificados como no conformes.
- ✓ Registrar el número de tomas fotográficas y audiovisuales de las evidencias de no conformidades.

Finalmente, se procederá a registrar los resultados en el aplicativo informático a través de la Tablet (SIGO), para concluir que la verificación de la elaboración del componente sólido es CONFORME o NO CONFORME.

Para el caso de resultado CONFORME, el componente sólido elaborado se encuentra disponible para el proceso de liberación y distribución.



La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes liberará las raciones en las cantidades exactas, integra y oportunas, de acuerdo a lo establecido en el contrato del proveedor.

Para el caso de resultado NO CONFORME, automáticamente se suspenderá las actividades en el establecimiento.

- **Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.**

Frecuencia de aplicación.

Diario, por turno de atención y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro y evaluación

Este formato se aplicará para verificar las condiciones sanitarias del vehículo de transporte, durante la carga y estiba de las raciones. En caso de resultar CONFORME, se procederá con la carga y estiba de las raciones.

De resultar NO CONFORME, la verificación del vehículo de transporte, no se podrá continuar con la carga y estiba, hasta subsanar de inmediato la no conformidad. De lo contrario finalizará la verificación, concluyendo el registro con resultado NO CONFORME.

De existir alguna información adicional se detallará en ítem de observaciones.

Finalmente, se procederá a registrar el resumen del resultado de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos en el Acta de Supervisión y Liberación

- **Acta de Supervisión y Liberación**

Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de supervisión y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro

Este formato se aplicará para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación, evaluación y liberación realizadas por la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes en los establecimientos, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones y plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar a los cinco (5) días hábiles. Además, en este documento se describirá los requisitos con calificaciones NO CONFORME y causales de suspensión o incumplimiento.

- **Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem**

Frecuencia de aplicación

Diario, cada vez que se evalúen las raciones, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro y evaluación

En este formato se consolida los datos del bebible industrializado y componente sólido evaluado en el establecimiento; reportando el nivel educativo, turno, ítem, fecha de liberación y evaluación de la conformidad resultante.



- **Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking)**

Frecuencia de aplicación

Diario, por turno de atención y cada vez que se liberen las raciones, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato.

Registro y evaluación

Este formato podrá ser descargado del aplicativo SIGO e impreso para ser adjuntado en el acervo documentario.

El formato detalla las raciones liberadas por institución educativa (picking), donde se indica los datos del componente sólido y bebible industrializado, la cantidad programada y cantidad a entregar (unidades).

La información de las raciones (lote, FV, FP, marca, presentación, fabricante, etc.) corresponde a los que se entrega a la Institución Educativa (código modular), nivel educativo y turno correspondiente.

▪ **Paso 2: Envío de los resultados de la Supervisión**

Para el envío de la información la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes procederá de la siguiente manera:

- Al finalizar la supervisión del establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén del bebible industrializado y/o galletería, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la Unidad Territorial, para enviar los datos de la Tablet al SIGO, tomando en cuenta que la señal de internet debe ser estable para realizar el envío, de ser la señal intermitente no deberá realizar el envío, hasta que la señal se establezca o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío seguro. Esta actividad deberá ser reportada vía correo electrónico o aplicaciones de mensajería instantánea (WhatsApp, SMS, entre otras), mensaje de texto u otros medios de comunicación que evidencie la transmisión a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.
- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, verificará en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realicen actividades de supervisión en los establecimientos del proveedor de raciones. Por otro lado, para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la Supervisora o Supervisor reportará por la vía más rápida el evento la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien comunicará inmediatamente a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para que tome las medidas del caso y comunique a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en un plazo no mayor de 24 horas, adjuntando el Acta de Supervisión y Liberación, así como las evidencias correspondientes.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes deberán presentar un informe técnico, en el plazo no mayor de 5 días calendarios de culminado el periodo de atención de 20 días con raciones. En dicho documento deberán adjuntar los originales de las Actas de Supervisión y/o Liberación a Establecimientos de Proveedores.

10.1.5. Casos de Suspensión – Modalidad Raciones

La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá suspender la prestación del servicio, si dentro de sus actividades de supervisión se encontrara en los supuestos siguientes:



- Cuando la Autoridad Sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.
- Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.
- Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Fichas Técnicas de Alimentos.
- Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.
- Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y evaluación.
- Si el proveedor no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.
- Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de la planta.
- Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del proveedor no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.
- Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que las plantas y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.



10.2. Supervisión Modalidad Productos

10.2.1. Etapa 1. Revisión y verificación de Documentos

- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, una vez recibido los documentos obligatorios presentados por el proveedor, asignará mediante correo electrónico u otro medio a una Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes para que realice la verificación de dichos documentos.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, verificará los documentos obligatorios asignados para la liberación de productos, considerando las Especificaciones Técnicas de Alimentos modalidad productos y Bases integradas del proceso de compra. Para el caso de los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias (DIGESA, SANIPES y SENASA) y presentados por los proveedores, estos serán contrastados y verificados en los links del portal web respectivo.

- Para el caso de productos hidrobiológicos, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá realizar la consulta de saldos al SANIPES a través de los mecanismos informáticos implementados para dicho fin, en caso la consulta tenga como respuesta "CONFORME" se podrá evaluar el producto, en caso el resultado fuera "NO CONFORME", el producto no podrá ser evaluado.
- Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial deberá solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, de ser necesario previo requerimiento de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, adjuntando una copia simple del mismo. Los resultados deberán comunicarse de inmediato a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial para continuar con el proceso.
- Durante la verificación de los documentos, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes realizará el registro en el aplicativo SIGO en el módulo de liberación.
- En caso, la documentación presentada por el proveedor se encuentre CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autorizará y asignará (vía correo electrónico u otro documento) a la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes para que realice la Supervisión al establecimiento e informará a la Jefa o al Jefe de la Unidad Territorial, a fin comunicar al proveedor la conformidad de los documentos.
- En caso, la documentación presentada por el proveedor se encuentre NO CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá informar las observaciones encontradas a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para que este a su vez comunique al proveedor; para el caso de productos hidrobiológicos (no conformidad en saldos u otra documentación) también se deberá informar a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. Cabe señalar que todo documento presentado por el proveedor por mesa de partes no será devuelta, quedando como parte del acervo documentario en la Unidad Territorial, en caso el proveedor solicite los documentos originales observados, no utilizados para los productos liberados, éstos pueden ser devueltos quedando una copia fedateada en la Unidad Territorial.
- Una vez subsanada las observaciones por parte del proveedor (dentro del plazo indicado en las Consideraciones Generales del presente Protocolo), la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autorizará a la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes que realice la Supervisión al establecimiento.
- Antes de dirigirse al establecimiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.



10.2.2. Etapa N° 02 Supervisión a Establecimientos de Almacenamiento

- Para realizar las supervisiones, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá contar con los documentos siguientes:
 - Documento de presentación y/o credencial del PNAEQW.
 - Copia de las bases de compra.
 - Copia de contrato y adenda, de corresponder.

- Copia de las Fichas Técnicas de Alimentos Modalidad Productos del PNAEQW.
 - Documentación proporcionada por la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, con la conformidad de la revisión de la documentación obligatoria.
 - Copia del protocolo, instrumentos de supervisión, equipos y materiales de evaluación requeridos.
- Así como, portar la Tablet asignada, con la finalidad de registrar en el aplicativo informático (SIGO) la información de la supervisión de los establecimientos.
 - La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, para realizar las supervisiones, deberá portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal, guantes) y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.
 - Al llegar en el establecimiento del proveedor se puede presentar lo siguiente:

Si el representante del establecimiento o responsable de control de calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento a la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, este deberá esperar un máximo de 15 minutos. Acto seguido la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes levantará un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo por el cual no se realizó la inspección e indicando el incumplimiento al contrato, estableciendo el tiempo de la SUSPENSION. Procederá a entregar copia del acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar o de encontrarse el establecimiento cerrado, la copia será dejada por debajo de la puerta, indicando el por qué no se firmó el acta; asimismo, deberá consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.

En caso el proveedor no cuente con el profesional o técnico calificado y capacitado responsable de control de calidad del establecimiento, no se realizará la supervisión y se levantará un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes emitirá un informe a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para las acciones del caso.

En caso la ubicación del establecimiento no corresponda con la dirección y rubro indicado en la Licencia Municipal de Funcionamiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación e informará a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial del PNAEQW.

- En el establecimiento del proveedor debe realizarse lo siguiente:
 - Presentarse con el representante del establecimiento o profesional de control de calidad.
 - La supervisión siempre se realizará con el acompañamiento del Representante Legal del Establecimiento o Profesional de Control de Calidad.
 - Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes deberán verificar el cumplimiento del manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de cada uno de los establecimientos donde se almacenan los productos de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 066 -2015/MINSA, que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
 - La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, deberá requerir en original los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y control médico semestral del personal o cada vez que



renueve personal (exámenes médicos deben incluir por lo menos los siguientes exámenes clínicos: Baciloscopia y coprocultivo), realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.

- Verificar el plan de rastreabilidad y retiro de los productos de las instituciones educativas públicas de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras. Asimismo, el plan de manejo de residuos sólidos generados en las instituciones educativas a consecuencia de la entrega de productos, de acuerdo a los lineamientos establecidos en las bases.
- La Supervisora o Supervisor de plantas y almacenes, realizará la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento aplicando la "Ficha de Supervisión – Modalidad Productos", según cronograma establecido.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, podrá formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas con la inocuidad del producto manipulado.
- La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.

10.2.3. Etapa 3. Liberación Productos

- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán el muestreo de los productos de acuerdo a:
 - Muestreo para leche y productos lácteos, NTP ISO-5538, nivel de inspección S2, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 01 del presente protocolo.
 - Muestreo para conservas de productos pesqueros y acuícolas, según la NTP 700.002, nivel de inspección S1, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 02 del presente protocolo.
 - Muestreo de granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados, NTP ISO-2859-1, nivel de inspección S2, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 03 del presente protocolo.
 - Muestreo para productos de galletería, según la NTP ISO -2859-1, nivel de inspección S2, de acuerdo a lo descrito en el apéndice 04 del presente protocolo.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la evaluación de los productos muestreados, según el apéndice 01, 02, 03 y 04 del presente protocolo.
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la liberación de los productos.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes suspenderán las actividades en el establecimiento, elaborando un Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME" e implica riesgo a la salud de los usuarios, las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes suspenderán las actividades en el establecimiento y comunicarán a la Unidad Territorial para que se gestione mediante la Sede Central ante la Autoridad Sanitaria correspondiente; quedando el producto en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento.



- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado deberá registrarse en la ficha de "Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos".
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes autorizarán la carga y estiba de los alimentos.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME" las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes indicarán al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realizarán la verificación de la carga y estiba de los alimentos, cuyo resultado deberá registrarse en la ficha de "Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos".
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes autorizarán la liberación para su distribución.
- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá verificar que la información de la liberación se encuentre registrada en el SIGO, de evidenciar que no se haya ingresado, tomará las acciones que corresponda.
- Las observaciones realizadas durante la Supervisión deberán ser registradas en el Acta de Supervisión y Liberación, debiendo ser claras, concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y sustente la asignación de la no conformidad. La redacción, orden y ortografía deberán ser impecables, asimismo las observaciones guardarán relación con la supervisión realizada.
- Para el caso de seguimiento al levantamiento de observaciones que no están contempladas como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento, no se aplicará los instrumentos de supervisión, para ello levantarán un Acta simple con su respectivo informe.



10.2.4. Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Productos

Los instrumentos de supervisión serán ingresados directamente al aplicativo informático Tablet / web (SIGO) durante las actividades de supervisión, sólo el Acta de Supervisión y Liberación será el único instrumento registrado en formato físico.

En casos excepcionales y con autorización de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial y/o Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes aplicarán las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, el mismo que deberá ser regularizado en un plazo máximo de 48 horas.

▪ Paso 1:

La supervisión a los almacenes de productos, se realizará haciendo uso de los instrumentos de supervisión siguientes:

- **Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor - Modalidad Productos.**

Frecuencia de aplicación.

Mensual/bimensual de forma regular, se realizará previo al proceso de liberación de los productos y cada vez que se subsanen las causales de suspensión de las actividades de supervisión del establecimiento o cada vez que se requiera, debidamente justificada.

Evaluación al establecimiento de Condiciones Higiénico Sanitarias

Previo y durante la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, deberán verificarse la existencia de alguna causal de suspensión. Para continuar el proceso de supervisión no debe evidenciarse ninguna de las causales.

Para la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias de cada uno de los ambientes, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos sanitarios de la infraestructura, instalaciones sanitarias, personal, equipos y materiales empleados para el almacenamiento de los productos.

Durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento de preparación de raciones, almacenamiento de bebida industrializado y componente sólido industrializado, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, realizará el registro en el aplicativo informático de la Tablet (SIGO) de los requisitos que resulten no conformes, especificando en observaciones el motivo de la asignación de no conforme. Los resultados se reportarán automáticamente en el SIGO, de acuerdo al puntaje acumulado, obtendrá un calificativo acorde a la escala de calificación establecida.

Si el resultado de la evaluación al establecimiento SATISFACTORIO, el almacén se encuentra habilitado para continuar con el proceso de evaluación y verificación de los productos, para culminar con la liberación.

