

Santiago De Surco, 16 de Septiembre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000234-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000971-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002337-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000441-2021-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, 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000160-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “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”, con código de documento normativo PRT-047-PNAEQW-USME – Versión N° 01;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D000971-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000384-2021-

MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del “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”, señalando que la propuesta normativa establece disposiciones a seguir para el desarrollo de las actividades durante la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedores/es y durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario brindado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de evitar la transmisión y contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) de las/los servidores/es designados para las actividades establecidas;

Que, mediante Memorando N° D002337-2021-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 “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” con código de documento normativo PRT-047-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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000441-2021-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 aprueba el “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” con código de documento normativo PRT-047-PNAEQW-USME - Versión N° 02, que incorpora definiciones y mejoras de acuerdo a las disposiciones establecidas de la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, que aprueba los “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2”; además no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

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 “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”, con código de documento normativo PRT-047-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° D000160-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “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” con código de documento normativo PRT-047-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 “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”, con código de documento normativo PRT-047-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

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-047-PNAEQW-USME	02	19	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000234-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	16 / 09 / 2021

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>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="156 1933 320 2011" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 16.09.2021 11:46:19 -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> <div data-bbox="587 1933 751 2011" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 16.09.2021 12:14:42 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="1066 1933 1230 2011" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 16.09.2021 12:31:48 -05:00</p>
--	--	---

ÍNDICE

Página

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	5
VII. RESPONSABILIDADES	7
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	7
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	9
X. DISPOSICIONES FINALES.....	12
XI. ANEXOS.....	12



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:46:55 -05:00

I. Objetivo

Establecer los lineamientos a seguir durante la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es y durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario brindado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de evitar la transmisión y contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) de las/los servidoras/es designados para las actividades establecidas.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y las/los servidoras/es involucrados 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.

III. Base Normativa

- 3.1 Ley N°26842, Ley General de Salud.
- 3.2 Ley N°29414, Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud.
- 3.3 Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- 3.4 Decreto de Urgencia N° 026-2020, que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del CORONAVIRUS (COVID-19) en el Territorio Nacional.
- 3.5 Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- 3.6 Decreto Supremo N° 184-2020-PCM, que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de personas a consecuencia del brote del COVID-19 y establece las medidas que debe seguir la ciudadanía en la nueva convivencia social.
- 3.7 Resolución Ministerial N°545-2012-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 047-MINSNDGE- V.01: Notificación de brotes, epidemias, y otros eventos de importancia para la salud pública
- 3.8 Resolución Ministerial N°773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N°048-MINSA-DGPS-V.01, Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú.
- 3.9 Resolución Ministerial N°255-2016-MINSA, que aprueba la “Guía técnica para la implementación del proceso de higiene de manos en los establecimientos de salud.”
- 3.10 Resolución Ministerial N°055-2020-TR, que aprueba la “Guía para la Prevención de Coronavirus en el Ámbito Laboral”.
- 3.11 Resolución Ministerial N°193-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVI D-19 en el Perú.”



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:47:10 -05:00

- 3.12 Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, que aprueba los “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19.” Y modifican la R.M. 377-2020-MINSA.
- 3.13 Resolución Ministerial 558-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico “Lineamientos para la Confección Mascarillas Textiles de uso Comunitario Reutilizables”.
- 3.14 Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA, que aprueba los “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.”
- 3.15 Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies.

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

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
- 4.3 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la Atención de Quejas en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- 4.6 PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Publicas Atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice.
- 4.7 PRT-048-PNAEQW-USME, Protocolo para la Entrega de Alimentos y Supervisión en Pueblos Indígenas u Originarios en el Marco del Decreto Legislativo N°1472.
- 4.8 PRO-042-PNAEQW-USME, Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.9 PLA-001-2021-PNAEQW-URH, Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid-19 en el Trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2021.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:48:21 -05:00

- 4.10 INS-014-PNAEQW-USME, 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.
- 4.11 NTP N° 900.058-2019, Gestión de Residuos, código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos.

