

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución Jefatural

N° 004 -2013-MIDIS/PNAEQW-USM

Lima, 17 de mayo de 2013

VISTO:

El Informe N° 001-2013-PNAEQW/US&M-BYLC de fecha 09 de mayo 2013, suscrito por la Asistente Técnica de la Unidad de Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, con el propósito de brindar un servicio alimentario para las niñas y niños de las Instituciones educativas públicas en el nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y en el nivel primario;

Que, por Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, prevé el principio de alimentación saludable y segura que "las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura";

Que, por Decreto Supremo N° 034-2008-AG se aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, estableciendo que "las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de los alimentos que impliquen riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente";

Que, por Decreto Supremo N° 007-98-SA se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, estableciendo que la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano deberán sujetarse a las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios con la finalidad de garantizar su inocuidad;

Que, para lograr los objetivos del Programa es necesario garantizar una atención alimentaria de calidad y en condiciones de inocuidad desde el almacenamiento de los productos alimenticios hasta su distribución a las instituciones educativas, con el fin de prevenir riesgos de ocurrencias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs),



originadas por el consumo de alimentos contaminados y las deficiencias en las buenas prácticas de almacenamiento y su entorno;

Que, mediante el Informe de Visto, la Asistente Técnica de la Unidad de Supervisión y Monitoreo emite opinión favorable con respecto al "Protocolo para la Supervisión de los Almacenes de los Productos Alimenticios de los Proveedores para el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA", con sus anexos y formatos adjuntos;

Que, en ese sentido, para asegurar el cumplimiento de las condiciones necesarias para brindar un servicio de calidad, en el caso de los proveedores de productos alimenticios, resulta necesario contar con un "Protocolo para la Supervisión de los Almacenes de los Productos Alimenticios de los Proveedores para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", de manera que facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de los productos y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños;

Que, a través del artículo 2° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, la Dirección Ejecutiva del Programa delega facultades entre otros al Jefe de la Unidad de Supervisión y Monitoreo para la aprobación, ejecución, modificación y derogación de los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia, mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, que sean elaborados en el marco de sus competencia;

Que, en el marco de las facultades delegadas en la Resolución antes citada, resulta necesario para la Unidad de Supervisión y Monitoreo, contar con las herramientas necesarias para cumplir a cabalidad sus funciones y en ese marco la aprobación del "Protocolo para la Supervisión de los Almacenes de los Productos Alimenticios de los Proveedores para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con sus anexos y formatos adjuntos, conllevará a que se cumplan con las condiciones necesarias para la oferta de un servicio de calidad, como el caso particular de los proveedores que almacenan y distribuyen productos alimenticios, especialmente en el ámbito sanitario;

Que, de conformidad, con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos, Decreto Supremo N° 007-98-SA, Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas, 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, Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano;

Que, en atención a las consideraciones expuestas resulta necesario formalizar la aprobación de los documentos de gestión antes citados;

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW;

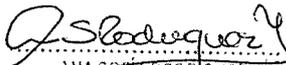


SE RESUELVE:

Artículo Único 1º.- Aprobar el "Protocolo para la Supervisión de los Almacenes de los Productos Alimenticios de los Proveedores para el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA", con sus anexos y formatos, que forman parte integrante de la presente Resolución.

Regístrese y comuníquese.




ANA SOFÍA RODRÍGUEZ TANEZ
Jefe de la Unidad de Supervisión y Monitoreo
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN
DE LOS ALMACENES DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS DE LOS PROVEEDORES
PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALIWARMA

Mayo 2013

1. FINALIDAD

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 y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas.

El PNAE QALIWARMA, brindará el servicio alimentario a través de dos instancias:

- **El Comité de Compra (CC)** a nivel provincial, conformado por representantes de instituciones públicas (DIRESA, Gobierno local, Gobernador) y representantes de padres de familia, responsables de comprar las raciones o productos para la provisión del servicio, y
- **El Comité de Alimentación Escolar (CAE)** a nivel de cada institución educativa pública, los cuales estarán integrados por representantes de la comunidad educativa (directores y/o profesores), padres de familia, quienes tendrán como responsabilidad la administración y operación de los servicios alimentarios. Los CAEs pueden ser CAE Vigilante (reciben raciones preparadas) y CAE Gestor (reciben productos, almacenan y preparan las raciones).

Para lograrlos objetivos del programa es necesario garantizar una atención alimentaria de calidad e inocuidad desde el almacenamiento de los productos alimenticios hasta su distribución a las Instituciones educativas, con el fin de prevenir riesgos de ocurrencias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) originadas por el consumo de alimentos contaminados y las deficiencias en las buenas prácticas de almacenamiento y su entorno.

El Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, establece que *"la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano deberán sujetarse a las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios con la finalidad de garantizar su inocuidad"*.

Por ello, considerando que es responsabilidad del PNAE QALIWARMA asegurar el cumplimiento de las condiciones necesarias para la oferta de un servicio de calidad, en el caso particular de los proveedores que almacenan y distribuyen productos alimenticios, especialmente en el ámbito sanitario, se ha establecido el Protocolo para la Supervisión de los Proveedores de Productos Alimenticios; según se detalla en el presente documento.

2. JUSTIFICACIÓN

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se presenta en toda la cadena alimentaria considerándose también al almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de almacenamiento y distribución de los alimentos por parte de los proveedores.

Los daños provocados por los alimentos mal almacenados son en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales.

Por ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión a los almacenes de los proveedores de productos alimenticios, de manera que se facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de los productos y así minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las niñas y niños usuarios.



4. OBJETIVO ESPECIFICO

Definir el procedimiento para realizar las visitas de supervisión a los almacenes de los proveedores de productos alimenticios, facilitando la mejora continua y previniendo situaciones de riesgo a la salud e integridad de las niñas y niños usuarios.

5. ENFOQUES

- El MIDIS define a los Programas Sociales como *"toda intervención pública, previamente planificada y articulada de acciones, prestaciones y beneficios temporales, estructurada a través de objetivos, estrategias, instrumentos y metas, que brinden bienes y/o servicios destinados a lograr un propósito específico sobre personas o poblaciones en situación de pobreza, vulnerabilidad o riesgo social, con el fin de atender una necesidad urgente o revertir un problema que les afecte."*

- El Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que *"las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de los alimentos que impliquen riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente"*.

- El Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, prevé el principio de alimentación saludable y segura que *"las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucional reconocido a la salud."*

- La Ley N° 29571- Código de Protección y Defensa del Consumidor, en su artículo 30° establece que *"los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria."*

6. ALCANCE

El presente protocolo está diseñado para proporcionar al Jefe de la Unidad Territorial (UT) los principios básicos en las operaciones de supervisiones a los almacenes de proveedores de productos alimenticios para el PNAEQALIWARMA, así como el monitoreo y la gestión de información derivada de las supervisiones.