Si el resultado de la evaluación al establecimiento es NO SATISFACTORIO, se suspenderá todas las actividades de supervisión.

Finalmente, las partes involucradas firmarán el Acta de Supervisión y Liberación, y se dejará copia al proveedor. Si el representante del establecimiento se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

- **Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido Industrializado**

Frecuencia de aplicación.

Cada vez que se verifique o evalúen productos de acuerdo al cronograma de entrega, cabe precisar que este instrumento se aplicará por cada: producto, fabricante, marca y presentación.

Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:

- ✓ Datos por tipo de alimento, correspondiente a la modalidad de productos.
- ✓ Verificar que la documentación presentada por el proveedor e ingresados a la web, de los requisitos establecidos en las



Especificaciones Técnicas de Alimentos de productos y Contrato de Compra, corresponde con lo existente en el almacén.

- ✓ Evaluar el alimento, las condiciones físico organoléptico de los alimentos y aspecto externo, establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad productos y registrar en el aplicativo SIGO.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es CONFORME se libera en el SIGO.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es NO CONFORME no se procederá con la liberación en el SIGO. El plazo de subsanación es determinado por el proveedor, siendo como máximo 5 días.
- ✓ De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

- **Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos**

Frecuencia de aplicación

Se realiza al culminar el proceso de liberación de los productos considerando los plazos establecidos para cumplir con el cronograma de entrega

Registro y evaluación

Este formato se aplicará para verificar las condiciones sanitarias del vehículo de transporte, durante la carga y estiba de los productos.

En caso de resultar CONFORME, se procederá con la carga y estiba de los productos.

De resultar NO CONFORME, la verificación del vehículo de transporte, no se podrá continuar con la carga y estiba, hasta subsanar de inmediato la no conformidad. De lo contrario finalizará la verificación, concluyendo el registro con resultado no conforme.

De existir alguna información adicional se detallará en ítem de observaciones.

Finalmente, se procederá a registrar el resumen del resultado de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos en el Acta de Supervisión y Liberación.

- **Acta de Supervisión y Liberación**

Frecuencia de aplicación

Se aplicará cada vez que se realice las actividades de Supervisión, que conduzcan a la liberación de los productos.

Registro

Este formato se aplicará para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación, evaluación y liberación realizadas por la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes en los establecimientos, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones y plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar a los cinco (5) días hábiles. Además, en este documento se describirá los requisitos con calificaciones NO CONFORME y causales de suspensión o incumplimiento.

- **Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem**

Frecuencia de aplicación

Se realiza al concluir el proceso de liberación de los productos.



Registro y evaluación

En este formato se consolida los datos del producto evaluado en el almacén; reportando el ítem, fecha de liberación, cantidad y evaluación de la conformidad resultante.

- Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking)

Frecuencia de aplicación

Se realiza al concluir el proceso de liberación de los productos.

Registro y evaluación

Este formato podrá ser descargado del aplicativo SIGO e impreso para ser adjuntado en el acervo documentario.

El formato detalla los productos liberados por institución educativa (picking), donde se indican los datos del producto, la cantidad programada y cantidad a entregar (Kg o L). La información de los productos (lote, FV, FP, marca, presentación, fabricante, etc.) corresponde a los que se entregan a la Institución Educativa (código modular), nivel educativo y turno

▪ Paso 2: Envío de resultados de la Supervisión

Para el envío de la información la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes procederá de la siguiente manera:

- Al finalizar la supervisión del establecimiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la Unidad Territorial, para enviar los datos de la Tablet al SIGO, tomando en cuenta que la señal de internet debe ser estable para realizar el envío, de ser la señal intermitente no deberá realizar el envío, hasta que la señal se establezca o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío seguro. Esta actividad deberá ser reportada vía correo electrónico o aplicaciones de mensajería instantánea (WhatsApp, SMS, entre otras), mensaje de texto u otros medios de comunicación que evidencie la transmisión a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, para las acciones que corresponda.
- La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, verificará en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes realicen actividades de supervisión en los establecimientos del proveedor de productos. Por otro lado, para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la Supervisora o Supervisor reportará por la vía más rápida el evento a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien comunicará inmediatamente a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para que tome las medidas del caso y comunique a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en un plazo no mayor de 24 horas, adjuntando el Acta de Supervisión y Liberación, así como las evidencias correspondientes.
- Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes deberán presentar un informe técnico, en el plazo no mayor de 5 días calendarios de culminado el periodo de atención de 20 días con raciones. En dicho documento deberán adjuntar los originales de las Actas de Supervisión a Establecimientos de Proveedores.

10.2.5. Casos de Suspensión – Modalidad Productos

La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberá suspender la prestación del servicio, si dentro de sus actividades de supervisión se encontrara en los supuestos siguientes:



- Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principio generales de Higiene – PGH, o cuando estas hayan vencido.
- Cuando el proveedor no cumpla con realizar el Saneamiento Ambiental de almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW.
- Cuando el proveedor no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.
- Cuando el proveedor no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión verifique que el almacén del proveedor no mantiene el calificativo mínimo de Satisfactorio de las condiciones higiénico sanitarias.
- En caso se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por la que su uso podría significar un riesgo de inocuidad, en el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la Autoridad Sanitaria dicha situación.
- Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
- Si el proveedor no permite el ingreso a la Supervisora o Supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.
- Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.
- Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento del almacén del proveedor no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.
- Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que los almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.



10.3. Casos de Reposición o nueva liberación de productos

Para los casos de reposición de productos, posterior a la liberación del ítem, por observaciones que impliquen riesgo a la salud de los usuarios del PNAEQW e involucre intervención de la autoridad sanitaria; el proveedor podrá solicitar a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial quien a su vez deberá solicitar la autorización a la Unidad de Organización de las Prestaciones, respecto al cálculo de volúmenes del producto a reponer y se proceda con la nueva liberación de productos.

En situaciones que se presenten caso fortuito o de fuerza mayor, el proveedor podrá solicitar una nueva liberación, previa evaluación de la solicitud por la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial el cual deberá solicitar mediante informe la autorización a la Unidad de Organización de las Prestaciones, respecto al cálculo de volúmenes del producto a reponer y se proceda con la nueva liberación de productos.

XI. DISPOSICIONES FINALES

Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo a las cláusulas del contrato, disposiciones establecidas en el Manual de Compras y la normativa complementaria. En caso exista contradicción y/o incongruencia entre los documentos previamente citados, las Bases Integradas del Proceso de Compra de Raciones o Productos tienen prevalencia sobre los demás documentos.

XII. ANEXOS:

- ANEXO N° 01: Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
APÉNDICE N° 01 Muestreo para Leche y Productos Lácteos
APÉNDICE N° 02 Muestreo para Conservas de Productos Pesqueros y Acuícolas
APÉNDICE N° 03 Muestreo de Granos de Cereales, Leguminosas y otros Alimentos Envasados
APÉNDICE N° 04 Muestreo Estratificado de Alimentos Envasados (GALLETA)
APÉNDICE N° 05 Uso de los materiales y equipos para inspección de establecimiento de almacenamiento y producción de alimentos, muestreo y evaluación físico organoléptica de productos.
APÉNDICE N° 06 Materiales y equipo para inspección de establecimiento de almacenamiento y producción de alimentos, muestreo y evaluación organoléptico de productos
- ANEXO N° 02: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones
ANEXO N° 03: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos
ANEXO N° 04: Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
ANEXO N° 05: Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones
ANEXO N° 06: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
ANEXO N° 07: Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor
ANEXO N° 08: Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
ANEXO N° 09: Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking) – Modalidad Raciones / Modalidad Productos.
ANEXO N° 10: Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimiento de Proveedores del PNAEQW.
ANEXO N° 11: Cuadro de Control de Cambios.



ANEXO N° 01

INSTRUCCIONES PARA EL MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

1. OBJETIVO

El presente documento establece los procedimientos a seguir por las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes y Coordinadoras o Coordinadores Técnico Territoriales de las Unidades Territoriales, con el objeto de ejecutar el muestreo y verificar los requisitos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW. Asimismo, tiene como finalidad lo siguiente:

- 1.1 Uniformizar criterios para ejecutar los procedimientos de muestreo de lotes de alimentos de los proveedores del PNAEQW.
- 1.2 Uniformizar criterios para ejecutar los procedimientos de verificación de los requisitos físico organolépticos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW.

2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente documento, son de aplicación por las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes y Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces, debidamente autorizado por la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial, en los establecimientos de los proveedores, durante la verificación de los requisitos señalados en las Fichas Técnicas de Alimentos del PNAEQW; referido a los aspectos externos y organolépticos según tipo de alimento.

3. RESPONSABLES

3.1 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

- a) Hacer cumplir las "Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- b) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

3.2 Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes

- a) Cumplir con las "Instrucciones para el Muestreo y Verificación de las Características Físico Organolépticas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- b) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

4. DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1 Generalidades

Para la selección del plan de muestreo se debe identificar el tipo de producto, asimismo se debe conocer claramente todos los defectos críticos, mayores y menores, de tal manera, que sean entendidos sin ambigüedad por todo el personal del programa.

4.1.1 Defectos críticos

Es un defecto que haría al producto inaceptable. El defecto crítico se refiere a la presencia de contaminantes tóxicos a un nivel altamente crítico, como por ejemplo: metales pesados, residuos de pesticidas, envases hinchados, caídas de cierre y otros que afecten la inocuidad del producto.



4.1.2 Defecto mayor

Es un defecto que hace al producto inadecuado para su uso. Un defecto mayor, da como resultado producto seriamente dañados o que llegan a ser inadecuados para la venta o procesamiento. Por ejemplo:

- a) Defectos de composición, donde se afecte la conservación de la calidad (presencia precipitados).
- b) Integridad del empaque (sellado no hermético, presencia de oxidación exterior en el envase).
- c) Contaminación visible con suciedad (grasas, combustible).
- d) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación).

4.1.3 Defecto menor

Es una falla en el cumplimiento en la especificación pero que no hace a la unidad inadecuada para su uso, este no causa deterioro. Por ejemplo:

- a) En una unidad, la composición química o el contenido neto, los cuales están fuera de especificación, pero cercanos al límite de la especificación.
- b) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas quebradas).

4.1.4 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las unidades de muestra son seleccionadas al azar sin tener en cuenta su calidad. El número de unidades de producto contenidas en la muestra es el tamaño de la muestra.

4.1.5 Lote

Es un conjunto de unidades de producto de un solo tipo, grado, clase, tamaño y composición producidos comercialmente en las mismas condiciones y en el mismo período.

4.1.6 Tamaño del lote

Es el número de unidades de producto del que consta un lote.

4.1.7 Unidad de producto

Una unidad de producto puede ser un solo artículo, un conjunto, una longitud, un área, una operación o un volumen. Puede ser un componente de un producto final o el mismo producto final.

4.1.8 Unidad no conforme

Es una unidad de producto que no cumple un requisito.

4.1.9 Plan de muestreo

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

4.1.10 Muestreo al azar

Método según el cual todas las unidades de un lote tienen las mismas probabilidades de ser tomadas en la muestra.



4.1.11 Muestreo estratificado

División del lote en "n" estratos (sub lotes) tal que las unidades de producto dentro del estrato son homogéneos y entre estratos heterogéneos entre sí.

4.2 Procedimiento de muestreo

El muestreo es la obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento que permite determinar el número de unidades de muestra requeridas para tomar una decisión exacta de la inspección.

4.2.1 Condiciones previas al muestreo

- a) La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes y/o Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, deberá verificar que los instrumentos, recipientes y herramientas necesarias para el muestreo (tablero, cucharón, lupa, linterna con mango, etc.) estén limpios y acondicionados para su uso. Las condiciones de los recipientes para el muestreo deben ser de material y capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear. Asimismo, los materiales e instrumentos de uso en el trabajo de campo se desinfectará empleando alcohol y fuego (flameo), en caso sea necesario.
- b) El personal a cargo del muestreo deberá inspeccionar las condiciones generales de almacenamiento: ubicación, protección, identificación, limpieza, observando debajo de las parihuelas y entre las rumas; signos de evidencia de plagas, de lo contrario se procederá de acuerdo a las causales de suspensión.
- c) Además, evaluar si el lote presenta algún defecto menor, en estos casos se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor la separación de los productos comprometidos, antes de la aplicación del plan de muestreo previamente definido. En caso la cantidad de producto a muestrear no cubra la totalidad declarada para la liberación en el establecimiento en este caso la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes muestreará la cantidad existente que cubra lo requerido para el ítem o ítems a evaluar.
- d) En caso evidenciar que el lote presenta defecto mayor o crítico se suspenderá las actividades de muestreo y se elaborará el Acta de Supervisión de acuerdo a lo indicado en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW y/o contrato.
- e) En caso que la cantidad de producto a muestrear y las condiciones de almacenamiento del mismo son conformes, se procederá al muestreo.
- f) El lote o lotes de productos que presenten deficiencias de hermeticidad, hinchamiento, filtración, fallas en el sellado o cualquier otro defecto que afecte la calidad sanitaria o inocuidad del producto, detectados durante la inspección inicial, se suspenderá el muestreo de acuerdo a las causales de suspensión establecidas en las Bases.

