

Santiago De Surco, 10 de Diciembre del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000394-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001366-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D003254-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000610-2020-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 (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, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: *“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, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los órganos del PNAEQW para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000229-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados por los Postores en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código RT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 02;



Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 11:18:14 -05:00



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 10:54:41 -05:00



Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 10:07:23 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba 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, de aplicación para el Proceso de Compras 2021;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual, establece que: *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001366-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el proyecto de “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, en el mismo que se han incorporado mejoras, como producto de la absolución de consultas y observaciones efectuadas durante el Proceso de Compras Electrónico 2021;

Que, mediante Memorando N° D003254-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que la propuesta de modificación cumple con los requisitos y formalidades establecidos en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la misma que se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones; por lo que emite opinión favorable a la propuesta normativa;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000610-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que la propuesta de modificación del “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, coadyuva a la prevención y/o mitigación de situaciones de riesgo para una correcta evaluación técnica de los establecimientos de las/los postoras/es y proveedoras/es, garantizando el cumplimiento de las normativas higiénicas sanitaria vigentes y la oportuna estimación de la capacidad de almacenamiento y/o producción, a fin de prestar un servicio alimentario de calidad; cumple con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras y no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW, por lo que considera viable su aprobación;

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 para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2021.

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO, a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000229-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados por los Postores en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 02.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano poner en conocimiento 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 el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-042-PNAEQW-USME - Versión N° 03, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

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- 042 -PNAEQW-USME	03	59	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000394-2020-MIDIS/PNAEQW	10 / 11 / 2020

**PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS
DECLARADOS EN EL PROCESO DE COMPRAS DEL PROGRAMA
NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma</p> <div data-bbox="245 1783 411 1865" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.12.2020 17:05:52 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma</p> <div data-bbox="635 1783 801 1865" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.12.2020 19:04:03 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p> <div data-bbox="1040 1783 1206 1865" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 10.12.2020 18:19:46 -05:00</p>
---	---	--

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE.....	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VII. RESPONSABILIDADES.....	8
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	8
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	11
X. DISPOSICIONES FINALES	16
XI. ANEXOS	16
ANEXO N° 01.....	188
ANEXO N° 02.....	34
ANEXO N° 03.....	39
ANEXO N° 04.....	48
ANEXO N° 05.....	53
ANEXO N° 06.....	54
ANEXO N° 07.....	55
ANEXO N° 08.....	59



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:06:16 -05:00

I. Objetivo

Establecer el procedimiento para la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa.

II. Alcance

El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por el personal designado para la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el marco del Proceso de Compras del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, así como de todos los actores involucrados.

III. Base Normativa

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2. Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales.
- 3.3. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.4. Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud Ocupacional.
- 3.5. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.6. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.7. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.8. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.9. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.10. Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- 3.11. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.12. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- 3.13. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.14. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.15. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:06:38 -05:00

para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 3.16. Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 3.17. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.18. Decreto Supremo N° 046-2017-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976 "Ley marco de licencia de funcionamiento y los formatos de declaración jurada".
- 3.19. Decreto Supremo 009-2020-PRODUCE, que modifica el Decreto Supremo N° 011-2017-PRODUCE, Decreto Supremo que aprueba los Lineamientos para determinar los giros afines o complementarios entre sí para el otorgamiento de licencias de funcionamiento y listado de actividades simultáneas y adicionales que pueden desarrollarse con la presentación de una declaración jurada ante las Municipalidades.
- 3.20. Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, que aprueba las Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.
- 3.21. Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- 3.23. Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.25. Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.26. 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.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.28. Resolución Ministerial N° 192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS, Lineamientos para la evaluación, seguimiento y gestión de la evidencia de las políticas, planes, programas y proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.29. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.30. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:07:01 -05:00

- 3.31. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.32. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los procedimientos generales de compras, de rendición de cuentas y otras disposiciones para la operatividad del modelo de cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.33. Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"

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. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.2. NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados Etiquetado.
- 4.3. 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".
- 4.4. Bases integradas del Proceso de Compra de raciones y productos, para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; Anexos y Formatos.
- 4.5. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW.
- 4.6. PRT-047-PNAEQW-USME, "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".
- 4.7. PLA-003-2020-PNAEQW-URH, "Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma".

V. Abreviaturas y Siglas

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinador/a Técnico Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EPS	: Empresa Prestadora de Salud
ESSALUD	: Seguro Social de Salud
ETE	: Evaluación Técnica de Establecimientos
HACCP	: Siglas en inglés para "Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control"
IE	: Institución Educativa Pública
JUT	: Jefa/e de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:07:17 -05:00

OI	: Organismo de Inspección
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SGD	: Sistema de Gestión Documental
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial
UTI	: Unidad de Tecnologías de la Información

VI. Definición de Términos

6.1 Aplicaciones Informáticas

Software desarrollado que permite a las/os usuarias/os realizar un grupo de funciones, tareas o actividades como el registro de datos, envío de información, gestionar un proceso, entre otros.

6.2 Aplicación Móvil

Software desarrollado íntegramente para dispositivos móviles que puede ser descargado gratuitamente desde una plataforma de distribución digital (Play Store), que permite a las/os usuarias/os realizar un grupo de funciones, tareas o actividades como el registro de datos, envío de información, gestionar un proceso, entre otros.

6.3 Batch de Producción

Sistema de producción en el que los productos a fabricar van separados en lotes a medida que avanzan por el proceso de producción.

6.4 Buenas Prácticas de Manufactura

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas¹.

6.5 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 productos².

6.6 Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano³.

6.7 Caso Fortuito o Fuerza Mayor

Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso.

6.8 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 salud.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.12.2020 17:08:45 -05:00

¹ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

² Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

³ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

6.9 Dispositivo Criptográfico (Token)

Dispositivo USB basado en un microprocesador para ofrecer la solución a firmas digitales y autenticación con certificado digital, ofrece portabilidad, seguridad. La seguridad en la autenticación y firma se consigue a través de la utilización de los certificados almacenados en el dispositivo y con la introducción del PIN del usuario.

6.10 Dispositivo Móvil

Dispositivo de computación portátil (Smartphone o Tablet) de tamaño pequeño y de fácil transporte. Cuenta con capacidad de procesamiento y generalmente incluye una pantalla, un método de entrada (táctil o teclado en miniatura) y un sistema operativo que le permite ejecutar aplicaciones móviles previamente instalados.

6.11 Evaluación Técnica de Establecimientos

Actividad que comprende la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias y la capacidad de almacenamiento y/o producción de los establecimientos declarados por las/los postoras/es (durante la etapa de selección de proveedoras/es) o proveedoras/es (durante la etapa de ejecución contractual) en el marco del Proceso de Compras del PNAEQW, con la finalidad de garantizar el adecuado cumplimiento de las prestaciones y la calidad e inocuidad de los alimentos.

6.12 Firma Digital

La firma digital es un método criptográfico que asocia la identidad de una persona o de un equipo informático a un mensaje o documento.

6.13 Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancia química.

6.14 Plan HACCP

Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado⁴.

6.15 Postor/a

Persona natural o jurídica inscrita de manera individual o en consorcio que participa en la etapa de selección de proveedoras/es del Proceso de Compras.

6.16 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.

6.17 Principios Generales de Higiene

Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena entera, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), que destinadas al almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)⁵.

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



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:09:48 -05:00

⁴ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

⁵ Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas.⁶

6.19 Sincronización

Envío de información desde el dispositivo móvil hacia la base de datos y/o descarga de información desde la base de datos del dispositivo.

6.20 Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.⁷

6.21 Sistema Integrado de Gestión Operativa

Solución web que atiende procesos operativos de los órganos que conforman el PNAEQW. Dicha solución web se agrupa en módulos, con la finalidad de administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos, en relación a la prestación del servicio alimentario.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/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

8.1 La evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es, está a cargo de dos (02) profesionales designadas/os por el PNAEQW, quienes son dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes, los mismos que son responsables de su ejecución y resultados.

8.2 La USME, conocido el listado de establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es que participan en el Proceso de Compras, efectúa las acciones y coordinaciones necesarias a fin de programar a los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes, considerando lo siguiente:

- Se programa a dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes en forma aleatoria y sectorizada, a través del SIGO, considerando que una/o de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes sea de otra UT.
- En caso no haya disponibilidad de personal o por situaciones de caso fortuito o fuerza mayor; se programa a los dos (02) supervisoras/es de plantas y almacenes de una misma UT.

8.3 Culminada la programación del personal SPA, se notifica su designación vía correo electrónico previo al inicio de la ETE, con copia a la/el CTT y la/el JUT al cual pertenecen las/los supervisoras/es de plantas y almacenes programados.

8.4 La/el SPA luego de recibir la comunicación de los ámbitos asignados, es responsable de efectuar el desplazamiento oportuno a dichos ámbitos, para lo cual realiza las coordinaciones necesarias con la/el CTT y/o la/el JUT u otros órganos pertinentes.

8.5 Los procedimientos administrativos y financieros que se realicen por la ejecución de la ETE se rigen de acuerdo a las normas y procedimientos dispuestos por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:10:06 -05:00

⁶ Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁷ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

8.6 La/el SPA para la ETE, debe contar con los siguientes materiales y documentos:

- a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW.
- b) Constancia de habilitación profesional (digital o en físico).
- c) Control médico que incluya los exámenes de baciloscopia y coprocultivo realizados en establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS, realizados con una frecuencia semestral (digital o en físico).
- d) Manual del Proceso de Compras (físico o digital).
- e) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital).
- f) Protocolo para la ETE (físico o digital).
- g) Fichas para la ETE, modalidad raciones y productos (Anexo N° 03 y 04, respectivamente).
- h) Formatos Acta de Inicio y Acta de Culminación para la ETE (Anexos N° 05 y 06, respectivamente).
- i) Dispositivo móvil (celular o tablet), el mismo que debe contar con la aplicación instalada para la ETE.
- j) Dispositivo criptográfico (Token).
- k) Indumentaria adecuada y completa (mandil, toca y protector naso bucal de color claro y calzado cerrado).
- l) Materiales de apoyo (calculadora, cinta métrica, entre otros).
- m) Otros que amerite, según corresponda.

La/el SPA antes de su desplazamiento verifica que el dispositivo móvil asignado tenga instalado la última versión de la aplicación correspondiente, el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. Asimismo, ingresa el código del establecimiento a evaluar, verificando que dicho establecimiento se encuentre disponible en la aplicación.

8.7 La ETE, consiste en:

- Verificar las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
- Verificar la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y/o Buenas Prácticas de Almacenamiento y/o Plan HACCP, según corresponda.
- Estimar la capacidad de producción y/o almacenamiento de alimentos por cada establecimiento, según corresponda.

