



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 452-2017-MIDIS/PNAEQW

Lima, 21 de noviembre de 2017.

VISTOS:

El Memorando N° 1923-2017-MIDIS/PNAEQW-USME, de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, el Memorando N° 4334-2017-MIDIS/PNAEQW-UPP, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, el Informe N° 10020 -2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), 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 y N° 004-2015-MIDIS, dispone que el PNAEQW, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, y modifica el segundo párrafo del artículo primero del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y establece que el PNAEQW tendrá una vigencia de seis (06) años;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del PNAEQW, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa social, funciones específicas de las unidades que lo integran, necesidades mínimas del personal, así como los principales procesos técnicos y/o administrativos del programa orientados al logro de su misión, visión y objetivos estratégicos, de conformidad con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 432-2017-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Provisión del Servicio Alimentario, en cuyo literal h) del numeral 111), se establece como obligación del proveedor: *"contar obligatoriamente con los dispositivos móviles con las características técnicas mínimas requeridas para instalar el respectivo aplicativo informático proporcionado por el PNAEQW, mediante el cual se registra el evento de la entrega en cada una de las IIEE. Dichos dispositivos móviles no podrán ser utilizados por más de un proveedor. Las características mínimas requeridas para los dispositivos móviles deben estar establecidas en las Bases del Proceso de Compras. Asimismo, el literal i) del mismo numeral, señala que los proveedores deben "realizar la georreferenciación y sincronización de información de todas las entregas utilizando el respectivo aplicativo informático, de acuerdo a lo establecido en las Bases del Proceso de Compras y el Protocolo de Uso de Herramientas Informáticas que apruebe el PNAEQW. La sincronización debe realizarse de forma previa a la presentación del Expediente de Conformidad de Entrega."*;



Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 134-2017-MIDIS/PNAEQW, se aprueba 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, el cual establece 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;

Que, tomando en consideración que los proveedores del servicio alimentario deben entregar raciones/productos en óptimas condiciones, 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 facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad e inocuidad de las raciones y productos, y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños usuarios del Programa;

Que, el literal g) del artículo 38 del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado por Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, establece que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación se encarga de *“proponer a Dirección Ejecutiva las directivas, instructivos, protocolos y/o instrumentos técnicos y/o normativos, en el ámbito de su competencia, los alcances del Programa y en el marco de los lineamientos del MIDIS”*;

Que, en atención a ello, mediante Memorando N° 1123-2017-MIDIS/PNAEQW-USME, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación propone el proyecto de documento normativo, *“Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”* - Versión N° 03, con el objetivo de establecer 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 Programa;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 022-2016-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el *“Procedimiento de Control de Documentos y Registros”*, que establece los parámetros generales para la documentación respecto de su emisión, revisión, aprobación, actualización, control de cambios, distribución, manejo, identificación de documentos obsoletos y disposición final, en el marco del Sistema de Gestión de la Calidad;

Que, los literales a) y c) del numeral 8.1.1 – Elaboración, Actualización y Aprobación de Documentos Normativos, señala que toda elaboración de documentos normativos seguirá las disposiciones descritas en la *“Directiva para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos en el PNAEQW”*; y asimismo, cuando se actualicen dichos instrumentos (a partir de la versión N° 02), la Unidad Orgánica proponente (...) registra todos los cambios efectuados en relación a la versión vigente en el *“Cuadro de Control de Cambios”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la *“Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”*, mediante la cual se establecen disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo las Unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 4334-2017-MIDIS/PNAEQW-UPP, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto emite opinión favorable a la aprobación del proyecto de documento normativo; *“Protocolo*



para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 03

Que, mediante Informe N° 10020-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 03 , presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, cumple con las condiciones señaladas en la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”, aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW; y, el “Procedimiento de Control de Documentos y Registros”, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 022-2016-MIDIS/PNAEQW;

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

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, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 045-2017-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

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 PRT-001-PNAEQW-USME, Versión N° 03, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Derogación

Dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 134-2017-MIDIS/PNAEQW, que aprueba 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

Artículo 3. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria e Información, hacer de conocimiento a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas, respectivamente, a través de medios electrónicos.

Artículo 4. Publicación en el Portal Institucional

Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.



“CARLA PATRICIA MILAGROS
FAJARDO PÉREZ-VARGAS
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

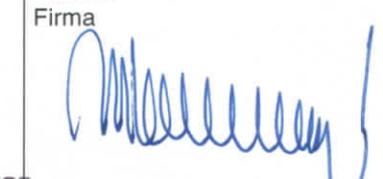
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT- 001-PNAEQW-USME	03	78	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 452 -2017-MIDIS-PNAEQW	21/11/2017

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

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma</p>  <p>ALFREDO ALEJANDRO YAÑEZ PAJUELO Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma</p>  <p>ROCÍO FERNÁNDEZ DE PAREDES CHANG Jefa de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>María Teresa Cornejo Ramos Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
--	---	--

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN	3
II. JUSTIFICACIÓN	3
III. OBJETIVOS	4
3.1 Objetivo General	4
3.2 Objetivos Específicos	4
IV. ALCANCE	4
V. BASE LEGAL	4
VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
VII. SIGLAS Y TERMINOS	6
VIII. DEFINICION DE TERMINOS	6
IX. RESPONSABLES Y FUNCIONES	9
9.1 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial	9
9.2 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial	9
9.3 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes	10
X. DISPOSICIONES GENERALES	10
XI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	12
11.1 Proceso de Liberación – Modalidad Raciones	12
11.1.1 Etapa 1. Revisión y verificación de documentos	12
11.1.2 Etapa 2. Supervisión del establecimiento de producción de pan/ huevo sancocado, almacén de bebible y sólido industrializado	13
11.1.3 Etapa 3. Liberación del componente sólido, bebible industrializado y Producto de galletería	14
11.1.4 Aplicación de los instrumentos de supervisión – Modalidad Raciones	15
11.2 Proceso de Liberación – Modalidad Productos	19
11.2.1 Etapa 1. Revisión y verificación de documentos	19
11.2.2 Etapa 2. Supervisión a establecimiento de almacenamiento	20
11.2.3 Etapa 3. Liberación de productos	21
11.2.4 Aplicación de los instrumentos de supervisión – Modalidad Productos	22
11.3 Casos de Reposición o nueva liberación de productos	25
XII. DISPOSICIONES FINALES	25
XIII. REGISTROS	26
XIV. ANEXOS	26



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS 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 *“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 IIEE, las que se realizan 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”*.

En ese sentido, a fin de coadyuvar al cumplimiento de los objetivos del Programa se ha elaborado el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; según se detalla en el presente documento.

II. JUSTIFICACIÓN

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), puede presentarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, como consecuencia de las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos: por lo que 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 facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad e inocuidad 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. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General:

Establecer 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:

- Verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el programa, durante la preparación del componente sólido y/o almacenamiento de productos alimenticios en los establecimientos de los proveedores.
- Usar adecuadamente los instrumentos de supervisión y liberación.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de las unidades de transporte de los proveedores.
- Uniformizar criterios para realizar la liberación de las raciones y productos alimenticios, a fin que cumplan con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos y Contratos suscritos.
- Establecer los canales de comunicación para el buen desarrollo de las actividades de supervisión y adecuado reporte de la información, según lo establecido por el PNAEQW.

IV. ALCANCE

El presente protocolo será aplicado por las Supervisoras y los Supervisores de Planta y Almacenes de todas las Unidades Territoriales, en todas las actividades de supervisión y liberación de raciones y productos, que se realicen en los establecimientos de los proveedores del Programa a nivel nacional.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- 5.2 Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y sus modificatorias.
- 5.3 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.4 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.5 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- 5.6 Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
- 5.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 5.8 Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- 5.9 Decreto Supremo N° 040-2001-PE – Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 5.10 Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.11 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.12 Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- 5.13 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



- 5.14 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA.
- 5.15 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.16 Decreto Supremo N° 004-2014-SA que modifica e incorpora algunos artículos al D.S. N° 007-98-SA.
- 5.17 Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Modificación del D.S. N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y dictan medida para la determinación de la clasificación socio económica con criterio geográfico.
- 5.18 Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- 5.19 Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 5.20 Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS que modifica el D.S. N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, incorporando el "Artículo 5-A.- Destino excepcional de los productos alimenticios".
- 5.21 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 5.22 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".
- 5.23 Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 5.24 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.
- 5.25 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.
- 5.26 Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 5.27 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".
- 5.28 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.
- 5.29 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.
- 5.30 Resolución Ministerial N° 0624-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N°118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 5.31 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.
- 5.32 Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- 6.1 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 0432-2017-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.



- 6.2 Resolución de Dirección Ejecutiva que aprueba las Bases de Raciones y Productos, Anexos y Formatos del Proceso de Compra para la provisión del Servicio Alimentario 2018, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 6.3 Resolución de Dirección Ejecutiva N°165-2017-MIDIS/PNAEQW, aprueba el Protocolo de acción frente a denuncias, quejas y/o reclamos durante la gestión del servicio alimentario.
- 6.4 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 216-2017-MIDIS-PNAEQW, aprueba el Plan Operativo Informático del PNAEQW
- 6.5 CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 6.6 Norma Técnica Peruana – NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 6.7 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.
- 6.8 Norma Técnica Peruana – NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 6.9 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. SIGLAS Y TERMINOS

- CTT** : Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial
IE : Institución Educativa
PNAEQW: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA : Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes
UT : Unidad Territorial
SIGO : Sistema Integrado de Gestión Operativa

VIII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- 8.1 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)
- 8.2 Aplicativo Informático**
Solución informática para la automatización de múltiples tareas, como la contabilidad de una empresa, la redacción de documentos y emisión de documentos, la gestión de almacenes, el registro de datos personales, etc. (R.D.E. 432-MIDIS-PNAEQW)
- 8.3 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**
Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. (D.S. 007-98-SA)
- 8.4 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)**
Las buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos. (R.M. 066-2015-MINSA)
- 8.5 Cadena Alimentaria**
Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (D.L.1062)



- 8.6 Calidad Sanitaria**
Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento, que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano (D. S. 007-98-SA)
- 8.7 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).
- 8.8 Cantidad de Productos/Raciones a entregar**
Es el número en unidades del producto o raciones que se entregará a las instituciones educativas de manera efectiva según lo establecido en el contrato o adenda.
- 8.9 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)
- 8.10 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)
- 8.11 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)
- 8.12 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)
- 8.13 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)
- 8.14 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)
- 8.15 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)
- 8.16 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)



8.17 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)

8.18 Instrumentos de Supervisión

Son los formatos, actas y aplicativos implementados para el recojo de información durante el proceso de supervisión y liberación.

