

Santiago De Surco, 15 de Octubre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000289-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001080-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002679-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000516-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, según el literal k) del artículo 38 del “Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene como una de sus funciones: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”;*

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

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000017-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME – Versión N° 01;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001080-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000420-2021-

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2021 19:06:51 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2021 18:20:41 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2021 18:17:39 -05:00

MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 01, señalando que la propuesta normativa establece el procedimiento para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos;

Que, mediante Memorando N° D002679-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación del documento normativo “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME – Versión N° 02, toda vez que este cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000516-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, manifiesta que el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 05, aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, estableciéndose en el literal b) del inciso 6.1 del numeral 6 del citado Manual que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en ese sentido, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, que señala como una función de la Unidad de Asesoría Jurídica: *“Emitir opinión legal sobre documentos normativos que sean sometidos a su consideración por la Dirección Ejecutiva u otras unidades del Programa”*; la referida Unidad opina que es legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME - Versión N° 02, a través del cual se precisa el alcance, se actualiza los documentos de la referencia y definiciones, y se realiza precisiones en la descripción operativa, incluyendo equipos utilizados en la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, realizándose mejoras en la redacción del procedimiento;

Que, finalmente la citada Unidad de Asesoría Jurídica; señala que la propuesta de Protocolo no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME - Versión N° 02, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2022.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000017-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME - Versión N° 01, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2021.

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

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Instructivo para la Limpieza y Desinfección de los Materiales e Instrumentos Utilizados Durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo INS-014-PNAEQW-USME - Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

INSTRUCTIVO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
INS-014-PNAEQW-USME	02	13	Resolución Dirección Ejecutiva N° D000289-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	15 / 10 / 2021

INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS DURANTE LA SUPERVISION Y LIBERACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS/LOS PROVEEDORAS/ES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 15.10.2021 10:41:44 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 15.10.2021 10:27:30 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 15.10.2021 10:17:28 -05:00</p>
--	--	---

ÍNDICE

I.	OBJETIVO.....	3
II.	ALCANCE	3
III.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
IV.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	3
V.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	4
VI.	DESCRIPCIÓN OPERATIVA.....	4
VII.	ANEXOS	7



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:41:59 -05:00

I. Objetivo

Establecer los procedimientos para efectuar una adecuada limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, durante el proceso de supervisión y liberación de los alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos.

II. Alcance

El presente instructivo es de cumplimiento obligatorio por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, bajo cualquier modalidad de contratación, que realizan actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es.

III. Documentos de referencia

- 3.1 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.2 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.

IV. Definición de términos

4.1 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.¹

4.2 Contaminación Cruzada

Es la transferencia de contaminantes de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.²

4.3 Contaminante

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.³

4.4 Desinfección

Es la reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud de las personas.⁴



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:42:08 -05:00

¹ Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-B.01. Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR).

² R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

³ R.M. N°066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

⁴ R.M. N°239-2020-MINSA. Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19.

4.5 Inocuidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos no causan daño al/a la consumidor/a cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.⁵

4.6 Liberación de Alimentos

Acción por la que el/la Supervisor/a de Plantas y Almacenes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen con los requisitos establecidos y autoriza la distribución de los alimentos a las instituciones educativas públicas.

4.7 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas.⁶

4.8 Muestra

Una muestra es una o más unidades de producto extraídas de un lote, las mismas que son seleccionadas al azar.⁷

4.9 Peligro

Agente biológico, químico o físico, presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud.⁸

4.10 Procedimiento de Muestreo

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

4.11 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de manera directa o en consorcio.

Riesgo

Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.⁹

V. Abreviaturas y siglas

CTT : Coordinador/a Técnico/a Territorial
PNAEQW: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA : Supervisor/a de Plantas y Almacenes
USME : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

VI. Descripción Operativa

La/el SPA, durante las actividades comprendidas en el proceso de supervisión y liberación realizadas en el establecimiento del/de la proveedor/a, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades, para ello, realiza lo siguiente:

⁵ Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

⁷ R.M N°156-2010/MINSA Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.

^{8,9} R.M. N°449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.

