

Santiago De Surco, 15 de Octubre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000291-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001071-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002681-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000520-2021-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° D000175-2021-MIDIS/PNAEQW-DE rectificada por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000177-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME – Versión N° 03;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001071-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000418-2021-

MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 03, que tiene como objetivo establecer el procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, para su entrega a las/los beneficiarias/os y usuarias/os del PNAEQW, garantizando un correcto almacenamiento y seguridad de los productos;

Que, mediante Memorando N° D002681-2021-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 “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME – Versión N° 04, 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° D000520-2021-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 PNAEQW, 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 “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, a través del cual se incorpora disposiciones específicas para la verificación de la conformidad del armado de canastas de alimentos en situaciones de emergencia sanitaria, además de incorporar definiciones relevantes que permiten el mejor desarrollo de las acciones descritas en el procedimiento así como mejora en la redacción y estructura del documento;

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

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, 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° D000175-2021-MIDIS/PNAEQW-DE rectificadora por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000177-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, 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 “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-042-PNAEQW-USME - Versión N° 04, 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

PROCEDIMIENTO

| Código de documento normativo | Versión N° | Total de Páginas | Resolución de aprobación | Fecha de aprobación |
|-------------------------------|------------|------------------|---|---------------------|
| PRO-042-PNAEQW-USME | 04 | 16 | Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000291-2021-MIDIS-PNAEQW-DE | 15 / 10 / 2021 |

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

ELABORADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15.10.2021 10:47:53 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA DIAZ
Edgar Alejandro FAU 20550154065
hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15.10.2021 10:31:23 -05:00

REVISADO POR:

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15.10.2021 10:23:03 -05:00

ÍNDICE

| | | |
|-------|-------------------------------|----|
| I. | OBJETIVO | 3 |
| II. | ALCANCE | 3 |
| III. | BASE NORMATIVA | 3 |
| IV. | DOCUMENTOS DE REFERENCIA | 4 |
| V. | DEFINICIÓN DE TÉRMINOS | 4 |
| VI. | ABREVIATURAS Y SIGLAS | 6 |
| VII. | RESPONSABILIDADES | 6 |
| VIII. | DISPOSICIONES GENERALES | 6 |
| IX. | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | 7 |
| X. | ANEXOS | 9 |
| XI. | DIAGRAMA DE FLUJO | 16 |



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:48:07 -05:00

I. Objetivo

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

II. Alcance

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

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- 3.2 Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de la Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.4 Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5 Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.
- 3.6 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.7 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.8 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.9 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.10 Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.11 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.12 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:48:20 -05:00

IV. Documentos de Referencia

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

V. Definición de Términos

5.1 Área para el armado de canastas de alimentos

Espacio físico dentro del establecimiento de las/los proveedoras/es, exclusivo e identificado para el armado de canastas, que reúne las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación de alimentos, con ventilación e iluminación adecuadas e implementado con mobiliario (mesas de trabajo, parihuelas, entre otros), en donde se ubiquen una o más líneas de empaclado, las mismas que deben ser independientes una de la otra.

5.2 Área para almacenamiento de canastas de alimentos

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

5.3 Armado de canasta de alimentos

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

5.4 Buenas Prácticas de Almacenamiento

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos¹.

5.5 Buenas prácticas de manipulación

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas².



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:48:35 -05:00

¹ Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5.6 Canasta de alimentos

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

5.7 Defecto

Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad, inocuidad e idoneidad no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos establecidas por el PNAEQW, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

5.8 Disponibilidad de alimentos

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

5.9 Inocuidad de alimentos

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

5.10 Línea de Empacado



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 15.10.2021 10:48:48 -05:00

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

5.11 Lista de Alimentos

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

5.12 Mobiliario

Objetos que sirven para facilitar usos y actividades habituales en el área de armado de canastas y almacén, ejemplo: estantes, parihuelas, canastillas, carros transportadores, mesas de trabajo, entre otros, de material de fácil higienización.