8.8 La ETE se realiza con la presencia de un profesional responsable de control de calidad del establecimiento, declarado por el/la postor/a (el/la postor/a en una misma convocatoria no puede declarar al mismo profesional en más de un establecimiento) o proveedor/a, el mismo que debe ser:

- Para establecimientos de preparación de alimentos: bióloga/o, ingeniera/o industrial, microbióloga/o, ingeniera/o químico, ingeniera/o pesquero, ingeniera/o alimentaria/o,



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:10:24 -05:00

ingeniera/o de alimentos, ingeniera/o en industrias alimentarias, ingeniera/o agroindustrial; debidamente colegiada/o y habilitada/o, capacitada/o (mínimo 12 horas consecutivas, no acumulativas) en temas relacionados a: (1) Implementación HACCP, (2) Prerrequisitos HACCP o Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento, y (3) Normativa o legislación alimentaria; con una antigüedad no mayor a dos (02) años, la/el misma/o que debe contar con experiencia mínima de un (01) año en producción y/o procesamiento de alimentos y/o actividades relacionadas a control de calidad de alimentos.

- Para establecimientos de almacenamiento de alimentos: bióloga/o, ingeniera/o industrial, microbióloga/o, ingeniera/o químico, ingeniera/o pesquero, ingeniera/o alimentaria/o, ingeniera/o de alimentos, ingeniera/o en industrias alimentarias, ingeniera/o agroindustrial; debidamente colegiada/o y habilitada/o, capacitada/o, o una/un técnica/o titulada/o en industrias alimentarias o procesamiento industrial de alimentos o agroindustrias alimentarias o alimentos, capacitada/o (mínimo 12 horas consecutivas, no acumulativas) en temas relacionados a: (1) Prerrequisitos HACCP o Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento; y (2) Normativa o legislación alimentaria; con una antigüedad no mayor a dos (02) años, la/el misma/o que debe contar con experiencia mínima de un (01) año en producción y/o procesamiento de alimentos y/o actividades relacionadas a control de calidad de alimentos.

8.9 Al inicio de la ETE, la/el SPA designada/o debe verificar y contrastar los documentos declarados por el/la postor/a o proveedor/a (en la aplicación informática implementada por el PNAEQW), los siguientes documentos:

- Licencia de Funcionamiento vigente y debe corresponder al giro y dirección del establecimiento.
- Certificación de los Principios Generales de Higiene o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente del establecimiento de producción y/o almacenamiento, según corresponda.
- Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento conforme al D.S. N° 022-2001-SA. (con una antigüedad no mayor a tres meses), copia simple de la resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización emitida por la autoridad competente, el informe técnico detallando los servicios de saneamiento realizados y los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) para las siguientes actividades:
 - ✓ Desinsectación
 - ✓ Desratización
 - ✓ Desinfección
 - ✓ Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua
 - ✓ Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda

Además, debe solicitar a el/la postor/a y/o a la/el responsable de control de calidad del establecimiento:

- Control médico semestral del personal manipulador de alimentos que participe de la ETE (adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería), que incluya al menos los exámenes médicos de baciloscopía y coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (Mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento declarado, debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.12.2020 17:10:42 -05:00

- 8.10 La evaluación técnica al establecimiento declarado por el/la postor/a, para un Proceso de Compras, se realiza por única vez, por lo que los resultados de dicha evaluación corresponden a todas las postulaciones en los que haya sido declarado dicho establecimiento; siendo, el/la postor/a responsable de garantizar las condiciones higiénico sanitarias adecuadas y la capacidad de producción y/o almacenamiento de cada uno de sus establecimientos.
- 8.11 El/la postor/a puede solicitar una nueva evaluación técnica a su establecimiento siempre que, para una nueva convocatoria y antes de su postulación, se implementen mejoras en las condiciones higiénico sanitarias de su establecimiento y/o se hayan efectuado cambios que modifiquen su capacidad de almacenamiento y/o producción, según corresponda. En este supuesto, es válido el resultado obtenido en la última evaluación ejecutada.
- 8.12 En la modalidad productos, el PNAEQW efectúa una nueva evaluación, **sólo** de la estimación de capacidad de almacenamiento, siempre que el/la postor/a postule a otra UT en la cual se incorpore uno o más alimentos diferentes a los contemplados en la estimación de capacidad de almacenamiento de alimentos, según Anexos 4A y 4B de las bases del Proceso de Compras.
- 8.13 En caso de que el/la postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados, éstos son evaluados de manera independiente. Asimismo, el almacenamiento y/o producción total de alimentos para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento, según la actividad declarada por el/la postor/a.
- 8.14 En la modalidad raciones, en caso que un/a postor/a cuente con dos (02) o más establecimientos declarados para uno (01) o más Ítems, a efectos de obtener el resultado final como SATISFACTORIO, se tiene en cuenta que todos los establecimientos declarados (producción de pan, producción de huevo sancocado; y almacenamiento de bebible y sólido industrializado), tengan resultado individual SATISFACTORIO.
- 8.15 El/la proveedor/a solicita una nueva evaluación técnica a su establecimiento, si durante la ejecución contractual incorpora nuevos establecimientos o se realice el cambio de modalidad o modifica su capacidad de almacenamiento y/o producción inicial, según corresponda.
- 8.16 En caso la/el responsable de control de calidad del establecimiento se niegue o no permita la firma (digital o en físico) de la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03), “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 05) y/o “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06), las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben utilizar los formatos en físico, consignando en el campo de observaciones del acta la frase: “SE NEGÓ A FIRMAR”, siendo plenamente válido dicho documento y el resultado.

IX. Disposiciones Específicas

9.1 Planificación de la ETE

- 9.1.1 La/el jefa/e de la USME, planifica y gestiona los recursos logísticos y financieros necesarios para la ejecución de la ETE; así como, el desarrollo de las competencias a las/los supervisoras/es de plantas y almacenes para la ETE, respecto a los lineamientos establecidos en el presente protocolo; y a cargo de las/los especialistas en supervisión de la USME.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:11:46 -05:00

- 9.1.2 La/el jefa/e de la USME gestiona el requerimiento para el desarrollo/actualización de las aplicaciones informáticas necesarias para la ejecución de la ETE.

9.2 De la programación al personal a cargo de la ETE

- 9.2.1 Culminada la etapa de presentación de propuestas técnicas y económicas, la UTI en coordinación con la UGCTR remite a la USME el listado de establecimientos a ser evaluados según ubicación geográfica. Dicha información debe encontrarse disponible a través del SIGO para la programación correspondiente.
- 9.2.2 Las/los especialistas en supervisión de la USME, efectúan la sectorización de las/los supervisoras/supervisores de plantas y almacenes disponibles en relación al número de establecimientos a evaluar. Luego, a través del SIGO, se efectúa la programación del personal a cargo de la ETE, en forma aleatoria, según los criterios establecidos en el numeral 8.2.
- 9.2.3 La designación de establecimientos para evaluación por cada SPA programado, se efectúa: para establecimientos de almacenamiento de alimentos de hasta dos (02) establecimientos por día; y para establecimientos de preparación de alimentos, uno (01) por día.
- 9.2.4 En caso que no se logre programar o ejecutar la evaluación a la totalidad de establecimientos según los plazos establecidos, la USME comunica a la UGCTR, a fin que se tome las acciones dispuestas según el Manual y Bases Integradas del Proceso de Compras.

9.3 Del Inicio de la ETE

- 9.3.1. Una vez constituidos en el establecimiento designado, una/o de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes debe realizar el registro de información de la ETE en la aplicación móvil, para lo cual efectúa la búsqueda del establecimiento a través del código asignado a este y procede a verificar la información general (datos de ubicación del establecimiento, información del/ de la representante del/de la postor/a, responsable de control de calidad del establecimiento según lo declarado por el/la postor/a, entre otros) y toma la evidencia (fotográfica y/o video) al ingreso del establecimiento (fachada) efectuando su registro en la aplicación móvil.
- 9.3.2. Efectuado el ingreso al establecimiento y con participación del/de la responsable de control de calidad del establecimiento, la/el SPA genera el "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos" (Anexo N° 05) consignando la información de las personas que participan en la ETE. Culminado ello, genera el registro para su envío (sincronización) al SIGO.
- 9.3.3. Después del envío de información al SIGO, se efectúa la firma digital del "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos" (Anexo N° 05) por parte de las/los supervisores/es de plantas y almacenes designadas/os, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a (de corresponder).

En caso fortuito o de fuerza mayor, no sea posible realizar la firma digital del "Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos" (Anexo N° 05), la/el SPA realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o video) que dificulta la firma digital del acta; y previa comunicación a su CTT y/o JUT, utiliza el formato en físico.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:13:02 -05:00

- 9.3.4. Efectuada la firma (digital o en físico) del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 05), se aplica la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), según corresponda.
- 9.3.5. En caso no se permita el ingreso al establecimiento para su evaluación o la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio de la ETE, se establece lo siguiente:
- Se espera un máximo de 15 minutos en la dirección del establecimiento. Transcurrido dicho tiempo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os culminan con el registro del “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - modalidad raciones/productos” (Anexo N° 05).
 - Se aplica la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), según corresponda; registrando el motivo de descalificación automática respectivo, tomando la evidencia necesaria (fotográfica y/o video) y efectuando su envío (sincronización) al SIGO.
 - Se registra el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos (Anexo N° 06), efectuando su envío (sincronización de registro) al SIGO.
 - Se efectúa en físico el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos”, modalidad raciones/productos (Anexo N° 05) y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06), dejándose copia de las actas firmadas en el establecimiento (por debajo de la puerta, de ser el caso).

9.4 De la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE, deben:

- 9.4.1. Portar indumentaria adecuada y completa (mandil, toca y protector naso bucal de color claro y calzado cerrado) y otras que amerite, según corresponda; además de respetar las normas de higiene y seguridad del establecimiento.
- 9.4.2. Verificar la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Programa de Higiene y Saneamiento y Plan HACCP, según corresponda; y el cumplimiento de los procedimientos establecidos en dichos documentos, los mismos que deben ser sustentados en los registros o formatos de control.
- 9.4.3. Realizar obligatoriamente las tomas fotográficas, desde la aplicación móvil, según el siguiente detalle:
- **Modalidad Raciones:** i) Áreas de preparación y/o producción de alimentos, ii) Áreas de almacenamiento de alimentos, según corresponda. (mínimo una (01) toma fotográfica por cada área).
 - **Modalidad Productos:** Áreas destinadas para el almacenamiento de alimentos. (mínimo una (01) toma fotográfica por cada área).

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
205S0154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:13:21 -05:00

- 9.4.4. Realizar la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento declarado por el/la postor/a o proveedor/a, aplicando la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), según corresponda; a través de la aplicación móvil desarrollada por el PNAEQW. Para la evaluación de cada uno de los requisitos establecidos en las fichas, se selecciona CONFORME o NO CONFORME, según la situación evidenciada. En caso se seleccione NO CONFORME, se debe precisar la no conformidad en el campo OBSERVACIÓN tomando evidencia de la misma (fotográfica y/o video).
- 9.4.5. Si durante la aplicación de las fichas de ETE se evidencia uno (01) o más motivos de descalificación automática, realizar como mínimo una (01) toma fotográfica y/o video por cada motivo de descalificación, desde la aplicación móvil, y da por culminada la ETE. La conclusión de la evaluación técnica del establecimiento se califica como **NO SATISFACTORIO**, siendo consignado en el formato del “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06).
- 9.4.6. En caso que la evaluación higiénico sanitaria al establecimiento resulte **SATISFACTORIO** (calificación mayor o igual al 75%), realizar el cálculo de la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda.
- 9.4.7. En caso el resultado sea **NO SATISFACTORIO** (calificación menor a 75%), no realizar la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento, según corresponda; y da por culminada la evaluación, registrando dicho resultado en el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06).
- 9.4.8. Para el caso de establecimientos de producción de alimentos, simultáneamente a la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, realizar el registro de información para la estimación de capacidad de producción de alimentos en la aplicación móvil.