8.19 Limpieza

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

8.20 Número de Supervisión - modalidad raciones

Es la cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento, sustentado con las Actas de Supervisión y Liberación suscritas por turno, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

8.21 Número de Supervisión - modalidad productos

Es la cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento del proveedor, sustentado con las Actas de Supervisión y Liberación suscritas por día, los cuales deben estar registrados en el SIGO.

8.22 Picking

Consiste en identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuirán a cada institución educativa, correspondiente a un periodo de entrega.

8.23 Proceso de Liberación

Son las actividades que se realiza de manera secuencial, desde la 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.

8.24 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).

8.25 SIGO - Sistema Integrado de Gestión Operativa

El Sistema Integrado de Gestión Operativa es una solución web que atiende procesos operativos de las Unidades Técnicas de Sede Central y Unidades Territoriales. Se encarga de agrupar a los Aplicativos de Gestión Operativa del PNAEQW en Módulos relacionados con la finalidad de compartir información que permita administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos que son realizados en las Unidades Territoriales. Los procesos comprendidos dentro del SIGO van desde la generación de volúmenes de entrega para las instituciones educativas pasando por los procesos de convocatoria y adjudicación de proveedores, suscripción de contratos y adendas, registro de cronogramas de entregas y asignación de volúmenes de productos a cada institución educativa, evaluación de productos y raciones, liberación de los mismos, evaluación de vehículos y rutas de entrega, registro de entregas y supervisión de preparación de raciones y recetas, evaluaciones de satisfacción, valorización de entregas y gestión de pagos. (RDE N° 216-2017-MIDIS-PNAEQW)



IX. RESPONSABLES Y FUNCIONES

9.1 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

Es el responsable de la ejecución, monitoreo y supervisión de las actividades orientadas a la prestación de los servicios del Programa Social en su ámbito jurisdiccional, en el marco de los criterios y mecanismos establecidos por las Unidades competentes y en cumplimiento de las políticas y lineamientos dictados por la Dirección Ejecutiva. (RM124-2016-MIDIS)

Funciones:

- 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 Planta 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 Planta 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 (Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación) y al Comité de Compras.
- e) Emitir los informes, en caso de verificar 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.
- 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 y 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.
- k) Asegurar el cumplimiento del presente protocolo.
- l) Comunicar al Comité de Compra, las penalidades y/o resoluciones que puedan aplicar por incumplimientos detectados durante la supervisión de los establecimientos.

9.2 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial

Funciones:

- a) Registrar en el SIGO la programación de supervisiones de las Supervisoras y los Supervisores de Planta y Almacenes, considerando la rotación de los mismos.
- b) Realizar seguimiento a las actividades de las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes.
- c) Gestionar que la información de los proveedores relacionados al proceso de liberación (cronogramas de liberación, adendas, RDE de actualización de IE,



- registro de volúmenes, lista de productos, entre otros) se encuentren registrados en el SIGO.
- d) Garantizar la evaluación documentaria obligatoria presentada por los proveedores del PNAEQW.
 - e) Mantener en custodia los documentos e informes de las supervisiones ejecutadas.
 - f) Verificar los registros ingresados en el SIGO establecido por el PNAEQW, que permita la evaluación del avance de las actividades de supervisión.
 - g) 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.
 - h) Comunicar a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial los casos de incumplimientos por parte de los proveedores, según lo establecido en las Bases del Proceso de Compra y Contrato, generando los informes correspondientes.
 - i) Coordinar e informar a 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.
 - j) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.

9.3 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes

Funciones:

- 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) Comunicar a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces, cuando se evidencie incumplimientos durante la supervisión y generar el informe correspondiente a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, en un plazo no mayor a 24 horas.
- g) Comunicar a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial o quien haga sus veces, cuando se evidencie causales de suspensión en cualquier etapa de la supervisión 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 oportuna, 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, procederá conforme lo establecido en el Protocolo de acción frente a denuncias, quejas o reclamos durante la gestión del servicio alimentario.
- j) Generar informes sobre las actividades de supervisión (revisión de expedientes, liberación, DQR, alerta, entre otros).
- k) Otras, que en el ámbito de su competencia se le asigne o delegue.



X. DISPOSICIONES GENERALES

- La o el CTT debe realizar la programación en el SIGO de las o los SPA, para el proceso de liberación.
- El proceso de liberación de productos y/o raciones, en las Unidades Territoriales, se inicia cuando la o el CTT recibe el expediente con los documentos obligatorios presentados por el proveedor.

- La o el CTT verifica que la información relacionada al proceso de liberación (cronogramas de liberación, adendas, RDE de actualización de IE, registro de volúmenes, lista de productos, entre otros) se encuentren registrados en el SIGO. En caso no se encuentre registrado, comunicará a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, para que se proceda al respectivo registro y se proceda a iniciar el proceso de la liberación.
- La o el SPA, debe 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 del ámbito de jurisdicción de una determinada Unidad Territorial, de ser necesario, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial "A" puede 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. En dichos supuestos la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial "A" debe 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 debe ingresar por mesa de partes de la Unidad Territorial, la documentación de los productos o raciones para su evaluación, según lo establecido y dentro de los plazos referidos en las Bases del Proceso de Compra y/o contrato.

Los documentos presentados por el proveedor, no serán devueltos, quedando como parte del acervo documentario de la Unidad Territorial. En caso el proveedor solicite sus documentos originales observados, no utilizados para las raciones o productos liberados, estos podrán entregarse previa autenticación de una copia que quedará en la Unidad Territorial.

- La o el SPA presenta al CTT, el informe de la revisión de los documentos presentados por el proveedor, según los plazos establecidos en las Bases del Proceso de Compra.
- De obtener resultado conforme, el CTT autoriza a la o el SPA para que realice la liberación, según los plazos establecidos en las Bases del Proceso de Compra.
- La o el CTT debe alcanzar a la o el SPA, los compromisos asumidos por los proveedores durante la postulación al Proceso de Compra para su verificación.
- La o el CTT debe mantener la documentación generada por cada proveedor (copia de los contratos y adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos, informes de la o el SPA y demás documentos generados en el proceso de supervisión, ordenados cronológicamente), clasificados por ítem.
- Antes de dirigirse al establecimiento, la o el SPA debe verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.
- En las supervisiones, la o el SPA, debe contar con los siguientes documentos:
 - ✓ Carta de presentación y/o credencial del PNAEQW.
 - ✓ Bases del Proceso de compra (físico o digital).
 - ✓ Contrato del proveedor y adendas, de corresponder (físico o digital).
 - ✓ Especificaciones Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones/Productos del PNAEQW (físico o digital).
 - ✓ Compromisos asumidos por el proveedor (físico o digital)
 - ✓ Protocolo, instrumentos de supervisión (físico o digital).
- La o el SPA, para realizar las supervisiones, debe portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes) equipos y materiales de evaluación requeridos y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.



- De presentarse una causal de suspensión en el establecimiento del proveedor, la o el SPA levanta un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo de la suspensión efectuando tomas fotográficas o audio visuales que evidencien dicha situación.
- Para el caso de seguimiento al levantamiento de las observaciones que no están contempladas como causales de suspensión u otro tipo de objetivo de visita al establecimiento para el recojo de información, se aplicará el Acta de Supervisión y Liberación, con el respectivo informe.
- La o el SPA, designado para ejecutar la supervisión de la producción y/o liberación de raciones, sólo podrá retirarse del establecimiento cuando se haga presente el personal del siguiente turno, cuando el proceso es continuo; en caso este último no se presenta debe comunicarlo inmediatamente al Coordinador Técnico Territorial, para las indicaciones respectivas.
- En caso se presente denuncias, quejas o reclamos a la prestación del servicio alimentario, la o el SPA debe proceder de acuerdo a lo indicado en el Protocolo de acción frente a denuncias, quejas y/o reclamos durante la gestión del servicio alimentario.
- En caso el proveedor presenta nuevo establecimiento, la Unidad Territorial debe realizar la supervisión al establecimiento aplicando el procedimiento de supervisión inicial así como su registro en el SIGO.

XI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

11.1 PROCESO DE LIBERACIÓN - MODALIDAD RACIONES

11.1.1 Etapa 1. Revisión y verificación de documentos

- La o el CTT una vez recibido los documentos obligatorios presentados por el proveedor, debe derivar los mismos mediante correo electrónico u otro medio, a la o el SPA para que realice la verificación de dichos documentos.
- La o el SPA verifica 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. Los documentos emitidos por las Autoridades Sanitarias (DIGESA y SENASA) y presentados por los proveedores, 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 debe solicitar a estos la verificación de la autenticidad del documento, de ser necesario previo requerimiento de la o el CTT, adjuntando una copia del mismo; la misma que no afecta el proceso de liberación hasta la obtención del resultado.
- Durante la verificación de los documentos, la o el SPA debe realizar el registro de información de los productos y el resultado de la evaluación correspondiente, en el aplicativo web (SIGO) en el módulo de liberación.
- La o el SPA debe presentar su informe del resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor a la o el CTT, quien informa al JUT para que comunique al proveedor dicho resultado.
- En caso, el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor sea CONFORME, la o el CTT autoriza y asigna (vía correo electrónico o memorando) a una o un SPA para que continúe con el proceso de liberación.



- Antes de dirigirse al establecimiento de los proveedores, la o el SPA debe verificar si dicho establecimiento cuenta o no con observaciones de supervisiones anteriores (pendientes de subsanar), a fin de constatar su cumplimiento.

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

La o el SPA debe realizar en el establecimiento del proveedor lo siguiente:

- Presentarse con el representante legal del establecimiento o responsable de Control de Calidad.
- La supervisión debe realizarse con el acompañamiento del responsable de Control de Calidad, en forma obligatoria.
- Si el representante legal del establecimiento o responsable de Control de Calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento se debe esperar un máximo de 15 minutos en el establecimiento.
- Acto seguido la o el SPA debe levantar un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión e indicar el incumplimiento incurrido, estableciendo el tiempo de SUSPENSIÓN del proceso de liberación y procede 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, asimismo, debe consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.
- En caso el proveedor no cuente con el responsable de control de calidad del establecimiento, no se realiza la supervisión y se levanta un Acta de Supervisión y Liberación indicando dicha situación, otorgando la facultad al proveedor de manifestar su descargo en la misma Acta.
- Posteriormente, la o el SPA emite un informe a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para las acciones del caso.
- En caso observe que la ubicación del establecimiento no corresponde con la dirección y rubro indicado en la Licencia Municipal de Funcionamiento, la o el SPA, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación dicha situación e informará a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial del PNAEQW para las acciones pertinentes.
- Requiere el original de los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y control médico semestral del personal presente en el establecimiento o cada vez que renueve personal (los exámenes médicos deben incluir por lo menos Baciloscopia y coprocultivo), realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor.
- Realiza la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento aplicando el Anexo N° 02: Ficha de Supervisión al establecimiento de proveedor – Modalidad Raciones, según frecuencia establecida.