5.13 Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento

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

5.14 Productos No Conformes

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW y/o de las autoridades sanitarias, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5.15 Sellado de Canasta de Alimentos

Es el tipo de cierre realizado a fin de garantizar que la cantidad de alimentos contenidos en la canasta llegue completa a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW, después de la manipulación durante el transporte y la distribución.

VI. Abreviaturas y Siglas

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

VII. Responsabilidades

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

VIII. Disposiciones Generales

- 8.1 El presente procedimiento describe a nivel de tarea las actividades de supervisión realizadas por la/el SPA durante el armado de canastas de alimentos a cargo de las/los proveedoras/es en sus establecimientos, las mismas que pueden ser a través de bolsas o cajas de cartón de primer uso, según establezca el contrato y/o adenda, para su entrega a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW.
- 8.2 La planificación y programación de la supervisión para el armado de canastas de alimentos está a cargo de cada UT, de acuerdo al cronograma indicado por cada proveedor/a, la misma que debe realizarse considerando el periodo de liberación establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 8.3 El/la proveedor/a presenta en el establecimiento previo al inicio del armado de canastas su propuesta de ordenamiento de los alimentos dentro del empaque (bolsa o caja, de corresponder) para la verificación de la/del SPA a través de la supervisión realizada, para lo cual se contemplan las siguientes consideraciones: los productos cuyo envase sea compacto por ejemplo hojalata deben ir en la base del empaque manteniendo su sentido de apilamiento de origen, el aceite vegetal no debe incluirse dentro de la canasta armada de alimentos, la cual debe ser distribuida en su empaque original, asimismo, se considera las condiciones de apilamiento establecidas por el fabricante.
- 8.4 El área para el armado de canastas de alimentos debe cumplir con el distanciamiento y otras disposiciones establecidas de acuerdo al 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.
- 8.5 La supervisión del armado de canastas de alimentos es realizada por la/el SPA, conforme a la programación establecida por la/el CTT, cuyo inicio es posterior a la liberación de los productos en el establecimiento del/de la proveedor/a, debiendo encontrarse registrada en el aplicativo "QW establecimiento".
- 8.6 El área para el armado de canastas de alimentos, debe contar con un gabinete de higienización de manos cercano, considerando el uso de alcohol de 70° como agente desinfectante y de uso frecuente durante las labores de armado de las canastas de alimentos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550164065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:48:59 -05:00

- 8.7** La iluminación del área para el armado de canastas de alimentos debe ser suficiente para realizar las operaciones, las luminarias deben estar debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado.
- 8.8** El/la proveedor/a debe garantizar que el área para el armado de canastas de alimentos cuente con una adecuada ventilación natural o forzada, que evite que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo.
- 8.9** El/la proveedor/a debe implementar su línea de empaçado con mobiliarios, como mínimo mesas de trabajo y/o parihuelas de material de fácil higienización, de manera tal que garantice un flujo continuo durante el proceso, evitando los riesgos de contaminación cruzada.
- 8.10** Las/los proveedoras/es deben garantizar que en el área para el armado de las canastas de alimentos se cumpla con el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre trabajadores, además del uso de indumentaria de trabajo exclusiva, calzado cerrado, protector de cabello y doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria que cubra la boca, nariz y barbilla (o según lo establecido en las disposiciones vigentes).
- 8.11** El área para el armado de canastas de alimentos debe mantenerse libre de materiales de embalaje generados por la apertura de los envases secundarios de los productos.
- 8.12** De ser el caso el/la proveedor/a debe implementar líneas diferenciadas para el empaçado de canastas de alimentos, según el tipo de atención, a fin de llevar una adecuada trazabilidad.
- 8.13** En caso la/el SPA, identifique observaciones durante el proceso de supervisión del armado de canasta de alimentos, brinda inmediatamente la asistencia técnica correspondiente al/a la proveedor/a con el fin que se realicen las correcciones respectivas.