9.5 De la estimación de capacidad del establecimiento

La estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento del establecimiento se realiza aplicando:

9.5.1. Estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente solido (productos de panificación y huevo sancochado) – modalidad raciones

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben:

- Verificar *in situ* la corrida de producción del componente sólido, como mínimo de un batch de producción de pan con acompañamiento tipo empanada (con el equipo de mayor capacidad para el amasado), con un peso mínimo establecido para el nivel primario; y un batch de producción de huevo sancochado (540 unidades como mínimo y 360 unidades por tipo de equipo de cocción en caso se cuente con más de un método de cocción), debidamente envasado, empacado y almacenado como producto final.
- Verificar *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos), considerando el almacén de materia prima e insumos para panificación, almacén para huevo, área de proceso de



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20650154066 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:13:49 -05:00

crudos y cocidos, almacén de productos terminados, almacén de utensilios, ambiente de higienización de utensilios (jabas, bandejas porta huevos), según corresponda.

La estimación de la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido se realiza siguiendo las instrucciones para el “Cálculo de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Productos de Panificación y Huevo Sancochado) - Modalidad Raciones” (Anexo N° 01).

9.5.2. Estimación de la capacidad de almacenamiento (bebible y componente solido industrializado) - modalidad raciones

El/la postor/a o proveedor/a debe considerar que su establecimiento cuente con capacidad de almacenamiento para ocho (08) días de atención del producto bebible industrializado y cuatro (04) días de atención del componente sólido industrializado, para todas sus postulaciones.

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben verificar *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén, según corresponda.

La estimación de la capacidad de almacenamiento del bebible y componente solido industrializado se realiza siguiendo las mismas instrucciones establecidas para la estimación de capacidad de almacenamiento para productos de panificación y huevo sancochado (Anexo N° 01).

9.5.3. Estimación de la capacidad de almacenamiento de alimentos - modalidad productos

Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE deben considerar el listado de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al (a los) que postula, verificando *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del almacén.

La estimación de la capacidad de almacenamiento se realiza siguiendo las instrucciones para el “Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento de Alimentos - Modalidad Productos” (Anexo N° 02).

9.6 De la culminación de la ETE

9.6.1. Concluido el proceso de ETE, la/el SPA designada/o envía su registro (sincronización) al SIGO, con el puntaje y resultado obtenido: SATISFACTORIO o NO SATISFACTORIO.

9.6.2. Realizado el envío de información al SIGO, se generan la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), según corresponda; y el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06). Luego se efectúa la firma digital de la ficha y acta por parte de las/los supervisoras/es de plantas y almacenes, la/el responsable de control de calidad del establecimiento y la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a (de corresponder).



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:14:07 -05:00

9.6.3. Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE comunican a la UT donde se encuentra el establecimiento,

inmediatamente se haya culminado dicha actividad y se haya firmado la ficha y acta correspondiente, para su reporte a la sede central del PNAEQW.

- 9.6.4. De haberse aplicado en forma física la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones” (Anexo N° 03) o la “Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos” (Anexo N° 04), el “Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 05) y/o el “Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos” (Anexo N° 06); estos deben ser ingresados al SIGO escaneados.
- 9.6.5. Asimismo, las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE remiten un informe técnico con el sustento de los resultados de la ejecución de la ETE, ingresado por el SGD, en el plazo máximo de dos (02) días hábiles posteriores al último día de la ETE, según el cronograma del Proceso de Compras, anexando la documentación recabada (plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos), debidamente firmado por la/el representante del/de la postor/a o proveedor/a y/o la/el responsable de control de calidad del establecimiento) y generada (cálculo de capacidad, entre otros) o cuando la/el JUT lo requiera.
- 9.6.6. Las/los supervisores/as de plantas y almacenes responsables de la ETE pueden realizar un solo informe con el sustento de los resultados de su ejecución, generando en el SGD por uno de ellos y el otro con visto bueno.

X. Disposiciones Finales

- 10.1 Las/los supervisores/as de plantas y almacenes designadas/os para la ETE se comprometen a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW, en caso incumpla con esta disposición.
- 10.2 En caso las/los supervisores/as de plantas y almacenes identifiquen que un mismo establecimiento se encuentre declarado por dos o más postoras/es, se debe informar, con el sustento del caso via SGD, de forma inmediata a la UT y esta a su vez al comité de compra y a la UGCTR previo al inicio de proceso de evaluación de propuestas técnicas y económicas.
- 10.3 En caso se cuente con la contratación de un OI para ejecutar la ETE, estos se sujetan a cumplir lo establecido en el presente protocolo.
- 10.4 Ante situaciones no previstas en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, en coordinación con los órganos, dispone las acciones específicas que correspondan ejecutar con la finalidad de salvaguardar la ejecución de la ETE.

XI. Anexos

- Anexo N° 01: Cálculo de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Productos de Panificación y Huevo Sancochado) - Modalidad Raciones.
- Anexo N° 02: Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento de Alimentos - Modalidad Productos.
- Anexo N° 03: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:15:32 -05:00

- Anexo N° 04: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002. Ficha de Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Productos.
- Anexo N° 05: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003. Acta de Inicio para la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos.
- Anexo N° 06: PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004. Acta de Culminación de la Evaluación Técnica de Establecimientos - Modalidad Raciones/Productos.
- Anexo N° 07: Dimensiones de referencia para empaques secundarios.
- Anexo N° 08: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:17:46 -05:00

ANEXO N° 01

CÁLCULO DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO) - MODALIDAD RACIONES

1. Objetivo

Determinar las pautas a seguir para estimar la capacidad de producción y almacenamiento del componente sólido (productos de panificación y huevo sancochado) en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad Raciones.

2. Alcance

Es de aplicación por el personal designado para realizar la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad Raciones.

3. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Productos de Panificación)

- 3.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación) del establecimiento evaluado, la/el SPA designada/o para la ETE solicita a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida), con el equipo de mayor capacidad para el amasado, de pan con acompañamiento tipo empanada con un peso mínimo establecido para el nivel primario.
- 3.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.
- 3.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado por cada línea de producción, en la aplicación móvil y en el formato A de ser necesario.
- 3.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, será suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.
- 3.5 Durante la ejecución contractual, la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación), se puede realizar durante el proceso productivo del pan con acompañamiento (que demande el mayor tiempo en su producción) en el establecimiento del/de la proveedor/a, considerando un batch de producción con el equipo de mayor capacidad para el amasado.
- 3.6 En la corrida del batch de producción, se verifica:
 - a) El pesado de la materia prima e insumos (dosimetría) a emplear en la preparación del pan.
 - b) El mezclado de los ingredientes, que sea homogénea hasta obtener una masa elástica.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:18:03 -05:00

- c) El cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, considerando el peso mínimo establecido del pan para el nivel primario y un 10% adicional por la pérdida de humedad en el proceso de horneado.
- d) El fermentado de la masa.
- e) La temperatura y tiempo del horneado de la masa fermentada, que asegure la cocción del producto.
- f) El enfriado del pan hasta alcanzar la temperatura ambiente (en el centro del pan), realizado en un ambiente separado del procesamiento de crudos.
- g) El envasado en bolsa individual, termosellado e identificado con fecha de vencimiento y lote.
- h) El empaclado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos), evaluando que no exista contacto directo del alimento con el piso y se encuentren adecuadamente estibados.

3.7 Para establecer el rendimiento en cada etapa del proceso de producción se efectúa la toma de datos observados en todas las operaciones y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), lo cual se registra en la aplicación móvil y el formato A de ser necesario.

Para la toma de datos, durante el proceso productivo se verifica:

- a) El tiempo de pesado de la materia prima e insumos (dosimetría), desde la apertura de sus envases hasta el acondicionamiento de los mismos en el área de mezclado y amasado.
- b) El tiempo de mezclado y amasado, desde el vertido de los ingredientes al equipo hasta el retiro de la totalidad de masa obtenida del equipo (batch de producción).
- c) El tiempo para el cortado, pesado, dividido y boleado de la masa, desde el inicio del corte de la masa, hasta el boleado del último corte de masa obtenido (batch de producción), debidamente ubicados en la bandeja de un coche (máximo 30 bollos por bandeja para el nivel primario) y su traslado al área de fermentado. Asimismo, se registra el número total de panes obtenidos (en masa).
- d) El tiempo del fermentado de la masa, se determina desde el momento en que ingresa un coche al área de fermentado (debidamente delimitado) hasta su retiro de esta área, culminado el proceso de fermentación. Asimismo, se determina la capacidad del área de fermentado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de fermentado permite acoger es mayor al número total de coches que se tiene implementado en el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad); luego se determina la capacidad total del área de fermentado según el número total de panes que este permite acoger.
- e) El tiempo de horneado de la masa fermentada, se determina desde el momento en que sale un coche del área de fermentado para su horneado, hasta que ingrese al área de enfriado.
- f) El tiempo de enfriado del pan corresponde al tiempo total que permanece un coche en el área de enfriado (debidamente delimitado). Asimismo, se determina la capacidad del área de enfriado según el número de coches que este permite acoger (si el número de coches que el área de enfriado permite acoger es mayor al número total de coches que tiene implementado el establecimiento, se considera este último para determinar su capacidad), luego se determina la capacidad del área de enfriado según el número total de panes que este permite acoger.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 10.12.2020 17:18:24 -05:00

g) El tiempo de envasado y empaçado en bolsas master de 25 unidades (o conforme se establece en las Especificaciones Técnicas de Alimentos) y su almacenamiento para todo el batch de producción.

3.8 Con los datos recogidos, se determina el rendimiento (unidades/minuto) para cada etapa del proceso de producción (en los casos donde se han determinado más de una medición por etapa, se determina el tiempo promedio); luego del cual se efectúa el registro de los resultados obtenidos en la aplicación móvil y en el formato B, de ser necesario.

Para ilustración, en el Cuadro N° 01, se muestra la capacidad máxima y tiempo total por etapa a fin de determinar el rendimiento por etapa (unidades/minuto) para un batch de producción de pan con acompañamiento (76 kg de masa). Para el ejemplo, se considera que el establecimiento cuenta con solo una línea de producción, implementado con: dos (02) mezcladoras, dos (02) divisoras, el área de fermentado con capacidad para dieciséis (16) coches, dos (02) hornos, doce (12) coches en el área de enfriado y un equipo para envasado. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Cuadro N° 01: Ilustración de la determinación del rendimiento promedio por etapa de la producción de productos de panificación.