6.1 Al iniciar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y/o desinfección de los materiales e instrumentos a utilizar, en el área habilitada por el/la proveedor/a, de la siguiente manera:

- a) Limpia los equipos (balanza, equipo móvil, entre otros) con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- b) Limpia la superficie externa del contenedor de materiales e instrumentos con papel toalla, desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- c) Desinfecta la superficie de la mesa de trabajo aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- d) Desinfecta los materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros) y los instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros), aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

6.2 Durante las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales y/o instrumentos utilizados entre cada evaluación y cuando se requiera, de la siguiente manera:

- a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:42:34 -05:00

- Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.
- Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa o suciedad.
- Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.
- Paso 4: Seca utilizando papel toalla.
- Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

- b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros).

- Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.
- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

- c) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros).

- Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.
- Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

d) Mesa de trabajo

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido, producto de la evaluación de las características físicas y organolépticas realizada a las muestras de alimentos.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

6.3 Al finalizar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos

La/el SPA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

a) Materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros).

Paso 1: Lava las superficies con agua a chorro para retirar todos los residuos sólidos adheridos.

Paso 2: Aplica detergente con la ayuda de una esponja humedecida hasta remover toda la grasa o suciedad.

Paso 3: Enjuaga con abundante agua hasta eliminar los residuos de detergente.

Paso 4: Seca utilizando papel toalla.

Paso 5: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros).

Paso 1: Limpia las superficies con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

c) Contenedor de materiales e instrumentos.

Paso 1: Limpia la superficie interna y externa con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

Paso 3: Coloca en su interior los materiales e instrumentos limpios y desinfectados.

d) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros).

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

e) Mesa de trabajo

Paso 1: Limpia la superficie con papel toalla para eliminar cualquier residuo sólido.

Paso 2: Desinfecta aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 15.10.2021 10:42:51 -05:00

6.4 Del seguimiento a la aplicación del instructivo

- a) La/el CTT verifica la correcta aplicación del presente Instructivo durante las actividades de supervisión y liberación efectuadas por la/el SPA.
- b) La/el especialista en supervisión de la USME verifica el cumplimiento del presente instructivo durante la supervisión, del proceso de supervisión y liberación, efectuada a las unidades territoriales (CTT y SPA).
- c) La/el CTT y la/el especialista en supervisión, registran la verificación de las actividades de limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos, aplicando el formato del Anexo N°03.

VII. Anexos

Anexo N° 01: Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a.

Anexo N° 02: Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.

Anexo N° 03: INS-014-PNAEQW-USME-FOR-001, Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos.

Anexo N° 04: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:43:06 -05:00

Anexo N° 01

Cuadro de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos, realizada por la/el SPA en el establecimiento del/de la proveedor/a

MATERIAL Y/O INSTRUMENTO	ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Pinzas Tijeras Tamices Bandejas Cucharon Cuchillo Cuchara Tenedor Abrelatas	<u>Limpieza</u> Lavar con agua a chorro y detergente Enjuagar con abundante agua Secar con papel toalla <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Linterna Wincha Lupa	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie. <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador	<u>Limpieza</u> Durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Contenedor de Materiales e Instrumentos	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla a la superficie <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.	<u>Limpieza</u> Superficie externa: antes y después de la actividad Superficie interna: después de la actividad <u>Desinfección</u> Superficie externa: antes y después de la actividad Superficie interna: después de la actividad
Balanza Equipo Móvil	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla por toda la superficie <u>Desinfección</u> Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador, asegurando que la solución no ingrese a las ranuras.	<u>Limpieza</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de cada actividad y cuando se requiera
Mesa de Trabajo	<u>Limpieza</u> Pasar un papel toalla a la superficie. <u>Desinfección</u> Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.	<u>Limpieza</u> Durante y después de la actividad y cuando se requiera. <u>Desinfección</u> Antes, durante y después de la actividad y cuando se requiera

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
 CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 15.10.2021 10:43:19 -05:00

Anexo N°02

Cartilla de actividades de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en el proceso de supervisión y liberación de los alimentos

	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Lavar con agua a chorro y detergente y Secar con papel toalla</p> <p>Enjuagar con abundante agua</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar un papel toalla por toda la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador.</p> <p>Asegurar que la solución no ingrese a las ranuras del equipo móvil</p>
	<p><u>Limpieza</u></p> <p>Pasar papel toalla a la superficie.</p>	<p><u>Desinfección</u></p> <p>Aplicar a la superficie una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador,</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAUJ 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 15.10.2021 10:43:30 -05:00

ANEXO N°03

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	INS-014-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°: 02	FORMATO PARA REGISTRAR LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MATERIALES E INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE LOS ALIMENTOS				Pág. 1 de 1

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:43:42 -05:00

SPA:	
Nombre del/de la proveedor/a:	
Dirección del establecimiento del/de la proveedor/a:	
Código del Establecimiento	
Fecha:	

N°	MATERIAL/INSTRUMENTO	LIMPIEZA			DESINFECCIÓN			OBSERVACIONES
		INICIO	DURANTE	DESPUÉS	INICIO	DURANTE	DESPUÉS	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Instrucción: Marcar con un aspa (X) en los campos correspondientes a: INICIO, DURANTE y DESPUÉS, según sea el caso.