IX. Descripción del Procedimiento

- 9.1** La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con área exclusiva para el armado de las canastas de alimentos y área exclusiva o acondicionada para el almacenamiento de las canastas armadas de alimentos de modo tal que permitan un flujo ordenado y secuencial, de acuerdo a las actividades que se realizan, a fin de evitar la contaminación cruzada durante el proceso de armado y almacenamiento de las canastas de alimentos
- 9.2** La/el SPA verifica que las áreas para el armado y almacenamiento de canastas de alimentos se encuentren debidamente habilitadas y acondicionadas, de manera tal que se cumplan los espacios libres entre piso-ruma, techo-ruma, pared-ruma y ruma-ruma.
- 9.3** La/el SPA verifica que la línea de empaçado sea independiente y secuencial, la cual debe mantener un flujo ordenado que siga las actividades propias del armado de canastas de alimentos, identificándose claramente las siguientes operaciones: acondicionamiento de bolsas o cajas, empaçado de alimento, sellado de empaques y apilamiento de las canastas armadas de alimentos.
- 9.4** La/el SPA verifica que el/la proveedor/a cuente con la totalidad física de alimentos liberados y éstos a su vez estén acordes en cantidades, lotes y presentaciones respecto a la liberación efectuada en el SIGO.
- 9.5** La/el SPA supervisa el armado de las canastas de alimentos, realizando la verificación durante todo el proceso de armado, para lo cual utiliza el anexo N°01 Ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:49:12 -05:00

- 9.6** La/el SPA verifica los empaques (bolsas o cajas) que contienen la canasta de alimentos provistos por el/la proveedor/a.
- 9.7** En caso que durante la supervisión, la/el SPA identifica una o más canastas con defectos (canastas sin lista de alimentos, canastas con unidades faltantes, canastas con el empaque roto, lotes que no corresponden a los productos liberados, alimentos con defectos en sus características externas según el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma), procede a comunicar al responsable de control de calidad del/de la proveedor/a, a fin que realice la corrección de la observación identificada.
- 9.8** Si el/la proveedor/a no cuenta con unidades suficientes del producto para realizar el cambio, debe presentar un nuevo lote del producto a fin que se proceda con la liberación de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 9.9** En caso de detectar la existencia de productos No Conformes, la/el SPA ejecuta las acciones de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 9.10** La/el SPA verifica que el llenado de las canastas albergue todos los alimentos (con excepción del aceite), según los volúmenes asignados por la/el especialista alimentario, y que las características externas de los empaques primarios de cada uno de los alimentos contenidos, se mantengan en óptimas condiciones.
- 9.11** La/el SPA verifica que, en toda la actividad de armado de las canastas de alimentos, el personal responsable cumpla adecuadamente con las BPM.
- 9.12** La/el SPA verifica que los empaques que contienen la canasta de alimentos se encuentren sellados de modo que garantice que la cantidad de alimentos contenidos en la canasta llegue completa a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW, después de la manipulación durante el transporte y la distribución.
- 9.13** La/el SPA brinda asistencia técnica para que las canastas armadas de alimentos, dependiendo de la naturaleza de su empaque, se almacenen cumpliendo con las BPAL.
- 9.14** La/el SPA verifica que cada canasta contenga la lista de alimentos detallando el número de unidades y presentación de cada alimento; dicho listado debe estar pegado o impreso en la parte externa de la canasta de alimentos con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no sea fácil de borrar ni de fácil desprendimiento (según el modelo detallado en el Anexo N°02).
- 9.15** Solo en situaciones de emergencia sanitaria, la/el SPA puede realizar la supervisión reemplazando el procedimiento de verificación descrito en el numeral 9.5 por la verificación de la conformidad del armado de las canastas de alimentos, a través del muestreo y evaluación previo a la etapa de carga y estiba, el cual es realizado de la siguiente manera:
- a)** Selecciona la muestra aplicando el Nivel de Inspección especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y LCA 6.5, de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3 del Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550164065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:49:25 -05:00

Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; considerando que la unidad de muestreo es una canasta.