- Constata que la producción y liberación total del componente sólido para un mismo ítem se realice en un único establecimiento y el almacenamiento y liberación de la totalidad de los productos industrializados (leche, galleta u otros) para un mismo ítem se realice en un único establecimiento.
- Verifica que el establecimiento mantenga un stock de seguridad para tres (3) días de atención, que permita garantizar la provisión del servicio alimentaria ante imprevistos.
- Formula preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular, a fin de evaluar sus conocimientos sobre el impacto de su labor con la inocuidad del producto manipulado.
- La o el SPA debe recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.
- La o el SPA debe 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 verificado en la etapa de envasado, cuyo resultado deberá registrarse en el SIGO (Anexo N° 05: Ficha de Verificación de la elaboración del componente sólido – Modalidad Raciones).

11.1.3 Etapa 3. Liberación de las raciones

La o el SPA debe tener en cuenta en el proceso de liberación de raciones lo siguiente:

- Realizar el muestreo de los productos teniendo en cuenta lo siguiente:
 - a) Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplicar la NTP ISO-5538, nivel de inspección S-2 (Apéndice 01).
 - b) Para el muestreo de galletas, maní con o sin pasas, producto de panificación y huevo sancochado, aplicar la NTP ISO -2859-1, nivel de inspección S-2 (Apéndice 04).
- Evaluar los productos muestreados, según lo señalado en el Apéndice 01: Muestreo para leche y productos lácteos y Apéndice 04: Muestreo estratificado de alimentos envasados.
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", se realiza la liberación de las raciones, en el mismo día y turno de la distribución.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", se debe: a) suspender la liberación en el establecimiento, b) elaborar el Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad y c) comunicar a la Unidad Territorial para que se informe a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y a su vez esta gestione ante la Autoridad Sanitaria las acciones correspondientes; quedando el producto en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento (proveedor).
- De ser conforme la liberación, se realiza la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado debe registrarse en el SIGO (Anexo N° 06: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos).



- Si el resultado de la evaluación del vehículo es “CONFORME”, se autoriza la carga y estiba de los alimentos.
- Si el resultado de la evaluación del vehículo es “NO CONFORME” se debe indicar al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el procedimiento.
- Cuando el resultado de la evaluación del vehículo es “CONFORME”, se autoriza la distribución de los productos a las instituciones educativas.
- El componente sólido y/o acompañamiento (huevo sancocado) y el producto industrializado (bebible, galleta u otro) deben integrarse en un sólo establecimiento según lo declarado en las Bases del Proceso de Compras. Los componentes de la ración (sólido y bebible) no podrán ser entregados por separado.
- Las observaciones realizadas durante la supervisión deben ser registradas en el Acta de Supervisión y Liberación, de forma clara, concisa, precisa y relevante, no sesgada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y guardar relación con la supervisión realizada.

La CTT debe verificar que la información de la liberación realizada por la o el SPA, se encuentren registradas en el SIGO en forma oportuna según los turnos de liberación.

11.1.4 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Raciones

- Los registros serán ingresados directamente al aplicativo informático Tablet / web (SIGO) durante las actividades de supervisión.
- En casos excepcionales y con autorización de la o el CTT y/o Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, la o el SPA pueden aplicar las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, la misma que luego debe ser registrada en el SIGO en el plazo de 48 horas como máximo.

Paso 1: Uso de Fichas

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

a) FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR - MODALIDAD RACIONES

Frecuencia de aplicación

Cada dos semanas de atención 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, debe verificar que no se incurra en las causales de suspensión para continuar con el proceso de supervisión.

La o el SPA debe evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos referidos a infraestructura, instalaciones y equipos, área de procesos, zona de crudos, zona de cocidos, preparación del componente sólido, personal, 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; 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, dejando copia de la misma.

b) FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

Frecuencia de aplicación

Diario y por turno, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en sus respectivas adendas.

Registro y evaluación

- ✓ La aplicación de este instrumento, tiene por finalidad registrar la información siguiente:
- ✓ Datos por tipo de alimento (materia prima/insumo, bebible industrializado, componente sólido industrializado, productos de panificación, acompañamiento, huevo sancochado).
- ✓ Verificar que la documentación de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos de Raciones y Bases del Proceso de Compras presentadas por el proveedor a la Unidad Territorial e ingresados a la web, corresponde con lo existente en el almacén.
- ✓ Evaluar los aspectos externos del alimento (materia prima/insumo, bebible industrializado, componente sólido industrializado y acompañamiento), registrando dicha información en el SIGO.
- ✓ Realizar la verificación físico organoléptico (componente sólido, bebible y sólido industrializado y huevo sancochado) por turno de producción.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es CONFORME se libera.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es NO CONFORME no se procede la liberación. El plazo máximo de subsanación es de cinco (05) días hábiles.
- ✓ De existir alguna observación/indicación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.

c) 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 y de ser el caso en las respectivas adendas.

Registro y evaluación

La aplicación de este instrumento, se realiza en el aplicativo informático SIGO y tiene por finalidad registrar la información siguiente:

- ✓ Datos del componente sólido a elaborar (pan o huevo sancochado), que se evaluará y verificará.



- ✓ Datos de la supervisión, correspondiente a la modalidad de raciones.
- ✓ Verificar la existencia de causales de suspensión.
- ✓ 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 número de tomas fotográficas y audiovisuales de las evidencias de no conformidades.

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

La o el SPA liberará las raciones por turno, en cantidades exactas, íntegras 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.

d) 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 y de ser el caso en las respectivas adendas.

Registro y evaluación

Este formato se aplica para verificar cada vehículo de transporte, destinado para la carga y estiba de las raciones, se realiza en el aplicativo informático SIGO y tiene por finalidad registrar la información siguiente:

- ✓ Datos del vehículo y verificación de la ruta
- ✓ Se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte.

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, se suspende la carga y estiba, hasta subsanar de inmediato la no conformidad. De no ser subsanable, se finaliza la verificación, concluyendo el registro con resultado NO CONFORME.

De existir alguna información adicional se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.

El resultado de la aplicación de la ficha será consignado en el Acta de Supervisión y Liberación.



e) **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 y de ser el caso en las respectivas adendas.

Registro

Este formato se aplica en físico, para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación, evaluación y liberación realizadas por la o el SPA en los establecimientos, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones; y en caso de causales de suspensión, podrá plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar los cinco (5) días hábiles y en caso de observaciones formuladas en la ficha de supervisión y liberación, el levantamiento de observaciones no deberá superar el plazo de veinte (20) días.

En caso que se evalúe la producción, se debe consignar en el Acta de Supervisión y Liberación, el número de batch producidos.

Si durante la supervisión se realiza la liberación, se debe consignar el detalle de la ración liberada (nombre, marca, presentación, fabricante, lote, fecha producción, fecha vencimiento, cantidad).

Además, en este documento se debe describir en la sección "observaciones" los requisitos con calificaciones NO CONFORME, causales de suspensión (consignar el literal según las Bases de Compras) y será suscrita por el representante del establecimiento o proveedor o responsable de control de calidad designada por el proveedor.

f) **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

En el aplicativo informático SIGO - web se debe asignar la cantidad de raciones por ítem e institución educativa.

El formato podrá ser exportable en el cual se 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, fecha de producción, fecha de vencimiento, 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 o el SPA debe proceder 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 o el SPA debe constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet



o a la Unidad Territorial, para enviar los datos al aplicativo web (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.

- La o el CTT, verifica en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que la o el SPA realice las 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 o el SPA debe reportar por la vía más rápida el evento a la o el CTT, quien comunicará inmediatamente a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial para que adopte 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.
- La o el SPA debe presentar un informe técnico, culminada la programación del establecimiento asignado en un plazo no mayor de tres (3) días hábiles. Adjuntando a dicho documento, los originales de las Actas de Supervisión y Liberación.

11.2 Proceso de Liberación - Modalidad Productos

11.2.1 Etapa 1. Revisión y verificación de documentos

- La o el CTT, una vez recibido los documentos obligatorios presentados por el proveedor, designa mediante correo electrónico u otro medio a una o un SPA para que realice la verificación de dichos documentos.
- La o el SPA, verifica 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 o el SPA debe 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, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial debe solicitar a estos la verificación de la autenticidad de los mismos, adjuntando una copia de los documentos correspondientes; situación que no debe afectar el proceso de liberación hasta la obtención del resultado.
- Durante la verificación de los documentos, la o el SPA debe realizar el registro de información de los productos y el resultado de la evaluación correspondiente en el aplicativo web (SIGO) en el módulo de liberación.
- La o el SPA debe presentar un informe con el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor a la o el CTT, quien informa al



la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para que comunique al proveedor dicho resultado.

- En caso, el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor sea CONFORME, la o el CTT autoriza y asigna (vía correo electrónico y/o memorando) a una SPA para que continúe con el proceso de liberación.
- Antes de dirigirse al establecimiento, la o el SPA deberá verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones de supervisiones anteriores (pendientes de subsanar), a fin de constatar su cumplimiento.

11.2.2 Etapa 2. Supervisión a establecimientos de almacenamiento

La o el SPA debe tener en cuenta lo siguiente:

Presentarse ante el representante legal del establecimiento o responsable de control de calidad.

- La supervisión debe realizarse con el acompañamiento del Responsable de Control de Calidad, en forma obligatoria.
- Si el representante legal del establecimiento o responsable de control de calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento a la o el SPA, se debe esperar un máximo de 15 minutos. De persistir dicha situación se debe levantar un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión e indicar el incumplimiento contractual incurrido y proceden a retirarse.
- Posteriormente, se procederá a entregar copia del acta firmada por la persona que lo atendió la supervisión; 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, debe consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.
- En caso el proveedor no cuente con responsable de control de calidad del establecimiento, no se realiza la supervisión y se levanta un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. La o el SPA debe emitir 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 o el SPA, hará constar en el Acta de Supervisión y Liberación e informar a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial del PNAEQW.
- Realizar la verificación del cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) 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 R.M. N° 066-2015-MINSA.
- Requerir en original los Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (trimestral) y control médico semestral del personal presente en el establecimiento o cada vez que renueve personal (exámenes médicos deben incluir por lo menos Baciloscopía y coprocultivo), realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.