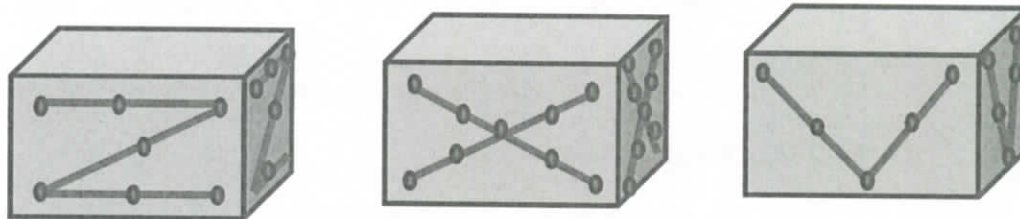
4.3 Inspección inicial

La inspección inicial consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) de alimentos.

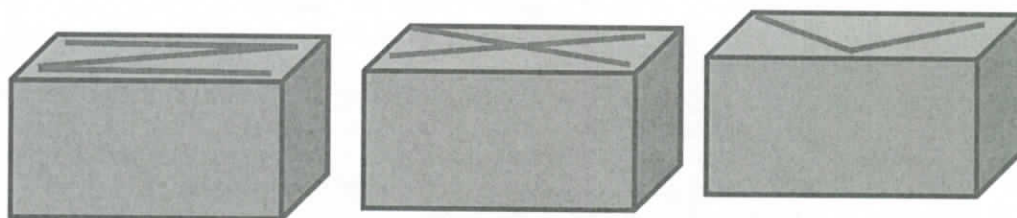
4.3.1 Selección de empaques y toma de muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, deberán realizar un conteo de todos los empaques que conforman el lote a evaluar, luego se procederá a aplicar el método de selección a emplear: Z, X, V, W, para luego identificar en la línea señalada imaginariamente (4 caras) las numeraciones (1, 2, 3,...) de los empaques en cada una de las rumas, proporcionalmente a la cantidad de rumas existentes, hasta completar cuarenta (40) empaques como mínimo, esto se realizará según la forma y ubicación de los empaques en las pilas.





- b) Una vez seleccionado los 40 empaques (mínimo) se procederá a aplicar de igual manera el método antes mencionado (Z, X, V, W) para la extracción de las 200 unidades de muestra, las mismas que se someterán a la evaluación de las características externas (abollado, caída de cierre, fractura, rotura, sellado, etc.).



- c) De los empaques seleccionados se extraerá como máximo 5 unidades, para completar las 200 unidades de muestra requerida para la evaluación de las características externas, las mismas que se emplearán en la prueba organoléptica. En caso, la cantidad de empaques sea menor a 40, se tomarán las muestras del 100% de ellos, hasta completar las 200 unidades de muestra. Si el lote está compuesto por un número menor a 200 unidades, entonces se realizará la evaluación del 100% de las unidades que conforman el lote.
- d) Las unidades de muestra deberán ser ordenadas secuencialmente de acuerdo al orden de extracción de los empaques. Una vez evaluado las 200 unidades de muestras y no se haya observado no conformidades, se procederá a identificar y enumerar las unidades (1, 2, 3....200) ordenadas para proceder a tomar las muestras de acuerdo al Plan de Muestreo establecido en los Anexos.
- i. Para realizar la inspección inicial de productos hidrobiológicos, productos lácteos y otros productos de origen animal (POA), se deberá extraer 200 unidades de muestras de cada lote en forma aleatoria, para inspeccionar las características externas del producto (prueba no destructiva); de existir tamaños de lote menor a 200 unidades se inspeccionará la totalidad.
- ii. Para el resto de productos (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.), extraer 200 unidades de muestra estratificando (prorrateando) de acuerdo a las características del producto, a fin de inspeccionar las características externas del producto (prueba no destructiva); de existir productos con tamaños de lotes menor a 200 unidades se inspeccionará las características externas de la totalidad del producto.

4.3.2 Evaluación de las características externas del producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realizará en las 200 unidades extraídas como muestras de todo el lote. Se inspeccionará y verificará la ausencia de defectos de la muestra tomada, evaluando como mínimo:
- Fugas, drenajes de líquido o pérdida del producto
 - Deformaciones o hinchazón de la lata o envase.
 - Grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.
 - Envases rotos o mal sellados.



- Bolsas o envases de calidad deficiente, que no se ajusta a la ficha técnica.
 - Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
 - En envases de hojalata: Oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).
 - Rotulados borrosos, incompleto, ilegible, recodificado.
 - Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos, etc.
 - Otros defectos externos.
- b) En casos que se detecten los defectos señalados que afecten la idoneidad, calidad sanitaria o inocuidad, se comunicará al responsable de control de calidad del establecimiento sobre el hallazgo y se levantará el “Acta de Supervisión”; se dará por concluido el muestreo y se procederá de acuerdo a lo indicado en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW.
- c) Si no se encuentran observaciones en las características externas del producto, se procederá a extraer las muestras de entre las 200 unidades que fueron sometidos a inspección inicial según el plan de muestreo establecido, a fin de verificar los requisitos físicos organolépticos del producto.
- d) Para evaluar las características físicas organolépticas del producto se deberá contar con un ambiente limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación que permita verificar las características sensoriales del alimento.

4.4 Planes de muestreo y Niveles de Inspección

Durante el muestreo de los productos considerar que el Plan de Muestreo empleado sólo será utilizado para determinar el tamaño de la muestra; por lo que **el número de aceptación es cero (0)**.

4.4.1 Para conservas de productos pesqueros y cárnicos

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo 1, Nivel de Inspección I, NCA = 6.5 (NTP 700.002-2012) y de acuerdo al peso neto del producto, se aplicará la Tabla del Anexo 02 para productos hidrobiológicos. Para el caso de productos cárnicos aplicar el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2, NCA = 6.5 (NTP ISO 2859-1 – 2013). Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) En la evaluación organoléptica, se abrirán todas las muestras que hayan sido seleccionadas, con el objeto de someterlos a evaluación sensorial e inspección de las características internas del envase extraídas (prueba destructiva).
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Productos) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- d) En caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el “Acta de Supervisión” indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Especificación Técnica de Alimentos.

4.4.2 Para conservas de leche y productos lácteos

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Normal S-2 y NCA = 6.5 (NTP ISO 5538 – 2010, rev. 2015) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el rango según corresponda para determinar el tamaño de muestra. Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) En la evaluación organoléptica, se abrirán todas las muestras que hayan sido extraídas, con el objeto de someterlos a evaluación sensorial e inspección de las características internas del envase (prueba destructiva).
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Raciones y Modalidad Productos) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.



- d) En el caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el Acta de Supervisión indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Especificación Técnica de Alimentos.

4.4.3 Para otros tipos de alimentos (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.)

- a) Para el efecto, deberá aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2, NCA = 6.5 (NTP ISO 2859-1 – 2013) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra. Las muestras se tomarán de entre las 200 unidades extraídas para la inspección inicial.
- b) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Productos y Modalidad Raciones) y exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
- c) En el caso de evidenciarse defecto(s) mayor(es) o crítico(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se deberá calificar como NO CONFORME y se procederá a levantar el Acta indicando que el producto no cumple con los requisitos establecidos en la Especificación Técnica de Alimentos.

4.5 Procedimiento para la extracción de muestra

Para la extracción de las unidades de muestra de acuerdo al plan de muestreo a aplicar, para la evaluación física organoléptica, seguir el procedimiento que se establece a continuación:

4.5.1 Muestreo de productos lácteos, cárnicos e hidrobiológicos envasados.

- a) Las 200 unidades tomadas para la inspección inicial, serán numeradas correlativamente (1 al 200) en orden de selección, y extraer la muestra de acuerdo al número de unidades según el Plan y Nivel de Inspección aplicado en el total de lote, en los cuales se realizará la verificación física y organoléptica.
- b) El muestreo de los productos hidrobiológicos, cárnicos y lácteos, se realizará por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en la "Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido" y el aplicativo web (SIGO).
- c) Las muestras debidamente identificadas, para la verificación de los aspectos físicos y organolépticos, serán trasladadas al área acondicionada para la evaluación.

4.5.2 Muestreo de alimentos envasados (excepto productos lácteos, cárnicos e hidrobiológicos)

- a) Las 200 unidades tomadas para la inspección inicial, serán numeradas correlativamente (1 al 200) en orden de selección y extraer la muestra de acuerdo al número de unidades según el Plan y Nivel de Inspección aplicado en el total de lote, en los cuales se realizará la verificación físico y organoléptica.
- b) Asimismo, se tomará las muestras de acuerdo al total de lotes existentes en el establecimiento, a fin de realizar el prorratio para acumular las unidades de muestra, según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en la "Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido" y el aplicativo web (SIGO).
- c) Para lotes de alimentos en envases de capacidad entre 4 a 5 kg, la toma de muestra se realizará de cada unidad de muestra, extrayendo una cantidad aproximada de 100 gramos tomadas de tres puntos: superior, medio e inferior. Para el caso de alimentos envasados, con capacidad menor a 4 kg, las muestras estarán conformadas por la mínima unidad del producto.
- d) Las muestras debidamente identificadas, para la verificación organoléptica, serán trasladadas al área acondicionada



- e) En el caso que se presente un lote estratificado, como por ejemplo aquel conformado por varias fechas de vencimiento o sabores de un mismo producto, con la misma presentación y marca, se deberá prorratar. Para ello, se deberá tomar el número de unidades de la muestra en proporción al tamaño de los sub-lotes (a excepción de leche envasada, conservas de carnes y pescado (POA), en estos casos se tomarán las muestras por cada código de lote).

4.5.3 Muestreo para productos perecibles (panes, huevos cocidos, etc.)

- a) En este caso, las unidades de muestra serán tomadas durante el proceso de producción y antes de la liberación, considerando como tamaño de lote el batch de producción, aplicando el *Nivel de Inspección S-2, LCA 6.5* de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 "Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos".
- b) El muestreo de los productos perecibles (panes, huevos cocidos, etc.) se realizará por cada batch, debiendo reportar los resultados en la "Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones" y el aplicativo web (SIGO).
- d) Las muestras tomadas para la verificación física organoléptica, serán trasladadas al área acondicionada para tal fin.
- d) En la determinación del peso, se deberá de emplear una balanza calibrada proporcionada por el proveedor.

4.6 Evaluación físico organoléptico

La evaluación físico organoléptico se realizará abriendo la totalidad de las muestras tomadas y vaciando el contenido en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en la Especificación Técnica de Alimentos del PNAEQW.

4.6.1 Evaluación del olor

Para evaluar el olor del producto se debe acercar la muestra a las fosas nasales y percibir el olor del producto suavemente.

4.6.2 Evaluación del sabor

Se paladea una porción del alimento, pero sin deglutirla, a fin de determinar el sabor del producto. Después de la evaluación de cada muestra, deberá enjuagarse la boca con agua potable.

4.6.3 Evaluación del color

Para evaluar el color del producto, tomar una porción para colocarlo en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida vaciar en un vaso de vidrio que permita observar la coloración de la muestra.

4.6.4 Evaluación de la textura

Para evaluar la textura del producto, según el tipo de alimento se percibirá los diferentes atributos con la boca o yema de los dedos (crocantes, aspereza, suavidad, etc.).

4.6.5 Evaluación del aspecto

Para evaluar el aspecto del producto, según la característica de alimento se realizará de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual deberá vaciar el contenido del producto en un recipiente limpio.

En caso del huevo sancochado la cáscara deberá ser integra.



4.6.6 Evaluación de las características internas del envase

Se complementará la evaluación, con la verificación del aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; sin corrosión interna en el envase, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz.

4.7 Resultado de la Evaluación del Alimento

La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes o Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, indicará el resultado de la evaluación del alimento como CONFORME o NO CONFORME según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos; se registrará los resultados obtenidos en el "Acta de Supervisión" para la modalidad productos y en la "Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido" para la modalidad raciones; y en ambos casos en el aplicativo web (SIGO).



APENDICE N°01

MUESTREO PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004) 2015. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Tabla 23-Planes de Muestreo Simple.

Cuadro 01: Resumen del Plan de Muestreo Simple

n	Ac	Re	Tamaño del lote (unidades) para inspección en los niveles mostrados				
			S-1	S-2	S-3	S-4	I
2	0	1	Hasta 500	Hasta 150	Hasta 50	Hasta 25	Hasta 25
8	1	2	Más de 500	151 a 35 000	51 a 500	26 a 150	26 a 150
13	2	3		Más de 35 000	501 a 3 200	151 a 500	151 a 280
20	4	5			3 201 a 35 000	501 a 1 200	281 a 500
32	5	6			35 001 a 500 000	1 201 a 10 000	501 a 1 200
50	7	8			Más de 500 000	10 001 a 35 000	1 201 a 3 200
80	10	11				35 001 a 500 000	3 201 a 10 000
125	14	15				Más de 500 000	10 001 a 35 000
200	21	22					Más de 35 000

n: Tamaño de la muestra y el tamaño del lote apropiado a los niveles de inspección separados.

Ac: Número máximo de unidades defectuosas permitidas en la muestra, para aceptar el lote.

Re: Número mínimo de unidades defectuosas requeridas en la muestra para rechazar el lote.

EJEMPLO 01:

Si el lote a evaluar es de 10 cajas x 48 latas de 410 g. de leche evaporada, con código de lote: 10122016, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección S-2): (Cuadro N° 1).