- b) Si como resultado de la evaluación de las muestras se identifica que una o más unidades (canastas) presentan alguno de los defectos descritos en el numeral 9.7, no se autoriza su despacho y se procede a comunicar al responsable de control de calidad del/de la proveedor/a con el fin que se realice corrección de la observación identificada.
- c) Luego que el responsable de control de calidad del/de la proveedor/a comunica el levantamiento de las observaciones, la/el SPA vuelve a realizar la toma de muestra de las canastas y evalúa según lo establecido en el literal a.

X. Anexos

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

Anexo N°02: Modelo de Lista de alimentos en la canasta

Anexo N°03: Control de Cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:49:39 -05:00

ANEXO N° 01

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

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

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

| DESCRIPCIÓN | | | |
|-------------|---|----|----|
| 1.1 | Cuentan con un área acondicionada para el armado de canastas de alimentos. | SI | NO |
| 1.2 | Las áreas acondicionadas para el armado de canastas de alimentos cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, luminarias, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). | SI | NO |
| 1.3 | Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. | SI | NO |
| 1.4 | La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan. | SI | NO |
| 1.5 | Las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas. | | |
| 1.6 | Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) están construidas de forma que impide la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes u otros) de tal forma que evitan el ingreso de vectores y/o agentes contaminantes. | SI | NO |
| 1.7 | La distribución de los ambientes acondicionados permite un flujo ordenado y secuencial en la línea de empaquetado (acondicionamiento de bolsas o cajas, empaquetado de alimentos, sellado de empaque, apilamiento de canasta de alimentos). | SI | NO |
| 1.8 | El área acondicionada para el armado de canastas cuenta con mobiliarios (mesa, parihuela u otros) y son de fácil higienización. | SI | NO |
| | Cuenta con un ambiente o área acondicionada para el almacenamiento temporal para las canastas armadas de alimentos. | SI | NO |

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por VICTOR CAJALAN CONDOR
CONDOR Victor Cajalán
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:49:56 -05:00

II. VERIFICACIÓN DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS

Marque con una (x) el cuadro correspondiente:

Foto

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

ANEXO N° 03
Cuadro de Control de Cambios

| CONTROL DE CAMBIOS | | | |
|---------------------------|----------------------------------|--|---|
| Versión N° | Numeral del Texto Vigente | Cambio realizado | Justificación del Cambio |
| 3 | 4.3 | 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. | Se actualiza el nombre del protocolo |
| 3 | V | 5.4. Buenas Prácticas de Almacenamiento 5.7. Defecto 5.12. Mobiliario 5.14. Productos No Conformes | Se incluye a las definiciones, toda vez que se utiliza en el documento normativo |
| 3 | 5.1 | Área para el armado de canastas de alimentos Espacio físico dentro del establecimiento de las/los proveedoras/es, exclusivo para la actividad de armado de canastas e identificado, que reúne las condiciones higiénico sanitarias para la manipulación de alimentos, con ventilación e iluminación adecuadas e implementado con mobiliario (mesas de trabajo, parihuelas, entre otros), en donde se ubiquen una o más líneas de empaçado, las mismas que deben ser independientes una de la otra | Se cambia el término "Ambiente" por "Área" y se reformula la definición precisando que debe ser exclusivo, a fin de estandarizar los documentos normativos |
| 3 | 5.2 | Área para almacenamiento de canastas de alimentos Espacio físico exclusivo o acondicionado dentro del almacén general de alimentos del establecimiento de las/los proveedoras/es en donde se almacenan las canastas armadas de alimentos, para la entrega a las/los usuarias/os y beneficiarias/os del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma | Se cambia el término "Ambiente" por "Área" y se reformula la definición precisando que puede ser exclusivo o acondicionado, a fin de estandarizar los documentos normativos |
| 3 | 5.15 | Sellado de Canasta de Alimentos Es el tipo de cierre realizado a fin de garantizar que la cantidad de alimentos contenidos en la canasta llegue completa a las/los beneficiarias/os y/o usuarias/os del PNAEQW, después de la manipulación durante el transporte y la distribución | Se precisa el objetivo del sellado de la canasta para brindar mayor claridad |
| 3 | VI | MGL: Monitor/a de Gestión Local | Se elimina de las abreviaturas y siglas toda vez el personal MGL no aplica el presente documento |
| 3 | VIII | Se retira el término MGL de los numerales: 8.1, 8.3, 8.5 y 8.14 | Toda vez que el personal MGL no aplica el presente documento |
| 3 | VIII | Numeral 8.2: se retira el código PRT-039-PNAEQW-USME | Toda vez que los códigos se consignan en la sección documentos de referencia |