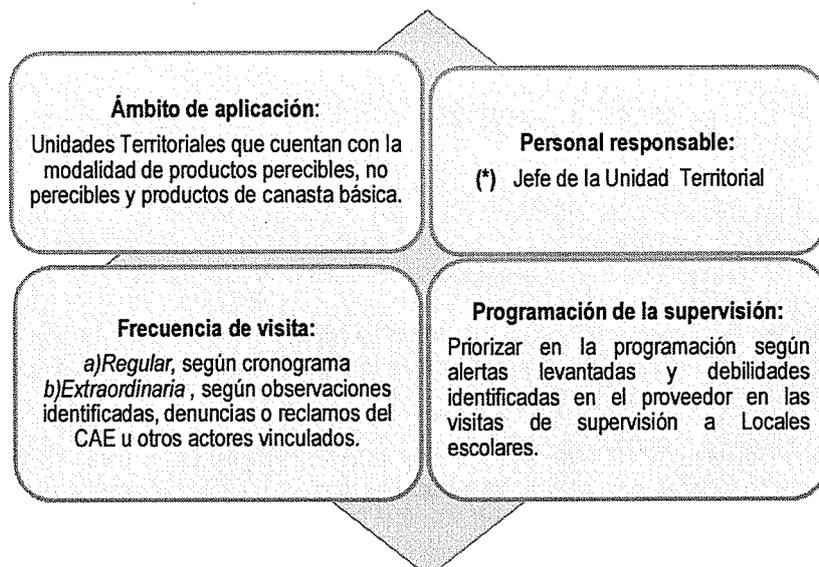
7. BASE LEGAL

- 7.1. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 7.2. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA.
- 7.3. 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.
- 7.4. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 105-2013-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 7.5. 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.



- 7.6. 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".
- 7.7. Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 7.8. 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".
- 7.9. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas.
- 7.10. El Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 7.11. Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 7.12. 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.
- 7.13. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 7.14. Ley N° 29571- Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 7.15. Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 7.16. 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.
- 7.17. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

8. CONSIDERACIONES PREVIAS



8.1. Frecuencia de Supervisión a los Almacenes:

- A un mismo almacén: Máximo 01 vez por semana.
- Un Supervisor podrá realizar máximo 01 inspección por día.

8.2. Programación de Supervisión:

Es necesario programar las visitas de supervisión priorizando en la programación aquellas que requieran un seguimiento y control, frente a lo cual podemos identificar dos tipos de visita:

- **Visita Regular;** es aquella que se programa de acuerdo al cronograma aprobado por el Jefe de la Unidad Territorial.
- **Visita Extraordinaria;** es aquella que se programa de manera extraordinaria, frente a situaciones críticas identificadas en la supervisión a los almacenes de los proveedores de productos alimenticios o frente a resultados negativos obtenidos en visitas previas.

8.2.1. Priorización de Supervisiones:

Las Unidades Territoriales deberán priorizar las inspecciones programadas basadas en perfiles de establecimientos y productos, tal es el caso cuando la cantidad de establecimientos que deben ser inspeccionados es muy grande que abruma el sistema de control de supervisión, para ello se deberá priorizar las visitas de supervisión, con la finalidad de asegurar que los productos que representen un mayor riesgo a los consumidores y los establecimientos que tienen malos historiales de cumplimiento se les preste especial atención y se inspeccionen con mayor frecuencia.

La prioridad para la inspección debe ser siempre revisada y actualizada cuando se requiera.

9. PROCEDIMIENTO PARA LA SUPERVISIÓN DE ALMACENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PASO 1: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO SUPERVISADO:

El proveedor contará con la siguiente documentación:

- a) Autorización Municipal (Licencia de Funcionamiento Municipal, a fin de dar cumplimiento, con respecto a la ubicación del establecimiento, indicado en artículo 30 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- b) Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (desinfección, desinsectación y desratización).

Es importante tener en claro los tipos de productos alimenticios que deberá almacenar el proveedor y el medio de transporte que deberá utilizar para su distribución a las instituciones educativas.

La ubicación de los productos en el almacén, se obtiene al solicitar y visualizar el documento impreso utilizado en el almacén.

En caso de no existir dicho documento se procede a consultar con el responsable del almacén sobre la ubicación establecida para poder continuar con la supervisión dejando la observación sobre su implementación para la siguiente visita, para lo cual el responsable de la supervisión elaborará el flujo para determinar los puntos de riesgo.

PASO 2: VERIFICAR LOS CRITERIOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La verificación del cumplimiento de criterios mínimos establecidos se realiza haciendo uso de la Ficha de Supervisión para el Almacén del Proveedor de Productos Alimenticios:



a) Formato N°04-AT: Inspección de Transporte y Estiba de Raciones o Productos Alimenticios

Condiciones del vehículo

- El vehículo deberá encontrarse en buen estado de conservación, es decir en condiciones óptimas de funcionamiento, a fin de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada a las raciones.
- El vehículo deberá contar con las herramientas necesarias para efectuar tareas de reparación de ocurrir accidentes que dificulten llegar al destino a destiempo. El vehículo de transporte deberá contar con neumáticos de repuesto para solucionar cualquier tipo de accidente que pudiera originar que el alimento transportado no llegue a tiempo y con la temperatura adecuada.
- La combustión deberá ser adecuada para prevenir la contaminación cruzada.
- Se efectuará la verificación de las condiciones de higiene del vehículo, todos los días del reparto, la limpieza del vehículo para prevenir la contaminación de las raciones o productos alimenticios.
- El vehículo donde se transportan los alimentos debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos.
- El vehículo donde se transportan los alimentos debe estar debidamente higienizado por dentro y por fuera.
- Los vehículos de transporte deben contar con tolva cerrada garantizando que las raciones no estén expuestas a sufrir daño o deterioro por algún agente externo. El vehículo con tolva abierta deberá contar con toldera de adecuadas dimensiones (que cubra todo el alimento transportado), sin roturas ni agujeros y limpia. La tolva deberá estar exenta de manchas de combustibles y lubricantes.
- El vehículo de transporte deberá estar exento de olores diferentes al transporte, la plataforma deberá estar íntegra, no deberá existir presencia de excremento de animales, la tolva deberá estar limpia.
- El vehículo deberá contar con un certificado de fumigación y desinfección realizado por una empresa de saneamiento ambiental autorizado por el MINSA.
- Verificar que no exista presencia de materias extrañas, a fin de prevenir la contaminación de las raciones o productos alimenticios.
- La temperatura durante el transporte de los alimentos deberá ser la adecuada a fin de que no afecte la inocuidad de los alimentos.

Condiciones de Transporte

Son las condiciones mínimas que deberá reunir el vehículo para transportar los alimentos:

- El transportista y estibador deberán contar con uniforme limpio y guardar las condiciones mínimas de higiene en el aspecto personal.
- Para el transporte de alimentos, se deberá considerar mecanismo que prevengan que los alimentos no se encuentren en contacto directo con el piso de la unidad de transporte el vehículo deberá contar con un protector interno a fin de que los alimentos no estén en contacto directo con el piso del vehículo.
- Se verificará que el producto se encuentre adecuadamente estibado y apilado a fin de que los alimentos lleguen íntegros a las instituciones educativas.
- Los empaques o envases no deberán tener manchas o signos de drenaje de líquidos.
- El personal de estiba deberá contar con un uniforme limpio.
- El vehículo no deberá transportar otros bienes diferentes a los productos alimenticios.
- El chofer del vehículo deberá contar con los documentos del registro de los alimentos (guías).
- El vehículo deberá contar con implementos de limpieza (escoba, franela).

De acuerdo al cumplimiento de cada uno de ítems se calificará de la siguiente manera:

Criterio	Puntaje	Acciones a tomar por el supervisor
Excelente	96 - 100	Acepta
Muy Bueno	95 - 85	Acepta
Bueno	84 - 75	Acepta
Regular	74 - 65	Acepta
Deficiente	64 - 0	Rechaza (*)

(*) Se cambiará por otro vehículo que cumpla con las condiciones.

Para el cierre de la inspección firmará el formato el representante del establecimiento o almacén y el supervisor.

b) Formato N°06-AT: Acta de Supervisión del Almacén de Productos Alimenticios

- Se indicarán las referencias del almacén de acuerdo a lo que manifiesta el representante del establecimiento.