- Número de cajas: 10.
- Latas por caja: 48 Latas por 410 g. de leche evaporada
- Tamaño de Lote (N): 480 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 8

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las latas previamente ordenadas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 8 \text{ muestras} = 25$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (25), por ejemplo $j = 5$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 5, 2da muestra = lata 30, 3ra muestra = lata 55, 4ta muestra = lata 80, 5ta muestra = lata 105, 6ta muestra = lata 130, 7ma muestra = lata 155 y 8va muestra = lata 180.
5. Las ocho (08) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica y criterios de decisión:

6. Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Fichas Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presenta dos opciones a considerar:



1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presenten unidades defectuosas se **CONCLUYE** como lote **CONFORME** y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote **NO CONFORME** y **NO SE LIBERA** el lote del producto.

EJEMPLO 02:

Si el lote a evaluar es de 15,000 cajas x 48 latas de 290 ml. de leche enriquecida, con código de lote: 10122016, que hace un total de 720,000 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección S-2): (Cuadro N° 1).

- Número de cajas: 15,000.
- Latas por caja: 48 Latas por 290 ml. de leche enriquecida
- Tamaño de Lote (N): 720,000 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 13

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las latas previamente ordenadas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 13 \text{ muestras} = 15$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (15), ejemplo $j = 7$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 7, 2da muestra = lata 32, 3ra muestra = lata 47, 4ta muestra = lata 62, 5ta muestra = lata 77, 6ta muestra = lata 92, 7ma muestra=107, 8va muestra....13va muestra = 187 lata.
5. Las trece (13) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica y criterios de decisión:

6. Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Fichas Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presenten unidades defectuosas se **CONCLUYE** como lote **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.



APÉNDICE N°02

MUESTREO PARA CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Referencia para el Muestreo: NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.

Cuadro 02: Plan de Muestreo 1 (Nivel de Inspección I)

El peso neto es igual o menor que 1 Kg (2,2 Lb)

Tamaño de Lote(N)	Tamaño de la Muestra(n)	Número de Aceptación	
		No.	(c) *
4,800 ó menos	6	1	(0)
4,801- 24,000	13	2	(1)
24,001-48,000	21	3	(2)
48,001- 84,000	29	4	(3)
84,001-144,000	48	6	(4)
144,001-240,000	84	9	(6)
Más de 240,000	126	13	(9)

(c)* indica el número de aceptación para descomposición.

N: Total de latas por lote/código.

n: Tamaño de muestra en latas por lote/código.

No: Número de aceptación, es decir, cuantas unidades defectuosas se aceptan, si resulta uno o más unidades defectuosas, al indicado en la tabla, entonces el producto se rechaza.

EJEMPLO 03:

Si el lote a evaluar es de 20 cajas x 24 latas de 425 g. de conserva de pescado, con código de lote: ACCA10122016, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

Plan de Muestreo (Nivel de inspección I) (Cuadro 02):

- Número de cajas: 20.
- Latas por caja: 24
- Tamaño de Lote (N): 480 latas por 425 g. de conserva de pescado.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 6

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las latas de 1 al 200 de acuerdo al orden de las cajas extraídas, según su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 6 \text{ muestras} = 33$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (33), ejemplo $j = 10$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 10, 2° muestra = lata 43, 3° muestra = lata 76, 4° muestra = lata 109, 5° muestra = lata 142 y 6° muestra = lata 175.
5. Las seis (06) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación física sensorial y criterios de decisión:

6. Abrir las seis (06) latas de muestra y realizar la evaluación físico organoléptico según los requisitos organolépticos, establecidos de acuerdo a la Ficha Técnica de Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran registrados en el SIGO, verificar su conformidad, (cuando se requiere se paladea una porción del contenido, sin deglutirla) y además evaluar el aspecto interno del envase:

- Coloración anormal.
- Corrosión interna del envase.
- Presencia anormal de soldadura en costura lateral.
- Pérdida y desprendimiento de barniz.

Como resultado de la evaluación organoléptico, se presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, no presenten unidades defectuosas se **CONCLUYE** como lote **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.



APÉNDICE N°03

MUESTREO DE GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y OTROS ALIMENTOS
ENVASADOS

Cuadro 03: Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013, Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección S-2.

TABLA 1- Letras código del tamaño de muestra (Véase el apartado 10.1 y 10.2)

Tamaño de Lote		Niveles de Inspección Especial				Niveles de Inspección General		
		S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III
2 a	8	A	A	A	A	A	A	B
9 a	15	A	A	A	A	A	B	C
16 a	25	A	A	B	B	B	C	D
26 a	50	A	B	B	C	C	D	E
51 a	90	B	B	C	C	C	E	F
91 a	150	B	B	C	D	D	F	G
151 a	280	B	C	D	E	E	G	H
281 a	500	B	C	D	E	F	H	J
501 a	1200	C	C	E	F	G	J	K
1 201 a	3200	C	D	E	G	H	K	L
3 201 a	10000	C	D	F	G	J	L	M
10 001 a	35000	C	D	F	H	K	M	N
35 001 a	150000	D	E	G	J	L	N	P
150 061 a	500000	D	E	G	J	M	P	Q
500 001 y más		D	E	H	K	N	Q	R



NORMA TÉCNICA
PERUANA

NTP-ISO 2859-1
30 de 115

TABLA 2-A - Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla general)

Lote Tamaño de lote	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección normal)																											
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	650	1.000		
		Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	
A	2	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
B	3	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
C	5	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
D	8	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
E	13	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
F	20	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
G	32	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
H	50	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
I	80	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
J	125	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
K	200	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
L	315	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
M	500	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
N	750	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
O	1.000	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
P	1.250	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
Q	2.000	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
R	2.000	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0 1	↓	↓	↓	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	

↓ = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %
↑ = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
Ac = Número de aceptación
Re = Número de rechazo

EJEMPLO 04:

Si el lote a evaluar es de 400 bolsas x 5 kg de azúcar, empacados en sacos de 10 unidades x 5 kg, con código de lote: 01JA16, Fecha de Producción: 01/06/2016 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2018. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

N°01: PLANES DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL											LCA: 6.5	
Tamaño de lote	Niveles de Inspección Especiales				Niveles de Inspección Generales			Letra Código de Tamaño de Muestra	Tamaño de muestra	Ac	Re	
	S - 1	S - 2	S - 3	S - 4	I	II	III	A	2	0	1	
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1	
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2	
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2	
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3	
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4	
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6	
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8	
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11	
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15	
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22	
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22	
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22	
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22	
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22	
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22	

Leyenda:

Ac (Aceptación): Número de unidades defectuosas que se toleran para aceptar el lote .

Re (Rechazo): Número de unidades defectuosas para el rechazo del lote.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección Especial S-2) (Cuadro 03):

- Unidad de muestreo: bolsa x 5 kg de azúcar.
- Número de bolsas: 400
- Tamaño de Lote (N): 400 bolsas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 5

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente las bolsas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ bolsas} / 5 \text{ muestras} = 40$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (40), ejemplo $j = 20$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1° muestra = bolsa 20, 2° muestra = bolsa 60, 3° muestra = bolsa 80, 4° muestra = bolsa 120 y 5° muestra = bolsa 160
5. Las cinco (5) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que no haya condiciones adecuadas en el almacén, para la evaluación físico organoléptico.

Evaluación sensorial y criterios de decisión:

1. Abrir las cinco (5) unidades de muestra y extraer de cada uno de ellos una cantidad aproximada de 500 g, los envases donde se depositarán las muestras, serán bolsas transparentes de polietileno de primer uso, se identificará con el mismo número del envase de azúcar de 5 kg; es decir, se obtendrán 5 muestras de 500 g cada uno.
2. La extracción de las muestras se realizará con la ayuda de un calador o cucharón y se tomará la muestra de tres puntos: superior, medio e inferior; luego cerrar la abertura de la bolsa con cinta adhesiva.
3. Seguidamente, se realizará la evaluación físico organoléptico, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase y del producto:
 - Coloración anormal del producto.
 - Licuefacción¹ por cambio de fase por efecto de la temperatura y adsorción de humedad.
 - Humedecimiento en la superficie interna de la bolsa.
 - Presencia de insectos (abejas, moscas, hormigas y otros insectos).
 - Materias extrañas (plástico, hollín, restos de alimento y otras partículas).

Como resultado de la evaluación organoléptico, se presenta dos opciones a considerar:

- a) Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, no presenta defectos, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
- b) Si el resultado de la evaluación organoléptico de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de defectos leves, mayores o críticos, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.

NOTA: Seguir el mismo procedimiento para productos similares envasados en bolsas: granos de cereales, menestras, harinas, quenopodiáceas, hojuelas, etc.



¹ Se dice que el azúcar se licúa cuando al calentarse cambia de estado de granos cristalizados a ser un líquido marrón, de alta viscosidad.

APÉNDICE N°04

MUESTREO ESTRATIFICADO DE ALIMENTOS ENVASADOS (GALLETA)

Cuadro 04: Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013, Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección S-2.

Cuadro 05: PLANES DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL										LCA: 6.5	
Tamaño de Lote	Niveles de Especiales de Inspección				Niveles generales de Inspección			Letra Código de Tamaño de Muestra	Tamaño de Muestra	Ac	Re
	S - 1	S - 2	S - 3	S - 4	I	II	III				
2	A	A	A	A	A	A	B	A	2	0	1
8	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1
9 a	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2
15	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2
16 a	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3
25	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4
26 a	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6
51	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8
90	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11
91 a	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15
151	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22
281	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22
500	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22
1 200	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22
3 200	D	E	G	J	L	N	P	P	1250	21	22
10 000	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22
35 000	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22
150 001 a	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	2000	21	22

Leyenda:

Ac (Aceptación): Número de unidades defectuosas que se toleran para aceptar el lote.

Re (Rechazo): Número de unidades defectuosas para el rechazo del lote.

EJEMPLO 05:

En el almacén del proveedor del PNAEQW, se constató la existencia de 1,000 cajas de galleta integral, cada caja contiene 36 packs de 6 paquetes c/u, están distribuidos de la siguiente manera:

1000 cajas GALLETA INTEGRAL:

300 F. Venc. 01/09/17
200 F. Venc. 02/09/17
100 F. Venc. 03/09/17
300 F. Venc. 04/09/17
100 F. Venc. 05/09/17



Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características externas y organolépticas del producto para su verificación.

Inspección Inicial:

1. Para este caso se seleccionará 40 cajas de galletas Integral, del universo de 1,000 cajas de galletas. Para lo cual, deberá realizarse un prorratio para determinar el número de cajas a extraer por Fecha de Vencimiento, y se aplica el siguiente cálculo proporcional:

Determinar la Proporción para Extraer 40 cajas:

01/09/17	300 cajas – 30% de 40 cajas = 12 Cajas
02/09/17	200 cajas – 20 % de 40 cajas = 08 Cajas
03/09/17	100 cajas – 10 % de 40 cajas = 04 Cajas
04/09/17	300 cajas – 30 % de 40 cajas = 12 Cajas
05/09/17	100 cajas – 10 % de 40 cajas = 04 Cajas

Total General 1,000 cajas - 100%, seleccionar 40 Cajas

2. Para el muestreo aleatorio, se procederá a identificar con números las cajas seleccionadas en la línea imaginaria (Z, X o V) de la ruma de cajas de galleta hasta completar las 12 cajas de F.V. 01/09/2017 y retirar las cajas enumeradas.
3. De igual manera, deberá seleccionarse las muestras (cajas) para el resto de cajas de galletas, por cada fecha de vencimiento, hasta llegar a reunir las 40 muestras (cajas).
4. De las cajas con diferentes fechas de vencimiento se seleccionarán 200 unidades de muestra (paquete), para ello se tomarán 5 unidades de muestra (paquete) por caja seleccionada, hasta completar las 200 unidades.
5. Inspeccionar las características externas del envase.
6. Si se observan unidades de muestra con defectos mayores o críticos (idoneidad, calidad sanitaria o inocuidad), se suspende la inspección y se rechaza el lote.
7. Caso contrario, de las 200 unidades de la inspección inicial, se seleccionará las muestras para la evaluación organoléptica, según Plan de Muestreo.

Plan de Muestreo Simple para Inspección Normal (Nivel Especial S-2): (Cuadro 04)

- Número de cajas: 1,000.
- Paquetes por caja: 36 packs por 6 paquetes de galleta = 216 paquetes.
- Tamaño de Lote (N): 216,000 paquetes.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 13

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Numerar correlativamente los paquetes diferenciado por Fecha de Vencimiento y ordenar de acuerdo a la secuencia de extracción (1ra caja: 1 al 5; 2da caja: 6 al 10 y así sucesivamente) hasta completar las 200 unidades.
2. Realizar el prorratio para determinar el número de muestras a extraer por cada F.V. de galletas.

Proporción para la extracción de 13 muestras:

01/09/17	60 paquetes - 30% de 13 paquetes es 4 paquetes
02/09/17	40 paquetes - 20% de 13 paquetes es 3 paquetes
03/09/17	20 paquetes - 10% de 13 paquetes es 1 paquete
04/09/17	60 paquetes - 30% de 13 paquetes es 4 paquetes
05/09/17	20 paquetes - 10% de 13 paquetes es 1 paquete

Total 200 paquetes - 100%, seleccionar 13 paquetes

3. Determinar el intervalo de muestreo "k" por cada F.V. (01/09/17) de las galletas: $k = 60 \text{ paquetes} / 4 \text{ muestras} = 15$.
4. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (15), ejemplo $j = 10$.
5. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1° muestra = paquete 10, 2° muestra = paquete 25, 3° muestra = paquete 40 y 4° muestra = paquete 55.