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 10:50:16 -05:00

| CONTROL DE CAMBIOS | | | |
|--------------------|---------------------------|---|---|
| Versión N° | Numeral del Texto Vigente | Cambio realizado | Justificación del Cambio |
| | | Numeral 8.4: se retira el código PRT-047-PNAEQW-USME | |
| 3 | VIII | Se reemplaza la frase “áreas acondicionadas” por “área para el armado de canastas” en los numerales: 8.4, 8.6, 8.7, 8.8, 8.10 y 8.12. | A fin de estandarizar con la definición que considera como área exclusiva |
| 3 | 8.4 | El área para el armado de canastas de alimentos debe cumplir con el distanciamiento y otras disposiciones establecidas de acuerdo al 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 | Se actualiza el nombre del protocolo PRT-047-PNAEQW-USME. |
| 3 | 8.5 | La supervisión del armado de canastas de alimentos es realizada por la/el SPA, conforme a la programación establecida por la/el CTT, cuyo inicio es posterior a la liberación de los productos en el establecimiento del/de la proveedor/a, debiendo encontrarse registrada en el aplicativo “QW establecimiento” | Se mejora la redacción para brindar mayor comprensión |
| 3 | 8.10 | Las/los proveedoras/es deben garantizar que en el área para el armado de las canastas de alimentos se cumpla con el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre trabajadores, además del uso de indumentaria de trabajo exclusiva, calzado cerrado, protector de cabello y doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria que cubra la boca, nariz y barbilla (o según lo establecido en las disposiciones vigentes) | Se realiza la precisión para brindar mayor claridad |
| 3 | .11 | Si durante el armado de las canastas de alimentos en el establecimiento del/la proveedor/a se detecta la existencia de productos no conformes relacionados a aspecto de calidad, se procede a la reposición. En caso de detectar la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, se procede de acuerdo al Protocolo de Manejo de Productos No Conforme en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código PRT-034-PNAEQW-USME | Se elimina, para explicar la acción con mayor precisión en las disposiciones específicas. |
| 3 | 8.14 | En caso la/el SPA, identifique observaciones durante el proceso de supervisión del armado de canasta de alimentos, brinda inmediatamente la asistencia técnica correspondiente al/a la proveedor/a con el fin que se realicen las correcciones respectivas | Se realiza precisiones para brindar mayor claridad |
| 3 | IX | Se reemplaza la frase “áreas acondicionadas” por “área exclusiva” para el armado de canastas y “área exclusiva o acondicionada” | Se estandariza con las definiciones de área para el armado de canastas y |