ANEXO N°04
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	II	<p>Alcance</p> <p>Se retira el término “y todas/os las/los servidoras/es”, ya que la actividad es realizada por las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, quedando de la siguiente manera: “El presente instructivo es de cumplimiento obligatorio por las/los supervisoras/es de plantas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, bajo cualquier modalidad de contratación, que realizan actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es”.</p>	Mejora del instructivo.
01	III	<p>Documentos de referencia</p> <p>Se actualiza documento de referencia 3.2 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.</p>	Mejora del instructivo.
01	IV (4.1)	<p>Se alinea la definición de acuerdo Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW:</p> <p>4.1. Alimento</p> <p>Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.</p>	Mejora del instructivo. Alineado al Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW.
01	IV (4.5)	<p>Se alinea definición de acuerdo al protocolo de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW</p> <p>4.5 Inocuidad de los Alimentos</p> <p>La garantía que los alimentos no causan daño al/a la consumidor/a cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.</p>	Mejora del instructivo. Alineado al protocolo de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW
01	IV (4.6)	<p>Se reemplaza “personal” por “el/la supervisor/a de plantas y almacenes”</p> <p>4.6 Liberación de Alimentos</p> <p>Acción por la que el/la supervisor/a de plantas y almacenes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma confirma que el establecimiento del/de la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen con los requisitos</p>	Mejora del instructivo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V B° Fecha: 15.10.2021 10:43:52 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		establecidos y autoriza la distribución de los alimentos a las instituciones educativas públicas.	
01	VI (6.1)	<p>Se incluye como parte de los equipos, balanza, asimismo, se adiciona “entre otros” en caso se cuente con otro equipo, material o instrumento. Se mejora redacción:</p> <p>6.1 Al iniciar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos (...)</p> <p>a) Limpia los equipos (balanza, equipo móvil, entre otros) con papel (...) no ingrese a través de las ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos</p> <p>b) Limpia (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos</p> <p>c) Desinfecta la (...) actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos</p> <p>d) Desinfecta los materiales (... , tabla de corte, entre otros) y los instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros), aplicando (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p>	Mejora del instructivo.
		<p>Se incluye como parte de los equipos, balanza, asimismo, se adiciona “entre otros” en caso se cuente con otro equipo, material o instrumento. Se mejora redacción:</p> <p>6.2 Durante las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos (...)</p> <p>a) Materiales (cucharón, ..., entre otros) (...) Paso 2: (...) grasa o suciedad. (...) Paso 5: (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros) (...) Paso 2: (...) por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>c) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros) (...) Paso 2: (...) ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>d) Mesa de trabajo</p>	Mejora del instructivo.

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
 CONDOR Victor Carlos FAU
 20650154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 15.10.2021 10:44:03 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		(...) Paso 2: (...) por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.	
		<p>Se incluye como parte de los equipos, balanza, asimismo, se adiciona “entre otros” en caso se cuente con otro equipo, material o instrumento. Se mejora redacción:</p> <p>6.3 Al finalizar las actividades del proceso de supervisión y liberación de los alimentos</p> <p>(...)</p> <p>a) Materiales (cucharón, ..., tabla de corte, entre otros) (...). Paso 2: (...) grasa o suciedad. (...) Paso 4: Seca utilizando papel toalla. Paso 5: Desinfecta (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>b) Instrumentos (linterna, lupa, wincha, entre otros) (...) Paso 2: Desinfecta (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>c) Contenedor de materiales e instrumentos (...) Paso 2: Desinfecta (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>d) Equipos (balanza, equipo móvil, entre otros) (...) Paso 2: Desinfecta (...) ranuras y afecte los circuitos electrónicos, y deja que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p> <p>e) Mesa de trabajo (...) Paso 2: Desinfecta (...) tiempo aproximado de cinco a siete segundos.</p>	Mejora del instructivo.

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL
 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
 CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Dey V° B°
 Fecha: 15/10/2021 10:44:12 05:00