V. Abreviaturas y Siglas

BPM	:	Buenas Prácticas de Manipulación
CAE	:	Comités de Alimentación Escolar
CTT	:	Coordinador/a Técnico/a Territorial
EPP	:	Equipos de Protección Personal
IE	:	Institución Educativa Pública
IIEE	:	Instituciones Educativas Públicas
JUT	:	Jefa/e de la Unidad Territorial
MGL	:	Monitor/a Gestión Local
PHS	:	Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SPA	:	Supervisor/a de Planta y Almacenes
SSHH	:	Servicios Higiénicos
USME	:	Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	:	Unidad Territorial

VI. Definición de Términos

6.1 Acta de Supervisión y Liberación

Documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y liberación y los resultados de la misma, incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.

6.2 Barrera Física para el Trabajo

Son los elementos que disminuyen el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión del COVID-19.

6.3 Buenas Prácticas de Manufactura

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

6.4 Caso Sospecho

Persona que cumpla con cualquiera de los siguientes criterios:

Paciente con síntomas de infección respiratoria aguda, que presente tos y/o dolor de garganta y además uno o más de los siguientes signos/síntomas (malestar general, fiebre, cefalea, congestión nasal, diarrea, dificultad para respirar, pérdida del gusto, pérdida del olfato). Paciente con infección respiratoria.

6.5 Centro de trabajo

Lugar en el que se desarrolla la actividad laboral con la presencia de trabajadores.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:48:35 -05:00

6.6 Comité de Alimentación Escolar

Es un espacio de participación representativa, conformada por miembros de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario en la IE pública y programa educativo no escolarizado público.

6.8 Contacto Directo

Incluye cualquiera de las siguientes situaciones:

Persona que estuvo a menos de un metro de distancia de un caso sospechoso, probable o confirmado de la COVID-19, durante al menos 15 minutos; en un periodo que abarca desde 2 días antes del inicio de síntomas (o para casos de infección asintomática, desde 2 días antes de la toma de muestra positiva), hasta el momento en el que el caso inicia aislamiento.

6.9 Desinfección

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 salud¹.

6.10 Empleador/a

Toda empresa o persona jurídica del sector público o privado, que emplea a uno o varios trabajadores.

6.11 Equipos de protección personal (EPP)

Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo (control administrativo y ambiental).

6.12 Grupos de riesgo

Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19; Para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial refractaria y otros que establezca la CDC, diabetes, obesidad con IMC >40, enfermedades cardiovasculares, Enfermedad Pulmonar Crónica, Cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la autoridad sanitaria.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:48:50 -05:00

6.13 Lavado de manos

Remoción mecánica de suciedad, es el lavado de manos de rutina, realizado por la población general usando agua y jabón común, y que tiene una duración no menor de 20 segundos, su práctica permite remover un 80% la flora transitoria.

6.14 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancias químicas¹.

6.15 Mascarilla quirúrgica descartable

Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades transmisibles.

6.16 Mascarilla comunitaria

Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N°135-2020-MINSA, se emplean como medida protección respiratoria, para reducir la transmisión de enfermedades por gotas de saliva o aerosoles.

- 6.17 Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo**
Documento de guía para establecer las medidas que se deberán tomar para vigilar el riesgo de exposición a la COVID-19 en el lugar de trabajo, el cual deberá ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda.
- 6.18 Programa de Higiene y Saneamiento**
Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas, asimismo incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación¹.
- 6.19 Proveedor/a**
Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.
- 6.20 Residuos peligrosos**
Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: auto combustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad.
- 6.21 Sintomatología COVID-19**
Signos y síntomas relacionados al diagnóstico de COVID-19, tales como: sensación de alza térmica o fiebre, dolor de garganta, tos seca, congestión nasal o rinorrea (secreción nasal), puede haber anosmia (pérdida del olfato), disgeusia (pérdida del gusto), dolor abdominal, náuseas y diarrea; en los casos moderados a graves puede presentarse falta de aire o dificultad para respirar, desorientación o confusión, dolor en el pecho, coloración azul en los labios (cianosis), entre otros¹.
- 6.22 Solución desinfectante**
Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 16.09.2021 11:49:11 -05:00

VII. Responsabilidades

Las/los jefes/es, 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

¹ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

- 8.1 La USME realiza la actualización del presente documento, de acuerdo a las normas vigentes relacionadas a evitar el contagio y transmisión del COVID-19.
- 8.2 El PNAEQW difunde y brinda asistencia técnica a las/los servidoras/es de las Unidades Territoriales, para el cumplimiento de lo establecido en el presente documento normativo.
- 8.3 La/el JUT gestiona los recursos logísticos y/o financieros necesarios para garantizar el cumplimiento del presente documento durante el proceso de supervisión y liberación en los establecimientos del/de la proveedor/a, y supervisión de la prestación del servicio alimentario.
- 8.4 Las/los servidores/es ejecutan lo establecido en el presente documento normativo.
- 8.5 Sobre la programación del personal:

8.5.1 La/el CTT asigna a las/los servidores/es para la supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedores/as o para la supervisión de la prestación del servicio alimentario teniendo en cuenta lo siguiente:

- Que no presente factores de riesgo y comorbilidades que pueden complicar la salud del paciente positivo a COVID-19 (Edad mayor a 65 años, hipertensión arterial refractaria, diabetes, obesidad con IMC mayor a 40, enfermedades cardiovasculares, Enfermedad pulmonar crónica, cáncer, Otros estados de inmunosupresión, Otros establecidos en el documento normativo vigente del Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades). En caso presente uno o más de los factores de riesgo antes mencionados, se procede según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos del PNAEQW.
- Que no cuente con los siguientes síntomas asociados al COVID-19 y cualquiera de sus variantes (tos, fiebre, cansancio, tos seca, dolores y molestias, congestión nasal, dolor de garganta secreción nasal constante). En caso se identifique personal con los referidos síntomas, se procede según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos del PNAEQW.
- En caso de que el personal designado para la supervisión presente algún síntoma o signo asociados al COVID-19, tuvo algún contacto con alguna persona confirmada como positiva para COVID-19 o es considerado como caso sospecho, comunica, de manera obligatoria, a su jefa/e inmediato para la toma de acciones correspondientes, según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos del PNAEQW.

8.5.2 La/el JUT gestiona la autorización para la movilización del personal programado para efectuar los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedores/as o supervisión de la prestación del servicio alimentario u otras actividades vinculadas a la prestación del servicio alimentario, ante la unidad orgánica correspondiente, teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso amerite el uso del vehículo institucional para el traslado del personal programado a la supervisión, la/el JUT gestiona la autorización de la circulación vehicular, previa limpieza y desinfección del mismo.
- El conductor del vehículo institucional no debe tener factores de riesgo y síntomas referidos al COVID-19 señalados en el numeral 8.5.1, y a fin que proceda con su actividad debe lavarse las manos mínimo por 20 segundos conforme al Anexo N°01, asimismo, debe hacer uso de doble mascarilla



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:49:22 -05:00

quirúrgica y/o comunitaria (o según lo establecido en las disposiciones vigentes).

- El personal designado para la supervisión verifica que el conductor desinfecte sus manos y las superficies internas y externas del vehículo, incluyendo superficies táctiles frecuentes como volantes, manijas de puertas, dispositivos móviles, etc. En caso de que el conductor no lo ejecute, brinda asistencia técnica para su cumplimiento.

8.5.3 El personal designado para la supervisión debe lavarse las manos mínimo por 20 segundos, conforme a lo establecido en el anexo N°01, de manera obligatoria y frecuente, inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular cualquier material o superficie, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de manipular sustancias químicas, otras situaciones establecidas en el presente Protocolo y de acuerdo con las recomendaciones oficiales.

8.5.4 El personal designado durante el desarrollo de toda la actividad de supervisión debe evitar tocarse la cara, la nariz, ojos, orejas y otras partes del cuerpo y el contacto con superficies que puedan facilitar el contagio o transmisión del COVID-19.

8.5.5 En caso el/la servidor/a se constituya al lugar de la prestación del servicio alimentario a fin de realizar la constatación de quejas y/o alertas y la verificación de productos no conformes u otros, debe cumplir con los procedimientos establecidos en el presente documento normativo, a fin de evitar el contagio o transmisión del COVID-19.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Procedimiento a seguir durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de las/los proveedoras/es del PNAEQW

9.1.1 Con la finalidad de evitar el contagio y transmisión del COVID-19, durante el desarrollo de las actividades de supervisión y liberación, el/la servidor/a debe cumplir las siguientes disposiciones:

- a) Se dirige al establecimiento del/de la proveedor/a haciendo uso de doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria y otros (según lo establecido en las disposiciones vigentes), y portando los materiales y herramientas establecidos en el Protocolo de supervisión y liberación de alimentos en establecimientos de proveedores del PNAEQW.
- b) No debe portar joyas, accesorios u otros similares, ni usar maquillaje y barniz de uñas, asimismo, debe presentar uñas cortas y limpias, además de llevar el cabello recogido.
- c) Evita el contacto físico (besos, abrazos, saludos de mano), manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m), entre trabajadores del establecimiento en todo momento.
- d) Se desinfecta el calzado en el pediluvio u otros habilitados para tal fin, de acuerdo con el procedimiento establecido por el/la proveedor/a.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:49:36 -05:00

- e) Realiza el lavado de manos, mínimo por 20 segundos, conforme a lo descrito en el Anexo N°01 y N°02.
- f) Realiza la limpieza y desinfección del celular, utilizando una solución del alcohol al 70%.
- g) Se coloca la indumentaria adecuada como el mandil, protector de cabello y otros establecidos en el Protocolo de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de los proveedores.
- h) Verifica la existencia del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo o norma que la sustituya, implementado en el establecimiento del/de la proveedor/a, adjuntando la constancia que acredite su presentación a la autoridad correspondiente, así como sus registros según las frecuencias establecidas. En caso el/la proveedor/a no cuente con el mencionado documento o éste no se encuentre implementado, el/la SPA procede según lo establecido en el Protocolo de supervisión y liberación de alimentos en establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW.
- i) En caso de evidenciar durante el desarrollo de la supervisión, personas que presentan signos y síntomas de enfermedades respiratorias, como tos y estornudo, debe comunicar de forma inmediata a la/al responsable del establecimiento para la toma de las acciones pertinentes.
- j) Realiza el recorrido en el establecimiento en compañía de la/del responsable de control de calidad, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el Programa y la normativa sanitaria vigente, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5 m), de los trabajadores del establecimiento.
- k) Solicita a la/al responsable de control de calidad que le asigne como mínimo a dos (02) personas, correctamente uniformadas y protegidas, para el apoyo en la extracción de las muestras. Dichas personas no deben presentar síntomas referidos al COVID-19 o cualquiera de sus variantes (tos, fiebre, cansancio, tos seca, dolores y molestias, congestión nasal, abundante secreción nasal, dolor de garganta) ni tener factores de riesgo.
- l) Ubica la mesa para el muestreo y evaluación de alimentos en un ambiente exclusivo o acondicionado iluminado y ventilado.
- m) Realiza la limpieza y la desinfección de los utensilios, equipos, mesas u otros que serán utilizados durante el muestreo y evaluación de alimentos, según lo establecido en 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” (INS-014-PNAEQW-USME).
- n) Realiza la limpieza y desinfección de las muestras destructivas para la evaluación física organoléptica de los alimentos muestreados.
- o) Para la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo que se encuentra en el exterior del establecimiento, la/el SPA realiza dicha actividad conforme a lo establecido en el Protocolo de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedores del PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 16.09.2021 11:49:45 -05:00

- p) De encontrarse conforme autoriza y verifica la carga y estiba de los alimentos.
- q) Culminada las actividades de Supervisión y Liberación, la/el SPA elimina el protector de cabello y se retira la indumentaria.

9.2 Procedimientos a seguir durante las actividades de supervisión del servicio alimentario en las instituciones educativas y actividades vinculadas a la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19

9.2.1 Con la finalidad de evitar el contagio y transmisión del COVID-19, durante el desarrollo de las actividades de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE, y otras actividades vinculadas a la prestación del servicio alimentario, el/la servidor/a debe cumplir las siguientes disposiciones:

- a) El/la servidor/a se dirige a la IE haciendo uso de la vestimenta que lo identifique como parte del PNAEQW, así como doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria (o según lo establecido en las disposiciones vigentes) y portando los materiales y herramientas establecidos en el “Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” (PRT-002-PNAEQW-USME).
- b) El/la servidor/a no debe portar joyas, accesorios u otros similares, ni usar maquillaje y barniz de uñas, asimismo, debe presentar uñas cortas y limpias, además de llevar el cabello recogido.
- c) Se presenta con la/el presidenta/e, u otro integrante del CAE u otro representante, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5m), evitando el contacto físico (besos, abrazos, saludos de mano u otros).
- d) Se desplaza a los SSHH, vestuario u otro ambiente habilitado, para realizar el lavado de manos como mínimo por 20 segundos, cumpliendo el procedimiento establecido en el Anexo N°01 y N°02.
- e) En caso la IE no cuente con agua para el lavado de manos, realiza la desinfección de manos utilizando alcohol al 70%, conforme a lo establecido en el Anexo N°02.
- f) Se coloca la indumentaria adecuada (mandil, doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria que cubra la boca, nariz y barbilla, calzado cerrado, y la utiliza durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario.
- g) Considerar realizar el lavado y/o desinfección de manos de manera frecuente, antes de comenzar las actividades de supervisión, inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material o superficie, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de manipular sustancias químicas u otras situaciones establecidas en el presente protocolo y de acuerdo con las recomendaciones oficiales.
- h) En caso de evidenciar durante el desarrollo de la supervisión, personas que presentan signos y síntomas de enfermedades respiratorias, como tos y estornudo, debe comunicar de forma inmediata a las/los integrantes del CAE, comunidad educativa u otros para la toma de las acciones pertinentes establecidas por el sector salud.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Dev V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:49:54 -05:00

- i) Verifica el desarrollo del servicio alimentario, según la etapa correspondiente (recepción y/o almacenamiento y/o preparación y/o servido y/o distribución y/o consumo), manteniendo la misma distancia mínima establecida con las/los integrantes del CAE, las/los manipuladores de alimentos u actores involucrados.
- j) En caso que el/la manipulador/a de alimentos u otro actor involucrado no éste usando la indumentaria (mandil, doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria que cubra la boca, nariz y barbilla, y protector de cabello), sensibiliza, brinda asistencia técnica correspondiente y comunica a la/al responsable de la IE para la toma de acciones pertinentes de manera inmediata.
- k) Brinda asistencia técnica a las/los integrantes del CAE, sobre las observaciones y debilidades encontradas, manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.5m) y en un área ventilada.
- l) Culminada las actividades de supervisión del servicio alimentario, el/la servidor/a elimina el protector de cabello, en un depósito o tacho de residuos cerrado debidamente identificado (De color rojo con bolsa interna de color rojo), u otro habilitado para tal fin.

X. Disposiciones Finales

Los aspectos no contemplados en el presente documento normativo, se regirán según lo establecido por la Unidad de Recursos Humanos del PNAEQW.

XI. Anexos

ANEXO N°01: Técnica de lavado de manos.

ANEXO N°02: Técnica de desinfección de manos.

ANEXO N°03: Cuadro de Control de Cambios



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 16.09.2021 11:50:03 -05:00

ANEXO N°01: TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS



Fuente: RM N°255-2016/MINSA.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 16.09.2021 11:52:12 -05:00

ANEXO N°02: TÉCNICA DE DESINFECCIÓN DE MANOS

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

1 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a  Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b  Frótese las palmas de las manos entre sí;

2  Frótese las palmas de las manos entre sí;

3  Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4  Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5  Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6  Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7  Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8  Una vez secas, sus manos son seguras.

 Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones necesarias para asegurar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Consta al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS agradece a las Instituciones Universitarias de Ombuds (PIUS), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la realización de este material.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

ente: Organización Mundial de la Salud.

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:52:21 -05:00

ANEXO N°03: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	En todo el documento	Se cambia el nombre del “Protocolo Sobre las Medidas de Prevención y Protección en los Procesos de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de los Proveedores y en la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario ante el Covid-19” por el de “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 encabezado en todas las páginas del documento.	Actualizar el protocolo, según lo dispuesto en los “Lineamientos para uso del lenguaje inclusivo en el PNAEQW (LIN-006-PNAEQW-UCI)”
01	III	Se adicionó la Base Normativa: <ul style="list-style-type: none"> Decreto Supremo N°083-2020-PCM, artículo 8 se actualiza las personas en grupo de riesgo para COVID-19. Decreto Supremo N°083-2021-PCM, artículo 8.4, uso obligatorio de doble mascarilla para el ingreso a establecimientos con riesgo de aglomeración, tales como: centros comerciales, galerías, conglomerados. Resolución Ministerial N°135-2020/MINSA, que aprueba la Especificación Técnica para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario. Resolución Ministerial N°193-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVI D-19 en el Perú. Resolución Ministerial N°231-2020/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 095- 	Mejorar el protocolo, incluyendo las normativas vigentes relacionadas al cuidado de propagación y contagio del COVID 19.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARIMA
Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154045 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:52:35 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>MINSA/2020/DIGEMID, Directiva Sanitaria para el control y vigilancia de los dispositivos de diagnósticos in vitro: Pruebas rápidas y moleculares para COVID-19.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución Ministerial N°375-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: Manejo Ambulatorio de Personas Afectadas por COVID-19 en el Perú. • Resolución Ministerial N°545-2012-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 047-MINSNDGE- V.01: "Notificación de brotes, epidemias, y otros eventos de importancia para la salud pública". • Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA, que aprueba los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". • Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, que aprueba los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" –Artículos 2, 3 y 4. • Resolución Directoral N°003-2020-INACAL/DN, "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies". 	
01	IV	<p>Se adicionó los Documentos de Referencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del proceso de compras del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que la actualice. • PRT-046-PNAEQW-UOP, Protocolo para la gestión del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o la que actualice. 	<p>Mejorar el protocolo, incluyendo las normativas relacionadas sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedores/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 205501541665 hard Motivo: D:\y\B\ Fecha: 16/09/2021 11:52:44 -0500