- Verificar el cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor.
- Realizar la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento aplicando el Anexo N° 03: Ficha de Supervisión – Modalidad Productos.
- Formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en el establecimiento, sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular, a fin de evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus labores con la inocuidad del producto manipulado.
- Recoger evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones del establecimiento o de las observaciones encontradas.

11.2.3 Etapa 3. Liberación de Productos

La o el SPA debe tener en cuenta lo siguiente:

- Realizar el muestreo de los productos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01: Instrucciones para el muestreo y verificación de las características físico organolépticas de alimentos del PNAEQW, teniendo en consideración lo siguiente:
 - ✓ Muestrear leche y productos lácteos, aplicando la NTP ISO-5538, nivel de inspección S2 (Apéndice 01).
 - ✓ Muestrear conservas de productos pesqueros y acuícolas, aplicando la NTP 700.002, nivel de inspección S1 (Apéndice 02).
 - ✓ Muestrear granos de cereales, leguminosas y otros alimentos envasados, aplicando la NTP ISO-2859-1, nivel de inspección S2 (Apéndice 03).
 - ✓ Muestrear productos de galletería, aplicando la NTP ISO -2859-1, nivel de inspección S2 (Apéndice 04).
- Evaluar los productos muestreados, según lo indicado en el Apéndice 01, 02, 03 y 04 del presente protocolo.
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", se debe realizar la liberación de los productos.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", la o el SPA debe: a) suspender las actividades en el establecimiento, b) elaborar un Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad y c) comunicar a la Unidad Territorial para que se informe a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y gestione ante la Autoridad Sanitaria correspondiente; quedando el producto en custodia bajo su responsabilidad del representante del establecimiento (proveedor).
- De ser conforme la liberación, la o el SPA debe realizar la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado debe registrarse en el SIGO (Anexo N° 06: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos).
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", se autoriza la carga y estiba de los alimentos.
- Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME" se debe indicar al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas.



- Realiza la verificación de la carga y estiba de los alimentos, cuyo resultado debe ser registrado en el SIGO (Anexo 06: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos).
- Si el resultado de la evaluación es "CONFORME", se autoriza la liberación para su distribución.
- Las observaciones realizadas durante la supervisión deben ser registradas en el Acta de Supervisión y Liberación, de forma clara, concisa, precisa y relevante no sesgada. La redacción, orden y ortografía deben ser impecables y guardar relación con la supervisión realizada.

11.2.4 Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Productos

- Los registros 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 previa autorización de la o el CTT y/o Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, la o el SPA puede aplicar las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, la misma que luego debe ser registrada en el SIGO en el plazo de 48 horas como máximo

Paso 1:

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

a) **FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR - MODALIDAD PRODUCTOS**

Frecuencia de aplicación

De forma mensual o bimensual, se realiza 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, debe verificarse la existencia de alguna de las causales de suspensión, señaladas en las Bases del Proceso de Compras. 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 o el SPA debe evaluar y verificar en detalle cada uno de los requisitos sanitarios de infraestructura, instalaciones sanitarias, personal, equipos y materiales empleados para el almacenamiento de los productos, así como, las buenas prácticas de almacenamiento e higiene y saneamiento.

La o el SPA debe realizar el registro de los requisitos en el aplicativo informático web Tablet / SIGO. En caso, resulten no conformes, debe especificar, en observaciones, el motivo de la asignación de no conforme. Los resultados se reportan automáticamente en el SIGO y de acuerdo al puntaje acumulado, obtendrá un calificativo acorde a la escala de calificación establecida.



Si el resultado de la evaluación al establecimiento es 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 deja copia al proveedor. Si el representante legal del establecimiento o responsable de control de calidad se niega a firmar el documento, se consignará la frase, "se negó a firmar", manteniendo su validez.

b) 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 Bases del Proceso de Compras, 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.
- ✓ Si el resultado de la evaluación del alimento es NO CONFORME no se procederá con la liberación. El plazo de subsanación es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (5) días.
- ✓ De existir alguna información adicional, se detallará en el campo señalado como OBSERVACIONES.

c) 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 registrará en el SIGO y se aplicará para verificar las condiciones higiénico sanitarias de cada vehículo de transporte, durante la carga y estiba de los productos.

En caso de resultar CONFORME, se procede 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 el campo señalado como OBSERVACIONES.

El resumen del resultado de la Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos debe ser consignado en el Acta de Supervisión y Liberación.

d) 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 en físico, por día, para consolidar el resumen de las actividades de supervisión, verificación, evaluación y liberación realizadas por la o el SPA en los establecimientos, donde el proveedor podrá manifestar sus observaciones; y en caso de causales de suspensión, podrá plasmar el tiempo de subsanación de las mismas, el cual no debe superar los cinco (5) días hábiles.

Además, en este documento se debe describir los requisitos con calificaciones NO CONFORME, causales de suspensión identificadas, productos liberados (nombre, marca, lote, presentación, cantidad).

e) 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.

f) 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 o el SPA debe proceder de la siguiente manera:



- Al finalizar la supervisión del establecimiento, la o el SPA deberá constituirse de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la Unidad Territorial, para enviar los datos al aplicativo informático (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 estabilice o ubique un lugar con señal suficiente para garantizar el envío seguro.
- La o el CTT debe verificar en el aplicativo web (SIGO) el registro de la información de las fichas de supervisión, evaluación y verificación, cada vez que la o el SPA realice las actividades de supervisión en los establecimientos del proveedor de productos.
- Para los casos de incumplimiento al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la o el SPA debe reportar por la vía más rápida el evento a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien comunicará inmediatamente a la Jefa o 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.
- La o el SPA debe presentar un informe técnico, en el plazo no mayor de cinco (05) días hábiles culminado el proceso de liberación, a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien debe revisar y evaluar las observaciones reportadas y de ser necesario, comunicar a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para las acciones que correspondan. En dicho documento se debe adjuntar los originales de las Actas de Supervisión a Establecimientos de Proveedores.



11.3 Casos de Reposición o nueva liberación de productos

En caso de alerta sanitaria o productos que impliquen riesgo a la salud de los usuarios del PNAEQW e involucre la intervención de la autoridad sanitaria, el proveedor se encuentra obligado a recoger los productos observados de acuerdo a lo establecido en su Plan de Rastreabilidad y retiro de productos.

En situaciones de caso fortuito o de fuerza mayor, el proveedor podrá solicitar una nueva liberación.

En estos casos, el proveedor puede solicitar al COMITÉ DE COMPRA la reposición de los productos observados, quien comunicará a la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, para que gestione dicha reposición ante las Unidades Técnicas de la Sede Central.

Cabe indicar que la reposición o nueva liberación se registra en el SIGO, dentro del período de atención correspondiente. Finalizado el período de atención no procederá la reposición.

XII. DISPOSICIONES FINALES

Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo a las cláusulas del contrato, disposiciones establecidas en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la provisión del servicio alimentario del PNAEQW 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.

XIII. REGISTROS

La información generada por la aplicación del presente instructivo, se encuentra en el siguiente formato:

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor Modalidad Raciones.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor Modalidad Productos.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-003, Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-004, Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido Modalidad Raciones.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-005, Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-006, Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-007, Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem Modalidad Raciones / Modalidad Productos.

PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-008, Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa (Picking) Modalidad Raciones / Modalidad Productos.



XIV. 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
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 /

- ANEXO N° 09 Modalidad Productos.
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 FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

I. OBJETIVO

El presente documento establece los procedimientos a seguir por las Supervisoras o Supervisores de Planta y Almacenes y Coordinadoras o Coordinadores Técnicos Territoriales de las Unidades Territoriales, con el objeto de ejecutar el muestreo y verificar los requisitos señalados en las Especificaciones 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 Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW.

II. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente documento, son de aplicación obligatoria por las Supervisoras o Supervisores de Planta 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 Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW; referido a los aspectos externos y organolépticos según tipo de alimento.

III. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados. CAC/GL 17-1993.
- Directrices generales sobre muestreo. CAC/GL 50-2004
- Lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspección. NTP 700.002 – 2012
- Leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004). 2010 (2015)
- Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote. NTP ISO 2859-1:2013

IV. RESPONSABLES

4.1 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial (CTT)

- 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) Informar inmediatamente a la Jefa o al Jefe de la Unidad Territorial los incumplimientos o los motivos de suspensión, de ser el caso.
- c) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.

4.2 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes (SPA)

- 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) Comunicar inmediatamente se presente un motivo de suspensión.
- c) Otras responsabilidades que se deriven del presente documento.



V. DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

5.1 Generalidades

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

5.1.1 Defectos

Un defecto (no conformidad) ocurre en un elemento cuando una o varias características de calidad no satisfacen las especificaciones de calidad establecidas. (CAC/GL 50-2004)

5.1.2 Defectos críticos

Es un defecto que haría al producto inaceptable. El defecto crítico también 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. NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004) 2010 (2015).

5.1.3 Defecto mayor

Es un defecto que hace al producto inadecuado para su uso. Un defecto mayor, da como resultado productos seriamente dañados o que llegan a ser inadecuados para la venta o procesamiento. NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004). 2010 (2015)

Por ejemplo:

- a) Defectos de composición, donde se afecte la conservación de la calidad (presencia precipitados).
- b) Integridad del envase (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).

5.1.4 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. NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004). 2010 (2015).

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).
- c) Defectos que no afecten la calidad sanitaria del producto.

5.1.5 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.

5.1.6 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.



5.1.7 Tamaño del lote

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

5.1.8 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.

5.1.9 Unidad no conforme

Es una unidad de producto que no cumple un requisito de la Especificación Técnica de Alimentos – Modalidad Raciones y Modalidad Productos.

5.1.10 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).

5.1.11 Muestreo al azar

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

5.1.12 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.

5.2 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.