- Se describirán todos los hallazgos y observaciones encontradas durante la supervisión, así como las recomendaciones a fin de mejorar las condiciones de almacenamiento.
- El responsable del establecimiento podrá manifestar en el acta su opinión con respecto a la supervisión.
- El supervisor otorgará un plazo perentorio para la subsanación de observaciones.
- Al cerrar el acta de supervisión del almacén de productos alimenticios, firmarán el acta en señal de conformidad el representante del establecimiento y el supervisor.

c) Formato N°07-AT: Ficha de Supervisión del Almacén de Productos Alimenticios

Se evaluará lo siguiente:

Infraestructura, instalaciones y equipos:

- Se verificará que su ubicación no represente riesgo de contaminación para los productos que almacenan, a través de aire, agua y/o suelo.
- En la Exclusividad del local, se verificará que el local no presente conexión directa con viviendas, locales donde se realicen actividades distintas al tipo de industria y que además solo se almacenen alimentos compatibles.
- En las vías de acceso y áreas de desplazamiento que se encuentran dentro del establecimiento deberán tener una superficie pavimentada apta para el tráfico al que están destinadas.
- En la infraestructura, se verificará la estructura y acabados del establecimiento sean construidos con materiales impermeables, sanitarios y resistentes a la corrosión y a la acción de plagas. Asimismo se verificará que el local cuente con la Licencia de funcionamiento otorgada por la Municipalidad de su jurisdicción, a fin de dar cumplimiento con lo establecido en el artículo 30 del D.S. 007-98-SA, por consiguiente, al momento de la supervisión solicitar copia de la licencia de funcionamiento y adjuntarla al acta de supervisión.
 - ✓ Las uniones de las paredes con el piso, deberán ser de diseño sanitario a media caña para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de elementos extraños.
 - ✓ Los pisos, paredes, techos y puertas deberán estar construidas y pintados con colores claros de forma tal que permitan su fácil limpieza y desinfección, evitando el ingreso de insectos, roedores u otro tipo de vectores.
 - ✓ La iluminación debe ser adecuada para el tipo de trabajo que se realiza, todas las luminarias del almacén deberán contar con protección efectiva, a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.
 - ✓ La ventilación debe ser la adecuada para evitar el calor excesivo así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado (la corriente de aire deberá desplazarse desde la zona limpia a la sucia). Los equipos de medición de humedad y temperatura de ambientes del almacén ayudaran a tomar las medidas correctivas para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor de agua en los ambientes.
 - ✓ La distribución de los ambientes deberá ser de tal forma que permitan llevar un flujo ordenado y consecutivo donde se evite la contaminación cruzada.
 - ✓ Los equipos y utensilios empleados deben ser fabricados de materiales sanitarios que no contaminen los alimentos o generen contaminación cruzada, asimismo que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
 - ✓ El almacenamiento de los productos deberán efectuarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin, los ambientes deberán ser apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos, evitando los riesgos de contaminación cruzada.
 - ✓ La disposición de residuos sólidos deberán efectuarse en condiciones óptimas de acuerdo a lo que establece el Decreto Supremo N° 007-98 SA, artículo N° 25, asimismo, deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento y adecuadamente cubiertos o tapados.
- El abastecimiento de agua deberá ser de la red pública o de sistemas que utilicen el almacenamiento del agua, los que serán mantenidos y protegidos de manera que se evite la contaminación del agua. Se solicitarán los certificados de limpieza y desinfección de los tanques y cisternas realizados por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el MINSA.



- El establecimiento deberá contar con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública, los mismos que no deben originar contaminación a la sala de producción. Los sumideros deberán estar herméticamente cerrados y en buen estado de mantenimiento.
- Cumplir con el distanciamiento para la estiba de los productos en los almacenes, de acuerdo a la Normativa Sanitaria Nacional, a fin de permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores.
- El establecimiento deberá contar con un procedimiento de disposición de residuos sólidos para evitar la contaminación cruzada o proliferación de plagas, se deberá solicitar registros de control. Asimismo se verificará la ubicación del (los) contenedor(s), condiciones de mantenimiento, hermeticidad, rutas de evacuación, limpieza del área, etc.
- Los almacenes deberán estar libres de materiales o equipos en desuso, para evitar la contaminación cruzada y proliferación de plagas.

Prácticas Sanitarias y Documentación:

- Con el kardex del establecimiento se verificará la adecuada rotación de los productos en el almacén, asimismo todos los productos que están sujetos a registro sanitario deberán presentar fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- El personal que trabaja dentro del almacén deberá contar con los servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, áreas separadas por género, en buen estado de conservación, limpio y por género, a fin de minimizar los riesgos de contaminación en el lugar de trabajo.
- Se verificará la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, ambientes y vehículos de transporte para ello se solicitarán los registros de control de los mismos.
- El almacén deberá contar con maniluvio no activados a mano, secador (automático o desechable) y desinfectante, los mismos que deberán estar operativos.
- Los alimentos almacenados deberán estar correctamente rotulados de acuerdo a la Normativa Sanitaria (fecha de vencimiento, registro sanitario, etc.), en buenas condiciones de conservación y vigentes.
- En caso de encontrarse productos fraccionados el establecimiento deberá contar con la Autorización Sanitaria respectiva, asimismo estos productos deberán consignar rotulo: el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote al que pertenece y deberá estar presentado en un envase adecuado que garantice la inocuidad y calidad del mismo.
- El establecimiento deberá contar con fichas técnicas o especificaciones técnicas de calidad de los productos o grupo de productos almacenados, a fin de permitir efectuar la rastreabilidad.
- Los equipos de refrigeración y congelación utilizados en el almacén deberán contar con instrumento de medición de temperatura con la finalidad de mantener los productos en condiciones óptimas de almacenamiento.
- El personal responsable y operativo del manejo del almacén deberá contar con capacitación continua en temas relacionados en Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Limpieza y Desinfección, entre otros, con el fin de concientizar y que lo practique en su trabajo diario. Se deberá solicitar los registros y certificados de capacitación.
- Se verificará la higiene, presentación (uniforme) y signos de enfermedad del personal, a fin de que no sean una fuente de contaminación para los productos alimenticios. Se deberá solicitar a los trabajadores carné de sanidad o control médico completo de enfermedades infecto contagiosas y los registros de control.
- Se verificarán todos los registros de control de limpieza y desinfección de los almacenes y equipos, los mismos que deberán estar actualizados y firmados por los responsables.
- Los equipos deberán contar con un programa de mantenimiento preventivo para prevenir riesgos de contaminación cruzada.
- El establecimiento deberá contar con un programa de control de plagas operativo y certificado de fumigación vigente (este último emitida por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizado por el MINSA), con ello se podrá prevenir la contaminación cruzada. Asimismo se deberá solicitar la documentación respectiva (programa, registros, fichas técnicas de insecticidas y rodenticidas autorizados por el MINSA).
- El establecimiento deberá realizar la verificación del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante los análisis microbiológicos de superficies vivas e inertes, y ambientes, a fin de evaluar la efectividad del PHS y BPM.



Medidas de Seguridad:

- El almacén deberá contar con la señalización industrial (demarcación de los productos estibados). Asimismo los alimentos almacenados deberán estar separados por tipo, grupo o categoría.
- El almacén deberá contar con un equipo contra incendio (extintor).