6. De igual manera, se repetirá el procedimiento para la extracción de las muestras de galletas restantes, según fecha de producción hasta completar las 13 unidades de muestra.
7. Las tres (13) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, para la evaluación organoléptica.

Evaluación sensorial y criterios de decisión:

8. Abrir las trece (13) unidades de muestra, e inmediatamente se realizará la evaluación organoléptica, de acuerdo los criterios establecidos en las instrucciones y se verificará los requisitos organolépticos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presenta dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, no presentan unidades defectuosas, se **CONCLUYE** como lote **CONFORME**, y se **LIBERA** el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra, se evidencia la presencia de al menos una unidad defectuosa, se concluye como lote **NO CONFORME**, y **NO SE LIBERA** el lote del producto.

NOTA: Seguir el mismo procedimiento para productos similares envasados: chocolate en barra, fideos, avena, etc.



APÉNDICE N° 05

USO DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y EVALUACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICA DE PRODUCTOS

1. En la supervisión higiénico sanitaria de los establecimientos de almacenamiento y producción de alimentos, debe emplearse los materiales siguientes:
 - Linterna con mango.
 - Lupa.
 - Tablero con clip metálico.
2. En la evaluación organoléptica de las conservas de pescado, se emplearán los materiales siguientes:
 - Abrelatas.
 - Cuchara y tenedor.
 - Lupa.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.
3. En la evaluación físico organoléptico de los granos de cereales y leguminosas, harinas, azúcar, sémola y otros productos similares, se emplearán los materiales siguientes:
 - Tamiz N° 14.
 - Lupa.
 - Cucharón de acero inoxidable.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.



APÉNDICE N° 06

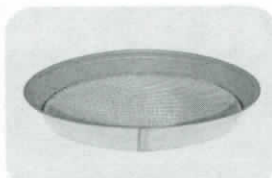
MATERIALES Y EQUIPO PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE
ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICO DE PRODUCTOS



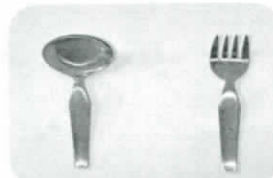
Tablero con
clip metalico



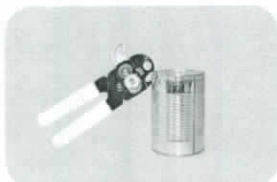
Cucharon de
acero
inoxidable



Tamiz N° 14



Cuchara y
Tenedor



Abrelatas para
Conserva



Bandeja de
acero
inoxidable



Linterna con
mango
(recargable)



Lupa



Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor Modalidad Raciones

 Qali Warma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES	PRT- PNAEQW- USME-FOR-001
	Versión N°: 02	Página 2 de 4

IV. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque "NP":

a)	Carta del distribuidor autorizado u operador logístico del bebible industrializado con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración.	C	NC	NP	Observación
b)	Entrega de productos locales (insumos para panificación y/o alimentos de procesamiento primario e industrializado), por cada periodo de atención (programación cíclica).	C	NC	NP	Observación
c)	Contrato(s) de Integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base por cada establecimiento del proveedor, con vigencia durante la ejecución contractual del servicio alimentario. Adjuntando resolución de reconocimiento vigente de dicha organización, emitido por el gobierno local correspondiente.	C	NC	NP	Observación

V. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

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

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

DESCRIPCIÓN		CON- FORME	NO CON- FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	2	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro (a excepción del piso), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	4	0	
1.3	El establecimiento cuenta con ambientes diferenciados para el almacenamiento de materia prima, insumos, envases, debidamente identificados	2	0	
1.4	Los productos, insumos y envases (almacén permanente o de tránsito) son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional. 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 fabricante del producto.	4	0	
1.5	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y de seguridad.	2	0	
1.6	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	4	0	
1.7	Cuenta con ventilación natural o forzada adecuada, que evita que se forme condensaciones de vapor de agua, y calor excesivo.	2	0	
1.8	Presenta fuente de agua de red pública con sistema de almacenamiento de agua. En caso, el abastecimiento no sea de la red pública, cuenta con sistema de tratamiento de agua autorizada por la DIGESA.	4	0	
1.9	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento y de uso exclusivo por área; los cuales se encuentran ubicados identificados adecuadamente. Los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados.	2	0	
1.10	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección, y/o mantenimiento se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo, en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	4	0	
1.11	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, y no generan riesgo de contaminación cruzada.	4	0	



		FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES		PRT- PNAEQW- USME-FOR-001	
Versión N°: 02				Página 3 de 4	

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.12 Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y 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.	4	0	
1.13 Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con un número adecuado de casilleros y se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	4	0	
1.14 El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, está operativo y protegido contra el ingreso de plagas.	4	0	

2. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3 Y/O 4) Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1 La sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante y/o desinfectante y sistema de secado de manos) y el personal ingresa con calzado exclusivo e higiénico, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligación de lavarse las manos.	2	0	
2.2 La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal, materias primas y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, asimismo los equipos y materiales en contacto con los alimentos se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	

3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3 Y/O 4) Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1 La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, asimismo los equipos y materiales en contacto con los alimentos se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	

4. PREPARACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO Y/O ACOMPAÑAMIENTO (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3 Y/O 4) Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.1 La sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable), jabón desinfectante y/o desinfectante y sistema de secado de manos) y el personal ingresa con calzado exclusivo e higiénico, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligación de lavarse las manos.	2	0	
4.2 La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones, desplazamiento del personal y equipos rodantes; de manera separada del resto de ambientes, asimismo los equipos y materiales en contacto con los alimentos se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada.	4	0	

5. HACCP, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE Y SANEAMIENTO Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.1 Verificar que la documentación se encuentre disponible y actualizado: a) Registro de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa). () b) Aplicación de los programas de prevención y control de plagas. () c) Aplicación de los programas de limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones, infraestructura, materiales, equipos, tanques/cisternas, otros). () d) Capacitación del personal, por lo menos cada seis (06) meses. () e) Control de lavado de manos e higiene del personal. () f) Productos no conformes en el establecimiento. () g) Mantenimiento y calibración de equipos e instrumentos de medición. () h) Control de proveedores. () i) Registros del plan de rastreabilidad o retiro de productos no conforme de las IE (en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidad). () j) Registro del cumplimiento del plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generado en la IE a consecuencia de la entrega de productos. () k) Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios. ()	10	0	Si el 5.1, es "No Conforme" marque con una (x) los registros de control con los que no se cuenta.

 Qali Warma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES	PRT- PNAEQW- USME-FOR-001
Versión N°: 02		Página 4 de 4

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.2 Los procedimientos de los programas establecidos en los manuales PHS, BPM, Plan de rastreabilidad son implementados en el establecimiento, y cuentan con el Plan de gestión de residuos sólidos según las Bases Integradas.	4	0	
5.3 La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación, descripción de actividades y Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, cuya frecuencia deberá ser como mínimo cada tres (03) meses, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y hora de aplicación Períodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.	4	0	
5.4 El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de proceso y de limpieza, y éstas son de material sanitario en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación.	4	0	
5.5 Cuenta con certificados de análisis físico - químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) (con frecuencia semestral). Y realiza el control del nivel de cloro libre residual y los resultados cumplen con los parámetros establecidos.	4	0	
5.6 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).	4	0	
5.7 Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir) y considerar la proximidad de la fecha de vencimiento.	4	0	
5.8 Los Formatos y/o Registros de Producción establecidos en su BPM, se encuentran disponibles y al día: a) Verificación de materia prima e insumos b) Dosimetría c) Amasado y sobado d) Temperatura, humedad relativa y tiempo de fermentado e) Tiempo y temperatura de horneado y/o cocción del huevo f) Tiempo y temperatura de enfriado g) Envasado h) Almacenamiento de producto final	4	0	

VI. RESULTADO

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ESCALA DE CALIFICACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SATISFACTORIO</td> <td style="text-align: center;">NO SATISFACTORIO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">≥75%</td> <td style="text-align: center;"><75%</td> </tr> </table>	ESCALA DE CALIFICACIÓN		SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	≥75%	<75%	PUNTAJE: PORCENTAJE: CALIFICATIVO:	☐ SUSPENDIDO	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO": <table style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">PLAZO DE SUBSANACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Días(*)</td> <td style="text-align: center;">Fecha límite</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">...../...../.....</td> <td style="text-align: center;">...../...../.....</td> </tr> </table>	PLAZO DE SUBSANACIÓN		Días(*)	Fecha límite	/...../.....	/...../.....
ESCALA DE CALIFICACIÓN															
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO														
≥75%	<75%														
PLAZO DE SUBSANACIÓN															
Días(*)	Fecha límite														
...../...../.....	/...../.....														
FECHA Y HORA - FINAL <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">DÍA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">MES</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">HORA</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> FECHA Y HORA - INICIAL <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">DÍA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">MES</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">HORA</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				DÍA	MES	HORA				DÍA	MES	HORA			
DÍA	MES	HORA													
DÍA	MES	HORA													

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, el puntaje establecido para estos requisitos no será sumado.
Nota 2: El porcentaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados.
Nota 3: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*)El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

OBSERVACIONES:



ANEXO N° 03:

Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor
Modalidad Producto

		FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS		PRT- PNAEQW- USME-FOR-002	
Versión N°: 02				Página 1 de 3	

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR		RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW		
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME":

CAUSALES DE SUSPENSIÓN			Foto
a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de los almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC	Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.	NC	Observación
e)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.	NC	Observación
g)	Cuando como resultado de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE se detecten situaciones que ponen en riesgo la salud de los usuarios y se determine la responsabilidad del PROVEEDOR.	NC	Observación
h)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro representante acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.	NC	Observación
i)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento del almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.	NC	Observación
k)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.	NC	Observación
l)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante el proceso productivo o en el almacén de los productos. (Según formato N°06)	NC	Observación

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

III. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque NP:

a)	Cuenta con carta o documento en original o copia legalizada notarialmente otorgada por la empresa fabricante o importadora como distribuidor autorizado de uno a más alimentos para consumo humano, requeridos por el Programa.	C	NC	NP	Observación
b)	Entrega de productos locales en cada periodo de atención.	C	NC	NP	Observación

	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT- PNAEQW- USME-FOR-002
Versión N°: 02		Página 2 de 3

IV. EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

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

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON- FORME	NO CON- FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, libre de desechos y/o fuentes de contaminación.	3	0	
1.2	El establecimiento cuenta con instalaciones (pisos-paredes-techo) de material no absorbente (impermeable), de color claro (a excepción del piso), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso deben ser a media caña (curvo/cóncavo).	6	0	
1.3	El establecimiento cuenta con un sistema de control preventivo, que impide el ingreso de plagas o agentes físicos. Los dispositivos empleados se encuentran operativos y ubicados en lugares que no impliquen riesgo de contaminación cruzada al producto.	6	0	
1.4	El establecimiento cuenta con ambiente diferenciado para almacenamiento de productos (identificados por Comités de Compra) y envases, debidamente identificados.	3	0	
1.5	Los productos y envases (almacén permanente o de tránsito) son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional. 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 fabricante del producto.	6	0	
1.6	Las áreas del establecimiento se encuentran adecuadamente señalizadas, con avisos referidos a buenas prácticas de almacenamiento, manipulación de alimentos y de seguridad.	3	0	
1.7	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	3	0	
1.8	Cuenta con ventilación natural o forzada adecuada, que evita que se forme condensaciones de vapor de agua, y calor excesivo.	3	0	
1.9	Presenta fuente de agua de red pública con sistema de almacenamiento de agua. En caso, el abastecimiento no sea de la red pública, cuenta con sistema de tratamiento de agua autorizado por DIGESA. Asimismo la higiene periódica del sistema de almacenamiento del agua debe estar contemplada en el Programa de Higiene y Saneamiento del Almacén.	3	0	
1.10	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de mantenimiento y de uso exclusivo por área; los cuales se encuentran ubicados identificados adecuadamente. Los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados.	3	0	
1.11	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección, y/o mantenimiento se almacenan en un ambiente limpio y exclusivo, en sus envases originales, protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación.	6	0	
1.12	Los servicios higiénicos: urinarios y/o inodoros y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, que no generen riesgo de contaminación cruzada.	6	0	
1.13	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y 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.	6	0	
1.14	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con un número adecuado de casilleros y se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	3	0	
1.15	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, está operativo y protegido contra el ingreso de plagas.	3	0	

 Qali Warma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT- PNAEQW- USME-FOR-002
Versión N°: 02		Página 3 de 3