ETAPA	OPERACIONES	CAPACIDAD (N° DE PANES)	TIEMPO (MIN)	RENDIMIENTO (PANES/MIN.)
ET01	DOSIMETRIA	--	10	..
ET02	MEZCLADO Y AMASADO	2160	15	144
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO	2160	13	166
ET04	FERMENTADO	8640	75	115
ET05	HORNEADO	2160	20	108
ET06	ENFRIADO	6480	60	108
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO	1080	15	72

3.9 Para el cálculo de la capacidad máxima de producción del componente sólido (productos de panificación), se considera hasta un máximo de 24 horas de producción (1440 min.) y se procede de la siguiente manera:

- Se calcula la capacidad de producción estimada por cada una de las etapas del proceso de producción.
- Se descuenta del tiempo máximo de producción (1440 min.), el tiempo de producción acumulado por etapas y se multiplica por el rendimiento máximo estimado (panes/minuto), obteniéndose la capacidad máxima de producción por cada una de las etapas.

$$\text{Cap. Max. Prod. ET(i)} = (T'_{\text{Max. Prod.}} - T'_{\text{Total Acum. ET(i-1)}}) * \text{Rend. ET(i)}$$

Donde: Cap. Max. Prod.ET(i), es la capacidad máxima de producción (panes por día) correspondiente a una etapa.

T' Max. Prod., es el tiempo máximo de producción (1440 min.).

T' Total Acum. ET(i-1), es el tiempo total acumulado hasta la etapa anterior.

Rend.ET(i), es el rendimiento máximo estimado para la etapa.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:18:46 -05:00

- Luego del cálculo efectuado, la capacidad máxima de producción (panes por día) está determinada por la etapa con la menor capacidad de producción estimada.

Para ilustración, en el Cuadro N° 02, se muestra la capacidad máxima de producción por etapa, según ejemplo anterior, determinándose como la capacidad máxima de producción del establecimiento de 89,784 unidades de pan.

Cuadro N° 02: Ilustración para establecer el rendimiento máximo de producción de productos de panificación

ETAPA	OPERACIONES	RENDIMIENTO PANES/MIN.	TIEMPO ACUMULADO (MIN)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION PANES/DIA.
ET01	DOSIMETRIA	..	--	..
ET02	MEZCLADO Y AMASADO	144	10	$(1440-10)*144 = 205,920$
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO	166	25	$(1440-25)*166 = 234,890$
ET04	FERMENTADO	115	38	$(1440-38)*115 = 161,230$
ET05	HORNEADO	108	113	$(1440-113)*108 = 143,316$
ET06	ENFRIADO	108	133	$(1440-133)*108 = 141,156$
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO	72	193	$(1440-193)*72 = 89,784$

- 3.10 En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad de producción se calcula efectuando la suma de las unidades de pan/día por cada línea de producción, y el resultado es la capacidad estimada de producción del establecimiento.

4. Evaluación de la Capacidad de Producción del Componente Sólido (Huevo Sancochado)

- 4.1 Para la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) del establecimiento evaluado, la/el SPA designada/o para la ETE solicita a el/la postor/a que realice como mínimo un batch de producción (corrida) de huevo sancochado (540 unidades como mínimo y 360 unidades por tipo de equipo de cocción en caso se cuente con más de un método de cocción).
- 4.2 Para evaluar la capacidad total de producción se identifica el número de líneas de producción que se tiene implementado en el establecimiento. Para ello, se considera como línea de producción, aquella que cuenta con todos los equipos exclusivos para realizar la producción siguiendo todas las etapas de procesamiento en forma continua y paralela, de ser el caso.
- 4.3 Luego de identificar el número de líneas de producción del establecimiento, se identifica y registra los equipos que se tenga implementado por cada línea de producción, en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario.
- 4.4 Antes del inicio de la corrida del batch de producción, el/la postor/a debe demostrar la operatividad de cada uno de los equipos con los que se encuentra implementado su establecimiento, a fin de determinar su rendimiento. En caso el/la postor/a no demuestre la operatividad de algún equipo, este no se toma en cuenta para la estimación de capacidad. Asimismo, en caso se cuente con más de un equipo con similares características, es suficiente determinar el rendimiento en uno de ellos.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:20:29 -05:00

- 4.5 Durante la ejecución contractual, la evaluación de la capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado), se puede realizar durante el proceso productivo en el establecimiento del/de la proveedor/a, considerando un batch de producción por cada método de cocción.
- 4.6 En la corrida del batch de producción, se verifica:
- La selección, limpieza y lavado de la materia prima (huevo fresco).
 - La temperatura, tiempo de cocción del huevo (que asegure la cocción del producto) y su retiro antes del inicio del enfriado, de corresponder.
 - El enfriado del huevo sancochado, hasta alcanzar la temperatura ambiente (en el centro del producto).
 - El secado del huevo sancochado, hasta la eliminación total del agua de la superficie del producto.
 - El envasado en bolsa individual, termosellado e identificado con fecha de vencimiento y lote.
 - El almacenado del huevo sancochado, en bandejas porta huevos y jabas (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos), evaluando que no exista contacto directo del alimento con el piso y se encuentren adecuadamente estibados.
- 4.7 Para establecer el rendimiento en cada etapa del proceso de producción, se efectúa la toma de datos observados en todas las operaciones y sus respectivos tiempos empleados (considerando tiempos muertos), y ser registrados en la aplicación móvil y el formato C de ser necesario.

Para la toma de datos, durante el proceso productivo se verifica:

- El tiempo de selección, limpieza y lavado de la materia prima (huevo fresco), se determina desde la inspección y/o selección hasta su acondicionamiento antes del inicio de la cocción.
- El tiempo de cocción del huevo, se determina desde el momento en que ingresa el producto a cocción hasta el inicio del enfriado (incluye el retiro del producto de corresponder). Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas, ollas, cocinas, marmitas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de enfriado del huevo sancochado corresponde al tiempo total que permanece el batch de producción en el área de enfriado. Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de secado de los huevos corresponde al tiempo total que permanece el batch de producción en el área de secado. Se determina la capacidad de esta área según el número total de equipos y utensilios (canastillas, bandejas u otros) evidenciados para dicha actividad y considerando el número de batch de producción que el área permite acoger.
- El tiempo de envasado de los huevos sancochados, empacado y almacenado en bandejas porta huevos y jabas (o conforme se establezca en las Especificaciones Técnicas de Alimentos); se considera para todo el batch de producción.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:20:51 -05:00

- 4.8 Con los datos recogidos se determina el rendimiento (unidades/minuto) de cada etapa del proceso de producción (en los casos donde se han determinado más de una medición, se determina el rendimiento promedio); luego del cual se efectúa el registro de los resultados obtenidos en la aplicación móvil y en el formato D, de ser necesario.

Para ilustración, en el Cuadro N° 03, se muestra la capacidad máxima y tiempo total por etapa, a fin de determinar el rendimiento por etapa (unidades/minuto) para un batch de producción (540 unidades). Para el ejemplo se está considerando que el establecimiento cuenta con solo una línea de producción implementado con cuatro (04) ollas con sus respectivas cocinas, capacidad para dos (02) ollas en el área de enfriado y secado; y un equipo para envasado. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Cuadro N° 03: Ilustración para la determinación del rendimiento promedio, producción de huevo sancochado

ETAPA	OPERACIONES	CAPACIDAD (N° DE HUEVOS)	TIEMPO (MIN)	RENDIMIENTO (HUEVOS/MIN.)
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO	540	06	90
ET02	COCCION Y TRASLADO(*)	2160	25	86
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO	1080	10	108
ET04	SECADO Y TRASLADO	1080	10	108
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO	540	10	54

(*) De corresponder

- 4.9 Para el cálculo de la capacidad máxima de producción del componente sólido (huevo sancochado), se considera un máximo de 08 horas de producción (480 min.) y se procede de la siguiente manera:

- Se calcula la capacidad de producción estimada por cada una de las etapas del proceso de producción.
- Se descuenta del tiempo máximo de producción (480 min.) el tiempo de producción acumulado desde el momento del enfriado y se multiplica por el rendimiento máximo promedio estimado (huevos/minuto), obteniéndose la capacidad máxima de producción para cada una de las etapas.

$$\text{Cap. Max. Prod. ET(i)} = (T'_{\text{Max. Prod.}} - T'_{\text{Total Acum. ET(i-1)}}) * \text{Rend. ET(i)}$$

Donde: Cap. Max. Prod.ET(i), es la capacidad máxima de producción correspondiente a una etapa.

T' Max. Prod., es el tiempo máximo de producción (480 min.).

T' Total Acum. ET(i-1), es el tiempo total acumulado hasta la etapa anterior.

Rend.ET(i) , es el rendimiento máximo estimado para la etapa.

- Luego del cálculo efectuado, la capacidad máxima de producción (huevos por día) está determinada por la etapa con la menor capacidad de producción estimada.

Para ilustración, en el Cuadro N° 04, se muestra la capacidad máxima de producción por etapa, según ejemplo anterior, determinándose como la capacidad máxima de producción del establecimiento de 24,840 unidades de huevo sancochado.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:21:08 -05:00

Cuadro N° 04: Ilustración de la determinación del rendimiento máximo de producción de huevo sancochado

ETAPA	OPERACIONES	RENDIMIENTO HUEVOS/MIN.	TIEMPO ACUMULADO (MIN)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION HUEVOS/DIA.
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO	90	0	$(480-0)*90 = 43,200$
ET02	COCCION Y TRASLADO(*)	86	0	$(480-0)*86 = 41,280$
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO	108	0	$(480-0)*108 = 51,840$
ET04	SECADO Y TRASLADO	108	10	$(480-10)*108 = 50,760$
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO	54	20	$(480-20)*54 = 24,840$

(*) De corresponder

4.10 En caso el establecimiento cuente con más de una línea de producción, el cálculo estimado de la capacidad de producción se calcula efectuando la suma de las unidades de huevo sancochado/día por cada línea de producción, y el resultado es la capacidad estimada de producción del establecimiento.

5. Cálculo de la Capacidad de Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación y Huevo Sancochado), Componente Sólido Industrializado y Bebible Industrializado.

5.1 Se realiza teniendo en cuenta las dimensiones del (los) ambiente(s) destinado(s) para su almacenamiento, incluido el área para evaluación de productos. Para ello, se verifica *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento y se realiza la inspección de los ambientes destinados para tal fin.