Una vez realizada la visita de supervisión se calculará la puntuación y porcentaje alcanzados por el proveedor asimismo se indicará el Plazo de Subsanación de Observaciones según lo establecido:

criterio	Porcentaje de Cumplimiento	Plazos de Subsanación de Observaciones
d) Aceptable	> 74% a 100%	01 - 05 días útiles
En Proceso	> 50% a 74%	06 - 10 días útiles
No Aceptable	≤ 50%	11 - 15 días útiles

Formato N°08-AT: Verificación de Alimentos Almacenados

- Se registrará la cantidad de usuarios que reciben los productos alimenticios, de acuerdo al contrato.
- Se indicará los nombres de las Instituciones Educativas atendidas por el almacén del proveedor.
- Se verificará y registrarán por cada producto o alimento encontrado: nombre del producto o alimento, presentación, stock encontrado en el almacén, fabricante, marca, lote, fecha de vencimiento, número de registro sanitario, y ficha técnica/certificado/informe de ensayo.
- Para las evaluaciones físico organoléptica de cada producto se deberá considerar lo siguiente:
 - ✓ Evaluación Organoléptica: el alimento deberá presentar las siguientes características:
 - Color: Característico, propio del alimento.
 - Olor: Característico, propio del alimento.
 - Sabor: Característico, propio del alimento.
 - Consistencia/Textura: Característico, propio del alimento.
 - ✓ Envase/Empaque: se evaluará:
 - El alimento deberá encontrarse en un envase o empaque cerrado, sellado hermético y con su rotulado correspondiente, para su trazabilidad.
 - El envase o empaque deberá ser de primer uso, sin defectos y contaminantes, y sin evidencia de posible adulteración.
 - ✓ Sanidad: se evaluará:
 - El producto deberá estar libre de hongos, insectos vivos o muertos, presencia de heces de roedor.
 - ✓ Materias Extrañas: se evaluará:
 - El producto deberá estar libre de materias, elementos o sustancias que no son propias del alimento.
- Con la información recolectada y verificada se determinará el cumplimiento con los requisitos de las Bases y Contrato de Compra.
- Firman el formato el representante del establecimiento y el supervisor.

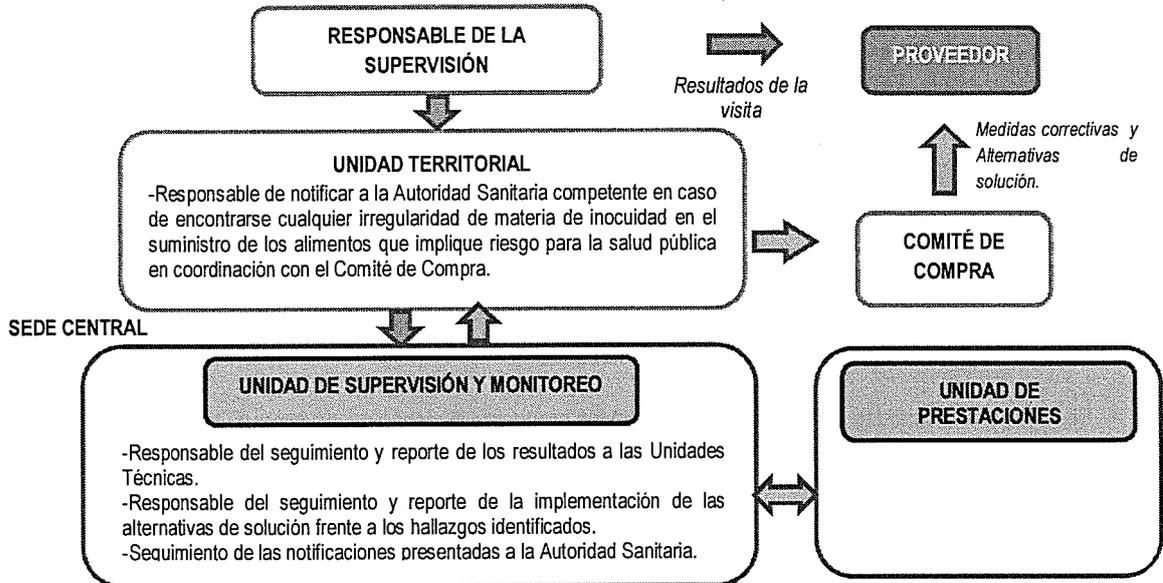
El supervisor encargado de obtener la información de acuerdo al Formato N°08-AT: Verificación de Alimentos Almacenados, será el responsable de la liberación de los productos para su distribución a las instituciones educativas, para ello coordinará con el proveedor para la programación de la distribución de los productos a las Instituciones Educativas. Para la distribución de los alimentos a las instituciones educativas deberá aplicarse el Formato 04-AT: Inspección de Transporte y Estiba de Raciones o Productos Alimenticios, asimismo el supervisor verificará que los alimentos a despacharse del almacén a la Institución Educativa son los que se liberaron en la visita de verificación de la calidad, se deberá indicar en el Formato 06-AT: Acta de Supervisión del Almacén de Productos Alimenticios, los códigos, marca, registro sanitario (solo para los que se encuentren sujetos a registro sanitario), fecha de vencimiento y otra información relevante de los productos.

PASO 3: ESTABLECER LA RETROALIMENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN Y MEDIDAS RESPECTIVAS A LOS DIFERENTES ACTORES INVOLUCRADOS.

Una vez identificadas las posibles debilidades según los resultados alcanzados en la visita de supervisión, se procederá según el flujo de comunicación de los hallazgos a las diferentes unidades técnicas involucradas. Asimismo la Unidad Territorial informará a los Comités de Compra, tal como se observa:

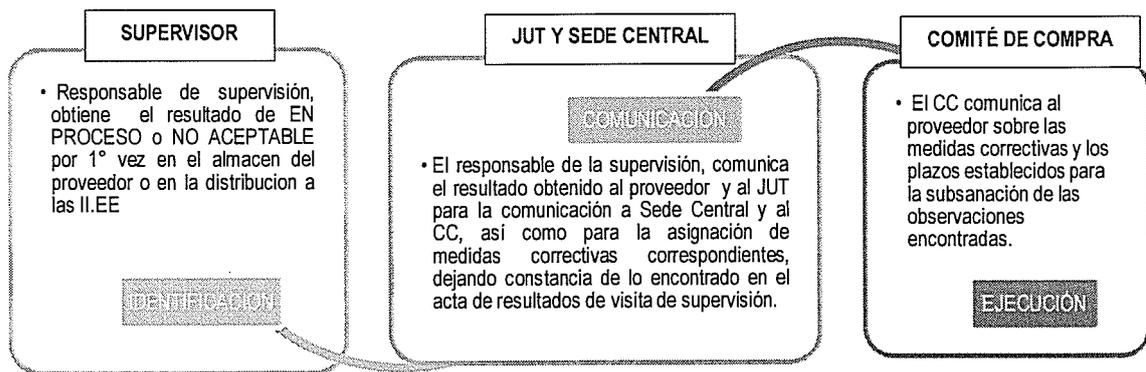


FLUJO DE INFORMACIÓN



En caso de encontrarse resultados que reflejen situaciones de riesgo durante el almacenamiento y/o distribución de los productos alimenticios se debe tener en cuenta los siguientes casos:

CASO 1: Se califica al almacén EN PROCESO O NO ACEPTABLE por primera ocasión en las supervisiones realizadas