2. DOCUMENTACIÓN Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
Verificar que la documentación se encuentre disponible y actualizado: a) Condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa) y equipos calibrados. () b) Aplicación de los programas de prevención y control de plagas. () c) Aplicación de los programas de limpieza, desinfección de almacenes y mantenimiento de infraestructura. () 2.1 d) Capacitaciones del personal, por lo menos cada seis (06) meses. () e) Registros del plan de rastreabilidad o retiro de productos no conforme de las IE () (en caso de alerta sanitaria y/o presentarse no conformidad). f) Productos no conformes en el establecimiento. () g) Recepción de productos, envases y embalajes. () h) Registro del cumplimiento del plan de recojo de desperdicios o residuos sólidos generado en la IE a causa de la entrega de productos. ()	10	0	Si el 2.1, es "No Conforme" marque con una (x) los registros de control con los que no se cuenta.
2.2 Los procedimientos de los programas establecidos en los manuales PHS, BPA, Plan de rastreabilidad son implementados en el establecimiento, y cuentan con el Plan de gestión de residuos sólidos según las Bases Integradas.	3	0	

3. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) Y PRÁCTICAS SANITARIAS Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1 El personal mantiene una adecuada higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales, ni maquillaje.	3	0	
3.2 El personal cuenta con uniformes limpios, de colores claros, identificados con colores diferenciados, de acuerdo a la actividad que realizan (Incluido en personal de limpieza y mantenimiento).	3	0	
3.3 Antes de ingresar al almacén se cuenta con un gabinete de higienización que se encuentran operativos (maniluvios y pediluvios).	3	0	
3.4 Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir) y considerar la proximidad de la fecha de vencimiento.	6	0	
3.5 Los manipuladores que operan en el almacén no presentan signos asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como: procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.	6	0	
3.6 La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación, descripción de actividades y Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, cuya frecuencia deberá ser como mínimo cada tres (03) meses, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulacion Fecha y hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico.	3	0	

V. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACIÓN <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SATISFACTORIO</td> <td style="width: 50%;">NO SATISFACTORIO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">≥75%</td> <td style="text-align: center;"><75%</td> </tr> </table>	SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	≥75%	<75%	PUNTAJE: PORCENTAJE: CALIFICATIVO:	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO":	SUSPENDIDO <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2">PLAZO DE SUBSANACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">Días(*)</td> <td style="width: 50%;">Fecha límite</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">.....</td> <td style="text-align: center;">...../...../.....</td> </tr> </table>	PLAZO DE SUBSANACIÓN		Días(*)	Fecha límite		/...../.....	FECHA Y HORA - FINAL <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 33%;">DÍA</th> <th style="width: 33%;">MES</th> <th style="width: 33%;">HORA</th> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	DÍA	MES	HORA			
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO																			
≥75%	<75%																			
PLAZO DE SUBSANACIÓN																				
Días(*)	Fecha límite																			
.....	/...../.....																			
DÍA	MES	HORA																		

Nota: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*)El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

OBSERVACIONES:



ANEXO N° 04:

Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo,
Bebible o Componente Sólido

		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO				PRT- PNAEQW- USME-FOR-003			
Versión N°: 02		Página 1 de 4							
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR			RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR				
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN									
1. FECHA Y HORA - INICIO			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW			3. MODALIDAD			
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	PRODUCTOS	RACIONES		
						1	2		
II. EVALUACIÓN PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO (Registro por alimento)									
A. DATOS DE ALIMENTO									
1. TIPO DE ALIMENTO			2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO						
PRODUCTO	1		3. SOLO EN CASO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO 3.1 SABOR 3.2. DHA SI ... () NO... () 3.3 TIPO DE CEREAL (solo leche con cereal): 4. ESPECIE (solo en caso de conserva de pescado):						
MATERIA PRIMA/INSUMO	2								
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3								
COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4								
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5								
ACOMPANAMIENTO (incluye huevo crudo)	6								
HUEVO SANCOCHADO	7								
SOLO PARA LA MODALIDAD RACIONES			SOLO PARA PRODUCTOS						
5. NIVEL EDUCATIVO			6. TURNO DE ATENCIÓN			7. LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO ES PARA:			
INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	LIBERACIÓN	PREPARACIÓN		
1	2	3	1	2	3	1	2		
						8. LIBERACIÓN			
						REGULAR	REPOSICIÓN /NUEVA		
B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA									
Registre la verificación como "Conforme" (C), "No Conforme" (NC), "No Aplica" (NA), según corresponda a cada uno de los requisitos:									
N°	DESCRIPCIÓN	NO APLICA	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA						OBSERVACIONES
1	FABRICANTE								
2	PROCESADOR								
3	MARCA								
4	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/g, kg o ml, l)								
5	N° DE LOTE		L1	L2	L3	L4	L5	L6	
6	FECHA DE PRODUCCIÓN								
7	FECHA DE VENCIMIENTO								
8	CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR (UNIDADES)								
9	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)								
10	ITEMS CUBIERTOS								
11	ITEM CUBIERTO PARCIALMENTE								

		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO								PRT- PNAEQW- USME-FOR-003	
Versión N°: 02		Página 2 de 4									
N°	DESCRIPCIÓN	NO APLICA	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA						VERIFI- CACIÓN	OBSERVACIONES	
12	FECHA DE RECEPCIÓN		L1	L2	L3	L4	L5	L6			
13	ORIGEN / PROCEDENCIA (Local/Nacional/Importado)										
14	DISTRIBUIDOR										
15	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO										
16	N° DE REGISTRO SANITARIO										
17	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP										
18	N° CERTIFICADO PGH										
19	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO										
20	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO										
21	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN DE PLANTA										
	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN :										
	HACCP CERTIFICADO										
	ISO 9000										
22	ISO 22000										
	IFS										
	BRC										
	SQF										
	CONSTANCIA HACCP										
23	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA										
24	N° CERTIFICADO DE ESTERILIDAD COMERCIAL										
25	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO										
26	N° CERTIFICADO FÍSICO QUÍMICO										
27	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO										
28	N° INFORME DE ENSAYO: MICROBIOLÓGICO										
29	N° INFORME DE ENSAYO: FÍSICO QUÍMICO										
30	N° INFORME DE ENSAYO: ORGANOLÉPTICO										
31	N° GUÍA DE REMISIÓN										
32	N° BOLETA DE VENTA										
33	N° FACTURA										
34	N° KARDEX										
35	N° ORDEN DE COMPRA										
36	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)										

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME":

CAUSALES DE SUSPENSIÓN (SOLO PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS)			Foto
a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de los almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC	Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.	NC	Observación
e)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.	NC	Observación
g)	Cuando como resultado de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE se detecten situaciones que ponen en riesgo la salud de los usuarios y se determine la responsabilidad del PROVEEDOR.	NC	Observación



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Versión N°: 02	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT- PNAEQW- USME-FOR-003 Página 3 de 4
h)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro representante acreditado por PNAEQW a las instalaciones del almacén.	NC Observación
i)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones del almacén.	NC Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento del almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.	NC Observación
k)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano.	NC Observación
l)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante el proceso productivo o en el almacén de los productos. (Según formato N°06)	NC Observación
CAUSALES DE SUSPENSIÓN (SOLO PARA LA MODALIDAD RACIONES)		
a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	NC Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.	NC Observación
e)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC Observación
f)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.	NC Observación
g)	Cuando como resultado de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE se detecten situaciones que ponen en riesgo la salud de los usuarios y se determine la responsabilidad del PROVEEDOR.	NC Observación
h)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de planta y/o almacén.	NC Observación
i)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén.	NC Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.	NC Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con el personal responsable de control de calidad durante el proceso productivo o en el almacén de productos. (Según lo establecido en las bases y de acuerdo al formato N°06)	NC Observación
l)	Cuando el PROVEEDOR elabora raciones que no cumple con la formulación y/o peso señalados en la tabla de alternativas para la provisión de desayunos o refrigerios.	NC Observación
m)	Cuando el PROVEEDOR utiliza envases o empaques que no cumplan con las especificaciones técnicas de alimentos (Anexo N° 3A).	NC Observación
n)	Cuando el PROVEEDOR no entrega los documentos establecidos como requisitos obligatorios en las especificaciones técnicas de alimentos correspondientes a los insumos o materias primas a utilizar para la preparación de la ración y/o productos a ser distribuidos.	NC Observación
o)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento y/o producción de alimentos para consumo humano.	NC Observación
IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"		



 Versión N°: 02	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT- PNAEQW- USME-FOR-003
		Página 4 de 4

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO
 (Aplica solo para producto, materia prima/ insumo, bebible industrializado, componente sólido industrializado y acompañamiento)

2.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

En el caso de producto, bebible industrializado y componente sólido industrializado; la **evaluación del aspecto externo** del alimento se realizará tomando **una muestra de 200 und.**, de acuerdo al **"Instructivo de muestreo y verificación de las características físico – organolépticas de alimentos"**

Marcar con una (x) el casillero correspondiente, "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	MATERIAL DEL ENVASE		
2	INTEGRIDAD DEL ENVASE		
3	HIGIENE DEL ENVASE		
4	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE		
5	HIGIENE DEL EMPAQUE		
6	ROTULADO / ETIQUETADO		
7	AUSENCIA DE INFESTACIÓN		
8	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		

Foto

FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN		
DÍA	MES	HORA

IMPORTANTE: De encontrar algún aspecto externo del alimento con evaluación no conforme, se suspenderá las actividades de verificación y evaluación, concluyendo el registro con resultado "NO CONFORME" (aplicar el instructivo de muestreo y evaluación organoléptico).

2.2. VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO, FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DEL ALIMENTO (No aplica para materia prima/ insumos ni huevo crudo)

Marcar con una (x) el casillero correspondiente, "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

3. PLAN DE MUESTREO APLICADO:	NTP - ISO 2859-1 - 2013; S-2	1	4. CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR EN UNIDADES	
	NTP - ISO 5538-2010 rev 2015; S-2	2	5. N° DE MUESTRA TOMADA	
	NTP - 700.002 - 2012; Nivel I	3	6. CANTIDAD A ENTREGAR EN UNIDADES	

N°	TIPO DE CARACTERÍSTICA	REQUISITO*	ESPECIFICACION*	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	ORGANOLÉPTICA	OLOR			
2	ORGANOLÉPTICA	COLOR			
3	ORGANOLÉPTICA	TEXTURA			
4	ORGANOLÉPTICA	ASPECTO			
5	ORGANOLÉPTICA	SABOR			
6	FÍSICO	MATERIA EXTRAÑA			
7	(*)				
8	(*)				
9	(*)				
10	(*)				

Foto

(*) Evaluar en el establecimiento los requisitos físicos organolépticos señalados en las Especificaciones Técnicas de los alimentos.

E. RESULTADO DE EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" Y/O "ESTABLECIMIENTO SUPENDIDO" como resultado:

LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA/PRIMA, INSUMO, BEBIBLE INDUSTRIALIZADO, COMPONENTE SÓLIDO O ACOMPAÑANTE RESULTA:	CONFORME	NO CONFORME		
	1	2		

Nota: Si uno de los requisitos del alimento evaluado resulta no conforme, el resultado de la evaluación es "No Conforme"

(*)El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

PLAZO DE SUBSANACIÓN	
Días(*)	Fecha límite

FECHA Y HORA - FINAL		
DÍA	MES	HORA

OBSERVACIONES:



Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido Modalidad Raciones

 QaliWarma Red Nacional de Alimentación Saludable	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT- PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°: 02		Página 1 de 5

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO

1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR		CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR SEGÚN CONTRATO
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1 Descripción del producto de panificación	
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2 Descripción del acompañamiento	
HUEVO SANCOCHADO	3	

2. FECHA DE ATENCIÓN		3. TURNO DE ATENCIÓN			4. N° TOTAL DE TURNOS POR DÍA DE SUPERVISIÓN (Solo para productos de panificación o huevo sancocado)		
DÍA	MES	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	UNO	DOS	TRES
		1	2	3	1	2	3

II. VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO
 (En caso de productos de panificación o huevo sancocado, el registro es por turno de supervisión)

TURNO DE SUPERVISIÓN: (Solo para productos de panificación o huevo sancocado)	Primero	1
	Segundo	2
	Tercero	3

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO	2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW	
DÍA MES HORA	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI

B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como **"NO CONFORME"**:
 Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN			
a)	Cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Certificación de Principios Generales de Higiene - PGH, o cuando éstas hayan vencido.	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de plantas y/o almacenes en la frecuencia establecida por el PNAEQW o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o productos infestados.	NC	Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los documentos que acrediten la realización de controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR no cuente con los certificados microbiológicos, físico químicos, de calidad u otros especificados como obligatorios en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.	NC	Observación
e)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta, y/o almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o se verifique que los insumos, producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad. En el presente supuesto el PNAEQW comunicará a la autoridad sanitaria dicha situación.	NC	Observación
f)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifique situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en atención a la regulación sobre la materia y/o los lineamientos técnicos aprobados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.	NC	Observación
g)	Cuando como resultado de la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE se detecten situaciones que ponen en riesgo la salud de los usuarios y se determine la responsabilidad del PROVEEDOR .	NC	Observación
h)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por PNAEQW a las instalaciones de planta y/o almacén.	NC	Observación
i)	Cuando se detecta presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros de los mismos en las instalaciones de planta y/o almacén.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW , durante sus actividades de supervisión, verifique que la Licencia Municipal de Funcionamiento de la planta y/o almacén del proveedor, no se encuentra vigente o ha sido suspendido por la Municipalidad.	NC	Observación

		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES		PRT- PNAEQW-USME-FOR-004	
Versión N°: 02				Página 2 de 5	

k)	Quando el PROVEEDOR no cuente con el personal responsable de control de calidad durante el proceso productivo o en el almacén de productos. (Según lo establecido en las bases y de acuerdo al formato N°06)	NC	Observación
l)	Quando el PROVEEDOR elabora raciones que no cumple con la formulación y/o peso señalados en la tabla de alternativas para la provisión de desayunos o refrigerios.	NC	Observación
m)	Quando el PROVEEDOR utiliza envases o empaques que no cumplan con las especificaciones técnicas de alimentos (Anexo N° 3A).	NC	Observación
n)	Quando el PROVEEDOR no entrega los documentos establecidos como requisitos obligatorios en las especificaciones técnicas de alimentos correspondientes a los insumos o materias primas a utilizar para la preparación de la ración y/o productos a ser distribuidos.	NC	Observación
o)	Quando el PNAEQW , durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacenes no sean de uso exclusivo de almacenamiento y/o producción de alimentos para consumo humano.	NC	Observación

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

C. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

Registre "CONFORME" (C) O "NO CONFORME" (NC), según corresponda:

1. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO:

Foto

N°	HORA DE INICIO	PRODUCCIÓN (1/2/3)	OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO	CRITERIO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	
1				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
2				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
3				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

CÓDIGOS (Sección C, numeral 1)

PRODUCCIÓN		
1. Productos de panificación	2. Incorporación del acompañamiento (al pan)	3. Huevo sancochado
OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO		
1. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN 1. Dosificación 3. Fermentado 5. Enfriado	2. INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN) 2. Mezclado, amasado, dividido, boleado 4. Homeado 6. Envasado 7. Almacenado	3. HUEVO SANCOCHADO 1. Preparado 3. Sellado 4. Envasado 4. Almacenado
1. Selección 2. Lavado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Envasado 6. Sellado 7. Enjabado / almacenado		
CRITERIOS		
1. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento durante la operación. 2. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de los equipos/ utensilios. 3. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de la zona o ambiente de producción.	4. El personal cumple con las BPM durante el proceso de producción. 5. Registra los datos de control en los tiempos establecidos en sus procedimientos.	