5.2 Se verifica el área útil de almacenamiento considerando los espacios reglamentarios establecidos. Las distancias para la estiba la misma que deben ser efectuada de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m., espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m., espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

5.3 Se verifica el número de tarimas, parihuelas, estantes u otro mobiliario de almacenamiento, disponibles para el almacenamiento de los alimentos, considerando la cantidad existente y sus dimensiones. Asimismo, se tiene en cuenta los siguientes parámetros:

- N° unidades del alimento por empaque secundario.
- N° empaque secundario por cama.
- N° camas de alto por pila.
- N° pilas por mobiliario base.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:21:32 -05:00

Para el caso del componente sólido industrializado y bebible industrializado, se solicita al representante del postor, que brinde para cada producto la información siguiente (los mismos que son sustentados en las especificaciones técnicas del producto):

- N° Unidades por empaque secundario
- Dimensiones del empaque secundario
- Condiciones de apilamiento del producto

En caso esta información no sea proporcionada por el representante del postor, se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos.

- 5.4 La capacidad máxima de almacenamiento se debe determinar según el siguiente procedimiento:

$$\text{Cantidad Total de Almacenamiento} = \text{Nº mobiliario base} * \text{Nº Pilas / mobil. base} * \text{Nº camas / Pila} * \text{Nº empaque sec. / Cama} * \text{Nº Unidades / empaque sec.}$$

Para ilustración, en el Cuadro N° 05, se muestra la capacidad máxima de almacenamiento, según ejemplo anterior, determinándose con la capacidad máxima de almacenamiento para los productos de panificación de 38,400 unidades y de 72,000 unidades para el huevo sancochado.

Cuadro N° 05: Ilustración de cálculos para determinar la estimación de capacidad de almacenamiento del establecimiento

Denominación del ambiente de almacén	Nº mobiliario base, verificado <A>	Dimensiones del mobiliario verificados		Nº pilas / mobiliario base 	Nº Camas / pila <C>	Nº empaques secundario / cama <D>	Nº Unidades / empaque secundario <E>	Capacidad máxima de almacenamiento (Unidades) <A*B*C*D*E>
		Largo [m]	Ancho [m]					
Ambiente 1 (producto de panificación)	8	1.20	1.00	1	8	24	25	38,400
Ambiente 2 (huevo sancochado)	8	1.20	1.00	1	6	50	30	72,000

6. Resultado de la Evaluación de la Capacidad de Producción y Almacenamiento del Componente Sólido (Producto de Panificación y Huevo Sancochado).

Una vez determinada la capacidad de producción y la capacidad de almacenamiento del componente sólido, (producto de panificación y huevo sancochado), se comparan los resultados obtenidos, considerando que la capacidad de la producción y almacenamiento está determinada por el menor valor estimado para cada producto.

Para ilustración, y según ejemplo anterior, se tiene:

1. Capacidad de producción del componente sólido (productos de panificación) = 89,784 Unidades.

2. Capacidad de almacenamiento del componente sólido (productos de panificación) = 38,400 Unidades.

3. Capacidad de producción del componente sólido (huevo sancochado) = 24,840 Unidades.

4. Capacidad de almacenamiento del componente sólido (huevo sancochado) = 72,000 Unidades.

Por tanto, la capacidad máxima de producción y almacenamiento del establecimiento para productos de panificación es de 38,400 Unidades y para huevo sancochado de 24,840 unidades.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:21:50 -05:00

FORMATO A: RECOJO DE INFORMACIÓN TIEMPO DE OPERACIONES - PROCESO DE PANIFICACIÓN

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CODIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN:

L01	L02	L03	L04	L05
-----	-----	-----	-----	-----

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE PANES	OBSERVACIONES
EQP01							
EQP02							
EQP03							
EQP04							
EQP05							
EQP06							
EQP07							
EQP08							
EQP09							
EQP10							
EQP11							
EQP12							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos F...
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:42:51 -05:00

IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE PANIFICACIÓN

N° REGISTRO	DOSIMETRIA			TIEMPO DE MEZCLADO Y AMASADO				TIEMPO DE CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO				TIEMPO DE FERMENTADO - COCHE				
	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1																
2																
3																
4																
5																
6																

N° REGISTRO	TIEMPO DE HORNEADO - COCHE					TIEMPO DE ENFRIADO - COCHE					TIEMPO DE ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO				
	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	T° (C°)	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	
1															
2															
3															
4															

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:43:41 -05:00

FORMATO B: RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN - PROCESO DE PANIFICACIÓN

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO											II. FECHA - INICIO									
CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:									DÍA	MES	AÑO							
DISTRITO:			PROVINCIA:				REGION:													
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:			RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:																	
III. ESTIMACION RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCION DEL ESTABLECIMIENTO											LINEAS DE PRODUCCIÓN:									
ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD (N° DE PANES)	TIEMPO TOTAL (MIN.)	RENDIMIENTO (PANES/MIN.)	TIEMPO ACUMULADO (MIN.)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION (PANES/DIA)	OBSERVACIONES												
ET01	DOSIMETRIA																			
ET02	MEZCLADO Y AMASADO																			
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO																			
ET04	FERMENTADO																			
ET05	HORNEADO																			
ET06	ENFRIADO																			
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO																			

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:44:00 -05:00

FORMATO C: RECOJO DE INFORMACIÓN TIEMPO DE OPERACIONES - PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCIÓN:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN:

L01	L02	L03	L04	L05
-----	-----	-----	-----	-----

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE HUEVOS	OBSERVACIONES
EQH01							
EQH02							
EQH03							
EQH04							
EQH05							
EQH06							
EQH07							
EQH08							
EQH09							
EQH10							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:44:27 -05:00

IV. REGISTRO TIEMPO DE OPERACIÓN PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

N° REGISTRO	TIEMPO DE SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO				TIEMPO DE COCCION Y RETIRO*				TIEMPO DE ENFRIADO, RETIRO* Y TRASLADO				TIEMPO DE SECADO Y TRASLADO*				TIEMPO DE ENVASADO Y ALMACENADO			
	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)	ICOD EQUIPO	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO (min.)
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

responda.

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:45:11 -05:00

FORMATO D: RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN - PROCESO DE COCCIÓN DE HUEVO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:	
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:	

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. ESTIMACIÓN RENDIMIENTO Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

LINEAS DE PRODUCCIÓN: L01 L02 L03 L04 L05

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE HUEVOS	TIEMPO TOTAL (MIN.)	RENDIMIENTO (HUEVOS/MIN.)	TIEMPO ACUMULADO (MIN.)	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCIÓN (HUEVOS/DIA)	OBSERVACIONES
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO							
ET02	COCCIÓN Y TRASLADO(*)							
ET03	ENFRIADO Y TRASLADO							
ET04	SECADO Y TRASLADO							
ET05	ENVASADO Y ALMACENADO							

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V B Fecha: 10.12.2020 17:45:36 -05:00

(*) De corresponder

FORMATO E: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO DEL COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTO DE PANIFICACIÓN Y HUEVO SANCOCHADO)

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CODIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:					
DISTRITO:			PROVINCIA:			REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:						RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:	

II. FECHA - INICIO		
DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - PRODUCTO DE PANIFICACIÓN

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – HUEVO SANCOCHADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)						
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:46:23 -05:00

FORMATO F: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO Y COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:			
DISTRITO:		PROVINCIA:		REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:		RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:			

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO - BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS / MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

IV. LISTADO DE MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO – COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS / MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAMIENTO N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:47:26 -05:00

ANEXO N° 02

CÁLCULO DE LA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS

1. Objetivo

Determinar las pautas a seguir para estimar la capacidad de almacenamiento de alimentos en los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad Productos.

2. Alcance

Es de aplicación por el personal designado para realizar la evaluación técnica a los establecimientos declarados por las/los postoras/es o proveedoras/es en el Proceso de Compras del PNAEQW – Modalidad Productos.

3. Evaluación del Proceso de Almacenamiento de Alimentos

3.1 Se verifica *in situ* el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento y se realiza la inspección de los ambientes destinados para tal fin, debiendo determinar el área total y el cálculo de la capacidad de almacenamiento del establecimiento en toneladas.

Determinación del Área Total de Almacenamiento del Establecimiento.

3.2 Se considera el área destinada para el almacenamiento de los alimentos, los espacios libres para los pasadizos, el área de recepción y despacho de los alimentos, el área para la evaluación de los alimentos durante su recepción y/o liberación; los mismos que permiten una adecuada circulación del aire.

3.3 Las áreas de recepción y despacho deben ubicarse al ingreso del almacén, implementadas con mesas de acero inoxidable, balanzas digitales, carretillas hidráulicas, parihuelas, u otros utensilios, mobiliarios y materiales, que se empleen durante la recepción, almacenamiento y despacho.

3.4 Para la determinación del área total de almacenamiento (en metros cuadrados) del establecimiento, se efectúa la toma de medición de las longitudes del ancho y largo (en metros) del espacio interno del (los) ambiente(s) destinado(s) a almacenamiento de productos, según lo señalado en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento. El resultado se obtiene efectuando la multiplicación de ambas mediciones y la sumatoria de las áreas de cada ambiente, de ser el caso.

Como ejemplo ilustrativo, se tiene un establecimiento que cuenta con tres (03) ambientes destinados para almacenamiento de productos. **Las/los supervisoras/es de plantas y almacenes designadas/os para la ETE debe ceñirse a la realidad del establecimiento del/de la postor/a o proveedor/a.**

Cuadro N° 01: Ilustración del cálculo de área total de almacenamiento de alimentos

Denominación del ambiente de almacén	Largo (m)	Ancho (m)	Área (m ²)
Ambiente 1	12.0	5.5	66.0
Ambiente 2	6.0	5.0	30.0
Ambiente 3	5.0	4.0	20.0
Área Total del Almacenamiento:			116.0

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:48:09 -05:00

Determinación del área útil para almacenamiento del establecimiento.

3.5 Para la determinación del área útil (en metros cuadrados) del establecimiento, se debe verificar el número y dimensiones del mobiliario (parihuelas, estantes, rack, entre otros) disponible en el establecimiento, se efectúa la toma de medición de las longitudes del ancho y largo (en metros) de cada mobiliario, los mismos que deben ser acordes con el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario del establecimiento.

Asimismo, se consideran las distancias para la estiba, la misma que deben ser efectuada de acuerdo a la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menos de 0.30 m.

3.6 La estimación del área util del establecimiento se calcula siguiendo el siguiente procedimiento:

$$\text{Área Útil del establecimiento (m}^2\text{)} = \text{N}^\circ \text{ Mobiliario Base} \times \text{Largo Mobiliario Base (m)} \times \text{Ancho Mobiliario Base (m)}$$

Como ejemplo ilustrativo y tomando los datos del ejemplo anterior se tiene el siguiente cuadro:

Cuadro N° 02: Ilustración de cálculos para determinar el área util de almacenamiento del establecimiento

Denominación del ambiente de almacén	N° mobiliario base, verificado <A>	Dimensiones del mobiliario verificadas		Área Util (m ²) <A*B*C>	Observaciones
		Largo [m] 	Ancho [m] <C>		
Ambiente 1	30	1.20	1.00	36.00	
	12	1.40	1.20	20.16	
Ambiente 2	8	1.20	1.00	9.60	
	6	1.40	1.20	10.08	
Ambiente 3	6	1.20	1.00	7.20	
	4	1.40	1.20	6.72	
TOTAL	66			89.76	

Determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento.