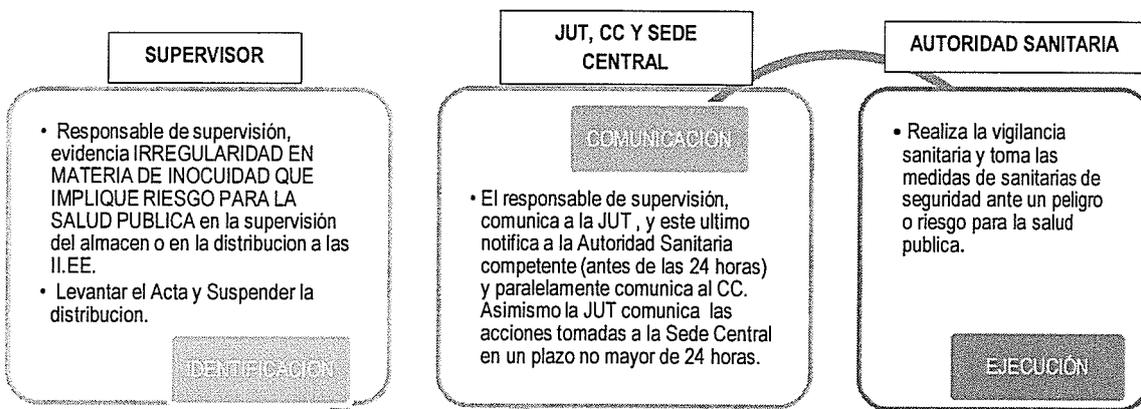
CASO 2: Se califica al almacén EN PROCESO O NO ACEPTABLE en dos supervisiones consecutivas



CASO 3: Se encuentra SITUACIONES DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO en la supervisión realizada



CASO 4: Se encuentra IRREGULARIDAD EN MATERIA DE INOCUIDAD QUE IMPLIQUE RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA



PASO 4: SISTEMATIZAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA

a) Al finalizar el proceso de supervisión del almacén, el supervisor deberá emitir un informe semanalmente (ver Anexo N° 01 del Protocolo para la Supervisión de Establecimientos de Preparación de Raciones) adjuntando:

- Formato N° 04-AT Inspección de transporte y Estiba de Raciones o Productos Alimenticios.
- Formato N° 06-AT Acta de Supervisión del Almacén de Productos Alimenticios
- Formato N° 07-AT Ficha de Supervisión del Almacén de Productos Alimenticios.
- Formato N° 08-AT Verificación de Alimentos Almacenados.
- Anexo 02 Consolidado de Estado Situacional a Almacenes de Productos y Canastas Básicas (Matriz) (*).
- Otros documentos de los Proveedores.

(*) El Supervisor enviará en digital (archivo en Excel) al Jefe de la Unidad Territorial el consolidado semanal de los resultados de las visitas.

b) En caso de que el establecimiento no implique riesgo a la salud pública o incumplimiento del contrato, el supervisor remitirá el informe semanal al Jefe de la Unidad Territorial, quién a su vez cada mes elevará a la Unidad de Supervisión y Monitoreo un informe mensual consolidando la información obtenida de las supervisiones, la que deberá elaborarse de acuerdo a la siguiente estructura:

- Antecedentes (se describe las actividades realizadas y los datos recolectados).
- Análisis (se describen los resultados de las visitas contrastados con la normatividad, directivas, protocolos u otros que se crea conveniente y las acciones tomadas).
- Conclusiones (de acuerdo al análisis realizado se emitirá la apreciación correspondiente).



- Recomendaciones (proponer las medidas correctivas de acuerdo a los resultados obtenidos).
- Adjuntar al informe el Anexo 01 y solo los informes de los supervisores, y no adjuntar las actas y formatos de las supervisiones, las cuales se deberán de conservar a buen recaudo para los controles internos y la Contraloría General de la República que lo requerirán a fin evaluar la gestión.

c) En caso de encontrarse situaciones que impliquen Incumplimiento del Contrato, el Comité de Compras deberá penalizar, suspender o resolver el contrato al proveedor por incumplimiento del mismo.

10. SITUACIONES DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO:

10.1. Para Productos Percibles, No Percibles y Canasta Básica:

- Distribuir productos alimenticios sin Registro Sanitario teniendo la obligación de contar con dicho registro.
- No cumplen con las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas según lo establecido en la Norma Técnica Peruana para cada tipo de producto.
- No cumplen con la Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.
- Productos envasados con materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio o cualquier otro metal pesado u otro elemento nocivo, que pudiera ser absorbido por los alimentos o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- Son de mala calidad, no aptos para el consumo humano, en condiciones antihigiénicas, productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o con fecha de vencimiento cumplida.

En caso de encontrarse resultados que reflejen situaciones en materia de inocuidad que implique riesgo para la salud pública esta sistematización y reporte deberá ser de manera inmediata (antes de las 24 horas); asimismo, el Jefe de la Unidad Territorial notificará a la Autoridad Sanitaria y paralelamente comunicara al Comité de Compra para las acciones correspondientes de acuerdo al contrato, comunicando las acciones tomadas a la Unidad de Supervisión y Monitoreo en un plazo no mayor de 24 horas.

11. SITUACIONES EN MATERIA DE INOCUIDAD QUE IMPLIQUE RIESGO A LA SALUD PUBLICA:

- Almacenamiento de productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, que figuren con el Registro Sanitario vencido o expirado, falso o falsificado, o que no cuente con Registro Sanitario.
- Comercializar, fraccionar y envasar productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, sin el Registro Sanitario respectivo o que se encuentre cancelado o vencido o expirado, falso o falsificado.
- Fraccionar y envasar productos alimenticios incumpliendo las disposiciones sanitarias y de etiquetado o rotulado.
- Almacenar, fraccionar, distribuir o comercializar productos alimenticios sin fecha de vencimiento, en caso de ser obligatoria, o con fecha de vencimiento caducada.
- Almacenar vinagre y otros alimentos, a base ácido acético glacial obtenido a partir de la síntesis de compuestos derivados de la industria petroquímica, de uso industrial no alimentario o de procedencia desconocida.
- Distribuir alimentos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cerrados, deteriorados, rotos u oxidados, dañados o adulterados, o que tengan otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.
- Utilizar envases que tengan sustancias dañinas, prohibidas, mohos, impurezas elementos o sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a un envase destinado a contener alimentos para el consumo humano.
- Almacenar, envasar y distribuir alimentos en condiciones antihigiénicas, presencia de animales vivos o de evidencias (signos o presencia) de la existencia de roedores, insectos o cualquier otro vector, evidencia de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, y sustancias prohibidas que no correspondan al producto y que sean considerados de riesgo para la salud.
- Utilizar la sustancia química bromato de potasio en la elaboración de pan y otros alimentos.



- Almacenar alimentos en locales que se evidencie contaminación cruzada que ponen en riesgo la calidad sanitaria del alimento.
- Impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a la inspección y/o toma de muestras.
- Encontrar en los ambientes donde se manipulan alimentos, personal operario o manipulador de alimentos, que presentan o son portadores de enfermedades infecto contagiosas, o presenten heridas expuestas o ulceraciones.

12. GLOSARIO:

- **Acta de inspección:** Documento que contiene los principales aspectos considerados en la inspección y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Cadena alimentaria:** Son las diferentes etapas o fases que siguen los alimentos desde la producción primaria (incluidos los derivados de la biotecnología), hasta que llegan al consumidor final.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso a que se destinan.



ANEXO N° 01

CONSOLIDADO DE OBSERVACIONES RELEVANTES DURANTE VISITAS DE SUPERVISION A LOS
ALMACENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

N°	UNIDAD TERRITORIAL	PROVEEDOR (RAZON SOCIAL)	N° DE CONTRATO	NOMBRE DEL LOCAL	DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO	PROVINCIA	DISTRITO	FECHA DE INSPECCION	OBSERVACIONES RELEVANTES
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									



ANEXO N° 03

PAUTAS PARA LAS VISITAS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE RACIONES Y ALMACENES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

I. OBJETIVOS

- Verificar los procesos de producción de raciones en los establecimientos de los proveedores.
- Verificar las condiciones de almacenamiento de productos perecibles y no perecibles del Proveedor de Productos Alimenticios.
- Brindar recomendaciones de mejora a los proveedores para asegurar la calidad de las raciones y de los productos almacenados.
- Aplicar la Ficha de Supervisión del Establecimiento de Preparación de Raciones.
- Aplicar la Ficha de Supervisión para el Almacén del Proveedor de Productos Alimenticios.