		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES					PRT- PNAEQW-USME-FOR-004	
Versión N°: 02							Página 3 de 5	
N°	HORA DE INICIO	PRODUCCIÓN (1/2/3)	OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO	CRITERIO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
4				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
5				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
6				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
7				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
.				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

N°	HORA	MATERIA PRIMA / INSUMO	N° LOTE	CANTIDAD SEGÚN FÓRMULA/BATCH (Kg)	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1								



		FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES					PRT- PNAEQW- USME-FOR-004	
Versión N°: 02							Página 4 de 5	

N°	HORA	MATERIA PRIMA / INSUMO	N° LOTE	CANTIDAD SEGÚN FÓRMULA/ BATCH (Kg)	VERIFI- CACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2								
3								
4								
5								

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO



N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1						

CÓDIGOS (Sección C, numeral 3)

REQUISITOS	
1. Cumple con el peso del pan o pan especial.	5. Características sensoriales del huevo sancocado.
2. Cumple con el peso del acompañamiento.	6. Características del envase.
3. Cumple con el peso del pan con acompañamiento.	7. Características del rotulado.
4. Características sensoriales del producto de panificación.	8. Características de integridad del envase.



 QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT- PNAEQW- USME-FOR-004
Versión N°: 02		Página 5 de 5

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2						
3						
4						
5						

IMPORTANTE: De encontrar "NO CONFORME", deberá indicar la observación y acción correctiva, registrar SEGÚN CORRESPONDA.

D. RESULTADO (en caso de producción de panificación el RESULTADO es del TURNO)

Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" Y/O "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">CANTIDAD DE PRODUCCIÓN ACUMULADA</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </table>	CANTIDAD DE PRODUCCIÓN ACUMULADA	1	2	3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:</td> <td style="text-align: center;">CONFORME</td> <td style="text-align: center;">NO CONFORME</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	CONFORME	NO CONFORME		1	2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">SUSPENDIDO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PLAZO DE SUBSANACIÓN</td> <td style="text-align: center;">Fecha límite</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Días(*)</td> <td style="text-align: center;">...../...../.....</td> </tr> </table>	SUSPENDIDO		PLAZO DE SUBSANACIÓN	Fecha límite	Días(*)	/...../.....	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">FECHA Y HORA - FINAL</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">DÍA</td> <td style="text-align: center;">MES</td> <td style="text-align: center;">HORA</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	FECHA Y HORA - FINAL			DÍA	MES	HORA			
CANTIDAD DE PRODUCCIÓN ACUMULADA	1	2	3																									
CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	CONFORME	NO CONFORME																										
	1	2																										
SUSPENDIDO																												
PLAZO DE SUBSANACIÓN	Fecha límite																											
Días(*)	/...../.....																											
FECHA Y HORA - FINAL																												
DÍA	MES	HORA																										

Nota: El resultado será conforme cuando todos condiciones sanitarias y operativas son "Conforme" y cuando los aspectos sanitarios y operativos resultaron "Conforme" o se subsanaron los "No Conforme"; de lo contrario, el resultado de LA VERIFICACIÓN será "No Conforme", LO CUAL IMPLICA LA SUSPENSIÓN DE LA PRODUCCIÓN (de existir un siguiente turno de verificación, será suspendido).
(*)El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

OBSERVACIONES:



ANEXO N° 06:

Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos

 Qali Warma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS	PRT- PNAEQW- USME-FOR-005
Versión N°: 02		Página 1 de 1
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR
1. FECHA Y HORA - INICIO	2. MODALIDAD	3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones)
DÍA MES HORA	PRODUCTOS RACIONES	MAÑANA TARDE
1 2 3	1 2	1 2
4. N° DE VEHÍCULOS A VERIFICAR		
5. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW		
NOMBRES Y APELLIDOS		DNI
II. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (Registro por vehículo)		
N°:		
A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACIÓN DE LA RUTA		
VEHÍCULO	1. PLACA DEL VEHÍCULO (CÓDIGO)	2. TIPO DE VEHÍCULO
3. RUTA N°		
4. ITEMS		5. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE RUTAS
		CONFORME1 NO CONFORME2
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DNI
8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR		
B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO		
Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:		
1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO		
Foto		
DESCRIPCIÓN	CON- FORME	NO CON- FORME
OBSERVACIÓN		
1.1 Estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.		
1.2 Es exclusivo para transporte de alimentos para consumo humano.		
1.3 El vehículo para transporte de raciones cuenta con tolva cerrada; y para productos, con tolva cerrada o con tolvera íntegra y limpia.		
IMPORTANTE: EL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DEBERÁ CUMPLIR TODOS LOS REQUISITOS DE "CONDICIÓN DEL VEHÍCULO", PARA CONTINUAR CON LA CARGA Y ESTIBA; DE LO CONTRARIO FINALIZARÁ LA VERIFICACIÓN, EN ESTE CASO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO DE "NO CONFORME".		
2. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO		
Foto		
DESCRIPCIÓN	CON- FORME	NO CON- FORME
OBSERVACIÓN		
1.1 No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo.		
1.2 Los alimentos han sido adecuadamente estibados y protegidos contra fuentes de contaminación.		
1.3 Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.		
1.4 Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames.		
1.5 El personal de estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación.		
C. RESULTADO POR VEHÍCULO		
Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME" o "NO CONFORME" como resultado de la verificación:		
EL VEHÍCULO, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS TIENE COMO RESULTADO:	CONFORME	NO CONFORME
	1	2
Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme"; de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme" Y SE SUSPENDERÁ LAS CARGA Y ESTIBA.		
III. RESULTADO GENERAL		
Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:		
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "CONFORME"	N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "NO CONFORME"	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS
N° DE VEHÍCULOS REEVALUADOS	FECHA Y HORA - FINAL	
	DÍA MES HORA	
OBSERVACIONES:		

ANEXO N° 07:

Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor

 Versión N°: 02	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR	PRT- PNAEQW- USME-FOR-006 Página 1 de 2
---	--	---

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	
----------------------------	--

I. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
1. NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR	2. RUC
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	4. DIRECCIÓN
5. DISTRITO	8. UNIDAD TERRITORIAL
6. PROVINCIA	9. COMITÉS DE COMPRAS
7. DEPARTAMENTO	10. ÍTEMS
11. REPRESENTANTE LEGAL	
12. PERSONAL DEL PROVEEDOR	
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROF O TÉCNICO CALIF Y CAPAC
ESPECIALIDAD	N° DE COLEGIATURA
DNI	(de corresponder)

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN	
1. FECHA Y HORA - INICIO	2. MODALIDAD
DÍA MES HORA	PRODUCTOS RACIONES
1 2 3	1 2
3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para LIBERACION de RACIONES)	
MAÑANA	TARDE
1	2
4. PERSONAL DE PNAEQW	
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES	NOMBRES Y APELLIDOS
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:	
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR	1
EVALUACIÓN DE PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO	2
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO	3
LIBERACIÓN	
VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA	4
LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN/ NUEVA (PRODUCTOS)	5

III. ACTA																	
Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se CONCLUYE lo siguiente:																	
1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO																	
PUNTAJE OBTENIDO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #d3d3d3;">CALIFICACIÓN</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">SUSPENDIDO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Causales con incumplimiento</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Requisitos con "No Conforme"</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SATISFACTORIO</td> <td style="text-align: center;">NO SATISFACTORIO</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> </tr> </table>	CALIFICACIÓN		SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"	SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	☐	Especifique	Especifique						
CALIFICACIÓN		SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"													
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	☐	Especifique	Especifique													
2. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS																	
N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">NO CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° TOTAL DE ALIMENTOS</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Causales con incumplimiento</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Requisitos con "No Conforme"</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> </tr> </table>	CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR	N° TOTAL DE ALIMENTOS	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Especifique	Especifique
CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR	N° TOTAL DE ALIMENTOS	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"										
☐	☐	☐	☐	☐	☐	Especifique	Especifique										
3. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)																	
VERIFICACIÓN DE:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">NO CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Causales con incumplimiento</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Requisitos con "No Conforme"</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> </tr> </table>	CONFORME	NO CONFORME	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"	☐	☐	☐	Especifique	Especifique						
CONFORME	NO CONFORME	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"													
☐	☐	☐	Especifique	Especifique													
4. RESULTADO DE LA LIBERACIÓN																	
N° DE ÍTEMS EN ESTADO:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">LIBERADO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">PENDIENTE</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">NO LIBERADO</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° TOTAL DE ÍTEMS</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Motivo de no liberación</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> </tr> </table>	LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO	N° TOTAL DE ÍTEMS	Motivo de no liberación	☐	☐	☐	☐	Especifique						
LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO	N° TOTAL DE ÍTEMS	Motivo de no liberación													
☐	☐	☐	☐	Especifique													
5. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS																	
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">NO CONFORME</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° VEHÍCULOS REEVALUADOS</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">N° Placa</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Requisitos con incumplimiento</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> <td style="text-align: center;">Especifique</td> </tr> </table>	CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS	VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"	N° Placa	Requisitos con incumplimiento	☐	☐	☐	☐	☐	Especifique	Especifique		
CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS	VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"	N° Placa	Requisitos con incumplimiento											
☐	☐	☐	☐	☐	Especifique	Especifique											

VºBº
JEFE DE LA UNIDAD
DE SUPERVISIÓN
MONITOREO Y
EVALUACIÓN

Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem
Modalidad Raciones / Modalidad Productos.

[illegible]

[illegible]

Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking)
Modalidad Raciones / Modalidad Productos.