3.7 Para la determinación de la capacidad de almacenamiento del establecimiento (en toneladas) se utiliza la lista de alimentos correspondiente a la entrega con el mayor volumen total de alimentos del (de los) ítem(s) al que postula; luego se verifica la distribución de los productos, los mismos que se consignan en el plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento.

3.8 Se solicita al representante del postor/proveedor que brinde por cada producto los siguientes parámetros de evaluación, los mismos que deben estar sustentados en las especificaciones técnicas del producto:

- N° Unidades / empaque secundario
- Dimensiones del empaque secundario
- Condiciones de apilamiento del producto



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:43:14 -05:00

Siempre que el representante del postor no proporcione dicha información, se toma como referencia las dimensiones establecidas en el Anexo N° 07. En base a dicha información se establece los parámetros de evaluación requeridos.

3.9 Se establece los siguientes parámetros de evaluación por cada producto:

- Presentación por Unidad (kg)
- N° Unidades por empaque secundario
- N° empaque secundario por cama
- N° camas de alto por pila
- N° Pilas por mobiliario base

Para efectos de cálculo, en el caso del producto "Aceite", se considera la siguiente equivalencia: 1 L. \cong 1 Kg.

3.10 La capacidad máxima de almacenamiento se determina según el siguiente procedimiento:

$$\text{Volumen Total de Almacenamiento Estimado (Tm)} = \frac{\text{N}^\circ \text{ mobiliario base} * \text{N}^\circ \text{ Pilas mobil. base} / * \text{N}^\circ \text{ camas pila} / * \text{N}^\circ \text{ empaque sec. / cama} * \text{N}^\circ \text{ Unidades empaque sec.} / * \text{Presentación por Unid. (kg)}}{1000}$$



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:48:33 -05:00

FORMATO G: RECOJO DE INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:		
DISTRITO:	PROVINCIA:	REGION:	
RUC DEL/DE LA POSTOR/A:	RAZON SOCIAL DEL/DE LA POSTOR/A:		

II. FECHA - INICIO

DÍA	MES	AÑO

III. DIMENSIONES DE AMBIENTES Y MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

ICOD AMBIENTE	DIMENSIONES AMBIENTES			OBSERVACIONES
	Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)	
AMBIENTE 01				
AMBIENTE 02				
AMBIENTE 03				
AMBIENTE 04				
AMBIENTE 05				
AMBIENTE 0...				
TOTAL				

IV. LISTADO DEL MOBILIARIO DE ALMACENAMIENTO

ICOD AMBIENTE	ALIMENTO	PRESENTACION x UNIDAD (kg)	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES			N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Toneladas)
					Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m ²)					
AMB ...												
AMB ...												
AMB ...												
AMB ...												

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:48:55 -05:00

ANEXO N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03	FICHA DE EVALUACION TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES				Pág. 1 de 9
					1. FECHA Y HORA - INICIO
					DÍA
					MES
					HORA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:	
DISTRITO:		PROVINCIA:	
		DEPARTAMENTO:	

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

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

III. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL/DE LA POSTOR/A O PROVEEDOR/A

RUC		RAZON SOCIAL	
NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	CARGO

IV. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS		DNI	CARGO

V. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Marque con una (x) el/las causal/es de descalificación automática evaluada/s como NO CONFORME (NC) y precise la observación identificada:

Foto

a)	Quando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a).	NC	Observación
b)	Quando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento.	NC	Observación
c)	Quando el/la POSTOR/A* solicita la no ejecución de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
d)	Quando el/la POSTOR/A* no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento según giro del establecimiento, o esta no se encuentre vigente o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
e)	Quando el/la POSTOR/A* no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, del establecimiento de producción vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
f)	Quando el/la POSTOR/A* no presente los resultados de los controles médicos (vigentes) del personal manipulador de alimentos, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería.	NC	Observación
g)	Quando el/la POSTOR/A* no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento vigente (con una antigüedad no mayor a tres meses) o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
h)	Quando el/la POSTOR/A* no presente el Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento y/o producción de alimentos, según corresponda) del establecimiento, debidamente firmado, antes del inicio de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
i)	Quando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o <i>Codex Alimentarius</i> , insumos y/o productos vencidos, insumos y/o productos infestados, insumos y/o productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, insumos y/o productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, insumos y/o productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	NC	Observación
j)	Quando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencie excremento, orina, pelos u otros, en el área de producción y/o almacenamiento del establecimiento.	NC	Observación
k)	Si el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual (0.5 ppm), establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
	Si durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* se detecten áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas, restos de alimentos, lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
	Quando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no es de uso exclusivo para la producción y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación los alimentos.	NC	Observación
	Quando se detecte durante la corrida de producción para la estimación de la capacidad, el uso de hielo adquirido sin registro sanitario o hielo producido en el establecimiento cuyo proceso no se encuentre contemplado en sus manuales.	NC	Observación

(* Proveedor/a durante la ejecución contractual.

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE DARA POR CULMINADO LA ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN TÉCNICA AL ESTABLECIMIENTO,

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:52:43 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 2 de 9	

VI. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como "CONFORME" O "NO CONFORME", según corresponda:

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento 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). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, Numeral 6.3, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA).	2	0	
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. (Artículos 33, e) y 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.7	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	10	0	
1.8	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2, b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, debe contar con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
1.11	El establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante, sistema de secado de manos, en las zonas de procesamiento de crudos y cocidos; y el personal ingresa con calzado cerrado y exclusivo, debidamente higienizado; asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
	El personal que labora en el establecimiento de alimentos cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción, envasado, almacén, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51, 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:53:18 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 3 de 9

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.13	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA)	4	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y, Numeral 6.4.2, de la Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA).	4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56, 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.16	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 36, 54, 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de producción y de limpieza, y éstas son de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.20	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.21	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48, 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

2. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Los productos, materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	6	0	
	Las materias primas e insumos que lo requieren se almacenan bajo condiciones controladas de temperatura (refrigeración < 5°C y/o congelación < -18°C). (Artículo 71 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y 6.1.3, a) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA; numeral 6.5.2, b) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:53:47 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES				Pág. 4 de 9

2.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
2.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
2.5	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.8, b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
3.1	El almacenamiento de huevo fresco se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	6	0	
3.2	La selección y lavado de huevos frescos se realiza en un área adecuada para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
3.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
3.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
3.5	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

4. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3)

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
4.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10, a) y 25 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
4.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44, 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5 y 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5, 6.5.7 y 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
4.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.5.7 de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	
	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y numeral 6.8, b) y c) de la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos RALI
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:54:20 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 5 de 9	

5. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
5.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 a) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
5.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44, 56 y 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
5.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de uso alimentario que permite su fácil y completa limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
5.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, lo cual facilita su adecuada limpieza y desinfección según sus procedimientos establecidos en su Programa de Higiene y Saneamiento. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
5.5	Durante el envasado, se aplican controles que aseguren la hermeticidad de los envases para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Artículo 118 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA. y, Artículo 10, e) de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
5.6	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

6. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
6.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acorde a los procedimientos establecidos en los manuales de BPM y/o BPAL, PHS, y estos son implementados. (Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.2	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y Artículo 11 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10, d), e), g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.4	Cuentan con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a las materias primas, insumos y productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Artículo 10, d) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76, 77 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículos 10, g) y 13 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.6	Cuenta con resultados de los análisis que sustentan la inocuidad del envase que está en contacto con el alimento, así como de las tintas empleadas en el rotulado de los mismos (Indicar el número del documento y su fecha de emisión, en el campo observaciones). (Artículos 64, 118, 119 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA y artículo 10, e) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.7	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Artículo 10, g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.8	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10, g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.9	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPM, PHS, HACCP, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.10	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 38, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 10, g) y 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA).	4	0	
6.11	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.12	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, está auorizada por la autoridad de Salud y, proporciona Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, con una frecuencia mínima de tres (03) meses, adjuntando las fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades las mismas que incluyen la siguiente información:	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por BALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:54:50-05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 6 de 9

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
	Nombre del producto químico y número de registro Número de lote Formulación Cantidad o porcentaje de dosis Fecha y hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Áreas de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 2, del Decreto Supremo N.º 022-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)			
6.13	Realiza cada tres (03) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA)	4	0	
6.14	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS primeros en vencer, primeros en salir y PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (Numeral 6.1.1, d) de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA).	4	0	
6.15	La información en el rotulado del producto final cumple lo dispuesto en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y normativa sanitaria aplicable al producto. (Artículos 116, 117 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 14 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	

7. DEL PLAN HACCP

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
7.1	El Plan HACCP contempla las líneas de proceso de todos los productos que elaboran y declaran todas las materias primas, ingredientes y aditivos empleados. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 4 y 18 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA).	4	0	
7.2	El diagrama de flujo contempla todas las etapas del proceso y guarda relación con la descripción del proceso en el análisis de peligros y lo verificado <i>in situ</i> . (Artículo 59 Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 20, 21 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.3	Las medidas preventivas, establecidas en el análisis de peligros, para cada materia prima, insumo, etapa u operación unitaria se están cumpliendo a cabalidad y se encuentran debidamente documentadas. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 22 y 23 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.4	Los operarios encargados del control de los Puntos Críticos de Control (PCC), conocen los límites críticos establecidos y aplican acciones correctivas cuando se presenta una desviación. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 23, 24 y 26 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.5	Realiza la verificación del Sistema HACCP y Control de los PCC, a fin de confirmar que los puntos críticos se encuentren bajo control. (Artículos 59, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 10, 27, 34 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.6	Cuentan con registros correspondientes al funcionamiento del sistema HACCP (vigilancia de los PCC, acciones correctivas, etc.). (Artículos 47, 59, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 25 y 28 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.7	Verifican que el/los productos terminados cumplen con los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW y normativa sanitaria vigente aplicable al producto. (Artículos 58, 59 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 27° de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA)	4	0	
7.8	Cuenta con registros de atención de quejas y/o reclamos; así como su tratamiento. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 10, h), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.9	Cuenta con registros del retiro de productos no conformes y su destino final. (Artículo 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 10, h) y 26 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos utilizados. (Artículo 60 de Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 10, g) y 28, de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:55:20 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03		FICHA DE EVALUACION TECNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 7 de 9

VII. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:	
Motivo de descalificación automática: _____			PUNTAJE TOTAL EVALUADO:	
_____			PORCENTAJE OBTENIDO (%):	
_____			RESULTADO*:	[SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]

* ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥75%; NO SATISFACTORIO <75%

VIII. ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO

8.1 AMBIENTES

ACTIVIDAD DEL ESTABLECIM. (1, 2, 3 y/o 4)	ICOD AMBIENTE	DIMENSIONES AMBIENTES			OBSERVACIONES
		Largo (m)	Ancho (m)	AREA (m²)	
ACT ...	AMBIENTE 01				
ACT ...	AMBIENTE 02				
ACT ...	AMBIENTE 03				
ACT ...	AMBIENTE 04				
ACT ...	AMBIENTE 0...				
TOTAL					

8.2 EQUIPOS

8.2.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE PANES	OBSERVACIONES
EQP01							
EQP02							
EQP03							
EQP04							
EQP...							