5.2.1 Condiciones previas al muestreo

- a) La o el SPA y/o CTT, debe 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.
- b) El personal a cargo del muestreo debe inspeccionar las condiciones generales de almacenamiento: ubicación, protección, identificación, limpieza, observando debajo de las parihuelas y entre las rumas; signos de evidencia de cualquier tipo de plagas, entre otros.
- c) El proveedor debe acondicionar un ambiente apropiado para realizar el muestreo. Asimismo, debe disponer de personal de apoyo para realizar las actividades de muestreo.
- d) En caso la cantidad de producto a muestrear y las condiciones de almacenamiento del mismo son conformes, se procede al muestreo.
- e) La o el SPA debe evaluar el lote de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad Raciones y Modalidad Producto.
- f) De presentarse algún defecto menor, se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor para que realice la selección y separación de los productos comprometidos, para luego proceder a una nueva evaluación.



- d) Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de extracción de los empaques. Una vez evaluadas las 200 unidades de muestras, se procede a identificar y enumerar las unidades (1, 2, 3...200) ordenadas para proceder a tomar las muestras de acuerdo al Plan de Muestreo.
- i. Para realizar la inspección inicial de productos hidrobiológicos, productos lácteos y otros productos de origen animal (POA), se debe extraer las muestras de cada lote.
- ii. Para el resto de productos envasados (granos de cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, tabletas de chocolate, galletas, etc.), la muestra se extrae aplicando el muestreo estratificado.

5.3.2 Evaluación de las características externas del producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realiza en las 200 unidades extraídas como muestras de todo el lote. Se inspecciona y verifica 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.
 - Envases de hojalata con: 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 que afecten la idoneidad (garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan - CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), enmendado en 1999. Rev. 1997 y 2003. Correcciones editoriales 2011), calidad sanitaria o inocuidad, se comunica al responsable de control de calidad del establecimiento sobre el hallazgo y se levanta el "Acta de Supervisión y Liberación", se da por concluido el muestreo y se procede 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 procede 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 y organolépticos del producto.
- d) Para evaluar las características físicas y organolépticas del producto, el proveedor debe facilitar un ambiente limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación que permita verificar las características sensoriales del alimento.

5.4 Pasos para la extracción de muestra

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) unidades defectuosas.**

5.4.1 Para conservas de productos hidrobiológicos y productos de origen animal (POA)

- a) Para las conservas de productos hidrobiológicos, debe aplicarse el Plan de Muestreo 1, Nivel de Inspección I, (NTP 700.002-2012) y de acuerdo al peso neto del producto, se aplicará la Tabla del Apéndice 2. Para el caso de



- g) En caso el lote presente defecto mayor, se procede a reevaluar el lote o lotes con el nivel de muestreo más exigente (inmediato superior).
- h) En caso el lote presente un defecto crítico se suspenderá las actividades de muestreo y se elabora el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo 7).
- i) En caso la cantidad de producto a muestrear no cubra la totalidad declarada para la liberación en el establecimiento en este caso la o el SPA muestrea la cantidad existente que cubra lo requerido para el ítem o ítems a evaluar.

5.3 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.

5.3.1 Selección de empaques y toma de muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, debe realizarse un conteo de todos los empaques de la ruma que conforma el lote a evaluar, luego se procede 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 procede a aplicar de igual manera el método antes mencionado (Z, X, V, W) para la extracción de la muestra, procediendo a extraer máximo 5 unidades de cada empaque hasta completar las 200 unidades requeridas para la evaluación de las características externas.
- c) En caso, la cantidad de empaques sea menor a 40, se toma 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 realiza la evaluación externa al 100% de las unidades que conforman el lote.



- productos de origen animal aplicar el Nivel de Inspección Especial S-2, (NTP ISO 2859-1 – 2013), de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se tomará y abrirán de las 200 unidades extraídas para la inspección inicial
 - c) El muestreo de los productos hidrobiológicos y productos de origen animal, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el Plan de Muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
 - d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Productos) y están exentos de defectos, se calificará como CONFORME.
 - e) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME y se procede a levantar el Anexo 07: Acta de Supervisión y Liberación, detallando la observación.

5.4.2 Para leche y productos lácteos

- a) Para la leche y productos lácteos se debe aplicar el Nivel de Inspección Normal S-2 (NTP ISO 5538 – 2010, rev.2015), según la Tabla del Apéndice 1 y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del Plan de Muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas para la inspección inicial. El muestreo de los productos lácteos, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Raciones y Modalidad Productos) y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME, se procede a levantar el Anexo 07: Acta de Supervisión y Liberación, detallando la observación.

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

- a) Para todos los demás alimentos, debe aplicarse el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2, NTP ISO 2859-1 – 2013) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra, según la Tabla del Apéndice 3.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas para la inspección inicial. Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.
- c) En el caso que se presente lotes conformados por varias fechas de vencimiento o sabores de un mismo producto, con la misma presentación y marca, se debe estratificar. Para ello, se debe tomar el número de unidades de la muestra en proporción al tamaño de los sub-lotes.
- d) El muestreo de los alimentos, se debe realizar por estratificación según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- e) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de Alimentos (Modalidad Productos y Modalidad Raciones) y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.



- f) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, que comprometan la calidad sanitaria o inocuidad del producto, se debe calificar como NO CONFORME, se procede a levantar el Anexo 07: Acta de Supervisión y Liberación, detallando la observación.

5.4.4 Para los productos perecibles (panes, huevos cocidos, pan tipo sandwich)

- a) El muestreo de los panes durante el proceso productivo se realiza por cada batch, tomando cinco (5) unidades de muestra aleatoriamente para verificar el peso del producto (prueba no destructiva).
- b) En el caso de los huevos sancochados, el muestreo se realiza durante el proceso productivo por cada batch, tomando una (1) unidad de muestra aleatoriamente para verificar el grado de cocción (prueba destructiva).
- c) Para la verificación del peso, se debe emplear una balanza calibrada, proporcionada por el proveedor.
- d) Durante la liberación del componente sólido, la muestra se extrae aplicando el Nivel de Inspección S-2, de acuerdo a la NTP ISO 2859-1 "Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos".
- e) Los resultados de la evaluación se reportan en el aplicativo web (SIGO), para los productos durante el proceso productivo se aplica la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones (Anexo 5) y durante la liberación se aplica la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo 4).

5.5 Evaluación física y organoléptica

La evaluación física y organoléptica se realiza abriendo la totalidad de las muestras extraídas 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.

5.5.1 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.

5.5.2 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, debe enjuagarse la boca con agua potable.

5.5.3 Evaluación del color

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

5.5.4 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, compacto, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos – Modalidad Raciones y Modalidad Productos).

5.5.5 Evaluación del aspecto

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



En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra.

5.5.6 Evaluación de las características internas del envase

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

5.6 Resultado de la Evaluación del Alimento

La o el SPA, indica 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 y se registra los resultados en el aplicativo web (SIGO).



ANEXO 1: 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 del 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 Especificaciones 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 Especificaciones 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.

ANEXO 1: 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, cuántas 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, 2º muestra = lata 43, 3ª muestra = lata 76, 4ª muestra = lata 109, 5ª muestra = lata 142 y 6ª 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 Especificación 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 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.



ANEXO 1: 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 I- 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



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

Tamaño muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítemes no conformes o no conformidades por 100 ítemes (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		
A 2	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
B 3	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
C 5	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
D 8	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
E 13	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
F 20	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
G 32	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
H 50	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
J 80	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
K 125	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
L 200	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
M 315	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
N 500	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
P 800	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
Q 1 250	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
R 2 000	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

- ↓ = 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					
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	A	2	0	1	
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	B	3	0	1	
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	C	5	1	2	
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	D	8	1	2	
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	E	13	2	3	
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	F	20	3	4	
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	G	32	5	6	
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	H	50	7	8	
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	J	80	10	11	
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	K	125	14	15	
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	L	200	21	22	
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	M	315	21	22	
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	N	500	21	22	
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	P	800	21	22	
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	Q	1 250	21	22	

Legenda:

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 organoléptica, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones 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.

ANEXO 1: 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	A	2	0	1
2	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1
8	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2
15	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2
25	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3
50	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4
90	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6
150	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8
280	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11
500	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15
1 200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22
3 200	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22
10 000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22
35 000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22
150 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22
500 000 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 prorrateo 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 prorrateo 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 Especificación 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.



ANEXO 1: 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 a los establecimientos de almacenamiento y producción de alimentos, debe emplearse los siguientes materiales:
 - Linterna con mango.
 - Lupa.
 - Tablero con clip metálico.
2. En la evaluación organoléptica de las conservas de pescado, se emplearán los siguientes materiales:
 - Abrelatas.
 - Cuchara y tenedor.
 - Lupa.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.
3. En la evaluación físico organoléptico de los alimentos envasados, se emplearán los siguientes materiales:
 - Tamiz N° 14.
 - Lupa.
 - Cucharón de acero inoxidable.
 - Bandeja rectangular de acero inoxidable.
 - Tablero con clip metálico.



ANEXO 1: APÉNDICE N° 06

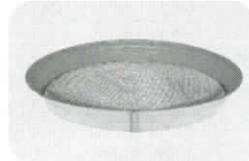
MATERIALES Y EQUIPO PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE
ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICO DE PRODUCTOS



Tablero con
clip metálico



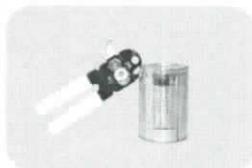
Cucharon de
acero



Tamiz N° 14



Cuchara y
Tenedor



Abrelatas para
Conserva



Bandeja de
acero



Linterna con
mango



Lupa



ANEXO N° 02

 Versión N° 03	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES	PRT-001-PNAEQW-USME- FOR-001 Pág. 1 de 4
--	--	--

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZÓN 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. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	1	ELABORACIÓN DEL COMP. SÓLIDO CON/SIN ACOMPAÑAMIENTO	3
ALMACENAMIENTO DEL COMP. SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	2	ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO	4

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

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

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

a)	Quando 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)	Quando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de planta 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)	Si la(s) planta(s) y/o almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
d)	Quando 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)	Quando 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 sanitaria o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH 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)	Quando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación
h)	Quando 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 y/o almacén.	NC	Observación
i)	Quando 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 suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Quando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	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° 03	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES	PRT-001-PNAEQW-USME- FOR-001
		Pág. 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)	Promesa de entrega de productos locales por cada periodo de diez (10) días de atención, de acuerdo con el requerimiento de raciones para todas las Instituciones Educativas	C	NC	NP	Observación
b)	Contar con la Certificación o Promesa de Implementar la Norma ISO 9001:2015 con alcance: Producción y Distribución de Raciones.	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

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.	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 – 001 – PNAEQW – USME – FOR-001	
Versión N°03				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 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 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 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.		



		FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD RACIONES		PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-001													
Versión N°03				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 Periodos 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"> <tr> <th colspan="2">ESCALA DE CALIFICACIÓN</th> </tr> <tr> <td>SATISFACTORIO</td> <td>NO SATISFACTORIO</td> </tr> <tr> <td>≥75%</td> <td><75%</td> </tr> </table>		ESCALA DE CALIFICACIÓN		SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	≥75%	<75%	PUNTAJE: <input type="text"/>	PORCENTAJE: <input type="text"/>	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO":	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">PLAZO DE SUBSANACIÓN</th> </tr> <tr> <td>Días[*]</td> <td>Fecha límite</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td>...../...../.....</td> </tr> </table>	PLAZO DE SUBSANACIÓN		Días[*]	Fecha límite	<input type="text"/>/...../.....
ESCALA DE CALIFICACIÓN																	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO																
≥75%	<75%																
PLAZO DE SUBSANACIÓN																	
Días[*]	Fecha límite																
<input type="text"/>/...../.....																
CALIFICATIVO: <input type="text"/>				<table border="1"> <tr> <th colspan="3">FECHA Y HORA - FINAL</th> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>HORA</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> </table>		FECHA Y HORA - FINAL			DÍA	MES	HORA	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
FECHA Y HORA - FINAL																	
DÍA	MES	HORA															
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>															
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: <table border="1"> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>																	



ANEXO N° 03

 Versión N° 03	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT-001-PNAEQW-USME- FOR-002
	Pag. 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": Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN				
a)	Quando la Autoridad Sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), o cuando ésta haya vencido.	NC	Observación	
b)	Quando 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 productos infestados.	NC	Observación	
c)	Si el o los almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación	
d)	Quando 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)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del PGH o se verifique que los productos 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)	Quando, 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, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación	
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones del almacén.	NC	Observación	
h)	Quando 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	
i)	Quando 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 suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación	
j)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación	
k)	Quando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	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)	Promesa de entrega de productos locales por cada entrega, de acuerdo con el requerimiento de productos para todas las Instituciones Educativas.	C	NC	NP	Observación
b)	Contar con la Certificación o Promesa de Implementar la Norma ISO 9001:2015 con alcance: Almacenamiento y Distribución de Productos.	C	NC	NP	Observación



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-002
Versión N°03	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			<input type="text" value="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	



 Versión N°03	FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR MODALIDAD PRODUCTOS	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-002 Página 3 de 3		
Foto				
2. DOCUMENTACIÓN				
DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN	
2.1 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. () 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		
Foto				
3. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) Y PRÁCTICAS SANITARIAS				
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 Formulación 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 SATISFACTORIO <input type="checkbox"/> NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/> ≥75% <75%		PUNTAJE: <input type="text"/> PORCENTAJE: <input type="text"/> CALIFICATIVO: <input type="text"/>	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO": <input type="checkbox"/> SUSPENDIDO PLAZO DE SUBSANACIÓN Dias(*) Fecha límite/...../.....	FECHA Y HORA - FINAL DÍA MES HORA <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
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

 Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO				PRT-001-PNAEQW- USME-FOR-003			
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR			RAZÓN 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								
MATERIA PRIMA/INSUMO	2								
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3								
COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4								
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5								
ACOMPANAMIENTO (incluye huevo crudo)	6								
HUEVO SANCOCHADO	7								
3. (Solo en caso de bebida industrializado)				3.1 SABOR					
				3.2. DHA		SI () NO ()			
				3.3 TIPO DE CEREAL (solo leche con cereal)		QUINUA AVENA ARROZ AVENA QUINUA ARROZ Otro:....			
				4. ESPECIE (Solo en caso de conserva de pescado)					
SOLO PARA LA MODALIDAD RACIONES				SOLO PARA PRODUCTOS					
5. NIVEL EDUCATIVO			6. TURNO DE ATENCIÓN			7. LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO ES PARA:		8. LIBERACIÓN	
INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	LIBERACIÓN	PREPARACIÓN	REGULAR	REPOSICIÓN/ NUEVA
1	2	3	1	2	3	1	2		
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								
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								
12	FECHA DE RECEPCIÓN								
13	ORIGEN / PROCEDENCIA (Local/Nacional/Importado)								
14	DISTRIBUIDOR								



 FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO		PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-003			
Versión N° 03		Pág. 2 de 4			
N°	DESCRIPCIÓN	No aplica	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
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 HABILITACION DE PLANTA				
22	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN :				
	HACCP CERTIFICADO				
	ISO 9000				
	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**:

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN (SOLO PARA LA MODALIDAD PRODUCTOS)

a)	Cuando la Autoridad Sanitaria haya cancelado o suspendido la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), o cuando ésta haya 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 productos infestados.	NC	Observación
c)	Si el o los almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	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 el almacén del PROVEEDOR no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del PGH o se verifique que los productos 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, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación

 FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO		PRT-001-PNAEQW-USME-FOR-003	
Versión N° 03		Pág. 3 de 4	
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones del almacén.	NC	Observación
h)	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
i)	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 suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que el almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo de almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	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 planta 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)	Si la(s) planta(s) y/o almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	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 sanitaria o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH 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 verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación
h)	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 y/o almacén.	NC	Observación
i)	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 suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
j)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión, verifique que la planta y/o almacén del PROVEEDOR no es de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
k)	Cuando el PROVEEDOR no cuenta con el personal responsable de control de calidad durante la supervisión y el proceso de liberación en el o los establecimientos.	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°03	FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-003 Página 4 de 4
---	--	--

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

2.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO: Foto

En el caso de producto, bebida 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"	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3">FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>HORA</th> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN			DÍA	MES	HORA			
FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN										
DÍA	MES	HORA								

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		

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

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	(*)				

(*) 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 SUSPENDIDO" como resultado:

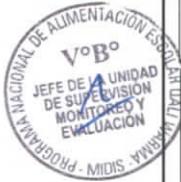
LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA/PRIMA, INSUMO, BEBIBLE INDUSTRIALIZADO, COMPONENTE SÓLIDO O ACOMPAÑANTE RESULTA:	CONFORME	NO CONFORME	1	2	
--	----------	-------------	---	---	--

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.

SUSPENDIDO PLAZO DE SUBSANACIÓN Día(*) Fecha límite/...../.....	FECHA Y HORA - FINAL DÍA MES HORA
---	---

OBSERVACIONES:

--



ANEXO N° 05

 Versión N°03	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT-001-PNAEQW- USME-FOR-004 Pág. 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	<i>Descripción del producto de panificación</i>	
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2	<i>Descripción del acompañamiento</i>	
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 sancochado)		
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 sancochado, el registro es por turno de supervisión)

TURNOS DE SUPERVISIÓN:	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)	Quando 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)	Quando el PROVEEDOR no cumpla con realizar el saneamiento ambiental de planta 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)	Si la(s) planta(s) y/o almacén(es) no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación	
d)	Quando 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)	Quando 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 sanitaria o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH 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)	Quando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación	
g)	Si el PROVEEDOR no permite el ingreso al supervisor u otro personal acreditado por el PNAEQW a las instalaciones de la planta y/o almacén.	NC	Observación	
h)	Quando 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 y/o almacén.	NC	Observación	



 Versión N°03	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-004 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				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

VºBº

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - MIDIS - SIDIU

JEFE DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN MONITOREO Y EVALUACIÓN

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN: Foto

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 – 001 – PNAEQW – USME – FOR-004	
Versión N°03							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 DESPUES DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2								
3								
4								
5								

3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO				Foto		
N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUES 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 sancochado.
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.



 Versión N°03	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-004 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="width:50%;">CANTIDAD DE PRODUCCIÓN</td> <td style="width:50%; text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>ACUMULADA</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </table>	CANTIDAD DE PRODUCCIÓN	1		2	ACUMULADA	3	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:</td> <td style="width:50%; text-align: center;">NO CONFORME</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	NO CONFORME		1		2	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; text-align: center;">SUSPENDIDO</td> <td style="width:50%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PLAZO DE SUBSANACIÓN</td> <td></td> </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></td> </tr> </table>	SUSPENDIDO		PLAZO DE SUBSANACIÓN		Días(*)	Fecha límite/...../.....		<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="width:33%;">DÍA</td> <td style="width:33%;">MES</td> <td style="width:33%;">HORA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> <td style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	FECHA Y HORA - FINAL			DÍA	MES	HORA			
CANTIDAD DE PRODUCCIÓN	1																															
	2																															
ACUMULADA	3																															
CONDICIONES, SANITARIOS Y OPERATIVOS:	NO CONFORME																															
	1																															
	2																															
SUSPENDIDO																																
PLAZO DE SUBSANACIÓN																																
Días(*)	Fecha límite																															
...../...../.....																																
FECHA Y HORA - FINAL																																
DÍA	MES	HORA																														
<p>Nota: El resultado será conforme cuando todas 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.</p>																																
OBSERVACIONES: _____ _____ _____																																



ANEXO N° 06

 <p>QaliWarma Versión N°03</p>		<p align="center">FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS</p>		<p>PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-005</p>	
				<p align="right">Página 1 de 1</p>	
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO		RUC DEL PROVEEDOR		RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN					
1. FECHA Y HORA - INICIO			2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones)
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA / TARDE
			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		
			CONFORME ...1 / NO CONFORME ...2		
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS		7. DNI	8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR	
B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
<p>Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:</p>					
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.				
<p>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".</p>					
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					
<p>Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME" o "NO CONFORME" como resultado de la verificación:</p>					
EL VEHÍCULO, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS TIENE COMO RESULTADO:		CONFORME	NO CONFORME		
		1	2		
<p>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.</p>					
III. RESULTADO GENERAL					
<p>Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:</p>					
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