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154068 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:50:26 -05:00

| CONTROL DE CAMBIOS | | | |
|--------------------|---------------------------|---|---|
| Versión N° | Numeral del Texto Vigente | Cambio realizado | Justificación del Cambio |
| | | para el almacenamiento de canastas en los numerales: 9.1 y 9.2 | área para el almacenamiento de canastas |
| 3 | IX | Se traslada numeral 9.2 al 9.4 y los numerales 9.7, 9.8 y 9.9 al numeral 9.15 | Para brindar explicación del proceso con mayor orden |
| 3 | IX | Se incorporan los numerales 9.7, 9.8 y 9.9 | Para explicar con mayor detalle al SPA el procedimiento a seguir en caso de evidenciar defectos o productos no conformes |
| 3 | IX | Se retira el término MGL de los numerales: 9.5, 9.6, 9.10, 9.11, 9.12, 9.13 y 9.14 | Toda vez no es aplicable para el personal MGL |
| 3 | 9.1 | El/la proveedor/a acondiciona un ambiente para el armado de canastas de alimentos | Se elimina toda vez que el área debe ser exclusiva |
| 3 | 9.5 | La/el SPA supervisa el armado de las canastas de alimentos, realizando la verificación durante todo el proceso de armado , para lo cual utiliza el anexo N°01 Ficha de supervisión del armado de canastas de alimentos | Se realiza la precisión para mayor claridad. |
| | 9.10 | La/el SPA verifica que el llenado de las canastas albergue todos los alimentos (con excepción del aceite), según los volúmenes asignados por la/el especialista alimentario, y que las características externas de los empaques primarios de cada uno de los alimentos contenidos, se mantengan en óptimas condiciones | Se precisa que el aceite no se incluye en la canasta |
| 3 | 9.12 | La/el SPA verifica que los empaques que contienen la canasta de alimentos se encuentren sellados de modo que garantice que la cantidad de alimentos contenidos en la canasta llegue completa a las/los beneficiarias/os y/o usuarios/os del PNAEQW, después de la manipulación durante el transporte y la distribución | Se estandariza con la definición de sellado de la canasta |
| 3 | 9.14 | Se reemplaza la frase "listado de alimentos" por "lista de alimentos" | Se estandariza con la definición de lista de alimentos |
| 3 | 9.15 | Solo en situaciones de emergencia sanitaria, la/el SPA puede realizar la supervisión reemplazando el procedimiento de verificación descrito en el numeral 9.5 por la verificación de la conformidad del armado de las canastas de alimentos, a través del muestreo y evaluación previo a la etapa de carga y estiba, el cual es realizado de la siguiente manera: a) Selecciona la muestra aplicando el Nivel de Inspección especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y LCA 6.5, de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3 del | Se realizan precisiones para mayor claridad y se unifican los numerales 9.7, 9.8 y 9.9 que forman parte de una misma actividad para describir con mayor detalle el proceso específico |