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> • PRT-048-PNAEQW-USME, "Protocolo para la entrega de alimentos y supervisión en pueblos indígenas u originarios en el marco del Decreto Legislativo N° 1472" • PRO-042-PNAEQW-USME, "Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma". • PLA-001-2021-PNAEQW-URH, Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de covid-19 en el trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2021. • INS-014-PNAEQW-USME, "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". • NTP N°900.058-2019, Gestión de Residuos, código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos. • Directiva Sanitaria N°048-MINSA/DGPS-V.01, "Directiva sanitaria para promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú". 	
01	V	<p>Se adicionó:</p> <p>CTT: Coordinador/a técnico/a territorial.</p> <p>JUT: Jefa/e de la Unidad Territorial.</p> <p>MGL: Monitor/a Gestión Local</p> <p>SSHH: Servicios Higiénicos</p>	Se añadió abreviaturas utilizadas en el presente documento.
01	VI	<p>Se incluye en Definición de Términos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caso Sospecho. 	Mejorar el protocolo, de acuerdo a la definición establecida en la Resolución Ministerial N°972-

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 Hard
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 16.09.2021 11:52:57 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<ul style="list-style-type: none"> Equipos de protección personal (EPP). Lavado de Manos. Mascarilla quirúrgica descartable. Mascarilla comunitaria. Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo. Residuos peligrosos: Sintomatología COVID-19. Solución desinfectante. 	2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
01	VIII	En las Disposiciones Generales, se agregó el numeral 8.1 y 8.4, sobre la función de USME y de Las/los servidoras/es respectivamente.	Mejorar el protocolo.
01	IX	<p>Se actualiza el numeral (9.1):</p> <ul style="list-style-type: none"> Verifica la existencia del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo o norma que la sustituya, implementado en el establecimiento del/de la proveedor/a, así como sus registros según las frecuencias establecidas. En caso el/la proveedor/a no cuente con el mencionado documento o éste no se encuentre implementado, el/la SPA procede según lo establecido en el Protocolo de supervisión y liberación de alimentos en establecimientos de proveedores del PNAEQW. Realiza la limpieza y la desinfección de los utensilios, equipos, mesas u otros que serán utilizados durante el muestreo y evaluación de alimentos, según lo establecido en 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. 	Mejorar el protocolo, de acuerdo a lo establecido en el Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
01	IX	<p>Se actualiza el numeral (9.2):</p> <ul style="list-style-type: none"> Considerar realizar el lavado de manos de manera frecuente, antes de comenzar las actividades de supervisión, 	Mejorar el protocolo, de acuerdo a lo establecido en el Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia de la salud de

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.09.2021 11:53:08 -05:00

Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material o superficie, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de manipular sustancias químicas u otras situaciones establecidas en el presente protocolo y de acuerdo con las recomendaciones oficiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> En caso que la/el manipulador/a de alimentos u otro actor involucrado no éste usando la indumentaria (mandil, doble mascarilla quirúrgica y/o comunitaria que cubra la boca, nariz y barbilla, y protector de cabello). 	los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
01	XI	Se incluye el Anexo N°02 y N°03.	Mejorar el protocolo.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 16.09.2021 11:53:19 -05:00