 Versión N°03	ACTA DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR	PRT – 001 – PNAEQW – USME – FOR-006 Página 1 de 2										
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO <table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:10%;"></td> </tr> </table>												
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	ESPECIALIDAD										
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROF O TÉCNICO CALIF Y CAPAC	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										
		4										
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
		11										
		12										
		13										
		14										
		15										
		16										
		17										
		18										
		19										
		20										
		21										
		22										
		23										
		24										
		25										
		26										
		27										
		28										
		29										
		30										
		31										
		32										
		33										
		34										
		35										
		36										
		37										
		38										
		39										
		40										
		41										
		42										
		43										
		44										
		45										
		46										
		47										
		48										
		49										
		50										
		51										
		52										
		53										
		54										
		55										
		56										
		57										
		58										
		59										
		60										
		61										
		62										
		63										
		64										
		65										
		66										
		67										
		68										
		69										
		70										
		71										
		72										
		73										
		74										
		75										
		76										
		77										
		78										
		79										
		80										
		81										
		82										
		83										
		84										
		85										
		86										
		87										
		88										
		89										
		90										
		91										
		92										
		93										
		94										
		95										
		96										
		97										
		98										
		99										
		100										
4. PERSONAL DE PNAEQW SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES												
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:												
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR	1	LIBERACIÓN										
EVALUACIÓN DE PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO	2	VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA										
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO	3	LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN/ NUEVA (PRODUCTOS)										
	4											
	5											
	6											
	7											
	8											
	9											
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
	15											
	16											
	17											
	18											
	19											
	20											
	21											
	22											
	23											
	24											
	25											
	26											
	27											
	28											
	29											
	30											
	31											
	32											
	33											
	34											
	35											
	36											
	37											
	38											
	39											
	40											
	41											
	42											
	43											
	44											
	45											
	46											
	47											
	48											
	49											
	50											
	51											
	52											
	53											
	54											
	55											
	56											
	57											
	58											
	59											
	60											
	61											
	62											
	63											
	64											
	65											
	66											
	67											
	68											
	69											
	70											
	71											
	72											
	73											
	74											
	75											
	76											
	77											
	78											
	79											
	80											
	81											
	82											
	83											
	84											
	85											
	86											
	87											
	88											
	89											
	90											
	91											
	92											
	93											
	94											
	95											
	96											
	97											
	98											
	99											
	100											
III. ACTA												
Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se CONCLUYE lo siguiente:												
1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO												
PUNTAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN	SUSPENDIDO										
	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/> NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
		Causales con incumplimiento										
		Requisitos con "No Conforme"										
		Especifique										
		Especifique										
2. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS												
N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:	N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR										
CONFORME	NO CONFORME	N° TOTAL DE ALIMENTOS										
		ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO										
		<input type="checkbox"/>										
		Causales con incumplimiento										
		Requisitos con "No Conforme"										
		Especifique										
		Especifique										
3. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)												
VERIFICACIÓN DE:	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento										
CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Requisitos con "No Conforme"										
		Especifique										
		Especifique										
4. RESULTADO DE LA LIBERACIÓN												
N° DE ÍTEMS EN ESTADO:	N° TOTAL DE ÍTEMS	Motivo de no liberación										
LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO										
		Especifique										
5. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS												
N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO:	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS										
CONFORME	NO CONFORME	VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"										
		N° Placa										
		Requisitos con incumplimiento										
		Especifique										
		Especifique										
		Especifique										
		Especifique										





ANEXO N° 09

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR</small> Versión N° 03	DETALLE DE ALIMENTOS LIBERADOS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA (PICKING)	PRT- 001 PNAEQW-USME- FOR-008 Página 68 de 2
--	---	--

RUC DEL PROVEEDOR:
 RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR:

MODALIDAD RACIONES

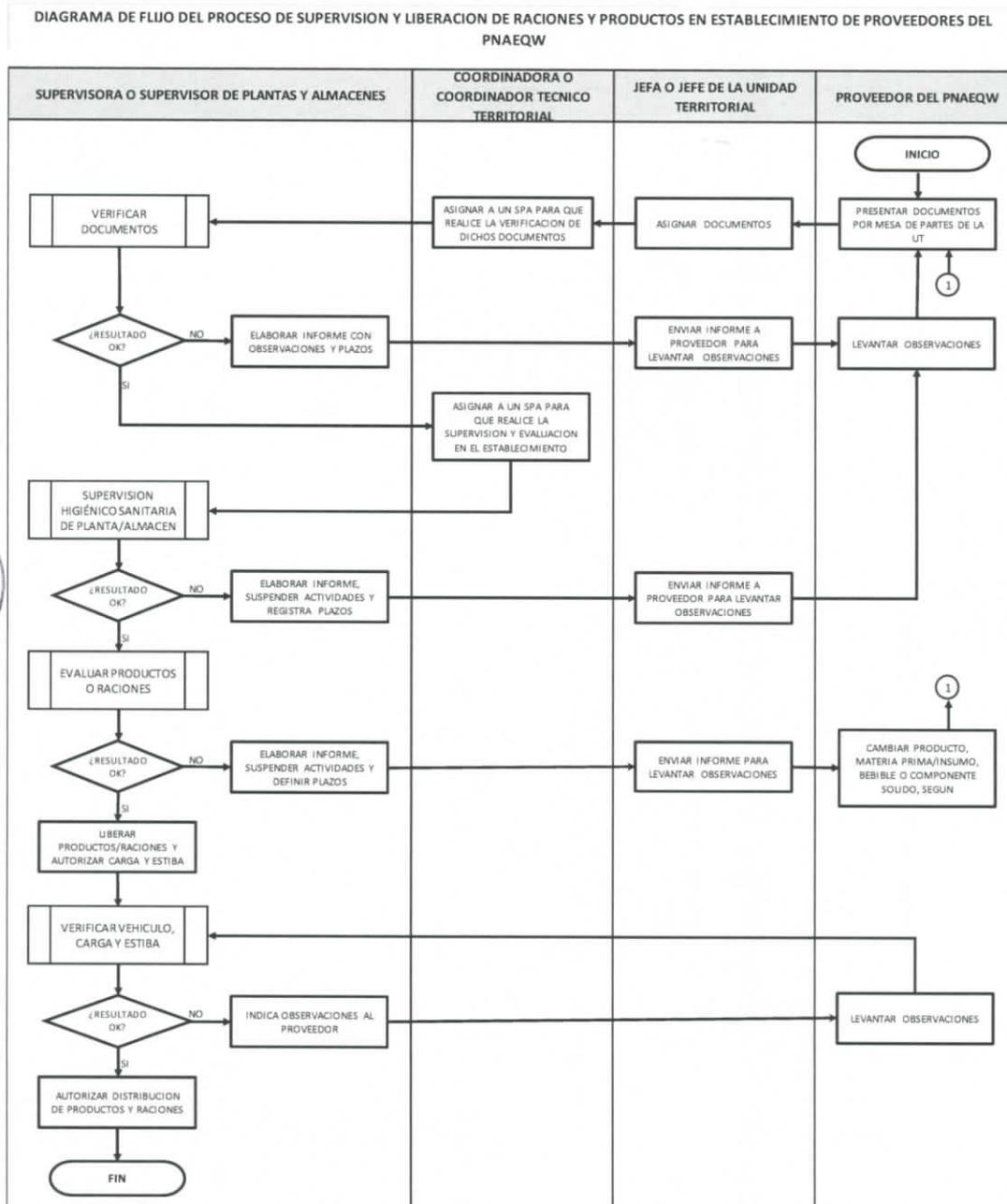
N°	ITEM	FECHA DE LIBERACIÓN	TURNO	CÓDIGO MODULAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NIVEL IE	PRODUCTO	MARCA	PRESENTACION	FABRICANTE	COD. LOTE	FECHA PRODUCCION	FECHA VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD (UND)	OBSERVACIONES
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																



ANEXO N° 09

 Versión N°03	DETALLE DE ALIMENTOS LIBERADOS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA (PICKING)	PRT - 001 - PNAEQW - USME - FOR-008 Página 2 de 2								
CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR								
NOMBRES Y APELLIDOS DEL SPA	DNI SPA									
Rems: <input type="text"/>										
Fecha de Liberación: <input type="text"/>										
Periodo: <input type="text"/>										
MODALIDAD PRODUCTOS										
N°	CÓDIGO MODULAR	Nivel Educativo: Inicial (I) Primaria (P) Secundaria (S)	CANTIDAD PROGRAMADA (kg)	ARROZ SUPERIOR		AZUCAR RUBIA	máximo PRODUCTO		OBSERVACIONES
				Lote a CANTIDAD A ENTREGAR (Und.) PRESENTACION (0,5 kg/Bolsa)	Lote z CANTIDAD A ENTREGAR (Und.) PRESENTACION (1 kg/Bolsa)	Lote a CANTIDAD A ENTREGAR (Und.) PRESENTACION (0,5 kg/Bolsa)	Lote z CANTIDAD A ENTREGAR (Und.) PRESENTACION (0,5 kg/Bolsa)	Lote n CANTIDAD A ENTREGAR (Und.) PRESENTACION (0,425 kg/Litro)		
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



ANEXO N° 11

CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	II	Justificación, se ha retirado el texto 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.	Se mejora y ordena el texto, para mejor comprensión
02	III	3.2 Objetivos específicos •Uniformizar criterios para la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el programa, durante la preparación del componente sólido y/o almacenamiento de productos alimenticios en los establecimientos de los proveedores. •Usar adecuadamente los instrumentos de supervisión y liberación. •Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de las unidades de transporte de los proveedores...	Se mejora y ordena el texto, para mejor comprensión.
02	IV	IV Alcance El presente protocolo será aplicado por las Supervisoras y los Supervisores de Planta y Almacenes de las 27 Unidades Territoriales en todas las actividades de supervisión y liberación, que se realicen en los establecimientos de los proveedores.	Se mejora y ordena el texto, para mejor comprensión.
02	V	Base Legal - Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS que modifica el D.S. N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, incorporando el "Artículo 5-A.- Destino excepcional de los productos alimenticios".	Se incorpora de acuerdo a la actualización de normas.
02	VI	Documentos de referencia, se modifica el texto: - 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 PNAEQW.	Se actualiza documento vigente.
02	VII	Se incorpora campo de siglas y terminos	Para facilitar redacción y comprensión
02	VII	Se modifica numeración del texto a VIII y actualiza definiciones. 8.8 Cantidad de Productos/Raciones a entregar	Se mejora el texto para mejor comprensión.