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 15.10.2021 10:50:48 -05:00

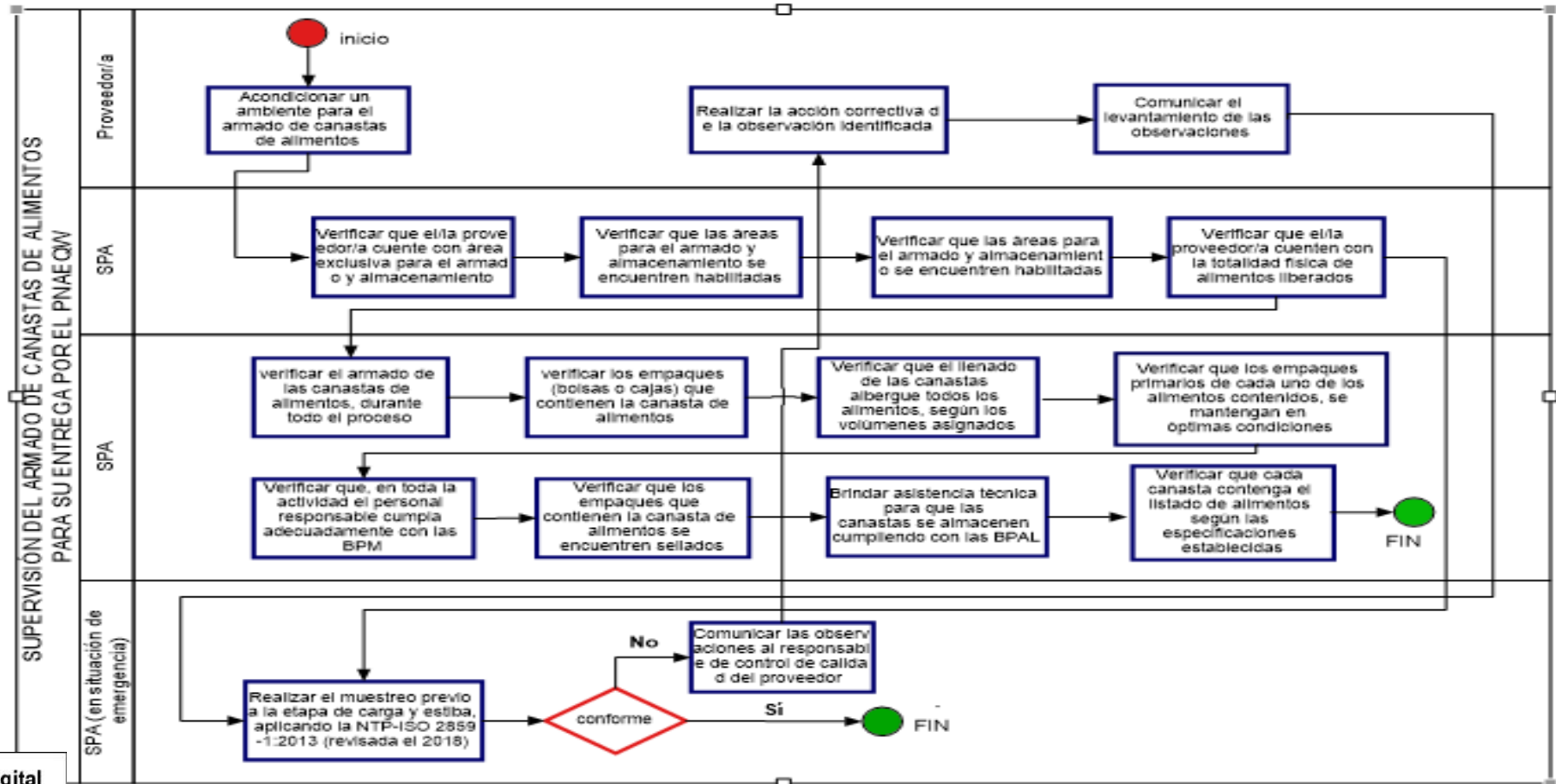
| CONTROL DE CAMBIOS | | | |
|--------------------|---------------------------|--|---|
| Versión N° | Numeral del Texto Vigente | Cambio realizado | Justificación del Cambio |
| | | <p>Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; considerando que la unidad de muestreo es una canasta.</p> <p>b) Si como resultado de la evaluación de las muestras se identifica una o más unidades (canastas) con defectos (canastas sin lista de alimentos, canastas con unidades faltantes, canastas con el empaque roto, lotes que no corresponden a los productos liberados, alimentos con defectos en sus características externas según el Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma) no se autoriza su despacho y se procede a comunicar al responsable de control de calidad del/de la proveedor/a con el fin que se realice corrección de la observación identificada.</p> <p>c) Luego que el responsable de control de calidad del/de la proveedor/a comunica el levantamiento de las observaciones, la/el SPA vuelve a realizar la toma de muestra de las canastas y evalúa según lo establecido en el literal a.</p> | |
| 3 | X | Anexo N°02: Modelo de Lista de alimentos en la canasta | Se estandariza con la definición de lista de alimentos |
| 3 | XI | Diagrama de Flujo | Se retira al MGL toda vez que no aplica el presente documento |

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº EF
Fecha: 15.10.2021 10:51:02 -05:00

XI. Diagrama de Flujo



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 10:51:11 -05:00