8.2.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

ICOD EQUIPO	N° EQUIPOS	NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD DEL EQUIPO	UNIDAD DE MEDIDA	CAPACIDAD SEGÚN N° DE HUEVOS	OBSERVACIONES
EQH01							
EQH02							
EQH03							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 17:56:05 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 8 de 9

8.3 DATOS PARA LA ESTIMACIÓN DE CAPACIDAD

8.3.1 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 1

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

8.3.2 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 2

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

8.3.3 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 3

8.3.3.1 Producción.

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE PANES	TIEMPO TOTAL (MIN)	RENDIMIENTO PANES/MIN.	TIEMPO ACUMULADO MIN.	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCION PANES/DIA	OBSERVACIONES
ET01	DOSIMETRIA							
ET02	MEZCLADO Y AMASADO							
ET03	CORTADO, PESADO, DIVIDIDO Y BOLEADO							
ET04	FERMENTADO							
ET05	HORNEADO							
ET06	ENFRIADO							
ET07	ENVASADO, EMPACADO Y ALMACENADO							

8.3.3.2 Almacenamiento.

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS x PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO x CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB__											
AMB__											
AMB__											
TOTAL											

8.3.4 PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4

8.3.4.1 Producción.

ICOD ETAPA	OPERACIONES	ICOD EQUIPOS UTILIZADOS	CAPACIDAD N° DE HUEVOS	TIEMPO TOTAL MIN.	RENDIMIENTO HUEVOS/MIN.	TIEMPO ACUMULADO MIN.	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCION HUEVOS/DIA	OBSERVACIONES
ET01	SELECCIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO							
	COCCIÓN Y TRASLADO(*)							
	ENFRIADO Y TRASLADO							
	SECADO Y TRASLADO							
	ENVASADO Y ALMACENADO							

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SAUL ZAR CONDOR Victor Carlos PAU 20550154065 hard

Motivo: Doy V° B° (*) De corresponder
Fecha: 10.12.2020 17:56:42 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD RACIONES			Pág. 9 de 9

8.3.4.1 Almacenamiento.

ICOD AMBIENTE	CANT.	TIPO DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA (m ²)	N° PILAS x MOBILIARIO BASE	N° CAMAS / PILA	N° EMPAQUE SECUNDARIO X CAMA	N° UNID. x EMPAQUE SECUNDARIO	CAPACIDAD MAX. DE ALMACENAM. N° TOTAL UNIDADES	OBSERVACIONES
			Largo (m)	Ancho (m)							
AMB___											
AMB___											
AMB___											
TOTAL											

IX. RESULTADOS DE LA ESTIMACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Culminada la estimación de la capacidad de producción y/o almacenamiento, se obtuvo el resultado siguiente.

CONCLUSIÓN:

ALMACENAMIENTO

Actividad 1	Capacidad total estimada para almacenamiento de bebibele industrializado para ocho (08) días de atención	_____ unidades.
Actividad 2	Capacidad total estimada para almacenamiento de componente solido industrializado para cuatro (04) días de atención	_____ unidades.

PRODUCCIÓN

Actividad 3	Capacidad estimada de producción y almacenamiento de componente sólido (producto de panificación) para un (01) día de atención	_____ unidades.
Actividad 4	Capacidad estimada de producción y almacenamiento de componente sólido (huevo sancochado) para un (01) día de atención	_____ unidades.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por: SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 10.12.2020 17:57:16 -05:00

ANEXO N° 04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°03	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD PRODUCTOS				Pág. 1 de 5

1. FECHA Y HORA - INICIO		
DÍA	MES	HORA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO:		DIRECCION:	
DISTRITO:		PROVINCIA:	
		DEPARTAMENTO:	

II. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL/DE LA POSTOR/A O PROVEEDOR/A

RUC	RAZON SOCIAL

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

III. DATOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO

IV. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Marque con una (x) el/ las causal/es de descalificación automática evaluada/s como "NO CONFORME (NC)" y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando la/el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada del/de la postor/a).	NC	Observación
b)	Cuando el/la POSTOR/A* no permita el ingreso del personal designado para la evaluación técnica del establecimiento a las instalaciones y/o a todos los ambientes del establecimiento.	NC	Observación
c)	Cuando el/la POSTOR/A* solicita la no ejecución de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
d)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento según giro del establecimiento, o esta no se encuentre vigente o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
e)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o se verifique que esta no corresponda al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
f)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente los resultados de los controles médicos (vigentes) del personal manipulador de alimentos, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería.	NC	Observación
g)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento vigente (con una antigüedad no mayor a tres meses) o se verifique que estos no correspondan al documento declarado en la aplicación informática implementada por el PNAEQW.	NC	Observación
h)	Cuando el/la POSTOR/A* no presente el Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliario (para el almacenamiento de alimentos) del establecimiento, debidamente firmado, antes del inicio de la evaluación técnica del establecimiento.	NC	Observación
i)	Cuando se encuentre productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	NC	Observación
j)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros, y/o se evidencia excremento, orina, pelos u otros, en el área de almacenamiento del establecimiento.	NC	Observación
	Si el establecimiento del/de la POSTOR/A* no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel nimo de cloro libre residual (0.5 ppm) establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
	durante la evaluación técnica del establecimiento del/de la POSTOR/A* se detecten áreas oxidadas y/o roídas y/o agrietadas, restos de alimentos, lubricantes u otras sustancias químicas en las maquinarias, equipos utensilios que van en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
	Cuando se verifique que el establecimiento del/de la POSTOR/A* no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación los alimentos.	NC	Observación

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SAU 1736 CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:57:45 -05'00'

(* Proveedor/a durante la ejecución contractual.

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE DARA POR CULMINADO LA ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN TÉCNICA AL ESTABLECIMIENTO,

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD PRODUCTOS			Pág. 2 de 5

V. EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO

Marque con una (x) los requisitos evaluados como “CONFORME” O “NO CONFORME”, según corresponda:

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.2	Las vías de acceso internas se encuentran pavimentadas y en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de almacenamiento 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). (Artículo 33 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Cuenta con adecuada ventilación natural o forzada, que evita que se formen condensaciones de vapor de agua y/o calor excesivo. El flujo de aire se desplaza del área limpia al área sucia. (Artículo 35 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan, las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas y en buen estado de mantenimiento. (Artículo 34 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	2	0	
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. (Artículos 33, e) y 57 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado en etapas nítidamente separadas (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que evita la contaminación cruzada por efecto de circulación de personal, equipos, utensilios, materiales, instrumentos, de un área sucia hacia otra limpia o por la proximidad de los SSHH a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36, 44 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.1, e) de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	10	0	
1.8	Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, en adecuadas condiciones de mantenimiento; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o estándar internacional (0,15 m). Espacio libre al techo: no menor de 0,60 m. Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0,50 m. Espacio libre entre rumas: no menor de 0,20 m. Espacio libre entre filas de ruma y pared: no menor de 0,50 m. En los métodos de anclaje a la pared: el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0,30 m. Los productos deben apilarse respetando los niveles establecidos por el fabricante o productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.1.2 b) de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)	6	0	
1.9	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y de seguridad. (Artículo 55 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.10	Al ingreso, el establecimiento cuenta con un gabinete de higienización provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos, asimismo, cuenta con procedimientos visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, debe contar con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	6	0	
	El personal que labora en el establecimiento de almacenamiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, mantenimiento y limpieza, en buen estado de conservación e higiene (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo debidamente higienizado). (Artículos 50, 51, 53 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	6	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:58:15 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°03		FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD PRODUCTOS			Pág. 3 de 5

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.12	Cuenta con análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, coliformes termotolerantes, Escherichia coli, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos, quistes y oquistes de protozoarios patógenos, organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nematodos en todos sus estadios evolutivos) para el agua (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; y realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (mínimo 0.5 ppm, en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.° 031-2010-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	2	0	
1.13	Cuenta con artículos de limpieza en buen estado de conservación y de uso exclusivo por áreas; los cuales se encuentran ubicados e identificados adecuadamente. Además, los contenedores para la disposición de residuos sólidos deben estar limpios, en buen estado de conservación, con tapa y bolsa interna; y su uso y mantenimiento no implican riesgo de contaminación cruzada. (Artículo 43 y 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.14	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria y se almacenan en un ambiente limpio, identificado y exclusivo (en zona externa a las áreas de producción y/o almacenamiento), en sus envases originales y protegidos e identificados, separados según su naturaleza para prevenir intoxicaciones y accidentes de contaminación. (Artículos 56, 57 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, no generan riesgo de contaminación cruzada y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. Cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos. (Artículos 36, 54, 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA)	4	0	
1.16	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.17	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales, en buen estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53, 56 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	2	0	
1.18	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, y éste es de material sanitario, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran protegidos de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	2	0	
1.19	El sistema de desagüe, sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas): alcantarillado, sumideros, cajas de registro, están operativos y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.3.4 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
1.20	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	

2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes a los procedimientos establecidos en los manuales de BPAL, PHS, y estos son implementados. (Numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.2	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA; numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
	Cuantan con registros del control en la etapa de recepción, donde se visualiza el control de calidad efectuado a los productos industrializados, de tal manera que asegura que esta etapa se encuentra bajo control (verificar registros <i>in situ</i>). (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 17:58:46 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°03	FICHA DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS MODALIDAD PRODUCTOS				Pág. 4 de 5

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.5	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los productos (recepción, despacho, liberación). (Artículos 75, 76, 77 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numerales 6.1.1, f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.6	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran al día. (Numerales 6.1.2, a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.7	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 10, g) de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA; numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.8	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria (ETA's, BPAL, PHS, entre otros) (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.9	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA).	4	0	
2.10	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.11	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, está autorizada por la autoridad de Salud y, proporciona Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, con una frecuencia mínima de tres (03) meses, adjuntando las fichas técnicas de evaluación y descripción de actividades, las mismas que incluyen la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote Formulación Cantidad o porcentaje de dosis Fecha y hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Áreas de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 2 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA-DM; numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.12	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA)	4	0	
2.13	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS primeros en vencer, primeros en salir y PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (numeral 6.1.1, d) de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	
2.14	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)	4	0	

VI. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:	
Motivo de descalificación automática: _____			PUNTAJE TOTAL EVALUADO:	
			PORCENTAJE OBTENIDO (%):	
			RESULTADO*:	[SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 18:01:57 -05:00

* ESCALA DE CALIFICACIÓN (%): SATISFACTORIO ≥75% ; NO SATISFACTORIO <75%

ANEXO N° 05

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°03	ACTA DE INICIO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1

En la ciudad de del distrito de, de la provincia de, región, siendo las : horas del día de del año, en el establecimiento declarado por el/la postor/a, ubicado en de la ciudad antes indicada, se constata que:

Nombres y Apellidos	DNI	Cargo	Se encuentra presente (Si / No)
		[REPRESENTANTE DEL/DE LA POSTOR/A]	[SI/NO]
		[RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/A DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/A DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]

Siendo las : horas del mismo día, los presentes dan inicio a la evaluación técnica del establecimiento conforme a lo establecido en el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del PNAEQW”, firmando el presente en señal de conformidad.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 18:03:21 -05:00

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-042-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°03	ACTA DE CULMINACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS			Pág. 1 de 1	

ANEXO N° 06

En la Ciudad de, del distrito de, de la provincia de, región, siendo las : horas del día de del año, en el establecimiento declarado por el/la postor/a, ubicado en la de la ciudad antes indicada, se constata que:

Nombres y Apellidos	DNI	Cargo	Se encuentra presente (Si / No)
		[REPRESENTANTE DEL/DE LA POSTOR/A]	[SI/NO]
		[RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/a DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]
		[SUPERVISOR/a DEL PLANTAS Y AMACENES - PNAEQW]	[SI/NO]

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20950154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 10.12.2020 18:03:51 -05:00

Culminada la evaluación técnica del establecimiento conforme a lo establecido en el “Protocolo para la Evaluación Técnica de Establecimientos Declarados en el Proceso de Compras del PNAEQW”, el establecimiento declarado por el/la postor/a antes señalado obtiene el siguiente resultado:

1. Evaluación Higiénico Sanitaria del Establecimiento:

DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA (Marcar con un aspa [X] según corresponda)	SI	NO	RESULTADO OBTENIDO
Motivo de descalificación automática: _____			[SATISFACTORIO / NO SATISFACTORIO]

_____			PORCENTAJE OBTENIDO (%):

2. Estimación de capacidad del establecimiento:

Modalidad raciones

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO ¹	ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SOLIDO INDUSTRIALIZADO ²	PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SÓLIDO (PRODUCTO DE PANIFICACIÓN) ³	PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE COMPONENTE SÓLIDO (HUEVO SANCOCHADO) ³
_____ unidades.	_____ unidades.	_____ unidades.	_____ unidades.

Modalidad Productos

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	_____ toneladas.
------------------------------------	------------------

OBSERVACIONES: _____

En señal de conformidad de los resultados, firman los presentes.

- ¹ Para ocho (08) días de atención.
- ² Para cuatro (04) días de atención.
- ³ Para un (01) día de atención.

**ANEXO N° 07
DIMENSIONES DE REFERENCIA PARA EMPAQUES SECUNDARIOS**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
ACEITE VEGETAL	0.200	kg	24	30	21	15.5	10
ALMIDON DE MAIZ	0.250	kg	120	60	47	15	8
ALMIDON O FECULA DE PAPA	0.250	kg	100	62	49	19	8
ARROZ	0.250	kg	100	60	38	12	8
ARVEJA	0.250	kg	100	60	40	15	8
AZUCAR	0.250	kg	100	60	38	12	8
BARRA DE CEREALES	0.018	kg	200	50	32	24	8
BARRA DE CEREALES	0.030	kg	120	49	32	24	8
BARRA DE CEREALES	0.048	kg	100	38	32	24	8
BARRA DE CEREALES	0.060	kg	100	38	32	25	8
CARNE SECA SALADA	0.250	kg	40	37	26	32	6
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.018	kg	150	60	40.5	41	10
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.030	kg	125	60	40.5	41	10
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.048	kg	125	60	40.5	41	7
CEREAL EXPANDIDO O TIPO POP	0.060	kg	70	56	40	36	10
CEREAL EXTRUIDO	0.018	kg	180	72	48	35	10
CEREAL EXTRUIDO	0.030	kg	150	60	41	41	10
CHALONA	0.250	kg	80	48	37	31	6
CHARQUI	0.250	kg	80	48	37	31	6
CHOCOLATE PARA TAZA	0.090	kg	50	24.5	18	16	12
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.150	kg	48	34	27	15.5	10
CONSERVA DE CARNE DE CERDO	0.170	kg	48	35	26	18	20
CONSERVA DE CARNE DE PAVO O PAVITA	0.170	kg	48	35	26	18	15
CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.170	kg	48	35	26	18	15
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.150	kg	48	36	26	17	10
CONSERVA DE HIGADO DE POLLO	0.50	kg	48	36	27	16	8
CONSERVA DE MOLLEJITAS	0.170	kg	48	36.5	26.8	16	13
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.170	kg	48	36	27	16	10
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.425	kg	24	30.5	23.5	24	10
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20	kg	48	34	23	22.5	10
CONSERVA DE PESCADO EN RECETA	0.15	kg	48	36	28	16	10

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 18:04:19 -05:00

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
FIDEOS (PASTA CORTA)	0.25	kg	30	54	25	16	10
FIDEOS (PASTA LARGA)	0.50	kg	20	45	27	16	18
FRIJOL	0.25	kg	100	76.2	50.8	10.2	13
GALLETA CON CEREALES	0.030	kg	200	40	30	26	10
GALLETA CON CEREALES	0.060	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON KIWICHA	0.030	kg	200	39	32	21	15
GALLETA CON KIWICHA	0.048	kg	160	41	26	24	8
GALLETA CON KIWICHA	0.060	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON MACA	0.030	kg	200	39	32	21	7
GALLETA CON MACA	0.048	kg	170	40	25	29	10
GALLETA CON MACA	0.060	kg	84	43	14	17	15
GALLETA CON QUINUA	0.030	kg	200	39	32	21	7
GALLETA CON QUINUA	0.048	kg	150	38	32	25.5	7
GALLETA CON QUINUA	0.060	kg	84	43	14	17	15
GALLETA INTEGRAL	0.030	kg	200	39	32	21	7
GALLETA INTEGRAL	0.048	kg	150	38	32	25.5	10
GALLETA INTEGRAL	0.060	kg	84	43	14	17	15
GARBANZO	0.250	kg	100	60	45	20	8
HABA ENTERA	0.250	kg	100	60	45	20	10
HABA PARTIDA	0.250	kg	100	62	42	18	10
HARINA DE CAMOTE	0.250	kg	100	82	44	15	12
HARINA DE LUCUMA	0.250	kg	100	65.5	10	18.5	8
HARINA DE MACA	0.250	kg	100	60	53	20	10
HARINA DE MAIZ MORADO	0.250	kg	100	57	35	16	10
HARINA DE PLATANO	0.250	kg	100	70	48	20	10
HARINA DE YUCA	0.250	kg	100	68	45	15	10
HARINA EXTRUIDA DE ARROZ	0.250	kg	100	65.5	40	18.5	10
HARINA EXTRUIDA DE CAÑIHUA	0.250	kg	80	54	45	15	12
HARINA EXTRUIDA DE CEBADA	0.250	kg	80	75	60	20	12
HARINA EXTRUIDA DE HABA	0.250	kg	100	60	53	20	10
HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA	0.250	kg	100	80	50	18	10
HARINA EXTRUIDA DE MAIZ	0.250	kg	100	62	39	25	10
HARINA EXTRUIDA DE QUINUA	0.250	kg	100	68	44	21.5	12
HARINA EXTRUIDA TRIGO	0.250	kg	80	75	46	17	10
HOJUELAS DE AVENA CON CAÑIHUA	0.250	kg	100	70	52	15	10
HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA	0.250	kg	100	70	48	20	10

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 18:04:53 -05:00

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.250	kg	100	70	48	20	10
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.250	kg	100	70	48	20	10
HOJUELAS DE CAÑIHUA	0.250	kg	100	66	45	15	10
HOJUELAS DE KIWICHA	0.250	kg	100	83	52	15	10
HOJUELAS DE QUINUA	0.250	kg	100	70	48	20	10
HOJUELAS DE AVENA	0.250	kg	100	110	45	18	10
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.170	kg	48	40	26	14	24
LECHE EVAPORADA ENTERA	0.400	kg	24	45	30	10.5	30
LENTEJAS	0.250	kg	100	60	37	21	10
MAIZ TOSTADO	0.018	kg	200	45	45	10	10
MAIZ TOSTADO	0.030	kg	70	38	26	18.5	10
MANI CON PASAS	0.018	kg	260	39.5	28	21	15
MANI CON PASAS	0.035	kg	140	40	28	20	15
MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ AMARILLO	0.250	kg	100	99.1	55.9	17	10
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	0.250	kg	100	63	45	25	10
MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.250	kg	80	42	35	42	4
PALLAR	0.250	kg	100	60	37	21	10
PANELA	0.500	kg	50	42	26	18	8
PAPA NATIVA	1.000	kg	25	92	54	18	5
PAPA SECA	0.250	kg	100	66	56	15	8
PESCADO SALADO Y PRENSADO	0.250	kg	40	35	25	25	5
QUINUA	0.250	kg	100	92	54	18	10
QUINUA	0.500	kg	60	50	40	15	15
ROSQUITAS TIPO CAJAMARQUINAS	0.030	kg	100	32	27	18.5	10
SEMOLA DE CEREALES	0.250	kg	100	86	52	12	10
TRIGO	0.250	kg	100	92	54	18	10
TRIGO MOTE	0.250	kg	50	45	45	42	10
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	0.200	kg	24	32.5	16	13	10
ARROZ FORTIFICADO	0.250	kg	100	60	38	12	8
CONSERVA DE BOFE DE RES	0.170	kg	48	36	27.5	16	10
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.200	kg	24	29	26.5	14	8
CONSERVA DE HIGADO POLLO	0.170	kg	48	35	27	16	10
CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.425	kg	24	44	30	12.5	10

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FALCÓN
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 18:05:29

ALIMENTO	PRESENTACIÓN PARA REDONDEO	UNIDAD	N° DE UNID. POR ENVASE SECUNDARIO	DIMENSIONES DEL ENVASE SECUNDARIO			N° DE CAMAS DE ALTO/ PILA
				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTURA (cm)	
FÉCULA DE PAPA	0.250	kg	100	62	42	19	10
SAL	0.500	kg	50	65	44	19	10
CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	0.170	kg	48	36	27	16	10
CONSERVA DE CARNE DE RES	0.170	kg	48	36	27.5	16	10
CONSERVA DE SANGRECITA	0.170	kg	48	36	27.5	16	10
CONSERVA DE HIGADO DE POLLO	0.250	kg	20	33	20	23	6



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 10.12.2020 18:06:11 -05:00

ANEXO N° 08
Cuadro de Control de Cambios

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	Anexo N° 04 Numeral 2.12	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N° 0066-2015/MINSA).	Se modificó la referencia normativa de: numeral 6.1.5, por 6.2, con el fin de puntualizar y rectificar.
02	Anexo N° 07	Se incluye las dimensiones de referencia para empaques secundarios de los siguientes alimentos: arroz fortificado, conserva de bofe de res, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de pescado en salsa de tomate, fécula de papa, sal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de carne de res, conserva de sangrecita y conserva de hígado de pollo.	Los datos de los alimentos incluidos se emplearán para la estimación de capacidad de almacenamiento durante la evaluación técnica de establecimiento.



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.12.2020 18:07:06 -05:00