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		8.18 Instrumentos de Supervisión 8.20 Número de Supervisión - modalidad raciones 8.21 Número de Supervisión - modalidad productos 8.25 SIGO - Sistema Integrado de Gestión Operativa	
02	VIII	Se modifica numeración del texto a IX y actualiza funciones. 9.2 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial a) Registrar en el SIGO la programación de supervisiones de las Supervisoras y los Supervisores de Planta y Almacenes, considerando la rotación de los mismos. b) Realizar seguimiento a las actividades de las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes. c) Gestionar que la información de los proveedores relacionados al proceso de liberación (cronogramas de liberación, adendas, RDE de actualización de IE, registro de volúmenes, lista de productos, entre otros) se encuentren registrados en el SIGO.... i) Coordinar e informar a 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 redacta para mejor comprensión, acorde con las actividades que se ejecutan en las Unidades Territoriales
02	VIII	Se modifica numeración del texto a IX y actualiza funciones. 9.3 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes i) En caso de producirse una alerta sanitaria o DQR, debe proceder conforme lo establecido en el Protocolo de acción frente a denuncias, quejas o reclamos durante la gestión del servicio alimentario.	Se precisa texto para mejor accionar
02	IX	La Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial debe realizar la programación en el SIGO de las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes, para el proceso de liberación... La Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial debe verificar que la información relacionada al proceso de liberación (cronogramas de liberación, adendas, RDE de actualización de IE, registro de volúmenes, lista de productos, entre otros) se encuentren registrados en el SIGO. En caso no se encuentre registrado, gestionar con la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, para iniciar el proceso de la liberación. El proveedor debe ingresar por mesa de partes de la Unidad Territorial, la documentación de los productos o raciones según lo establecido y dentro de los plazos referidos en las Bases del Proceso de Compra y/o contrato. Los documentos presentados por el proveedor, no serán devueltos, quedando como parte del acervo documentario de la Unidad Territorial. En caso el proveedor solicite sus documentos originales observados, no utilizados para las raciones o productos liberados, estos pueden entregarse	Se modificó de acuerdo a las actividades que se realizan en las Unidades Territoriales



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>previa autenticación de una copia que debe quedar en la Unidad Territorial.</p> <p>Las Supervisoras o Supervisores de Planta y Almacenes deben presentar el informe de la revisión de los documentos presentados por el proveedor, según los plazos establecidos en las Bases del Proceso de Compra.</p> <p>De obtener resultado conforme, el Coordinador Técnico Territorial autoriza al Supervisor de Planta y Almacenes realizar la liberación, según los plazos establecidos en las Bases del Proceso de Compra.</p> <p>La Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial debe alcanzar a las Supervisoras o Supervisores de Planta y Almacenes, los compromisos asumidos por los proveedores durante la postulación al Proceso de Compra para su verificación.</p> <p>La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial debe mantener la documentación generada por cada proveedor (copia de los contratos y adendas, volúmenes calculados, volúmenes liberados, cambio de productos, informes de las Supervisoras o Supervisores de Planta y Almacenes y demás documentos generados en el proceso de supervisión, ordenados cronológicamente), clasificados por ítem.</p> <p>Antes de dirigirse al establecimiento, la Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes deberán verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones por subsanar, a fin de constatar su cumplimiento.</p> <p>En las supervisiones, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, debe contar con los documentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carta de presentación y/o credencial del PNAEQW. - Bases del Proceso de compra (físico o digital). - Contrato del proveedor y adendas, de corresponder (físico o digital). - Especificaciones Técnicas de Alimentos Modalidad Raciones/Productos del PNAEQW (físico o digital). - Compromisos asumidos por el proveedor (físico o digital) - Protocolo, instrumentos de supervisión (físico o digital). <p>La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, para realizar las supervisiones, debe portar indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes) equipos y materiales de evaluación requeridos y respetar las normas de higiene establecidos por el proveedor.</p>	<p>Se modificó de acuerdo a las actividades que se realizan en las Unidades Territoriales</p>



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		De presentarse una causal de suspensión en el establecimiento del proveedor, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe levantar un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo de la supervisión efectuando tomas fotográficas o audio visuales que evidencien dicha situación.	
02	X	<p>10.1.1 Etapa 1. Revisión y verificación de documentos.</p> <p>El Supervisor de Planta y Almacenes debe presentar su informe del resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien informa al JUT para que comunique al proveedor dicho resultado.</p> <p>En caso, el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor sea CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autoriza y asigna (vía correo electrónico o memorando) a una Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes para que continúe con el proceso de liberación.</p> <p>Antes de dirigirse al establecimiento, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe verificar si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones de supervisiones anteriores (pendientes de subsanar), a fin de constatar su cumplimiento.</p>	Se mejora la redacción para mejor comprensión
02	X	<p>10.1.2 Etapa 2. Supervisión del establecimiento de producción de pan/huevo sancochado, almacén de bebida y sólido industrializado</p> <p>Si el representante legal del establecimiento o responsable de control de calidad no se encuentra o no permite el ingreso al establecimiento a la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, este debe esperar un máximo de 15 minutos.</p> <p>Acto seguido la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe levantar un Acta de Supervisión y Liberación, consignando el motivo por el cual no realiza la supervisión e indica el incumplimiento al contrato, estableciendo el tiempo de la SUSPENSION. Procede 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, debe consignar el número de tomas fotográficas o audiovisuales que evidencien dicha situación.</p> <p>En caso el proveedor no cuente con el responsable de control de calidad del establecimiento, no se realiza la supervisión y se levanta un Acta de Supervisión y Liberación donde el proveedor podrá manifestar su descargo. La Supervisora o Supervisor de Planta y</p>	Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>Almacenes debe emitir un informe a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial para las acciones del caso.</p> <p>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 Planta y Almacenes, consta en el Acta de Supervisión y Liberación e informa a la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial del PNAEQW...</p> <p>Verifica que el establecimiento mantenga un stock de seguridad para tres (3) días de atención, que permita garantizar la provisión del servicio alimentaria ante imprevistos.</p>	
02	X	<p>10.1.3 Etapa 3. Liberación de las raciones ... Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe suspender la liberación en el establecimiento, elaborar el Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad y comunicar a la Unidad Territorial para que se gestione mediante la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación ante la Autoridad Sanitaria correspondiente; quedando el producto en custodia bajo responsabilidad del representante del establecimiento (proveedor).</p> <p>De ser conforme la liberación, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe realizar la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, cuyo resultado debe registrarse en el SIGO – Anexo N°6 - Ficha "Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos".</p>	Modificado para mejor comprensión
02	X	<p>10.1.4 Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Raciones Los registros serán ingresados directamente al aplicativo informático Tablet / web (SIGO) durante las actividades de supervisión.</p> <p>En casos excepcionales y con autorización de la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial y/o Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes puede aplicar las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, la misma que luego debe ser registrada en el SIGO, en el plazo de 48 horas como máximo.</p>	Se ha modificado de acuerdo a las actividades que se realizan en las Unidades Territoriales.
02	X	<p>Acta de Supervisión y Liberación En caso que se evalúe la producción, se debe consignar en el acta de supervisión y liberación, el número de batch producidos.</p>	Se ha precisado para mejor comprensión
02	X	10.1.5 De los Casos de Suspensión – Modalidad Raciones	Se ha retirado, se encuentra en las Bases del Proceso de Compras
		10.2.1 Etapa 1. Revisión y verificación de Documentos	



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	X	<p>La Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, una vez recibido los documentos obligatorios presentados por el proveedor, designa mediante correo electrónico u otro medio a una Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes para que realice la verificación de dichos documentos.</p> <p>Para el caso de productos hidrobiológicos, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe 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...</p> <p>El Supervisor de Plantas y Almacenes debe presentar su informe del resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor a la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial, quien informa al JUT para que comunique al proveedor dicho resultado.</p>	<p>Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.</p>
02	X	<p>En caso, el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor sea CONFORME, la Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial autoriza y asigna (vía correo electrónico u otro documento) a una Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes para que continúe con el proceso de liberación.</p>	<p>Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.</p>
02	X	<p>10.2.2 Etapa N° 02 Supervisión a Establecimientos de Almacenamiento</p> <p>En el establecimiento del proveedor debe realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentarse con el representante legal del establecimiento o responsable de control de calidad. - Realizar la supervisión con el acompañamiento del responsable de control de calidad, en forma obligatoria. <p>La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor.</p>	<p>Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.</p>
02	X	<p>10.2.3 Etapa 3. Liberación Productos</p> <p>La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe realizar el muestreo de los productos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01-Instrucciones para el muestreo y verificación de las características físicas organolépticas de alimentos del PNAEQW...</p> <p>Si el resultado de la evaluación es "NO CONFORME", la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe suspender las actividades en el establecimiento, elaborar un Acta de Supervisión y Liberación donde se consigne los motivos de la no conformidad y comunicar a la Unidad Territorial para que gestione mediante la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación ante la Autoridad Sanitaria correspondiente; quedando el producto en custodia bajo responsabilidad del representante del</p>	<p>Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.</p>



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		establecimiento (proveedor).	
02	X	10.2.4 Etapa 4. Aplicación de los Instrumentos de Supervisión – Modalidad Productos Los registros son 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, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes debe aplicar las fichas de supervisión que correspondan en formato físico, la misma que luego debe ser registrada en el SIGO en el plazo de 48 horas como máximo.	Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.
02	X	De los Casos de Suspensión – Modalidad Productos	Se ha retirado, se encuentra en las Bases de Compras 2018
02	X	10.3 Casos de Reposición o nueva liberación de productos Si posterior a la liberación del Ítem existe observaciones que impliquen riesgos a la salud de los usuarios del PNAEQW e involucre intervención de la autoridad sanitaria, el proveedor puede solicitar al COMITÉ DE COMPRA la autorización para la reposición de los productos observados, con una nueva liberación de los mismos. Cabe indicar que la reposición o nueva liberación se realiza en el SIGO, para el período de atención correspondiente. Finalizado el período de atención no procede la reposición. En situaciones que representen caso fortuito o de fuerza mayor, el proveedor puede solicitar una nueva liberación, previa evaluación de la solicitud por la Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, respecto al cálculo de volúmenes del producto a reponer y se proceda con la nueva liberación de productos.	Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.
02	Anexo 1	Se ha incorporado DOCUMENTOS DE REFERENCIAS - Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados. CAC/GL 17-1993. - Directrices generales sobre muestreo. CAC/GL 50-2004 - Lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspección. NTP 700.002 – 2012 - Leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004). 2010 (2015) - Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote. NTP ISO 2859-1:2013	Se han incorporado documentos normativos vigentes



CONTROL DE CAMBIOS: PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE RACIONES Y PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	Anexo 1	Se revisa el numeral III. RESPONSABLES 4.1 Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial (CTT) b) Informar inmediatamente a la Jefa o al Jefe de la Unidad Territorial los incumplimientos o los motivos de suspensión, de ser el caso. 4.2 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes (SPA) b) Comunicar inmediatamente se presente un motivo de suspensión.	Se realiza precisiones, a fin de dar mayor claridad respecto al contexto.