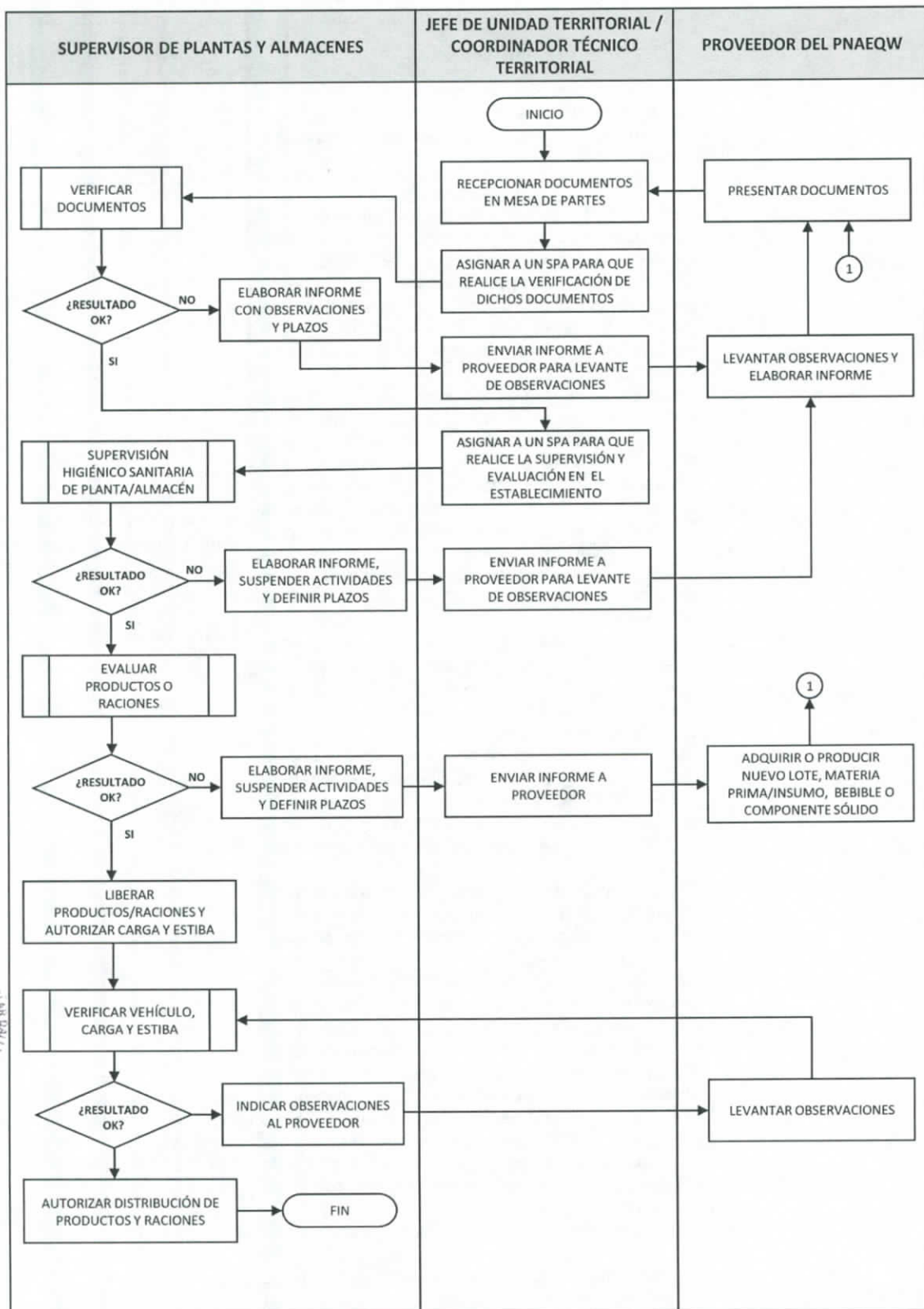
[illegible]



 Versión N° 02		DETALLE DE ALIMENTOS LIBERADOS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA (PICKING)										PRT- PNAEQW-USME-FOR-006	
												Página 2 de 2	
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR		RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		NOMBRES Y APELLIDOS DEL SPA		DNI SPA					
MODALIDAD PRODUCTOS													
Items:		Fecha de Liberación:		Período:									
N°	CÓDIGO MODULAR	I.I.E.	Nivel Educativo: Inicial (I) Primaria (P) Secundaria (S)	CANTIDAD PROGRAMADA (kg)	ARROZ SUPERIOR		AZÚCAR RUBIA		en último PRODUCTO		OBSERVACIONES		
					Lote a	Lote z	Lote a	Lote z	CANTIDAD A ENTREGAR (Und.)	PRESENTACIÓN (0.5 kg/Bolsa)		CANTIDAD A ENTREGAR (Und.)	PRESENTACIÓN (0.5 kg/Bolsa)
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

ANEXO N° 10:

Diagrama de Flujo del Proceso de Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en
Establecimiento de Proveedores del PNAEQW.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
VºBº
JEFE DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN MONITOREO Y EVALUACIÓN

ANEXO N° 11:

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	Todo el documento	Se ha modificado el texto "Unidad de Supervisión y Monitoreo" por el texto "Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación".	Modificación, Manual de Operaciones del Programa, Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS
01	8.1	- Se incorporado los Sigüientes párrafos: - Suspender la prestación del servicio alimentario de un proveedor, si como resultado de las acciones de supervisión realizadas por el PNAEQW y/o terceros, se detecten situaciones que resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, en estos casos deberá comunicar dicha decisión a la Sede Central y al Comité de Compras. - Emitir los informes técnicos, en casos de verificarse el incumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias a las que se encuentra obligado el proveedor y/o la falsedad y/o adulteración de los documentos presentados, o cualquier incumplimiento contractual, con la finalidad de aplicar las penalidades establecidas en el Manual del Proceso de Compras, en las bases y/o en el contrato respectivo, y/o resolver o declarar la nulidad del contrato, según corresponda. - Realizar acciones que garanticen el uso de los aplicativos informáticos desarrollados por el PNAEQW, y el registro de información referida al Proceso de Supervisión y Liberación en dichos aplicativos informáticos. - Asegurar que la información registrada por la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, se mantenga actualizada, en coordinación con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y la Unidad de Tecnologías de Información del Programa. - Generar Informes y atender los requerimientos solicitados por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. Asegurar el cumplimiento del presente protocolo.	Modificación realizada para darle mayor énfasis los casos de Suspensión, incumplimientos de proveedores y uso de herramientas informáticas.
01	8.2	- Se modificado el siguiente texto: "Coordinar con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y otras Unidades Técnicas del Programa, la implementación de acciones que conduzcan a la mejora continua de la prestación del servicio alimentario por: "Coordinar con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y otras Unidades Técnicas del Programa, la implementación de acciones que conduzcan a la mejora continua de los procesos descritos en el presente protocolo". - Se ha unido los literales "g" y "h" en uno solo: literal "j" - Se ha reemplazado el texto: "Monitorear el avance de las Supervisión y los registros ingresados en el SIGO" por: "Garantizar la evaluación documentaria	Modificación realizada para mejorar la redacción a las actividades de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial.



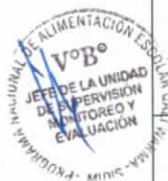
CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		obligatoria presentada por los proveedores del PNAEQW	
01	8.3	- Se ha incorporado el siguiente texto: "Verificar el cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos por el PNAEQW." - Se ha retirado el texto "Verificar las existencia de los productos alimenticios almacenados por el proveedor"	Incorporación realizada para resaltar la actividad de verificación de requisitos obligatorios, retiro realizado por adecuación al Manual de Compras del 2017
01	IX	Se ha incorporado los siguientes literales: - El proceso de Supervisión y Liberación de productos y/o raciones, inicia cuando la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial recibe el expediente con los documento obligatorios presentados por el postor, culminando con la carga estiba de productos/raciones para distribución a las instituciones educativas - Las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes, o quienes hagan sus veces, deben realizar las actividades de supervisión para la liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores de su Unidad Territorial. - Para establecimientos que se encuentren fuera de su ámbito, de ser necesario, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial "A" podrá coordinar con el Jefe Unidad Territorial "B" donde se encuentra ubicado el establecimiento para que su personal (Unidad Territorial "B") realice las actividades de liberación. Para esto la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial "A" deberá remitir la conformidad de los resultados de la verificación documentaria a la Jefa o el Jefe Unidad Territorial "B". - El proveedor deberá ingresar por mesa de partes de la Unidad Territorial, dentro de los plazos establecidos en el contrato y bases del proceso de compra (plazo no menor de diez (10) días hábiles antes del inicio del período de entrega para la modalidad productos y no menor de cinco (5) días hábiles antes de su liberación y/o uso para la modalidad raciones) y posterior a la firma del contrato, la documentación completa (foliada, firmada y sellada) de todos los productos (modalidad productos/raciones) e insumos a emplear para elaboración del componente sólido (modalidad raciones), que acredite el cumplimiento de los requisitos obligatorios señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, además de la documentación que acredite la precedencia del producto (facturas o boleta de venta y guía de remisión) en la que figure el nombre del producto, marca lote, cantidad y otros datos que permitan la trazabilidad del producto, asimismo deberá adjuntar el listado de alimentos y marcas para la provisión de alimentos modalidad raciones/productos, la misma que será derivada al y Especialista Alimentario para la validación respectiva, a la Supervisora o Supervisor de Compras para el ingreso de la información en el Aplicativo SIGO, y a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial	Modificación realizada para enfatizar las condiciones que debe tenerse en cuenta para el Desarrollo de la Supervisión – Liberación de las raciones/productos y ajustarlo a lo establecido en las bases del proceso de Compra 2017.



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		quien a través de las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes revisarán y verificarán la documentación. - En caso la documentación presentada por el proveedor se encuentra "NO CONFORME", el proveedor deberá subsanar la observación en un plazo máximo de 1 día hábil antes de su liberación o uso para la modalidad raciones y un plazo máximo de 3 días hábiles antes del inicio de su período de entrega en la modalidad productos. - De producirse, intercambios o modificaciones al contrato en relación a la entrega de productos/raciones (cambio de volúmenes, días de atención u otros), que ameritan suscripción de adenda, esta información deberá ser proporcionado por el Especialista Alimentario y Supervisoras o Supervisores de Compra, y transmitir a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien a su vez dará a conocer a las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes para su verificación. - En caso de modalidad productos estos serán adquiridos directamente del fabricante, procesador o distribuidores autorizados por el fabricante (debidamente sustentado con documento emitido por el fabricante que indica tal condición). - En caso modalidad raciones, los productos industrializados de consumo directo, el huevo fresco, mantequilla, queso maduro y aceitunas serán adquiridos directamente del fabricante, procesador o distribuidores autorizados por el fabricante). - La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá alcanzar a las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes, una matriz donde se identifique a los proveedores que hayan presentado en su Propuesta Técnica la declaración siguiente: - Promesa de Compra - Venta del distribuidor autorizado u operador logístico del bebible industrializado, leche enriquecida con DHA u otros ácidos grasos esenciales, que conforma la ración. - Promesa de entrega de productos locales (insumos para panificación y/o alimentos de procesamiento primario e industrializado), por cada período de atención. - Promesa de Contratación de Integrante(s) de Organizaciones Sociales de Base, por cada establecimiento del proveedor, con vigencia durante la ejecución contractual del servicio alimentario. - La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial deberá mantener un consolidado de la documentación generada por cada proveedor, de los contratos, adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos y demás documentos generados en el proceso de supervisión, clasificado por ítem. - El Especialista Alimentario a través de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial	



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		deberá proporcionar vía correo electrónico u otro medio, las cantidades de las raciones a liberar por instituciones educativas, de cada establecimiento del proveedor adjudicado. Asimismo, la Supervisora o Supervisor de Compras deberá proporcionar mediante correo electrónico u otro medio, a través de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, copia de los contratos y adendas, cada vez que se generen. - El proveedor en la distribución de las raciones liberadas deberá considerar que el componente solido pan con acompañamiento tipo sándwich (ejemplo, pan con queso, pan con aceituna, etc.) no deben tener una exposición mayor a tres (3) horas antes de su entrega para su consumo, para el caso de pan con aceituna o pan con queso. Para el caso del pan con huevo, el tiempo de vida útil es como máximo de 8 horas, a partir del proceso de enfriamiento. No aplica para raciones a base de bebida y galletería, bebida y panes horneados. - Además, la distancia entre la planta de producción y la IE no debe exceder de 150 km y de dos (2) horas, para los casos del componente sólido (pan con acompañamiento). - El proveedor deberá disponer de un espacio dentro de la unidad de transporte para que un personal (propio o contratado) del PNAEQW realice la supervisión de rutas de la modalidad raciones a las instituciones educativas.	
01	9.1, 9.2, 9.3, 9.6	Se ha retirado los 4 sub capítulos para incluirlos en el Capítulo X	Modificación, a fin de mejorar la estructura de la redacción y darle la secuencia cronológica considerando que el protocolo se ejecutará durante la Provisión del servicio alimentario 2017
01	9.4, 9.5	Se ha retirado los 2 sub capítulos,	Modificación, los casos de resolución contractual corresponden a una etapa posterior al proceso de liberación.
01	X	Se ha modificado el texto "Disposiciones Específicas" por el texto " Proceso de liberación ".	Modificación, para precisar el Proceso de Liberación desde la revisión documentaria hasta la verificación de carga y estiba.
01	X	Se ha reordenado todo el capítulo X, dividiéndolo solo en dos sub capítulos y 4 etapas cada una de ellos. Supervisión Modalidad Raciones - Etapa 1. Revisión y verificación de Documentos - Etapa 2. Supervisión del Establecimiento de producción de pan/huevo sancochado, almacén de bebida y sólido industrializado - Etapa 3. Liberación del componente sólido, bebida industrializado y producto de galletería - Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión Modalidad Raciones Supervisión Modalidad Productos - Etapa 1. Revisión y verificación de Documentos	Modificación realizada en conciliación del Manual de compras 2017, en relación al plazo de entrega, donde el plazo de entrega es determinado en función al inicio de atención del servicio alimentario y no en función al periodo anterior al inicio del servicio alimentario.



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		- Etapa 2. Supervisión a Establecimientos de Almacenamiento y Liberación de los Productos - Etapa 3. Liberación de Productos - Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión Modalidad Raciones.	
01	Anexos	Se ha retirado los Anexos 2, 3, 4, 5.	Modificación, se ha eliminado el codificador y colocado las preguntas en las mismas fichas para facilitar el registro de datos y ficha física, de corresponder. Asimismo, se han actualizado en base a lo que establece el Manual de Compras y Bases Integradas del Proceso de Compras
01	Anexos	Se ha modificado el texto Acta de "Supervisión y Liberación - 2016" del Anexo N° 07, por el texto "Acta de Supervisión"	Modificación, con la finalidad darle mayor claridad al significado del Acta de Supervisión.
01	XII	Se ha retirado el Capítulo "REGISTROS"	Modificación, debido a que durante el desarrollo del protocolo y en las Fichas de Supervisión se indica el ingreso de la información en el SIGO