II. ACTIVIDADES

- El tiempo de visita al establecimiento de preparación de raciones será desde la producción hasta el despacho en los vehículos que trasladan las raciones hacia las instituciones educativas.
- La visita al almacén del proveedor de productos alimenticios constará de la verificación del almacenamiento y de ser necesario hasta el despacho en los vehículos que trasladan los alimentos hacia las instituciones educativas.

2.1. Identificar el establecimiento procesador de raciones o almacén de productos alimenticios

Verificar la ubicación del establecimiento según lo declarado por el proveedor, en caso que el proveedor cuente con más de un establecimiento para la producción de las raciones o almacenes de productos alimenticios, se deberá registrar la información de ubicación de estos locales y el cronograma de producción de cada uno de ellos en el acta de supervisión.

2.2. Verificar las condiciones óptimas de inocuidad de la plantas procesadoras de raciones y almacenes de productos alimenticios de acuerdo a la ficha de supervisión

Se presentaran dos tipos de situaciones: Situaciones de Riesgo y que No Representan Situaciones de Riesgo.

2.2.1. SITUACIONES DE INCUMPLIMIENTO Y RIESGO:

a) Incumplimiento al Contrato:

Se comunicará inmediatamente al Especialista Alimentario de la Unidad Territorial.

❖ Para raciones:

- No cumplen con la Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.
- Utilizan envases elaborados de materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio o cualquier otro metal pesado u otro elemento nocivo, que pudiera ser absorbido por los alimentos o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- Son de mala calidad, no aptos para el consumo humano, en condiciones antihigiénicas, o utilizar productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o que tenga fecha de vencimiento cumplida.

❖ Para Productos Perecibles y No Perecibles:

- Distribuir productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario y que no cuenten con el respectivo registro sanitario.
- No cumplen con las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas según lo establecido en la Norma Técnica Peruana para cada tipo de producto.



- No cumplen con la Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.
- Productos envasados con materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio o cualquier otro metal pesado u otro elemento nocivo, que pudiera ser absorbido por los alimentos o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- Son de mala calidad, no aptos para el consumo humano, en condiciones antihigiénicas, productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o con fecha de vencimiento cumplida.

b) En Materia de Inocuidad que Implique Riesgo a la Salud Pública:

Se levanta el acta, se suspende la distribución y se comunicara inmediatamente al Especialista Alimentario de la Unidad Territorial.

- Utilización o almacenamiento de productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, con el Registro Sanitario vencido o expirado, falso o falsificado, o que no cuente con Registro Sanitario.
- Comercializar o fraccionar y envasar productos alimenticios sujetos a Registro Sanitario, sin el Registro Sanitario respectivo o que se encuentre cancelado o vencido o expirado, falso o falsificado.
- Fraccionar y envasar productos alimenticios incumpliendo las disposiciones sanitarias y de etiquetado o rotulado.
- Elaborar alimentos destinados a programas sociales, que contengan grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a la alimentación animal, torta de soya, fielen, residuos de hormonas, de antibióticos, o sustancias farmacológicamente activas, tratados con radiaciones ionizantes.
- Almacenar, fraccionar, distribuir o comercializar productos alimenticios sin fecha de vencimiento, en caso de ser obligatoria, o con fecha de vencimiento caducada.
- Utilizar o almacenar vinagre y otros alimentos, a base ácido acético glacial obtenido a partir de la síntesis de compuestos derivados de la industria petroquímica, de uso industrial no alimentario o de procedencia desconocida.
- Distribuir alimentos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cerrados, deteriorados, rotos u oxidados, dañados o adulterados, o que tengan otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.
- Emplear en la elaboración de alimentos, materias primas o ingredientes o aditivos alimentarios descompuestos, contaminados, de mala calidad sanitaria, en condiciones antihigiénicas, no aptos, de uso prohibido o no autorizados para el consumo humano, o que los aditivos alimentarios utilizados excedan los límites máximos.
- Utilizar envases que tengan sustancias dañinas, prohibidas, mohos, impurezas elementos o sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a un envase destinado a contener alimentos para el consumo humano.
- Elaborar, almacenar, envasar y distribuir alimentos en condiciones antihigiénicas, presencia de animales vivos o de evidencias (signos o presencia) de la existencia de roedores, insectos o cualquier otro vector, evidencia de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, y sustancias prohibidas que no correspondan al producto y que sean considerados de riesgo para la salud.
- Utilizar la sustancia química bromato de potasio en la elaboración de pan y otros alimentos.
- Elaborar o almacenar alimentos en locales que se evidencie contaminación cruzada que ponen en riesgo la calidad sanitaria del alimento.
- Impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a la inspección y/o toma de muestras.
- Encontrar en los ambientes donde se manipulan alimentos, personal operario o manipulador de alimentos, que presenten o son portadores de enfermedades infecto contagiosas, o presenten heridas expuestas o ulceraciones.
- No contar con agua potable y/o no contar con sistemas apropiados de disposición de aguas servidas y/o de disposición de residuos sólidos en los establecimientos de elaboración de alimentos.

Nota Importante:

En la visita se verificará el cumplimiento de los requisitos y se brindará asistencia técnica a los establecimientos de preparación de raciones o almacenes de productos alimenticios a fin de asegurar la calidad de las raciones y productos alimenticios. Sólo en situaciones de riesgos se deberá comunicar inmediatamente al Especialista Alimentario de la Unidad Territorial. Asimismo la decisión de Suspensión o Resolver el contrato, solo la puede adoptar el Comité de Compra en base a los hechos debida y formalmente acreditados (actas, fotografías, testimonios e informe).

2.2.2. QUE NO REPRESENTEN SITUACIONES DE RIESGO O INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO:

a) Para la visita:

- El supervisor se dirigirá al establecimiento llevando un oficio de presentación elaborado por la Unidad Territorial para que lo identifique.
- En lo posible el supervisor deberá comenzar la visita desde producto terminado y luego continuar en sentido contrario a la dirección del producto hasta finalizar con las materias primas, a fin de que no se convierta en un vector potencial de contaminación cruzada, lo que podría ocurrir si comienza con las materias primas y luego continúa hacia las áreas donde se manipula el producto terminado.
- El representante del establecimiento deberá acompañar en todo momento al supervisor durante el transcurso de toda la visita, de esta forma el inspector podrá entender la totalidad del proceso, formular preguntas a medida que observa, tomando la menor cantidad posible de notas, formulando la mayor cantidad posible de dudas a fin de reducir al mínimo el número de puntos que se tratarán en el cierre de la visita.
- El supervisor deberá gozar de libertad para formular preguntas al personal que se encuentre trabajando en la planta sobre los procedimientos empleados en alguna operación en particular y para evaluar sus conocimientos sobre el impacto de sus tareas en la inocuidad del producto en cuestión.
- Durante la visita el supervisor también debe observar la forma en la que el personal se desempeña en sus tareas, prestando especial atención a las prácticas de higiene.

b) Solicitar la Documentación Básica:

Solicitar la Autorización Municipal (*Licencia de Funcionamiento Municipal, documento otorgado por la Municipalidades al verificar el cumplimiento en lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, con respecto a la ubicación del establecimiento*) y Certificado de Saneamiento Ambiental (desinfección, desinsectación y desratización) vigentes las que deberán pertenecer al establecimiento visitado, indicar los mencionados documentos y adjuntar copia de los mismos en el Acta de Supervisión.

c) Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de higiene de los Alimentos:

Identificando la existencia de las condiciones adecuadas de infraestructura, flujo de operaciones y condiciones de higiene en el establecimiento, equipos, utensilios y personal.

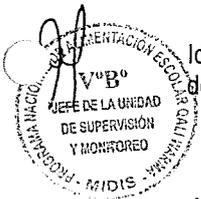
d) Verificar la aplicación del Plan HACCP (solo para raciones):

Solicitar el Plan HACCP y constatar la aplicación de la misma a fin de prevenir la ocurrencia de peligros relacionados al proceso productivo de elaboración de raciones para el PNAEQW.

e) Para la aplicación de la Ficha de Supervisión del Establecimiento de Preparación de Raciones o la Ficha de Supervisión para el Almacén del Proveedor de Productos Alimenticios

Cada ítem contemplado en la ficha tiene una puntuación asignada de cumplirse el criterio de evaluación, caso contrario la puntuación es igual a cero (0), se irá marcando en las columnas de puntuación según corresponda para obtener la suma y porcentaje final, que dará el resultado de la supervisión, siendo el criterio utilizado el siguiente:

Porcentaje de Cumplimiento	Criterio
> 74% a 100%	Aceptable
> 50% a 74%	En Proceso
≤ 50%	No Aceptable



f) Evaluación Sensorial y Control de Pesos (solo para raciones):

Tomar muestras del producto final: Es importante la evaluación sensorial y control de pesos para verificar si el producto a distribuirse a las instituciones educativas cumple las Disposiciones Técnicas Generales indicadas en las bases para la compra de raciones para la prestación del servicio de alimentación escolar (ver Anexo N° 04), cuyo resultado del control de pesos se colocará en la ficha correspondiente.

g) Redacción de las Observaciones:

- Las observaciones de inspección sean claras y concisas, precisas, no sesgadas, relevantes y suficientes para asignar una calificación precisa.
- El supervisor debe reportar sus observaciones en la ficha de supervisión.
- De acuerdo a la gravedad de la no conformidad u observación, se deberá describir en el Acta Supervisión la deficiencia identificada en términos claros. La descripción de deficiencias debe: Incluir lo que se observó, midió y obtuvo por medio de las entrevistas en la medida que se relacionen con la deficiencia. Incluir cuando y donde se encontraron las deficiencias al igual que el nombre del que fue entrevistado. Tal como, "Mayo 10, 2012 10:45 am se observó en la sala de cortado".
- Si se notaron deficiencias durante la revisión de registros, incluir un resumen de la revisión relacionada a la deficiencia. Incluir el nombre y la fecha de los registros revisados y de las deficiencias encontradas. Tal como, "Se revisaron los Informes de Cocción para Junio 2012 y se identificaron desviaciones el 5, 6 y 7 de Junio pero no estaban implementados en los procedimientos de desviación..."
- Asegurarse de revisar sus comentarios, corregir la ortografía y que los comentarios estén relacionadas con la supervisión realizada.



i) Cierre de la visita de inspección, recomendaciones y asistencia técnica al proveedor:

Habiendo observado el proceso productivo en el establecimiento o almacén de productos alimenticios, se deberá revisar con el proveedor los resultados obtenidos y enfatizar en lo siguiente:

➤ **Sobre el establecimiento**

El proveedor es responsable de contar con la infraestructura y ambientes de trabajo adecuados para la elaboración de alimentos.

➤ **Sobre el flujo de procesos**

El proveedor es responsable de hacer cumplir el flujo de procesos que asegure la calidad del producto final en condiciones de inocuidad hasta la entrega individual al usuario.

➤ **Sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento**

El proveedor es responsable de cumplir y aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas y Programa y Saneamiento, de acuerdo a la Normativa Nacional Vigente, a fin asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

➤ **Sobre el Plan HACCP (solo para raciones)**

El proveedor es responsable de hacer cumplir los principios y pasos del plan HACCP que asegure la calidad del producto final.

➤ **Sobre los envases a utilizar (solo para raciones)**

El proveedor es responsable de hacer cumplir las especificaciones técnicas o la higienización correspondiente para el caso de envases reutilizables.

➤ **Sobre los plazos de subsanación**

ANEXO 05

MODELO DE OFICIO DE PRESENTACIÓN DEL SUPERVISOR

Ciudad,

OFICIO N° -201.../(siglas de la Dirección que realiza el informe)

Señores
(EMPRESA A SER INSPECCIONADA) y/o Representante Legal de la empresa
(Dirección de la Empresa a ser Inspeccionada)
Presente.-

De mi consideración:

Tengo a bien dirigirme a usted para saludarlo y a la vez manifestar que dentro de los alcances del Contrato celebrado con el Comité de Compra del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, nos encontramos facultados a verificar el cumplimiento de todas y cada una de las prestaciones a su cargo, incluyendo de manera enunciativa pero no limitativa, aquellas obligaciones relativas a la calidad y cantidad de los productos indicados en el contrato.

Por tal razón se ha programado la supervisión a su establecimiento a cargo de él(la) Ing.(Blga.) (NOMBRE DEL SUPERVISOR), identificado con Documento Nacional de Identidad N° XXXXXXXXXXXX por lo que agradeceré se le brinde las facilidades que el caso amerite.

Sin otro particular, quedo de usted.



Atentamente,

Siglas de la Dirección que elabora el oficio

FORMATO N° 04-AT

Inspección de Transporte y Estiba de Raciones o Productos Alimenticios

Producto(s): _____

Tipo de vehiculo: _____

Licencia de Conducir: _____

Chofer: _____

Fecha: _____

I CONDICIONES DEL VEHICULO

1.1 Estado de conservación	Adecuado	2	Deficiente	0
1.2 Cuenta con neumaticos de repuesto	Si	2	No	0
1.3 Presenta combustión adecuada	Si	2	No	0
1.4 Estado de limpieza del vehiculo (evidencia fisica)	Adecuado	2	Deficiente	0
1.5 La tolva es una cabina cerrada	Si	18	No	0
Si la respuesta es "Si" pasar al 1.10 en caso contrario proseguir.				
1.6 Cuenta con toldera de adecuadas dimensiones	Si	4	No	0
1.7 Integridad de toldera sin roturas ni agujeros	Buena	4	Deficiente	0
1.8 Salubridad de la toldera, estado de limpieza	Buena	4	Deficiente	0
1.9 Presenta manchas de lubricantes o combustible en la tolva	No	4	Si	0
1.10 Olores diferentes al transporte	No	4	Si	0
1.11 Integridad de la plataforma	Bueno	6	Deficiente	0
1.12 Presencia de excremento de animales	No	5	Si	0
1.13 Estado de limpieza de la tolva (evidencia fisica)	Bueno	5	Deficiente	0
1.14 Control de plagas	Si	4	No	0
1.15 Presencia de materias extrañas(peligra integridad del producto)	No	4	Si	0
1.16 Cuenta con equipo contra incendios	Si	2	No	0
1.17 La temperatura del vehiculo de transporte es similar a la temperatura de almacenamiento de los alimentos	Si	4	No	0

II CONDICIONES DE TRANSPORTE

2.1 Esta revestido con protector interno	Tiene	8	No Tiene	0
2.2 El producto ha sido adecuadamente estibado y apilado	Si	4	No	0
2.3 Los empaques evidencian manchas	No	4	Si	0
2.4 El personal de estiba está con vestimenta limpia	Si	4	No	0
2.5 Se observa el transporte de otros bienes diferentes al producto	No	14	Si	0
2.6 Cuenta con documentos de registro del alimento	Si	2	No	0
2.7 Cuenta con implementos de limpieza (escoba, franela)	Si	4	No	0

Excelente (96-100), Muy Bueno (85-95), Bueno (75-84)
Regular (65-74), Deficiente (0-64)

Puntaje Total _____
Calificación _____

Observaciones: _____

INSPECTOR QALI WARMA
NOMBRES:.....
DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO
NOMBRES:.....
DNI:

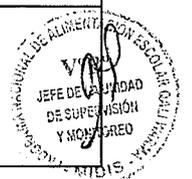


FICHA DE SUPERVISION DEL ALMACEN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

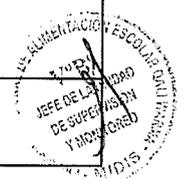
Fecha:..... Hora de inicio:..... Hora de termino:.....
 Razón Social o Nombre del Establecimiento:
 Dirección del Establecimiento:
 Distrito:..... Provincia:..... Departamento:.....
 Representante Legal o Responsable del Establecimiento:..... DNI N°:.....
 N° de personal:
 Marcar según cumplimiento de los ítems (Para la calificación se asigna el puntaje de 0.5 (necesario), 1 (importante), y 2 (critico) si cumple el requisito y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios)

Día:..... DE 20.....

N°	RUBROS	PUNTAJE		Observaciones
1.	INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO	21.5	0	
1.1	El almacen se encuentra protegido contra:			
	a) Infestaciones por plagas. (hermeticidad, mallas, etc).	1	0	
	b) Acumulación de desechos líquidos y sólidos (en espacio externo y área colindante).	1	0	
	c) Riesgos eléctricos e Incendios. (cables protegidos y extintores vigentes).	1	0	
1.2	El acceso y entorno del almacen se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	0.5	0	
1.3	Es exclusivo para almacenar alimentos compatibles.	2	0	
1.4	Existe instrumentos que permiten la vigilancia de los parámetros de temperatura y humedad en almacenes.	1	0	
1.5	Los productos son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de material no absorbente, cuyo nivel inferior está a no menos de 0,20 m del piso, a 0,60 m del techo, y a 0,50 m o más entre filas de rumas y paredes en adecuadas condiciones de mantenimiento, limpieza y respetando los niveles de apilamiento establecidas por el fabricante de los productos o grupos de productos.	2	0	
1.6	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan y las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento.	1	0	
1.7	Presenta fuente de agua de red publica y sistema de desagüe protegido y eficiente.	1	0	
1.8	La ventilación es adecuada y evita que se forme condensaciones de vapor de agua e impide el flujo del aire, utiliza ventanas, ventiladores, extractores, otros, operativos y limpios.	2	0	
1.9	Cuenta con articulos de limpieza en buen estado de mantenimiento, material no absorbente y de uso exclusivo.	1	0	
1.10	Pisos, paredes y techos son de material no absorbente, lisos, de color claro, fácil higienización y se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	2	0	
1.11	Existen uniones a media caña entre piso-pared en el almacen.	1	0	
1.12	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos del almacen. Indicar frecuencia de recojo:.....	1	0	



1.13	Presenta montarcargas, transpaletas hidraulicas, u otros medios de transporte en buen estado de mantenimiento y limpios.	1	0	
1.14	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos que se encuentran dentro del almacén tienen tapa y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.	2	0	
1.15	Los ambientes se encuentran libres de materiales ajenos y equipos en desuso.	1	0	
2.	PRACTICAS SANITARIAS Y DOCUMENTACION	27.5	0	
2.1	Se evita la acumulación de desechos y/o desperdicios en el almacén de alimentos.	2	0	
2.2	El personal mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.	2	0	
2.3	El personal cuenta con uniformes de identificación y protección.	0.5	0	
2.4	Los elementos utilizados como combustibles, grasa, gas u otros para el montacarga o vehiculos de transporte, no originan contaminación física o química a los productos almacenados.	2	0	
2.5	Cuenta con SS.HH y maniluvios mantenidos y en funcionamiento.	1	0	
2.6	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: <ul style="list-style-type: none"> • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha. • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 duchas. • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas. • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas. Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.	1	0	
2.7	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir).	2	0	
2.8	Los productos almacenados se encuentran adecuadamente rotulados de acuerdo a la normativa sanitaria (fecha de vencimiento, Registro Sanitario vigente, etc.)	1	0	
2.9	Los productos almacenados se encuentran en buen estado de conservación y vigentes.	1	0	
2.10	En caso de presentar productos fraccionados cuentan con autorización sanitaria, y se encuentran limpios y cerrados.	1	0	
2.11	Cuenta con especificaciones técnicas o fichas técnicas de calidad para cada uno de los productos o grupo de productos almacenados.	1	0	
2.12	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.	1	0	
2.13	Los huevos, frutas y hortalizas son conservados en refrigeración (entre 8 y 10 °C) o a temperatura ambiente con buena ventilación y libre de humedad.	1	0	
2.14	Los alimentos perecibles según corresponde se hallan refrigerados (temperaturas inferiores a 5°C) o congelados (temperaturas inferiores a -18°C).	1	0	



2.15	Los embutidos y similares se conservan en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.	1	0	
2.16	Realizan un control diario de la higiene y signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia para ambos casos:.....	1	0	
2.17	Realizan un control medico completo y/o Carné Sanitario (incluyendo analisis clinicos de sangre, heces y esputo) en forma periódica: Personal operario no mayor a 6 meses..... Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro autorizado por el MINSA (indicar)	1	0	
2.18	Cuentan con registros de capacitación del personal sobre temas relacionados a Buenas Practicas de Manufactura, Programa de limpieza y desinfección y Buenas Practicas de Almacenamiento . Indicar última fecha:, tema:..... Frecuencia:..... Indicar si el personal que dicta la capacitación es interno y/o externo.....	1	0	
2.19	Cuenta con los registros actualizados de la higienización del almacen.	2	0	
2.20	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.	1	0	
2.21	Cuentan con un programa de control de plagas operativo y certificado de fumigación vigente, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del controlIndicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.	2	0	
2.22	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de ambiente(s) (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo e indicar ambientes).	1	0	
3.	MEDIDAS DE SEGURIDAD	1	0	
3.1	Presenta señalización industrial y de medidas de seguridad contra incendio.	1	0	

TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO:

50	
100%	

PORCENTAJE DEL PUNTAJE OBTENIDO:

	Aceptable	En proceso	No Aceptable
CRITERIO	>74% A 100%	>50% A 74%	≤ A 50%

INSPECTOR QALI WARMA

NOMBRES:.....

DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRES:.....

DNI:



VERIFICACION DE ALIMENTOS ALMACENADOS

Nombre del Establecimiento:
 Fecha de Inspección:

Nº usuarios

N°	PRODUCTO / ALIMENTO	PRESENTACION	STOCK (KG)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA PROD.	FECHA VENC.	REGISTRO SANITARIO	FICHA TECNICA - CERTIFICADO - INF. ENSAYO	EVALUACION FISICA ORGANOLEPTICA DEL PRODUCTO / ALIMENTO (C=Conforme / NC=No Conforme)				CONCLUSION (C / NC)
											SENSORIAL	SANIDAD	ENVASE / MATERIA	EMPAQUE EXTRAÑA	
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															

OBSERVACIONES:

Verificar en la Ficha Técnica de alimentos las características generales, características técnicas y requisitos
Adjuntar:
 Copia de Certificados de Calidad y/o fichas técnicas de los alimentos almacenados
 Relación de Instituciones Educativas que atiende el proveedor



INSPECTOR QALI WARMA
 NOMBRES:
 DNI:

REPRESENTANTE DEL ALMACEN
 NOMBRES:
 DNI:

