

Santiago De Surco, 29 de Octubre del 2019

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000339-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001361-2019-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D003040-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM y el Informe Técnico N° D000096-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000567-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, 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, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000235-2019-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° 03, que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2020;

Que, el numeral 18 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”*;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.10.2019 18:50:47 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.10.2019 18:49:50 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MORI
ISUISA Willans FAU 20550154065
hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.10.2019 18:38:15 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 438-2018-MIDIS-PNAEQW, se aprueba el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-039-PNAEQW-USME, Versión N° 1;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001361-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el proyecto de “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 2;

Que, mediante Informe Técnico N° D000096-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM y Memorando N° D003040-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización opina favorablemente para la aprobación del documento propuesto, toda vez que cumple con lo establecido en la Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; además, es congruente con el Manual de Operaciones del PNAEQW vigente, con el Plan Operativo Institucional y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000567-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de Protocolo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, por lo que considera viable su aprobación y recomienda mantener vigente el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-039-PNAEQW-USME, Versión N° 1, hasta la finalización del servicio alimentario 2019;

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 supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 2, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir el Proceso de Compras 2020.

Artículo 2. DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 438-2018-MIDIS-PNAEQW, que aprueba el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 1, se mantenga vigente hasta la finalización de la prestación del servicio alimentario 2019.

Artículo 3. DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 2, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT- 039-PNAEQW-USME	02	77	Resolución de Dirección Ejecutiva N° -2019-MIDIS-PNAEQW D000339	29 / 10 / 2019

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS DE PROVEEDORES DEL PNAEQW

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación Firma</p> <p>VICTOR CARLOS SALAZAR CONDOR Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Firma</p> <p>WILIANE MORI ISUISA Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p> <p>JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
---	---	--

ÍNDICE

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. BASE NORMATIVA	3
4. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	4
5. ABREVIATURAS	5
6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	5
7. RESPONSABILIDADES	10
8. DISPOSICIONES GENERALES	10
9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	12
10. DISPOSICIONES FINALES	24
11. ANEXOS	25



1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores 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.

2. ALCANCE

El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por todo el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y proveedores del servicio alimentario, involucrados en el proceso de supervisión y liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores, durante la ejecución contractual.

3. BASE NORMATIVA

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- 3.2. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y sus modificatorias.
- 3.3. Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.4. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.5. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- 3.6. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.7. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.8. 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.
- 3.9. Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.10. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.11. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 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 y sus modificatorias.
- 3.15. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



- 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. 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.
- 3.18. 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 y sus modificatorias.
- 3.19. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.20. 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.
- 3.21. 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.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y su modificatoria.
- 3.23. 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.
- 3.24. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 3.25. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.26. Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, que aprueba el Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.28. 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.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- 4.1. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.



- 4.3. NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2015). Norma Técnica Peruana –Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.4. NTP 204.007-1974 (Rev. 2010). Norma Técnica Peruana – Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.
- 4.5. NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.6. NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018). Norma Técnica Peruana - Procedimientos de Muestreo para Inspeccionar por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.

5. ABREVIATURAS

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EA	: Especialista Alimentario
EI	: Especialista Informático
EPS	: Empresa Prestadora de Salud
ETA	: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
ESSALUD	: Seguro Social de Salud
HACCP	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
IE	: Institución Educativa Pública
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas
INACAL	: Instituto Nacional de Calidad
JUT	: Jefa o Jefe de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud
MGL	: Monitora o Monitor de Gestión Local
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SC	: Supervisora o Supervisor de Compras
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SPA	: Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación
UT	: Unidad Territorial
UTI	: Unidad de Tecnologías de la Información



6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

6.1. Acta de Supervisión y Liberación

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

6.2. Alimento Apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente¹.

6.3. Aplicativo Informático

Solución informática para la automatización de múltiples tareas como la contabilidad de una empresa, redacción y emisión de documentos, gestión de almacenes, registro de datos personales, entre otros.

¹ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- 6.4. Batch**
Es el proceso mediante el cual un equipo opera lotes de trabajos, a menudo en las mismas características.
- 6.5. Batch de Producción**
Se refiere a la producción por lotes, es un sistema de producción en el que los productos a fabricar van separados en lotes a medida que avanzan por el proceso de producción.
- 6.6. Buenas prácticas de Manufactura**
Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- 6.7. 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 productos.
- 6.8. Calidad Sanitaria**
Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano².
- 6.9. Cantidad de Alimentos a Liberar**
Número en unidades de alimentos liberados para una entrega, lo cual incluye las unidades adicionales que se emplean para el muestreo y las unidades de reemplazo (por abolladuras, fracturas, derrames u otros ocasionados durante la distribución).
- 6.10. Cantidad de Alimentos a Entregar**
Número en unidades de alimentos que se entregan a las IIEE de manera efectiva, según lo establecido en el contrato o adenda.
- 6.11. Codificación**
Combinación de letras y/o números que identifican un lote, es único y su forma de expresión es establecida por el fabricante, además, se consigna en el rotulado de cada unidad de producto de forma indeleble, clara y legible.
- 6.12. Comité de Compra**
Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas involucradas en el modelo del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación de bienes y/o servicios necesarios para la prestación del servicio alimentario para las usuarias y los usuarios de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW.
- 6.13. Defectos**
Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad e inocuidad no satisfacen las Especificaciones Técnicas establecidas por el PNAEQW. (No conformidad).
- 6.13.1. Defectos Críticos**
Defecto que hace al producto no inocuo, por ejemplo:
- Residuos de pesticidas y plaguicidas por encima de los límites máximos permisibles (perceptible a los sentidos).
 - Envases hinchados.
 - Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
 - Caídas de cierre.

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



- e) Abolladuras que comprometan la hermeticidad del envase.
- f) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético).
- g) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto insectos vivos o muertos (moscas, cucarachas, u otros que pongan en riesgo la salud de los usuarios), excreta de animales, piedra, aguja, metal, vidrio, astilla, entre otros.
- i) Otros que afecten la inocuidad del producto.

6.13.2. Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso, por ejemplo:

- a) Defecto de composición (presencia de precipitados, grumos, u otros).
- b) Integridad del envase (presencia de oxidación en el exterior en el envase).
- c) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible).
- d) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos (cabello, papel, pita, resto de guante, entre otros).

6.13.3. Defecto Menor

Es un incumplimiento de la especificación técnica que no hace a la unidad inadecuada para su uso, por ejemplo:

- a) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- b) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).
- c) Unidades que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno.
- d) Otros defectos que no afecten la calidad sanitaria del producto.

6.14. Dispositivo Criptográfico (token)

Dispositivo que es capaz de gestionar la identidad digital de una persona basado en el cifrado; asimismo, genera, almacena y protege claves criptográficas.

6.15. Documentación Conforme

Documentos que cumplen los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, contrato del proveedor, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras.

6.16. Documentación No Conforme

Documentos que incumplen uno o más requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, contrato del proveedor, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras.

6.17. Documentación Incompleta

Documentos que no contienen uno o más requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos, Bases Integradas del Proceso de Compras y Manual del Proceso de Compras.

6.18. Error Material o de Forma

Es aquel error cuya corrección no varía el contenido del acto administrativo en que se produjo, de modo que éste subsista con los mismos efectos y alcance, una vez que haya sido subsanado³.

³ file:///D:/Dialnet-ErrorMaterialErrorDeHechoYErrorDeDerechoConceptoYM-246395.pdf



6.19. Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada o que se cree que es causada, por el consumo de alimentos o de agua contaminada.

6.20. Firma Digital

Es aquella firma electrónica que cumple las mismas funciones que la firma manuscrita, utilizando criptografía asimétrica.

6.21. Idoneidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan⁴.

6.22. Inocuidad de los Alimentos

La garantía que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan⁵.

6.23. Intoxicaciones Alimentarias

Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales o de productos metabólicos de micro-organismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo⁶.

6.24. Instrumentos de Supervisión

Formatos, actas y aplicativos implementados por el PNAEQW para el recojo de información durante el proceso de supervisión y liberación de productos y raciones en los establecimientos de los proveedores.

6.25. Liberación de Productos/Raciones

Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del proveedor y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las IIEE, previa verificación de la carga y estiba.

6.26. Lote

Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales y en el mismo periodo (ciclo de fabricación).

6.27. Muestra

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

6.28. Muestreo al Azar

Método según el cual todas las unidades de un lote tienen las mismas probabilidades de ser tomadas en la muestra.

6.29. Muestreo Estratificado

Método de muestreo probabilístico que consiste en dividir a todo el universo o población sobre la cual se realiza la investigación en diferentes subgrupos. Generalmente, estos estratos se conforman de elementos que comparten características similares.

Una vez estratificada la población, se debe seleccionar al azar los elementos finales de cada uno de los estratos de forma proporcional, conformando de esta manera la muestra.



⁴ CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.

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

⁶ 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.

- 6.30. Muestra Representativa**
Es una unidad o unidades que poseen las mismas características y cuyo resultado representa a todo el lote.
- 6.31. Número de Supervisiones - Modalidad Raciones**
Cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento del proveedor, sustentadas en las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07) suscritas por turno y día, las cuales deben estar registradas en el SIGO.
- 6.32. Número de Supervisiones - Modalidad Productos**
Cantidad de supervisiones realizadas en cada establecimiento del proveedor, sustentadas en las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07) suscritas por día, las cuales deben estar registrados en el SIGO.
- 6.33. Picking**
Consolidado que permite identificar y registrar cada uno de los productos que se distribuyen a cada IE, visualizando toda la información (lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, entre otros), correspondiente a un periodo de entrega.
- 6.34. Plan de Muestreo**
Es un plan específico que indica el número de unidades de producto de cada lote que debe inspeccionarse (tamaño de una muestra o series de tamaño de muestra).
- 6.35. Principios Generales de Higiene**
Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del BPM, que destinadas al almacenamiento se consideran BPAL y PHS⁷.
- 6.36. Procedimiento de Muestreo**
Es la obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento que permite determinar el número de unidades de muestra requeridas para tomar una decisión exacta de la inspección.
- 6.37. Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento**
Conjunto de procedimientos aplicables en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros actualizados para su aplicación, seguimiento y evaluación⁸.
- 6.38. Programa de Higiene y Saneamiento**
Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas, asimismo incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación⁹.
- 6.39. Rastreabilidad**
Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución¹⁰.

⁷ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁸ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁹ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

¹⁰ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.



6.40. Rotulo o Etiqueta

Cualquier marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, marcado en alto o bajo relieve o adherido al envase de un alimento.

6.41. Rotulado o Etiquetado

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, que brinda información del alimento.

6.42. Sistema Integrado de Gestión Operativa

Es una solución web que atiende procesos operativos de las Unidades Técnicas de Sede Central y UT del PNAEQW. Se encarga de agrupar a los aplicativos de gestión operativa de la entidad en módulos, con la finalidad de compartir información que permita administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos que son realizados en las UT del PNAEQW.

6.43. Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos, asimismo, prioriza el control del proceso sobre el análisis del producto final¹¹.

6.44. Tamaño del Lote

Es el número de unidades de producto del que consta un lote.

6.45. Unidad No Conforme

Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) que no cumple un requisito de la Especificación Técnica de los Alimentos – Modalidad Raciones y Modalidad Productos, de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.

7. RESPONSABILIDADES

Las jefas y los jefes, proveedores, 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.

8. DISPOSICIONES GENERALES

- 8.1 La designación de las o los SPA para las actividades relacionadas al proceso de supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, lo realiza la o el CTT de la UT y/o de forma aleatoria la USME.
- 8.2 La o el SPA asignado realiza la supervisión y liberación con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento a las disposiciones establecidas por el PNAEQW.
- 8.3 La supervisión y liberación de alimentos se inicia cuando la o el SPA recibe el expediente de liberación con los documentos obligatorios, presentados por el proveedor.
- 8.4 En las supervisiones, la o el SPA cuenta con los siguientes documentos:
 - a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW.
 - b) Controles médicos de salud (baciloscopia y coprocultivo, y copia del Documento de identidad (DNI, Carnet de extranjería, etc., del personal manipulador), realizado con una frecuencia semestral.
 - c) Manual del Proceso de Compras (físico o digital).
 - d) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital).
 - e) Contrato del proveedor y adendas, de corresponder (físico o digital).

¹¹ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.



- f) Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW vigente (físico o digital).
- g) Compromisos asumidos por el proveedor (físico o digital).
- h) Protocolo e instrumentos de supervisión (físico o digital).
- i) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes (físico o digital).
- j) Token.
- k) Acta anterior de supervisión y liberación a establecimiento del proveedor.

8.5 La o el SPA registra en el SIGO, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, evaluación de las características físicas y organolépticas de los productos u observaciones identificadas, a efectos de sustentar los hechos verificados durante el desarrollo de la actividad de supervisión y liberación, como mínimo de lo siguiente:

Modalidad productos

- Zona de ingreso del establecimiento (fachada y alrededores del área externa).
- Instalaciones del establecimiento (zona de almacenamiento de productos).
- Verificación de existencias, en la que se visualice el lote del producto a liberar.
- De las 200 unidades de cada lote muestreado para la inspección inicial.
- De las muestras destructivas evaluadas, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- Del vehículo con el total de productos que se distribuirán a las IIEE.
- De cada observación identificada.

Modalidad raciones

- Zona de ingreso del establecimiento (fachada y alrededores del área externa).
- Del ambiente de proceso de crudos y cocidos, donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, entre otros).
- De las 200 unidades de cada lote de producto industrializado muestreado para la inspección inicial.
- De las muestras destructivas evaluadas, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote.
- De un vehículo con el total de productos que se distribuirán a las IIEE.
- De cada observación identificada.

8.6 La o el SPA tiene en cuenta lo siguiente, para la modalidad raciones:

- Verifica el stock de seguridad de sólido y bebible industrializado, lo cual debe ser para tres (03) días de atención a fin de garantizar la prestación del servicio alimentario ante situaciones imprevistas, registrando el mismo en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), por turno y día. Dicho stock de seguridad una vez utilizado se repone en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles.
- Que la producción y liberación total del alimento preparado para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento.
- En caso de desviaciones identificadas en el proceso productivo, el proveedor adopta acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el proceso.
- Que la ración completa se integra en un solo establecimiento, según lo declarado en el Proceso de Compras, ya que los componentes de la ración no se entregan por separado.

8.7 La o el SPA registra las observaciones realizadas durante la supervisión, en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada. La redacción, orden y ortografía son impecables y guardan relación con la supervisión realizada. En caso de ser levantada en formato físico no presenta enmendaduras.



- 8.8 La documentación generada en el proceso de supervisión y liberación se mantiene en el acervo documentario de la UT, bajo custodia de la o el CTT, conservados y clasificados por ítem y/o proveedor, en físico y/o en el SIGO, en forma cronológica, permitiendo su trazabilidad.
- 8.9 La información correspondiente a la supervisión y liberación se registra directamente en la aplicación informática del PNAEQW, durante las actividades de supervisión y liberación.
- 8.10 Después del envío de información al SIGO, se efectúa la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), por parte del personal responsable de la supervisión y el responsable de control de calidad del establecimiento.
- 8.11 Solo en casos excepcionales, previa comunicación a su jefa o jefe inmediato, la o el SPA aplica las fichas de supervisión (Anexos N° 02 y 03) y/o Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), que correspondan en formato físico, los mismos que deben ser registrados en el SIGO, en el plazo máximo de 48 horas, bajo responsabilidad.
- 8.12 En caso fortuito o de fuerza mayor, no sea posible realizar la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), el personal responsable de la supervisión y liberación del establecimiento realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o video) que dificulta la firma digital del acta y previa comunicación a su jefa o jefe inmediato, utiliza el formato en físico.

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1 Planificación

- 9.1.1 La USME gestiona el requerimiento para el desarrollo de las aplicaciones informáticas necesarias para la ejecución de la supervisión y liberación.
- 9.1.2 La o el JUT gestiona los recursos humanos, logísticos y financieros necesarios para la ejecución de la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores ubicados en su ámbito de intervención.
- 9.1.3 La o el CTT mantiene actualizado el registro de la programación del personal de las o los SPA en el SIGO.

9.2 Sobre la presentación de documentos por el proveedor

- 9.2.1 El proveedor presenta a la UT, por mesa de partes o mediante los canales que el PNAEQW establezca para dicho fin, su expediente de liberación completo y conforme con los requisitos obligatorios para la liberación de las raciones o productos, debidamente firmado (en todas las hojas) por la o el representante común y/o legal del proveedor, conforme a los plazos establecidos.
- 9.2.2 El proveedor es responsable de la información contenida en su expediente de liberación.
- 9.2.3 Para la modalidad raciones, la documentación se presenta a la UT, en el plazo mínimo de cuatro (04) días hábiles antes de su liberación, para productos industrializados; o uso, para materias primas e insumos.

La documentación está referida a los productos almacenados en su establecimiento (incluyendo el stock de seguridad), de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Los requisitos obligatorios establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.



- b) Listado de alimentos (materia prima e insumo y/o producto industrializado) por entrega y por ítem, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, detallando: Nombre del alimento, marca, registro sanitario o autorización sanitaria, presentación, cantidad, lote y fecha de vencimiento, validación técnica oficial del plan HACCP, certificado o informe de inspección, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado, que acredite la procedencia del alimento, en caso sea el mismo fabricante no aplica.
- d) Copia simple de factura o boleta y copia simple de guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.
- e) Kardex donde se verifique los saldos de stock de las materias primas, insumos y productos industrializados.

9.2.4 Para la modalidad productos, la documentación se presenta a la UT, en el plazo mínimo de trece (13) días hábiles, antes del inicio del plazo de distribución; de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Los requisitos obligatorios establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- b) Listado de alimentos por entrega e ítem, de acuerdo a las Bases Integradas del Proceso de Compras, detallando: Nombre del alimento, marca, registro sanitario o autorización sanitaria del establecimiento, presentación, cantidad, lote y fecha de vencimiento, validación técnica oficial del plan HACCP o certificado sanitario, certificado o informe de ensayo, factura o boleta, guía de remisión, entre otros que correspondan.
- c) Copia simple de la carta de distribuidor autorizado que acredite la procedencia del alimento, en caso sea fabricante no aplica.
- d) Copia simple de factura o boleta y copia simple de la guía de remisión, consignando en al menos uno de ellos el nombre del producto, marca, cantidad, presentación y lote.
- e) Kardex donde se verifique los saldos de stock de las materias primas, insumos y producto industrializado.

9.3 Programación de SPA

9.3.1 Una vez que el proveedor ingresa el expediente de liberación a la UT, la o el CTT y/o aleatoriamente los o las especialistas en supervisión de la USME programan al SPA para la revisión documentaria, en este último caso puede programar la o el SPA de la misma o distintas UT.

9.3.2 Asimismo, de contar con el informe del SPA, el mismo que da conformidad a los requisitos obligatorios presentados por los proveedores, la o el CTT y/o aleatoriamente las o los especialistas en supervisión de la USME programan al SPA para la supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores.

9.4 De la revisión y verificación de documentos

9.4.1 La o el SPA verifica los documentos obligatorios asignados para la liberación, teniendo en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y las Bases Integradas del Proceso de Compras.

9.4.2 Los documentos emitidos por las autoridades sanitarias, presentados por los proveedores, son contrastados y verificados en el portal web de dichas entidades y/o a través de los canales que se implementen para este fin.

9.4.3 Para la verificación de los documentos presentados por los proveedores, emitidos por instituciones públicas o privadas, la o el JUT puede solicitar a



estos la verificación de la autenticidad del documento, de ser necesario; lo cual no afecta la supervisión y liberación hasta la obtención del resultado.

- 9.4.4 La o el EA comunican vía correo electrónico y/o mediante informe a la o el JUT, la conformidad de los volúmenes y presentación de alimentos (considerando el número de las usuarias y los usuarios) y su registro en el SIGO, para conocimiento de la o el SPA a cargo de la revisión del expediente de liberación.
- 9.4.5 Se considera documentación COMPLETA, cuando el expediente presentado por el proveedor, cuenta con todos los documentos señalados en el numeral 9.2.3 para modalidad raciones y el numeral 9.2.4 para la modalidad productos. De no contar con algún documento exigido, la documentación se considera INCOMPLETA.
- 9.4.6 Se considera documentación CONFORME, cuando los documentos presentados por el proveedor cumplen los requisitos específicos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, Bases Integradas del Proceso de Compras y el presente documento normativo, de ser el caso. De no cumplir con estos requisitos, la documentación es considerada NO CONFORME. Por ejemplo:
- Si el resultado del ensayo de pH de un producto no cumple el valor establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.
 - Si el registro sanitario de un producto se encuentra suspendido o cancelado en el sitio web de la autoridad sanitaria competente.
 - Si el material de envase del producto descrito en el certificado de inspección y registro sanitario no corresponden a lo requerido por el PNAEQW, según las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.
 - Si la factura o boleta de venta presentada no es coherente con la guía de remisión y/o el kardex.
- 9.4.7 La o el SPA emite su informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, con el resultado de la evaluación de los documentos presentados por el proveedor (Anexos N° 08 y 09), en un plazo no mayor a cuatro (04) días hábiles a partir de la presentación del expediente a la UT, para la modalidad productos; y un (01) día hábil, para la modalidad raciones, periodo en el cual efectúa el registro de los productos a liberar y/o usar, en el SIGO.
- 9.4.8 En caso el informe emitido por la o el SPA sea de conformidad, es decir que el expediente es COMPLETO y CONFORME, se procede a realizar la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, según la programación.
- 9.4.9 La o el JUT notifica al proveedor, vía correo electrónico, el informe de conformidad o no conformidad, en un plazo de un (01) día hábil.
- 9.4.10 En caso el informe emitido por la o el SPA sea de no conformidad, es decir que la documentación sea no conforme y/o incompleta, el proveedor de la modalidad productos, tiene un plazo máximo de dos (02) días hábiles; y para la modalidad raciones, un (01) día hábil, posterior a la notificación efectuada por la UT (vía correo electrónico), para levantar la observación, la misma que debe ser presentada a la UT, debidamente firmada por el proveedor.
- 9.4.11 La o el SPA presenta un informe con el resultado de la evaluación de los documentos presentados para el levantamiento de observaciones, en el plazo no mayor a un (01) día hábil en ambas modalidades de atención. De ser la



documentación completa y conforme se procede de acuerdo lo establecido en el numeral 9.4.9. En cambio, de ser no conforme la o el SPA presenta un informe sustentando los incumplimientos a la o el JUT, para las acciones correspondientes.

- 9.4.12 El informe de la o el SPA correspondiente a la revisión documentaria (Anexos N°08 y 09) sustenta el cumplimiento o incumplimiento de los requisitos obligatorios de cada uno de los alimentos, según lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, Bases Integradas del Proceso de Compras, contrato suscrito por el proveedor y adendas, de ser el caso.

9.5 De la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor

- 9.5.1 En la modalidad productos, la o el SPA programado realiza la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor en el plazo de hasta cinco (05) días hábiles, cumpliendo lo establecido en el presente protocolo.
- 9.5.2 En el caso de la modalidad raciones, la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, es diaria y por turno.
- 9.5.3 La o el SPA realiza las supervisiones, porta indumentaria adecuada, completa (calzado cerrado, mandil, toca, protector naso bucal y guantes) y respeta las normas de higiene y seguridad del establecimiento. Asimismo, debe contar con la documentación detallada en el numeral 8.4 y las herramientas, equipos e instrumentos proporcionados por el PNAEQW.
- 9.5.4 La o el SPA, antes de dirigirse al establecimiento, verifica si el establecimiento del proveedor programado cuenta o no con observaciones resultantes de la evaluación de las condiciones higiénico sanitarias realizadas en la visita anterior, a fin de constatar su cumplimiento.
- 9.5.5 La o el SPA se presenta con el representante legal del proveedor y responsable de control de calidad del establecimiento.
- 9.5.6 Si el representante legal del proveedor o el responsable de control de calidad del establecimiento no permiten el ingreso al establecimiento o el responsable de control de calidad no se encuentra en dicho establecimiento, se espera un máximo de 15 minutos, transcurrido dicho tiempo la o el SPA levanta el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), en físico, consignando el motivo por el cual no se realizó la supervisión e indicando el incumplimiento contractual incurrido y procede a entregar la copia del acta firmada por la persona que lo atendió; en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el acta SE NEGÓ A FIRMAR, siendo plenamente válido dicho documento. De encontrarse el establecimiento cerrado, la copia es dejada por debajo de la puerta. Asimismo, la o el SPA toma evidencias fotográficas y/o audiovisuales, las cuales son registradas en la aplicación informática del PNAEQW y regulariza su registro (escaneado) en el SIGO.
- 9.5.7 En la modalidad raciones, la o el SPA se presenta en el establecimiento del proveedor, antes del inicio de la producción de alimentos, a fin de verificar todo el proceso productivo.
- 9.5.8 En la modalidad productos, la o el SPA permanece en el establecimiento de almacenamiento de productos en el horario programado, a fin de realizar las actividades de supervisión y liberación asignadas.
- 9.5.9 La supervisión se realiza con el acompañamiento del responsable de control de calidad del establecimiento, en forma obligatoria, el mismo que cumple con



todos los requisitos establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

9.5.10 La o el SPA inicia la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor con la verificación de las causales de suspensión, validando la siguiente documentación:

- Original de la Licencia de Funcionamiento correspondiente a la dirección y actividad realizada en el establecimiento, vigente.
- Requisitos establecidos según las bases integradas para el profesional de control de calidad del establecimiento.
- Certificado de PGH, para establecimientos de almacenamiento; y Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para establecimientos de producción de alimentos, vigentes y emitidos por la autoridad sanitaria vigente, según corresponda.
- Control médico semestral que incluya al menos los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo del personal manipulador de alimentos acreditado con documento de identidad (DNI, carnet de extranjería, etc), realizados en los establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento (frecuencia trimestral), conforme al Decreto Supremo N° 022-2001-SA, la Resolución de autorización para dicha actividad, 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.
- Certificado y/o informe del análisis del agua utilizado en el establecimiento.
- Registro sanitario del hielo utilizado (de corresponder).

9.5.11 En caso que se identifique una o más causales de suspensión, la o el SPA consigna expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), generada en la aplicación informática del PNAEQW, lo siguiente:

- La causal incurrida y sustento del motivo de la suspensión.
- El plazo indicado por el proveedor para el levantamiento de la suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles.
- Tomas fotográficas y audiovisuales que evidencien dicha situación.

Dejar una copia del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), debidamente firmada por la persona que lo atendió, en caso ésta se niegue a firmar se coloca en el acta SE NEGÓ A FIRMAR, siendo plenamente válido dicho documento. Al respecto, la o el SPA presenta su informe (Anexo N° 11), a la o el JUT, con el visto bueno de la o el CTT, en un plazo de veinticuatro (24) horas, para las acciones correspondientes.

9.5.12 Seguidamente, en caso que no existan causales de suspensión, la o el SPA verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor, lo cual consigna expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), precisando si cumplió o incumplió con los referidos compromisos. Asimismo, culminado el proceso de supervisión y liberación, en caso el proveedor no cumplió con levantar las observaciones de la supervisión anterior, la o el SPA elabora un informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, detallando los incumplimientos del proveedor (Anexo N° 11), debidamente sustentado, en



el plazo máximo de dos (02) días hábiles, el mismo que es puesto de conocimiento de la o el SC, para las acciones correspondientes.

- 9.5.13 En la modalidad raciones, la o el SPA verifica la existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención para los sólidos y bebibles industrializados, conforme lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras, lo cual es consignado expresamente en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07).
- 9.5.14 Acto seguido, la o el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor: planta (en cada proceso productivo) y/o almacén, aplicando la Ficha de Supervisión al establecimiento del proveedor – Modalidad Raciones/Productos (Anexos N° 02 y 03), según la frecuencia establecida en los numerales 9.10.1 y 9.10.2.
- 9.5.15 Durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias, producción y/o almacenamiento de alimentos, en el establecimiento del proveedor, se revisa la implementación de los Manuales de BPM, BPAL, PHS y Plan HACCP, según corresponda, mediante la constatación del cumplimiento de los procedimientos establecidos en dichos documentos, los mismos que se sustentan en los registros de controles llevados por el proveedor para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 9.5.16 La o el SPA formula preguntas al personal que se encuentra trabajando en el establecimiento, referidas al PCC, medición de límites críticos y verificación del Sistema HACCP, los PGH y como su cumplimiento repercute en la inocuidad de los alimentos.
- 9.5.17 Si el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento es "satisfactorio", el establecimiento se encuentra habilitado para continuar con la evaluación de los productos a liberar. En caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria sea "no satisfactorio", la o el SPA suspende la supervisión y liberación, recoge evidencias fotográficas y/o audiovisuales correspondientes y registra este hecho en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), precisando el plazo indicado por el proveedor para el levantamiento de las observaciones, considerando máximo cinco (05) días hábiles.
- 9.5.18 En caso se evidencie observaciones que no estén contempladas como causales de suspensión, la o el SPA levanta el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), detallando las observaciones evidenciadas. El levantamiento de dichas observaciones se verifica en la próxima supervisión y liberación modalidad productos, y cada (15) días en la modalidad raciones.
- 9.5.19 En la modalidad raciones, se programa a una o un SPA, distinto a la o el programado para la supervisión del proceso productivo y liberación, con la finalidad que realice la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del proveedor con la frecuencia establecida en el numeral 9.6.1., durante la cual el PNAEQW puede realizar la verificación de higienización de las superficies en contacto con los alimentos, cuyo resultado se consigna en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07). En caso obtenga resultado no conforme, el proveedor debe adoptar las acciones correctivas inmediatas.
- 9.5.20 La o el SPA designado para ejecutar la supervisión de la producción y/o liberación de raciones producidas en los establecimientos de producción continua, solo puede retirarse cuando se haga presente la o el SPA programado para el siguiente turno; y en caso este último no se presente informa inmediatamente a la o el CTT y espera sus instrucciones.



9.6 Evaluación de productos

- 9.6.1 La o el SPA, previa conformidad de las existencias de los lotes de productos en el establecimiento del proveedor, realiza el muestreo y evaluación de los productos de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 01 - Muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW, considerando lo siguiente:
- Para el muestreo de leche y productos lácteos, aplica la NTP ISO 5538-2010, revisión 2015, nivel de inspección S-2.
 - Para el muestreo de conservas de productos pesqueros y acuícolas, aplica la NTP 700.002 (2012), Plan de Muestreo 1, nivel de inspección 1.
 - Para el muestreo de los alimentos envasados, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisada el 2018, nivel de inspección S-2 (Apéndice 3).
 - Para el muestreo de alimentos producidos en el establecimiento del proveedor (excepto los indicados en los literales a), b) y c), productos de panificación y alimentos preparados, aplica la NTP ISO 2859-1 (2013) revisada el 2018, nivel de inspección S-2 (Apéndice 3).
- 9.6.2 Si el resultado de la evaluación es CONFORME, la o el SPA autoriza la liberación de los alimentos.
- 9.6.3 Si el resultado de la evaluación es NO CONFORME, la o el SPA:

En la modalidad productos

- Suspende la liberación del lote del producto observado en el establecimiento y procede conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de los Productos No Conformes. No obstante, se continúa con la evaluación de los demás productos.
- Realiza la toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de productos no conformes.
- Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07) donde se consigna los motivos de la no conformidad y la información del lote de producto observado (nombre del producto, presentación, cantidad, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, entre otros).
- Comunica a la UT mediante informe, adjuntando copia simple del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), copia simple del certificado o informe de inspección, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión y el registro fotográfico y/o audiovisual, conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.
- Culmina la evaluación de los demás productos y genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), indicando la suspensión de las actividades de supervisión y liberación, hasta que el proveedor presente otro lote de producto para su evaluación.

En la modalidad raciones

- Suspende la liberación del lote del producto observado en el establecimiento y/o no autoriza el uso de la materia prima o insumo de ser el caso.
- En caso el proveedor no cuente con otro lote de producto para la liberación, la o el SPA puede autorizar el uso del stock de seguridad, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el programa y conforme a lo establecido en las Bases Integradas del Proceso de Compras.
- Realiza toma fotográfica y/o audiovisual de los lotes de productos no conformes.
- Genera el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07) donde se consigna los motivos de la no conformidad y la información del lote de producto observado (nombre del producto, presentación, cantidad, lote,



fecha de vencimiento, registro sanitario, autorización del uso de stock de seguridad de corresponder, entre otros.

- e) Comunica a la UT mediante informe, adjuntando copia simple del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), copia simple del certificado o informe de inspección, copia simple de la factura o boleta y guía de remisión y el registro fotográfico y/o audiovisual, conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.

9.6.4 En el caso de la modalidad productos, durante el desarrollo de la actividad de evaluación de productos, el proveedor debe entregar a la o el SPA el cronograma (fecha y horario) de la carga y estiba de acuerdo a su plan de rutas. La o el SPA consigna en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07) la entrega de dicho documento.

9.7 Verificación de la elaboración del componente sólido

9.7.1 En el caso de la modalidad raciones, la supervisión del proceso productivo es diaria y por turno, y la liberación se realiza por turno.

9.7.2 Con la conformidad de las materias primas e insumos, la o el SPA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario, siguiendo todas las etapas del proceso productivo, según producto a elaborar, a fin de verificar que el responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor, cumpla con los controles establecidos en su plan HACCP, manuales BPM, BPAL y PHS y su correcta aplicación.

9.7.3 La o el SPA realiza la evaluación de productos durante el proceso productivo por cada batch de producción, según lo establecido en el numeral 3, del Anexo N° 01.

9.7.4 La o el SPA registra dicha verificación en línea en la aplicación informática (módulo Liberación), aplicando la Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04) y Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido -Modalidad Raciones (Anexo N° 05).

9.7.5 Si el resultado de la evaluación físico organoléptica del componente sólido y huevo sancochado es CONFORME, la o el SPA autoriza su liberación; en caso de ser NO CONFORME, procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes.

9.8 Inspección de vehículos

9.8.1 En el caso de la modalidad productos:

- Culminada la evaluación de productos y habiendo autorizado la liberación, la o el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del(los) vehículo(s) de transporte.
- En caso la verificación del vehículo de transporte no se realice al 100% de los vehículos contemplados en el cronograma y plan de rutas del proveedor, la o el SPA sustenta debidamente, teniendo en cuenta el modelo del informe de liberación Modalidad Productos/Raciones (Anexo N° 10), el motivo por el cual no se pudo realizar dicha actividad.
- La o el SPA registra la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba en la aplicación informática (modulo liberación), según la ficha (Anexo N° 06), Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.



- Si el resultado de la evaluación del vehículo es CONFORME, la o el SPA autoriza la carga y estiba de los alimentos y su distribución a las IIEE.
- Si el resultado de la evaluación del vehículo es NO CONFORME la o el SPA no autoriza la carga y estiba, e indica al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas y evalúa nuevamente el vehículo.

9.8.2 En la modalidad raciones:

- Una vez autorizada la liberación, la o el SPA realiza la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del 100% de vehículos de transporte, lo cual, registra en la aplicación informática (modulo liberación), según la ficha (Anexo N° 06), Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Si el resultado de la evaluación del vehículo es CONFORME, la o el SPA autoriza la carga y estiba de los alimentos y su distribución a las IIEE.
- Si el resultado de la evaluación del vehículo es NO CONFORME, la o el SPA no autoriza la carga y estiba e indica al proveedor que tome las acciones correctivas inmediatas y evalúa nuevamente el vehículo.

9.9 Finalización de la supervisión y liberación

9.9.1 Para los casos de incumplimientos al contrato o situaciones que impliquen riesgo a la salud pública, la o el SPA reporta por la vía más rápida el evento a la o el CTT, quien comunica inmediatamente a la o el JUT para que adopte las medidas del caso y comunique a la USME, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, adjuntando el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), así como las evidencias correspondientes, en el marco del Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, lo cual regulariza mediante un informe dirigido a la o el JUT, con el visto bueno de la o el CTT y con copia a la o el SC (Anexo N° 11), Modelo de informe de incumplimientos - Modalidad Raciones/Productos.

9.9.2 Culminada la supervisión y liberación, la o el SPA presenta a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, con copia a la o el SC, su informe de liberación (Anexo N° 10), adjuntando a dicho documento, las Actas de supervisión y liberación (Anexo N° 07), registro fotográfico y de ser el caso registro audiovisual, incluyendo además copia de la licencia de funcionamiento, de la Resolución Directoral que otorga certificación de principios generales de higiene o validación técnica oficial del Plan HACCP, del certificado de saneamiento ambiental y del documento que acredita el control médico realizado al personal manipulador de alimentos. Estos documentos se adjuntan cada vez que se renueven. Dicho informe se presenta en los siguientes plazos:

- Modalidad Raciones: máximo tres (03) días hábiles después de culminada la programación del establecimiento asignado.
- Modalidad Productos: máximo cinco (05) días hábiles después de culminado el proceso de liberación con la carga y estiba.

9.10 De los instrumentos de supervisión y liberación

Los instrumentos de supervisión y liberación se registran en línea en el aplicativo informático del PNAEQW.

9.10.1 Ficha de Supervisión al Establecimiento del Proveedor – Modalidad Raciones (Anexo N° 02)

La frecuencia de aplicación de la ficha es cada quince (15) días calendarios, al inicio del primer turno de producción o para el levantamiento de la suspensión al establecimiento generada por riesgo a la inocuidad de los alimentos. La



Ficha de Supervisión se registra en línea en la aplicación informática del PNAEQW, por establecimiento.

9.10.2 Ficha de Supervisión al Establecimiento del Proveedor – Modalidad Productos (Anexo N° 03)

La frecuencia de aplicación de la ficha es antes del inicio de cada liberación regular o para el levantamiento de la suspensión al establecimiento generada por riesgo a la inocuidad de los alimentos. La Ficha de Supervisión se registra en línea en la aplicación informática del PNAEQW, por establecimiento.

9.10.3 Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04)

La frecuencia de aplicación de la ficha para el caso de materias primas/insumos y alimentos preparados es diaria y por turno, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en sus respectivas adendas.

La frecuencia de aplicación de la ficha para el caso de productos industrializados es por turno, cada vez que se verifiquen o evalúen productos, de acuerdo al cronograma de entrega. Se aplica por cada lote de producto.

Durante las actividades de supervisión se registra la siguiente información en la aplicación informática:

- Datos por tipo de alimento (materia prima/insumo, alimento preparado, alimento de procesamiento primario o alimento industrializado).
- Cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.
- Resultados de la verificación físico organoléptico del alimento preparado o alimento de procesamiento primario o industrializado.
- De existir alguna observación adicional, se detalla en el campo señalado como OBSERVACIONES.
- Tomas fotográficas y opcionalmente audiovisuales, de las evidencias de no conformidades.

9.10.4 Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido - Modalidad Raciones (Anexo N° 05)

La frecuencia de aplicación de la ficha es diaria, por turno de supervisión y/o cada vez que se realice la elaboración del componente sólido, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.

Se registra la siguiente información:

- Datos del alimento a elaborar.
- Existencia de causales de suspensión.
- Condiciones higiénico sanitarias durante la elaboración del alimento, por cada turno.
- Observaciones, acciones correctivas y resultados después de la acción correctiva de las condiciones sanitarias y operativas.
- Formulación de los alimentos preparados de acuerdo a lo declarado por el proveedor.
- Tomas fotográficas, y opcionalmente audiovisuales, de las evidencias de no conformidades.



9.10.5 Ficha de Verificación de Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06)

La frecuencia de aplicación de la ficha es:

- Para el caso de la modalidad raciones: Diaria, por turno de atención y establecimiento, según cronograma de entrega de las raciones, establecido en el contrato y de ser el caso en las respectivas adendas.
- Para el caso de la modalidad productos: Al culminar el proceso de liberación de los productos y/o conforme al cronograma entregado por el proveedor, considerando los plazos establecidos para cumplir con el cronograma de entrega.

Se registra la siguiente información:

- Datos del vehículo y ruta, de acuerdo a lo declarado por el proveedor.
- Condiciones higiénico sanitarias de cada vehículo de transporte, destinado para la carga y estiba de las raciones/productos.

9.10.6 Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07)

La frecuencia en el caso de la modalidad raciones es diaria, por turno de supervisión, por establecimiento y proveedor.

La frecuencia en el caso de la modalidad productos es por día de supervisión, por establecimiento y proveedor, hasta culminar el proceso de liberación.

El formato se genera en el aplicativo informático, en línea, para consolidar el resumen de las actividades de supervisión y liberación (verificación higiénica sanitaria y/o evaluación de alimentos y/o preparación de componente sólido y/o liberación y/o carga y estiba) realizadas por la o el SPA en los establecimientos del proveedor. Solo en casos excepcionales o fuerza mayor y previa comunicación a su jefe o jefe inmediato, la o el responsable de la supervisión y liberación se levanta este formato en físico.

En este documento se debe detallar:

- El número de batch de producción.
- Detalle de la ración o productos liberados (nombre, marca, lote, presentación, cantidad a entregar, registro sanitario).
- Detalle del muestreo realizado (NTP aplicada por tipo de producto, nivel de muestreo, cantidad de muestra evaluada y su resultado).
- Sustento de NO CONFORMIDAD (de ser el caso).
- Causales de SUSPENSIÓN identificadas.
- Cumplimiento de los compromisos asumidos en sus declaraciones juradas, existencia del stock de seguridad para tres (03) días de atención con sólidos y bebidas industrializados, establecidos en las Bases Integradas del Proceso de Compras.

El proveedor puede manifestar sus observaciones/objeciones y de presentarse causales de suspensión, indica el tiempo de subsanación de las mismas, debiendo subsanar las observaciones que motivaron la suspensión de alguno de sus establecimientos en un plazo no mayor a cinco (05) días hábiles desde la referida suspensión.

En caso de observaciones formuladas en la ficha de supervisión al establecimiento modalidad raciones (Anexo N° 02), que no estén relacionadas a aspectos de inocuidad, se verifican durante la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias de la siguiente liberación.



Cumplido los plazos, la o el SPA realiza la verificación del levantamiento de las observaciones e informa a la o el JUT para las acciones pertinentes, en caso corresponda.

9.10.7 Uso del Aplicativo Informático (módulo liberación)

Al finalizar la supervisión y liberación del establecimiento de elaboración del componente sólido y/o almacén, la o el SPA comunica a la o el CTT, por la vía más rápida, que ha concluido con la liberación y posteriormente se constituye de inmediato a un lugar con cobertura de internet o a la UT, para enviar los datos al SIGO, el mismo que debe ser verificado.

La o el CTT verifica en el SIGO el registro de la información de las fichas de: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones (Anexo N° 02), Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos (Anexo N° 03), Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04), Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones (Anexo N° 05), Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos (Anexo N° 06), Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor (Anexo N° 07); de las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos del proveedor de raciones/productos.

9.11 Supervisión y monitoreo

9.11.1 La o el CTT:

- a) Monitorea las acciones de supervisión y liberación realizadas por las o los SPA en los establecimientos de los proveedores, según programación.
- b) Evalúa el desempeño de las o los SPA y el cumplimiento del presente documento normativo.
- c) Reporta a la o el JUT el cumplimiento o las desviaciones del proceso de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores de su ámbito; e implementa las acciones de mejora pertinentes para el control de dicho proceso.

9.11.2 La o el Especialista en Supervisión de la USME:

- a) Identifica desviaciones en el proceso de supervisión y liberación.
- b) Realiza la verificación de los registros de liberación en el SIGO.
- c) Brinda asistencia técnica a las o los CTT y las o los SPA en forma permanente.
- d) Supervisa a las UT en el cumplimiento del presente documento normativo.

9.11.3 La Jefa o Jefe de la USME:

- a) Conduce el proceso de supervisión y liberación.
- b) Analiza las deficiencias, obstáculos o necesidades de ajustes en este proceso y su resultado.
- c) Gestiona la asistencia técnica a las o los SPA y las o los CTT, en el proceso de supervisión y liberación.

9.12 Casos de reposición de productos (modalidad productos)

9.12.1 La reposición se realiza en los siguientes casos:

- A solicitud del proveedor, cuando tome conocimiento que uno de los lotes de producto distribuidos a las IIEE del PNAEQW, es no conforme.
- A requerimiento del PNAEQW, cuando se suspenda el consumo de los lotes de productos que se encuentran en las IIEE por ser no conformes por defectos mayores o críticos.



- Cuando la autoridad sanitaria disponga la medida de seguridad sanitaria de inmovilización, incautación, decomiso y/o retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE.
- 9.12.2 La o el JUT evalúa si es procedente o no autorizar la reposición, teniendo en cuenta los días pendientes para la culminación del periodo de atención, accesibilidad y dispersión de las IIEE., entre otros factores que pueden limitar la entrega oportuna de dicha reposición.
- 9.12.3 La o el JUT, en caso de corresponder, gestiona y/o autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar la continuidad el servicio alimentario.
- 9.12.4 Para la reposición, el proveedor debe presentar a la UT el expediente de liberación según se describe en la Sección 8 y 9 del presente documento normativo.
- 9.12.5 En este caso, el proveedor debe aplicar su plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, de acuerdo a lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, Bases Integradas del Proceso de Compras, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, contratos y/o adendas suscritas, entre otros documentos normativos del PNAEQW, debiendo sustentar mediante actas, el retiro de los lotes de productos no conformes de las IIEE. y la entrega del producto liberado por reposición, consignando el detalle del producto y cantidad retirada de cada I.E.
- 9.12.6 Cabe indicar que la reposición se registra en el SIGO dentro del período de atención correspondiente. Finalizado el período de atención no procede la reposición.

10. DISPOSICIONES FINALES.

- 10.1. El personal designado para la supervisión y liberación se compromete a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW.
- 10.2. El PNAEQW puede disponer el cambio del nivel de inspección de muestreo establecido en el Anexo N° 01, Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW, cuando un mismo alimento presente reiteradas observaciones que afecten su calidad, inocuidad e idoneidad.
- 10.3. Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, dispondrá las acciones específicas que correspondan ejecutar en materia de supervisión, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.
- 10.4. Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo al Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compra y a las cláusulas del contrato.



11. ANEXOS

- Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW
APÉNDICE1: Muestreo para Leche y Productos Lácteos
APÉNDICE2: Muestreo para Conservas de Productos Pesqueros y Acuícolas
APÉNDICE3: Muestreo de Alimentos Envasados
- Anexo N° 02: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones.
- Anexo N° 03: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002, Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos.
- Anexo N° 04: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003, Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido.
- Anexo N° 05: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004, Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones.
- Anexo N° 06: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005, Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Anexo N° 07: PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006, Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor.
- Anexo N° 08: Modelo de Informe de Revisión Documentaria – Modalidad Raciones
- Anexo N° 09: Modelo de Informe de Revisión Documentaria – Modalidad Productos
- Anexo N° 10: Modelo de Informe de Liberación – Modalidad Raciones/Productos
- Anexo N° 11: Modelo de Informe de Incumplimientos - Modalidad Raciones/Productos
- Anexo N° 12: Cuadro de Control de Cambios



ANEXO N° 01

**MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS
FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS DEL PNAEQW**

1. CONDICIONES PREVIAS AL MUESTREO

- 1.2. La o el SPA y/o la o el CTT verifica que los instrumentos, recipientes y herramientas necesarias para el muestreo (tablero, cucharón, lupa, linterna con mango, etc.) estén limpios y acondicionados para su uso. Las condiciones de los recipientes para el muestreo son de material y capacidad adecuada para el producto que se va a muestrear. Asimismo, los materiales e instrumentos de uso en el trabajo de campo se desinfectan empleando alcohol.
- 1.3. La o el SPA, a cargo del muestreo, inspecciona las condiciones generales de almacenamiento: ubicación, protección, identificación, limpieza, observando debajo de las parihuelas y entre las rumas; signos de evidencia de cualquier tipo de plagas, entre otros.
- 1.4. El proveedor acondiciona un ambiente apropiado para realizar el muestreo y contar con las herramientas e instrumentos (cuchara, lupa, platos de color blanco, vasos, balanza que permita el control de pesos de todos los productos, pH metro, refractómetro, kit de medición de cloro, termómetro con rango de medición cuyo alcance permita el control de temperaturas del proceso productivo, entre otros) necesarios para el muestreo y evaluación de productos, debidamente calibrados. Asimismo, dispone de personal de apoyo para realizar las actividades de muestreo.
- 1.5. En caso la cantidad de producto a muestrear y las condiciones de almacenamiento del mismo resulten conformes, se procede al muestreo.
- 1.6. La o el SPA evalúa el lote de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de los Alimentos y los criterios establecidos en el presente protocolo.
- 1.7. De presentarse algún defecto menor, se indica al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor que realice la selección y separación de los productos comprometidos, y se procede a una nueva evaluación.
- 1.8. En caso el lote presente defecto mayor, que se pueda visualizar en el envase externo, se indicará al responsable de control de calidad del establecimiento del proveedor que realice la selección y separación de los productos comprometidos y se procede a reevaluar el lote o lotes con el nivel de muestreo más exigente (inmediato superior).
- 1.9. En caso el lote presente un defecto crítico, dicho lote se clasifica como No Conforme y no procede su liberación, por lo que el proveedor debe presentar un nuevo lote a liberar, el mismo que debe cumplir con los requisitos obligatorios establecidos en los documentos normativos del PNAEQW. En este caso, se procede de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes. Sin perjuicio de ello, se continúa con la evaluación físico organoléptica de los demás productos.
- 1.10. Si culminada la evaluación de productos en el establecimiento del proveedor, la observación no ha sido levantada, se genera el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07) suspendiendo las actividades de liberación.

2. INSPECCIÓN INICIAL

La inspección inicial, se aplica a todos los productos industrializados a liberar y consiste en realizar las actividades de verificación de las condiciones de almacenamiento de los lotes de alimentos y selección aleatoria de los empaques (40 o más) en la(s) pila(s) de alimentos. Para el caso del componente sólido y huevo sancochado elaborados en el establecimiento del



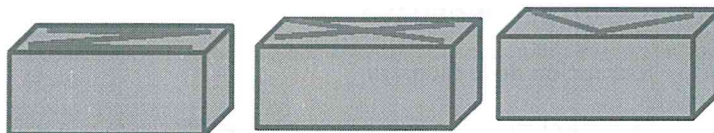
proveedor la supervisión inicial se realiza a las muestras seleccionadas para las pruebas destructivas, según se indica en el numeral 3.1.

2.1 Selección de empaques y toma de muestra

- Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, se realiza un conteo de todos los empaques de la ruma que conforma el lote a evaluar.
- Luego se procede a aplicar el método de selección a emplear: Z, X, V, W, identificar en la línea señalada imaginariamente, en las 4 caras de cada ruma, las numeraciones (1, 2, 3,...) de los empaques. Proporcionalmente a la cantidad de rumas existentes, hasta completar cuarenta (40) empaques como mínimo, esto se realiza según la forma y ubicación de los empaques en las pilas.



- Una vez seleccionado los 40 empaques (mínimo) se procede a aplicar de igual manera el método antes mencionado (Z, X, V, W) para la extracción de la muestra, procediendo a extraer máximo 5 unidades de cada empaque hasta completar las 200 unidades requeridas para la evaluación de las características externas.
- En caso, la cantidad de empaques sea menor a 40, se toma las muestras del 100% de ellos, hasta completar las 200 unidades de muestra. Si el lote está compuesto por un número menor a 200 unidades, entonces se realiza la evaluación externa al 100% de las unidades que conforman el lote.



- Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de extracción de los empaques. Una vez evaluadas las 200 unidades de muestras, se procede a ordenar las unidades (1, 2, 3...200) para proceder a tomar las muestras de acuerdo al Plan de Muestreo.
- La extracción de muestras se realiza de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.1.



2.2 Evaluación de las características externas del producto

- a) La evaluación de las características externas de los productos se realiza en cada una de las 200 unidades extraídas como muestra de todo el lote. En caso se encuentre alguna observación menor, se re-muestreará extrayendo 250 unidades (5 unidades de 50 empaques).
- b) Se inspecciona y verifica la ausencia de defectos en la muestra tomada, evaluando como mínimo:
- Fugas, drenajes de líquido o pérdida del producto.
 - Deformaciones o hinchazón de la lata o envase.
 - Grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.
 - Envases rotos o mal sellados.
 - Bolsas o envases de calidad deficiente, que no se ajustan a la Especificación Técnica de los Alimentos.
 - Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
 - Envases metálicos con: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).
 - Rotulados borrosos, incompleto, ilegible, recodificado.
 - Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos, etc.
 - Otros defectos externos.
- c) En caso que se detecten defectos que afecten la idoneidad (garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan - CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), enmendado en 1999. Rev. 1997 y 2003. Correcciones editoriales 2011), calidad sanitaria o inocuidad, se procede conforme a lo establecido en el Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes. Sin perjuicio de ello, se continúa con la evaluación físico organoléptica de los demás productos.
Si culminada la evaluación de productos en el establecimiento del proveedor y la observación no ha sido levantada, se genera el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07) suspendiendo las actividades de liberación.
- d) Si no se encuentran observaciones en las características externas del producto, se extrae las muestras de las 200 unidades que fueron sometidas a inspección inicial, según el Plan de Muestreo establecido, a fin de verificar los requisitos físicos y organolépticos del producto.
- e) Para evaluar las características físicas y organolépticas del producto, el proveedor facilita un ambiente exclusivo para tal fin, limpio, libre de olores extraños, con buena iluminación y mesas, que permita verificar las características sensoriales del alimento.

3. EVALUACIÓN DEL PRODUCTO

3.1. Extracción de la Muestra

Durante el muestreo de los productos se considera que el Plan de Muestreo empleado sólo será utilizado para determinar el tamaño de la muestra y que el número de aceptación es cero (0) unidades defectuosas.

Para Conservas de Productos Hidrobiológicos y Productos de Origen Animal (POA) No Hidrobiológicos

- a) Para las conservas de productos hidrobiológicos, se aplica el Plan de Muestreo 1 (Nivel de Inspección I) de la NTP 700.002-2012 y de acuerdo al peso neto del producto, se aplica la Tabla del Apéndice 2. De encontrar alguna observación



- (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Plan de Muestreo 2 (Nivel de Inspección II) de la referida norma.
- b) Para el caso de productos de origen animal no hidrobiológicos se aplica el Nivel de Inspección Especial S-2, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018), de acuerdo a la Tabla del Apéndice 3. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3.
 - c) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a) y b), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2.
 - d) El muestreo de los productos hidrobiológicos y productos de origen animal no hidrobiológico, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el Plan de Muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto.
 - e) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos establecidos en la Especificación Técnica de los Alimentos y que están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
 - f) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

Para Leche (leche enriquecida, leche con cereales, leche evaporada, otros) y Productos Lácteos (leche fermentada, otros)

- a) Para la leche y productos lácteos se aplica el Nivel de Inspección Normal S-2 (NTP ISO 5538 – 2010, rev.2015), según la Tabla del Apéndice 1 y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Normal S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del Plan de Muestreo indicado en el literal a), se toma y abre de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2. El muestreo de los productos lácteos, se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo informático (módulo de liberación) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- c) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- d) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

Para Alimentos de Consumo Directo (galleta, néctar, puré, barra de cereales, cereal expandido, otros)

- a) Para este tipo de alimentos, se aplica el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toma y abre de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2.
- c) El muestreo se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido; y se reporta en el aplicativo web (SIGO) -



- Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de la Especificación Técnica de los Alimentos y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
 - e) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades de muestra, se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

Para Otros Tipos de Alimentos (cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, chocolate para taza, azúcar, otros.)

- a) Para estos alimentos, se aplica el Plan de Muestreo Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- b) La cantidad de muestras para la evaluación organoléptica (prueba destructiva), resultante del plan de muestreo indicado en el literal a), se toman y abren de las 200 unidades extraídas según numeral 5.3.2. Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.
- c) El muestreo se realiza por cada código de lote, **no hay opción a estratificar** según el plan de muestreo establecido; debiendo reportar en el aplicativo web (SIGO) - Ficha de Evaluación de Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- d) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
- e) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.



Para los productos perecibles (panes, huevos sancochados, otros)

- a) El muestreo de los panes se debe realizar durante el proceso productivo por cada batch de producción, tomando cinco (5) unidades de muestra aleatoriamente para verificar el peso del producto (prueba no destructiva).
- b) En el caso de los huevos sancochados, el muestreo se realiza durante el proceso productivo por cada batch (en la etapa de enfriado), tomando una (01) unidad de muestra aleatoriamente de la parte superior, una (01) unidad de la parte media y una (01) unidad de la parte inferior del equipo de cocción (olla, marmita u otro) para la evaluación sensorial (prueba destructiva).
- c) Para la verificación del peso, se debe emplear una balanza calibrada, proporcionada por el proveedor.
- d) Para la liberación del componente sólido (pan) y huevo sancochado, la muestra se extrae aplicando el Nivel de Inspección S-2 y LCA = 6.5%, NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra. De encontrar alguna observación (defecto menor o mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma.
- e) Los resultados de la evaluación se reportan en el aplicativo informático (módulo de liberación), para los productos durante el proceso productivo se aplica la Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones (Anexo N° 05) y durante la liberación se aplica la Ficha de Evaluación del Producto,

- Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido (Anexo N° 04).
- f) De verificarse que la muestra cumple con los requisitos organolépticos de las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y están exentos de defectos, se califica como CONFORME.
 - g) Si en la evaluación organoléptica se evidencia defecto(s) en una o más unidades se califica como NO CONFORME y se procede de acuerdo al Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, se levanta el Acta de Supervisión y Liberación (Anexo N° 07 del presente protocolo), detallando la observación y precisando el número de muestras tomadas por cada lote.

4. EVALUACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA

La evaluación física y organoléptica se realiza abriendo la totalidad de las muestras extraídas y vaciando el contenido en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario.

En la modalidad productos, para evitar interferencias en la palatabilidad de los alimentos, la evaluación física y organoléptica se realiza en tiempos diferenciados por turnos (mañana y tarde) o días, para los siguientes grupos de alimentos:

- Grupo A: conservas de origen animal hidrobiológico (POAH).
- Grupo B: leche y productos lácteos.
- Grupo C: conservas de origen animal no hidrobiológico (POANH).

4.1 Evaluación del olor

Para evaluar el olor del producto se acerca la muestra a las fosas nasales y percibe el olor del producto suavemente.

Sin embargo, algunos olores intensos pueden alterar la percepción, por lo tanto, la o el SPA debe evitar el uso de cosméticos olorosos o de lavarse las manos con jabones perfumados. Igualmente, no debe fumar o ingerir alimentos fuertes antes de la evaluación.

4.2 Evaluación del sabor

Se paladea una porción del alimento, pero sin deglutirla (sin tragarlo), a fin de determinar el sabor del producto. Después de la evaluación de cada muestra, se enjuaga la boca con agua potable.

Debe considerarse, que la o el SPA que presente temporalmente algún problema de salud, como resfriados, trastornos de estómago, o dolor de muelas, no debe realizar la evaluación de alimentos. Además, el embarazo puede afectar igualmente las percepciones del gusto, por lo que se recomienda tener en consideración para la evaluación.

No procede la evaluación del sabor de menestras, cereales, fideos, harinas, hojuelas.

4.3 Evaluación del color

Para evaluar el color del producto, se toma una porción y coloca en un recipiente de fondo blanco; en caso la muestra sea líquida se vierte en un vaso transparente que permita observar la coloración de la muestra.

4.4 Evaluación de la textura

Para evaluar la textura del producto, según el tipo de alimento, se percibe los diferentes atributos con la boca o yema de los dedos (crocantes, aspereza, suavidad, compacto, de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos).



4.5 Evaluación del aspecto y otros.

Para evaluar el aspecto del producto, según la característica del alimento, se realiza de manera visual y/o con apoyo del tacto, para lo cual se vierte el contenido del producto en un recipiente limpio.

En caso del huevo sancochado la cáscara debe estar íntegra, de acuerdo a lo Establecido en la especificación técnica.

De ser necesario, se podrá realizar el control de parámetros técnicos mediante la aplicación de pruebas rápidas que permitan su medición *in situ* para el control de pH, °Brix, entre otros, a fin de comparar con lo establecido por el programa, dichas evaluaciones se realizan usando los instrumentos calibrados del proveedor y/o del PNAEQW.

4.6 Evaluación de las características internas del envase

Se verifica el aspecto interno de los envases, que contiene al alimento inspeccionado; esté libre de corrosión interna en el envase, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz.

5. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

La o el SPA, indica el resultado de la evaluación del alimento como CONFORME o NO CONFORME según corresponda, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos para la prestación del servicio alimentario y se registra los resultados en el aplicativo informático (módulo de liberaciones) implementado por el PNAEQW.



APÉNDICE 1

MUESTREO PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004) 2015. Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Tabla 23-Planes de Muestreo Simple.

Cuadro 1: Resumen del Plan de Muestreo Simple

n	Ac	Re	Tamaño del lote (unidades) para inspección en los niveles mostrados				
			S-1	S-2	S-3	S-4	I
2	0	1	Hasta 500	Hasta 150	Hasta 50	Hasta 25	Hasta 25
8	1	2	Más de 500	151 a 35 000	51 a 500	26 a 150	26 a 150
13	2	3		Más de 35 000	501 a 3 200	151 a 500	151 a 280
20	4	5			3 201 a 35 000	501 a 1 200	281 a 500
32	5	6			35 001 a 500 000	1 201 a 10 000	501 a 1 200
50	7	8			Más de 500 000	10 001 a 35 000	1 201 a 3 200
80	10	11				35 001 a 500 000	3 201 a 10 000
125	14	15				Más de 500 000	10 001 a 35 000
200	21	22					Más de 35 000

- n:** Tamaño de la muestra y el tamaño del lote apropiado a los niveles de inspección separados.
- Ac:** Número máximo de unidades defectuosas permitidas en la muestra, para aceptar el lote.
- Re:** Número mínimo de unidades defectuosas requeridas en la muestra para rechazar el lote.

EJEMPLO 01:

Si el lote a evaluar es de 10 cajas x 48 latas de 410 g. de leche evaporada, con código de lote: 10122016, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección S-2):

Según se observa en el Cuadro N° 1.

- Número de cajas: 10.
- Latas por caja: 48 Latas por 410 g. de leche evaporada
- Tamaño de Lote (N): 480 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 8

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas del 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo (k) ej. $k = 200 \text{ latas} / 8 \text{ muestras} = 25$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (25), por ejemplo, $j = 5$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 5, 2da muestra = lata 30, 3ra muestra = lata 55, 4ta muestra = lata 80, 5ta muestra = lata 105, 6ta muestra = lata 130, 7ma muestra = lata 155 y 8va muestra = lata 180.
5. Las ocho (08) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica y criterios de decisión:

Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se



encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se CONCLUYE como lote CONFORME y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME y NO SE LIBERA el lote del producto.

EJEMPLO 02:

Si el lote a evaluar es de 15,000 cajas x 48 latas de 290 mL de leche enriquecida, con código de lote: 10122018, que hace un total de 720,000 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar las características organolépticas del producto.

Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección S-2): (Cuadro 1).

- Número de cajas: 15,000.
- Latas por caja: 48 Latas por 290 mL. de leche enriquecida
- Tamaño de Lote (N): 720,000 latas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 13

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo (k), ej. como $k = 200 \text{ latas} / 13 \text{ muestras} = 15$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (15), ejemplo, $j = 7$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 7, 2da muestra = lata 22, 3ra muestra = lata 37, 4ta muestra = lata 52, 5ta muestra = lata 67, 6ta muestra = lata 82, 7ma muestra = lata 97, 8va muestra = lata 112, 9va muestra = lata 127, 10va muestra = lata 142, 11va muestra = lata 157, 12va muestra = lata 172, 13va muestra = lata 187.
5. Las trece (13) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica y criterios de decisión:

Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación organoléptica según los criterios establecidos en las instrucciones y de acuerdo a los requisitos y especificaciones señalados en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativas del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.



APÉNDICE 2

MUESTREO PARA CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Referencia para el Muestreo: NTP 700.002-2012 Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.

Cuadro 2: Plan de Muestreo 1 (Nivel de Inspección I)

El peso neto es igual o menor que 1 Kg (2,2 Lb)

Tamaño de Lote(N)	Tamaño de la Muestra(n)	Número de Aceptación	
		No.	(c) *
4.800 ó menos	6	1	(0)
4,801- 24,000	13	2	(1)
24,001-48,000	21	3	(2)
48,001- 84,000	29	4	(3)
84,001-144,000	48	6	(4)
144,001-240,000	84	9	(6)
Más de 240,000	126	13	(9)

(c)* indica el número de aceptación para descomposición.

N: Total de latas por lote/código.

n: Tamaño de muestra en latas por lote/código.

No: Número de aceptación, es decir, cuántas unidades defectuosas se aceptan, si resulta uno o más unidades defectuosas, al indicado en la tabla, entonces el producto se rechaza.

EJEMPLO 03:

Si el lote a evaluar es de 20 cajas x 24 latas de 425 g. de conserva de pescado, con código de lote: ACCA10122018, que hace un total de 480 latas. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

Plan de Muestreo (Nivel de inspección I) (Cuadro 2):

- Número de cajas: 20.
- Latas por caja: 24
- Tamaño de Lote (N): 480 latas por 425 g. de conserva de pescado.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 6

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las latas de 1 al 200 de acuerdo al orden de las cajas extraídas, según su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo como $k = 200 \text{ latas} / 6 \text{ muestras} = 33$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (33), ejemplo $j = 10$.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1ra muestra = lata 10, 2ª muestra = lata 43, 3ª muestra = lata 76, 4ª muestra = lata 109, 5ª muestra = lata 142 y 6ª muestra = lata 175.
5. Las seis (6) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación organoléptica.

Evaluación física sensorial y criterios de decisión:

Abrir las seis (6) latas de muestra representativa del lote y realizar la evaluación físico organoléptica, según los requisitos organolépticos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos



del PNAEQW, los mismos que se encuentran registrados en el SIGO, verificar su conformidad, y además evaluar el aspecto interno del envase:

- Coloración anormal.
- Corrosión interna del envase.
- Presencia anormal de soldadura en costura lateral.
- Pérdida y desprendimiento de barniz en parte interna del envase.

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
2. Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta una o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.



APÉNDICE 3

MUESTREO DE ALIMENTOS ENVASADOS

Referencia para el Muestreo: NTP ISO -2859-1-2013 (Revisada el 2018), Planes de Muestreo Simple para Inspección Normal, para un nivel de inspección especial S-2.

Cuadro 3: Planes de Muestreo Simple

Tamaño de Lote		Niveles de Inspección Especial				Niveles de Inspección General		
		S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III
2 a	8	A	A	A	A	A	A	B
9 a	15	A	A	A	A	A	B	C
16 a	25	A	A	B	B	B	C	D
26 a	50	A	B	B	C	C	D	E
51 a	90	B	B	C	C	C	E	F
91 a	150	B	B	C	D	D	F	G
151 a	280	B	C	D	E	E	G	H
281 a	500	B	C	D	E	F	H	J
501 a	1200	C	C	E	F	G	J	K
1 201 a	3200	C	D	E	G	H	K	L
3 201 a	10000	C	D	F	G	J	L	M
10 001 a	35000	C	D	F	H	K	M	N
35 001 a	150000	D	E	G	J	L	N	P
150 061 a	500000	D	E	G	J	M	P	Q
500 001 y más		D	E	H	K	N	Q	R



TABLA 2-A - Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla general)

Tamaño de lote	Grandeza	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítemes no conformes o no conformidades por 100 ítemes (inspección normal)																									
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	650	1000
		Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re
A	2																										
B	3																										
C	5																										
D	8																										
E	13																										
F	20																										
G	32																										
H	50																										
J	80																										
K	125																										
L	200																										
M	315																										
N	500																										
P	800																										
Q	1 250																										
R	2 000																										

- ↓ = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %.
- ↑ = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
- Ac = Número de aceptación
- Re = Número de rechazo

EJEMPLO 04:

Si el lote a evaluar es de 400 bolsas x 5 kg de azúcar, empacados en sacos de 10 unidades x 5 kg, con código de lote: 01JA16, Fecha de Producción: 01/06/2018 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2020. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

N°01: PLANES DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL										LCA: 6.5	
Tamaño de lote	Niveles de Inspección Especiales				Niveles de Inspección Generales			Letra Código de Tamaño de Muestra	Tamaño de muestra	Ac	Re
	S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III				
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	2	0	1
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	3	0	1
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	5	1	2
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	8	1	2
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	13	2	3
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	20	3	4
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	32	5	6
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	50	7	8
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	80	10	11
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	125	14	15
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	200	21	22
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	315	21	22
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	500	21	22
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	800	21	22
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	1250	21	22
									2000	21	22

Leyenda:

Ac (Aceptación): Número de unidades defectuosas que se toleran para aceptar el lote.

Re (Rechazo): Número de unidades defectuosas para el rechazo del lote.



Plan de Muestreo por atributos (Nivel de Inspección Especial S-2) (Cuadro 3):

- Unidad de muestreo: bolsa x 5 kg de azúcar.
- Número de bolsas: 400
- Tamaño de Lote (N): 400 bolsas.
- Número de unidades de muestras requeridas por lote (n): 5

Procedimiento de Muestreo Aleatorio:

1. Ordenar correlativamente las bolsas de 1 al 200 de acuerdo a su posición.
2. Determinar el intervalo de muestreo (k), ej. como k = 200 bolsas /5 muestras = 40.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (40), ejemplo j = 20.
4. La muestra sistemática generada por la población de unidades, corresponde a los números aleatorios siguientes: 1° muestra = bolsa 20, 2° muestra = bolsa 60, 3° muestra = bolsa 100, 4° muestra = bolsa 140 y 5° muestra = bolsa 180.
5. Las cinco (5) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que haya condiciones adecuadas en el almacén, para la evaluación físico organoléptico.

Evaluación sensorial y criterios de decisión:

1. Abrir las cinco (5) unidades de muestra y extraer de cada una de ellas una cantidad aproximada de 500 g, los envases donde se depositarán las muestras, serán bolsas transparentes de polietileno de primer uso, se identificará con el mismo número del envase de azúcar de 5 kg; es decir, se obtendrán 5 muestras de 500 g cada uno.

2. La extracción de las muestras se realizará con la ayuda de un calador o cucharón y se tomará la muestra de tres puntos: superior, medio e inferior; luego cerrar la abertura de la bolsa con cinta adhesiva.
3. Seguidamente, se realizará la evaluación físico organoléptica, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PNAEQW, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGO, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase y del producto:
 - Coloración anormal del producto.
 - Licuefacción¹² por cambio de fase por efecto de la temperatura y adsorción de humedad.
 - Humedecimiento en la superficie interna de la bolsa.
 - Presencia de insectos (abejas, moscas, hormigas u otros insectos).
 - Materias extrañas (plástico, hollín, restos de alimento y otras partículas).

Como resultado de la evaluación organoléptica, se presentan dos opciones a considerar:

- a) Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote no presenta defectos, se CONCLUYE como lote CONFORME, y se LIBERA el lote del producto.
- b) Si el resultado de la evaluación organoléptica de las unidades de muestra representativa del lote presenta uno o más unidades defectuosas, se concluye como lote NO CONFORME, y NO SE LIBERA el lote del producto.

NOTA: Seguir el mismo procedimiento para productos similares envasados en bolsas: granos de cereales, menestras, harinas, quenopodiáceas, hojuelas, etc.



¹² Se dice que el azúcar se licúa cuando al calentarse cambia de estado de granos cristalizados a ser un líquido marrón, de alta viscosidad.

ANEXO N° 02

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar GALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N°02		FICHA DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR – MODALIDAD RACIONES			Pág. 1 de 7

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -	2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES – PNAEQW		
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS
			DNI

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

Marque con una (x) "SI" o "NO"

a)	El establecimiento realiza el procesamiento de materias primas/insumos (sub etapa de sancochado de papa, camote o tubérculos, entre otros).	SI	NO	Observación
----	---	----	----	-------------

Si la respuesta fue "SI" es obligatorio el registro de la sección 2.

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) el/ las causales/s evaluada/s como "NO CONFORME (NC)" y precise la observación identificada:

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Foto

a)	Quando el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Quando el PROVEEDOR no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Quando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
d)	Quando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el PROVEEDOR no presente los resultados de los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que acrediten la realización de estos controles médicos semestrales o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación
f)	Quando el PROVEEDOR no presente el certificado de saneamiento ambiental de su establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Quando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	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 de los mismos, en las instalaciones del establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Quando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Quando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Quando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
n)	Quando se detecte que, durante las actividades de supervisión y liberación, el proveedor utiliza hielo sin registro sanitario para el proceso de enfriamiento de los alimentos.	NC	Observación



IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

IV. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque "NP":

a)	Compromiso: _____	C	NC	NP	Observación
----	-------------------	---	----	----	-------------

V. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

Foto

1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACION
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de desechos y/o fuentes de contaminación. (Artículo 30 del Decreto Supremo N.º 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.º 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de preparación de alimentos y/o almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos-paredes-techo) 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.º 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.º 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.º 007-98-SA)	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), 57 del Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 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.º 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.º 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.º 007-98-SA)	6	0	
1.12	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.º 007-98-SA)	6	0	



DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.13 Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) 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.º 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.º 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. (Artículo 43 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	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.º 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 54, 55 del Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 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.º 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.º 007-98-SA)	4	0	
1.21 Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	

2. ÁREA DE PROCESO DE TUBÉRCULOS

Foto



DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
2.1 El almacenamiento de tubérculos 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.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	6	0	
2.2 La selección, pelado y lavado de tubérculos 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.º 007-98-SA)	4	0	
2.3 Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA, artículo 10 a), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.4 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 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.º 007-98-SA)	4	0	

**PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN
EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS DE
PROVEEDORES DEL PNAEQW**

PRT-039-PNAEQW-USME

2.5	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, 56, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	
2.6	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.º 007-98-SA)	4	0	
2.7	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.º 007-98-SA)	4	0	
2.8	El producto final obtenido, que será utilizado como insumo en la elaboración del componente sólido, se encuentra identificado con la fecha de producción y es conservado a temperaturas seguras (< 5°C) por el periodo máximo establecido en su Plan HACCP; asimismo, llevan registros actualizados del control de temperatura y este corresponde a lo verificado <i>in situ</i> (verificar registros). (Artículo 10 g), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.9	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.º 007-98-SA)	4	0	

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

Foto

DESCRIPCIÓN		CON-FORM E	NO CON-FORM E	OBSERVA CIÓN
3.1	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.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	6	0	
3.2	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.º 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.º 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.º 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.º 007-98-SA)	4	0	

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

DESCRIPCIÓN		CON-FORM E	NO CON-FORM E	OBSERVA CIÓN
4.1	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.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA)	6	0	
4.2	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.º 007-98-SA)	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 de que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	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.º 007-98-SA)	4	0	



4.5	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	
-----	---	---	---	--

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

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVA CIÓN
5.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, artículo 10 a), 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, 56, 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)	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. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ESTABLECIMIENTOS QUE REALICEN LA ACTIVIDAD 4)

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVA CIÓN
6.1	Las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento cuentan con instrumentos operativos que permiten el control del tiempo y temperatura. (Artículos 45, 47 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Artículo 10 a), de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
6.2	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, 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
6.3	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	
6.4	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	
6.5	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)	4	0	
6.6	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	

7. 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	OBSERVA CIÓN
7.1	Las actividades ejecutadas en el establecimiento se encuentran acordes 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	
7.2	Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.° 007-98-SA)	4	0	
7.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10 d), e), g) de la Resolución Ministerial N.° 449-2006/MINSA)	4	0	
7.4	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	
7.5	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)	4	0	
7.6	Cuenta con certificados de calidad e 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 certificado y su	4	0	



	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
	fecha de emisión, en el campo observaciones). (Artículos 64, 118, 119 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)			
7.7	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.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.8	Cuenta con registros del control de higiene del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 10 g) de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.9	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.º 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.10	Cuenta con registros actualizados del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. (Artículos 37, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículos 8, 10 g), 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA.	4	0	
7.11	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; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.12	La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación, descripción de actividades y Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, cuya frecuencia deberá ser como mínimo cada tres (03) meses, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y hora de aplicación Periodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 31 b), del Decreto Supremo N.º 22-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
7.13	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	
7.14	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (Artículo 63 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	
7.15	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	

8. DEL PLAN HACCP

Foto

	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
8.1	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; artículo 18 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA).	4	0	
8.2	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	
8.3	Las medidas preventivas, establecidas en el análisis de peligros, para cada materia prima, insumo, etapa u operación se están cumpliendo a cabalidad y se encuentran debidamente documentadas. (Artículo 59 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 23 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
8.4	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; artículo 26 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
8.5	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	
8.6	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 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	



ANEXO N° 03

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar GALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-002
Versión N°02		FICHA DE EVALUACIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE PROVEEDOR – MODALIDAD PRODUCTOS			Pág. 1 de 4

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW			
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como "NO CONFORME":

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

a)	Cuando el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR (almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del PROVEEDOR (almacén) o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento, vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dicha certificación.	NC	Observación
e)	Cuando el PROVEEDOR no presente los resultados de los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que acrediten la realización de estos controles médicos semestrales o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento del PROVEEDOR (almacén).	NC	Observación
f)	Cuando el PROVEEDOR no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén), vigente, o cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Cuando se encuentre productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	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 de los mismos, en las instalaciones del establecimiento del PROVEEDOR (almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del PROVEEDOR (almacén) 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.	NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR se detecten sustancias químicas en contacto directo con el alimento.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (almacén) no sea 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 y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"



III. COMPROMISOS DEL PROVEEDOR

Marque con una (x) el/ los compromisos/s evaluado/s como "CONFORME" O "NO CONFORME". En caso no haya presentado la DJ del compromiso, marque NP:

a)	Compromiso: _____	C	N C	NP	Observación
b)	Compromiso: _____	C	N C	NP	Observación
c)	Compromiso: _____	C	N C	NP	Observación

IV. EVALUACIÓN 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.º 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.º 007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de almacenamiento cuentan con instalaciones (pisos-paredes-techo) 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.º 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.º 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.º 007-98-SA)	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), 57 del Decreto Supremo N.º 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.º 007-98-SA)	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 productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N.º 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.º 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.º 007-98-SA)	6	0	



	DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.11	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.º 007-98-SA)	6	0	
1.12	Cuenta con certificados de análisis físico – químico (cloro libre residual, dureza, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico) y microbiológico (virus, coliformes totales, bacterias heterotróficas, huevos y larvas de helmintos) 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.º 007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63, 66 del Decreto Supremo N.º 031-2010-SA)	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 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	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.º 007-98-SA)	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 54, 55 del Decreto Supremo N.º 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.º 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.º 007-98-SA)	2	0	
1.18	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.º 007-98-SA)	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.º 007-98-SA)	4	0	
1.20	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	



2. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y 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. (Artículos del 7 al 14 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.2	Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día. (Artículos 56, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	
2.3	Cuenta con registros del control y evaluación de proveedores. (Artículo 10 d), e), g) de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.4	Cuentan 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>). (Artículo 10 d), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	

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)	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. (Artículo 10 g), de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.7 Cuenta con registros del control de higiene del personal. (Artículos 49, 50 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 10 g) de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/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.º 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/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; artículos 8, 10 g), 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/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; artículo 25 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA)	4	0	
2.11 La empresa de Saneamiento Ambiental contratada, proporciona fichas técnicas de evaluación, descripción de actividades y Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, cuya frecuencia deberá ser como mínimo cada tres (03) meses, el mismo que incluye la siguiente información: Nombre del producto químico y número de registro Número de lote del material Cantidad o porcentaje de dosis Formulación Fecha y hora de aplicación Períodos de exposición para rociados, aerosoles, nebulización y fumigantes Sitios de aplicación Plaga objetivo Nombre del personal que aplica el producto químico. (Artículos 57, 60 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA; artículo 31 b), del Decreto Supremo N.º 22-2001-SA-DM; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006/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; artículo 11 de la Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA)	4	0	
2.13 Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS primeros en entrar, primeros en salir). (Artículo 63 del Decreto Supremo N.º 007-98-SA)	4	0	
2.14 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	
2.15 Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N.º 66-2015/MINSA)	4	0	



V. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACIÓN		PUNTAJE:	Si el Calificativo es "NO SATISFACTORIO":	SUSPENDIDO	FECHA Y HORA - FINAL		
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	PORCENTAJE:			PLAZO DE SUBSANACIÓN	DÍA	MES
≥75%	<75%	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	Días(*)	Fecha límite/...../.....
		CALIFICATIVO: <input type="text"/>	→				

Nota: El calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*) El plazo es determinado por el proveedor, siendo como máximo cinco (05) días hábiles.

OBSERVACIONES:

ANEXO N°04

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°02		FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO			Pág. 1 de 4

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW				3. MODALIDAD	
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS		DNI		PRODUC	RACION
							1	2

II. EVALUACIÓN PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO, BEBIBLE O COMPONENTE SÓLIDO (Registro por alimento)

A. DATOS DE ALIMENTO

1. TIPO DE ALIMENTO		2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	
PRODUCTO	1		
MATERIA PRIMA/INSUMO	2		
BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	3	3. (Solo en caso de bebida industrializado)	
COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	4	3.1 SABOR	
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	5	3.2 TIPO DE CEREAL	
ACOMPANAMIENTO (HUEVO SANCOCHADO U OTROS)	6	4. ESPECIE (Solo en caso de conserva de pescado)	

5. LA EVALUACIÓN DEL ALIMENTO ES PARA:		6. TURNO DE SUPERVISIÓN			7. TURNO DE ATENCIÓN			8. LIBERACIÓN	
LIBERACIÓN	PREPARACIÓN	MAÑANA	TARDE	NOCHE	MANAN A	TARD E	MANANA Y TARDE	REGULAR	REPOSICIÓN
1	2	1	2	3	1	2	3		

B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA

Registre la información según corresponda efectuando la verificación como "Conforme" (C) / "No Conforme" (NC) / "No Aplica" (NA), por cada lote de producto:

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	FABRICANTE/PROCESADOR			
2	FRACCIONADOR			
3	IMPORTADOR			
4	MARCA			
5	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/g, kg o ml, l)			
6	N° DE LOTE			
7	FECHA DE PRODUCCIÓN			
8	FECHA DE VENCIMIENTO			
9	CANTIDAD A LIBERAR O EVALUAR (UNIDADES)			
10	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)			
10	ITEMS CUBIERTOS			
11	ITEM CUBIERTO PARCIALMENTE			

Registre la verificación realizada como "Conforme" (C) / "No Conforme" (NC) / "No Aplica" (NA), en cada uno de los requisitos evaluados por cada lote:



N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN DOCUMENTARIA	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
12	ORIGEN / PROCEDENCIA (nacional o importado / regional o local)			
13	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO			
14	N° DE REGISTRO SANITARIO			
15	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP			
16	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO			
17	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO			
18	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACION DE PLANTA			
19	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN :			
	HACCP CERTIFICADO			
	ISO 9000			
	ISO 22000			
	IFS			
	BRC			
	SQF			
20	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA			
21	N° CERTIFICADO DE ESTERILIDAD COMERCIAL			
22	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO			
23	N° CERTIFICADO FISICO QUIMICO			
24	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO			
25	N° INFORME DE ENSAYO: MICROBIOLÓGICO			
26	N° INFORME DE ENSAYO: FISICO QUIMICO			
27	N° INFORME DE ENSAYO: ORGANOLÉPTICO			
28	N° GUÍA DE REMISIÓN			
29	N° BOLETA DE VENTA			
30	N° FACTURA			
31	ESPECIFICACIÓN O FICHA TÉCNICA DEL ALIMENTO (FABRICANTE)			



C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/ causal/es evaluada/s como **NO CONFORME**:

Foto

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

a)	Quando el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Quando el PROVEEDOR no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Quando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
d)	Quando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el PROVEEDOR no presente los resultados de los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que acrediten la realización de estos controles médicos semestrales o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación
f)	Quando el PROVEEDOR no presente el certificado de saneamiento ambiental de su establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o alimentos infestados.	NC	Observación

g)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	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 de los mismos, en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación
i)	Si el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroidas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte que, durante las actividades de supervisión y liberación, el proveedor utiliza hielo sin registro sanitario para el proceso de enfriamiento de los alimentos.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO "SUSPENDIDO"

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

La evaluación del aspecto externo del alimento se realiza:

- Para el caso de productos industrializados, se toma **una muestra de 200 und.**, de acuerdo al **"Instructivo para el muestreo y verificación de las características física y organoléptica de alimentos del PNAEQW"**.
- Para el caso del componente sólido y acompañamiento, se toma la cantidad de muestra según la NTP ISO 2859-1 – 2013.

Foto

FECHA Y HORA DE EVALUACIÓN		
DÍA	MES	HORA

Calificar como "Conforme" o "No Conforme" en cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	MATERIAL DEL ENVASE		
2	INTEGRIDAD DEL ENVASE		
3	HIGIENE DEL ENVASE		
4	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE		
5	HIGIENE DEL EMPAQUE		
6	ROTULADO / ETIQUETADO		
7	AUSENCIA DE INFESTACIÓN		
8	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		


IMPORTANTE: De encontrar algún aspecto externo del alimento con evaluación no conforme, se suspenderá las actividades de verificación y evaluación, concluyendo el registro con resultado NO CONFORME (aplicar el instructivo de muestreo y evaluación organoléptico).

2.2. VERIFICACIÓN FÍSICO ORGANOLÉPTICO, FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DEL ALIMENTO (No aplica para materia prima/ insumos ni huevo crudo)

Marcar como "Conforme" o "No Conforme" de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:



ANEXO N°05

 PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar GALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-004
Versión N°02	FICHA DE VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO MODALIDAD RACIONES			Pág. 1 de 6

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DEL COMPONENTE SÓLIDO

1. COMPONENTE SÓLIDO A ELABORAR		CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR SEGÚN CONTRATO
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1	<i>Descripción del producto de panificación</i>
INCORPORACIÓN DEL ACOMPAÑAMIENTO (AL PAN)	2	<i>Descripción del acompañamiento</i>
HUEVO SANCOCHADO	3	
SANCOCHADO DE PAPA, CAMOTE, YUCA U OTROS; ESPECIFICAR _____)	4	

2. FECHA DE ATENCIÓN		3. TURNO DE ATENCIÓN			4. N° TOTAL DE TURNOS POR DÍA DE SUPERVISIÓN (Solo para productos de panificación o huevo sancochado)		
DÍA	MES	MAÑANA	TARDE	MAÑANA Y TARDE	UNO	DOS	TRES
		1	2	3	1	2	3

II. VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (En caso de productos de panificación o huevo sancochado o insumos cocidos, el registro es por turno de supervisión)		TURNO DE SUPERVISIÓN:	Primer	1
		(Solo para productos de panificación o huevo sancochado)	Segundo	2
			Tercero	3

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA -			2. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW			
DÍA	MES	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS			DNI

B. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como "NO CONFORME":

CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Foto



a)	Cuando el responsable de control de calidad no se encuentre presente para el inicio y/o durante la supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o este no cumpla con los requisitos establecidos en las bases (según declaración jurada).	NC	Observación
b)	Cuando el PROVEEDOR no permita el ingreso del personal designado para la supervisión y liberación u otro acreditado por el PNAEQW, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén); o solicita la no ejecución de la supervisión y liberación.	NC	Observación
c)	Cuando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la Municipalidad.	NC	Observación
d)	Cuando el PROVEEDOR, durante las actividades de supervisión y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento de producción, vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente; o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones.	NC	Observación
e)	Si durante el proceso de producción y/o almacenamiento de alimentos, el PROVEEDOR no presente los resultados de los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que acrediten la realización de estos controles médicos semestrales o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación
f)	Cuando el PROVEEDOR no presente el certificado de saneamiento ambiental de su establecimiento (planta y/o almacén), vigente, o cuando el PROVEEDOR no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral o se detecte en su establecimiento la existencia de insumos o alimentos infestados.	NC	Observación
g)	Cuando se encuentre insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o productos vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos o insumos con fecha de producción o vencimiento adulterados, sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad del mismo o se verifique que el producto final y/o envases/empaques u otros presenten observaciones por las que su uso podría significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
h)	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 de los mismos, en el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén).	NC	Observación

i)	Si el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuenta con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel mínimo de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de supervisión del PNAEQW y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las usuarias y usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	NC	Observación
k)	Si durante las actividades de supervisión y liberación en el establecimiento del PROVEEDOR se detecten en las maquinarias, equipos y utensilios que van en contacto directo con el alimento, áreas oxidadas y/o corroídas y/o agrietadas y/o restos de alimentos y/o lubricantes u otras sustancias químicas.	NC	Observación
l)	Cuando el PNAEQW durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o PGH que podrían significar un riesgo de inocuidad.	NC	Observación
m)	Cuando el PNAEQW, durante sus actividades de supervisión y liberación, verifique que el establecimiento del PROVEEDOR (planta y/o almacén) no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento alimentos para consumo humano o tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas y no cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	NC	Observación
n)	Cuando se detecte que, durante las actividades de supervisión y liberación, el proveedor utiliza hielo sin registro sanitario para el proceso de enfriamiento de los alimentos.	NC	Observación

IMPORTANTE: DE EVIDENCIARSE UNA O MÁS CAUSALES COMO "NO CONFORME" SE SUSPENDERÁ LAS ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO

C. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

Registre "CONFORME" (C) O "NO CONFORME" (NC), según corresponda:

1. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO:

Foto

N°	HORA DE INICIO	PROD U-CCIÓ N (1/2/3/4)	OPERA CIÓN UNITAR IA DEL PROCE SO	CRITE -RIO	VERIF I- CACI ÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		VERIFICA CIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTI VA
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	
1				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
2				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
3				1				
				2				
				3				
				4				
				5				



CÓDIGOS (Sección C, numeral 1)		
PRODUCCIÓN		
1. Productos de panificación 2. Huevo sancochado 3. Sancochado de papa, camote, yuca u otros: especificar _____		
OPERACIÓN UNITARIA DEL PROCESO		
1. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	2. HUEVO SANCOCHADO	3. SANCOCHADO DE PAPA/CAMOTE/YUCA/OTROS, ESPECIFICAR:
1. Dosificación 2. Mezclado, amasado, dividido, boleado 3. Fermentado 4. Horneado 5. Horneado 6. Enfriado 7. Envasado 8. Almacenado	1. Selección 2. Lavado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Envasado 6. Sellado 7. Enjabado/almacenado	1. Selección 2. Lavado y Pelado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Descascarado 6. Prensado (opcional) 7. Envasado 8. Almacenado

CRITERIOS	
1. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento durante la operación. 2. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de los equipos/utensilios. 3. Cumple sus procedimientos de higiene y saneamiento de la zona o ambiente de producción.	4. El personal cumple con las BPM durante el proceso de producción. 5. Registra los datos de control en los tiempos establecidos en sus procedimientos.

N°	HORA DE INICIO	PROD U-CCIÓN (1/2/3)	OPERACI ON UNITARIA DEL PROCESO	CRITE- RIO	VERIFI- CACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
4				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
5				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
6				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
7				1				
				2				
				3				
				4				
				5				
.				1				
				2				
				3				



				4				
				5				
35				1				
				2				
				3				
				4				
				5				

2. VERIFICACIÓN DE FORMULACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Foto

N°	HORA	MATERIA PRIMA / INSUMO	N° LOTE	CANTIDAD SEGÚN FÓRMULA/ BATCH (Kg)	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
						OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1								
2								
3								
4								
5								



3. VERIFICACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO

Foto

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
1						

CÓDIGOS (Sección C, numeral 3)

REQUISITOS

- | | |
|---|--|
| 1. Cumple con el peso del pan o pan especial. | 5. Características sensoriales del huevo sancochado. |
| 2. Cumple con el peso del acompañamiento. | . Características del envase. |
| . Cumple con el peso del pan con acompañamiento. | . Características del rotulado. |
| . Características sensoriales del producto de panificación. | . Características de integridad del envase. |

N°	HORA	REQUISITO	VERIFICACIÓN	SI LA VERIFICACIÓN ES "NO CONFORME"		
				OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VERIFICACIÓN DESPUÉS DE LA ACCIÓN CORRECTIVA
2						
3						
4						
5						



ANEXO N°06

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar GALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-005
Versión N° 02		FICHA DE VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS			Pág. 1 de 1

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	RUC DEL PROVEEDOR	RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO			2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para raciones)		4. N° DE VEHÍCULOS A VERIFICAR
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA	TARDE	
			1	2	1	2	
5. SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES - PNAEQW							
NOMBRES Y APELLIDOS							DNI

II. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (Registro por vehículo)

N°:

A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACIÓN DE LA RUTA

VEHÍCULO	1. PLACA DEL VEHÍCULO (CÓDIGO)	2. TIPO DE VEHÍCULO	3. RUTA N°	
4. ITEMS			5. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE RUTAS	
			CONFORME1	NO CONFORME2
CONDUCTOR	6. NOMBRES Y APELLIDOS		7. DNI	8. N° DE LICENCIA DE CONDUCIR

B. VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

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

1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 Estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños.			
1.2 Es exclusivo para transporte de alimentos para consumo humano.			
1.3 El vehículo para transporte cuenta con tolva cerrada.			

IMPORTANTE: EL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DEBERÁ CUMPLIR TODOS LOS REQUISITOS DE "CONDICIÓN DEL VEHÍCULO", PARA CONTINUAR CON LA CARGA Y ESTIBA; DE LO CONTRARIO FINALIZARÁ LA VERIFICACIÓN, EN ESTE CASO, CONCLUYENDO EL REGISTRO CON RESULTADO DE "NO CONFORME".

2. CARGA Y ESTIBA EN EL VEHÍCULO

Foto

DESCRIPCIÓN	CON-FORME	NO CON-FORME	OBSERVACIÓN
1.1 No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo.			
1.2 Los alimentos han sido adecuadamente estibados y protegidos contra fuentes de contaminación.			
1.3 Aplica buenas condiciones de higiene en la operación.			
1.4 Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames.			
1.5 El personal de estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación.			

C. RESULTADO POR VEHÍCULO

Marque con una (x) el casillero correspondiente a "CONFORME" o "NO CONFORME" como resultado de la verificación:

EL VEHÍCULO, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS TIENE COMO RESULTADO:	CONFORME	NO CONFORME
	1	2

Nota: El resultado será conforme cuando todos los requisitos evaluados son "Conforme"; de existir uno o más requisitos como "No Conforme" el resultado de la verificación será "No Conforme" Y SE SUSPENDERÁ LAS CARGA Y ESTIBA.

III. RESULTADO GENERAL

Registre la cantidad de vehículos verificados, según corresponda al resultado obtenido:

N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "CONFORME"	N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO "NO CONFORME"	N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° DE VEHÍCULOS REEVALUADOS

FECHA Y HORA - FINAL

DÍA	MES	HORA

OBSERVACIONES:



ANEXO N° 07

 PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-039-PNAEQW-USME-FOR-006 Pág. 1 de 2

CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO					

I. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

1. NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR		2. RUC	
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		4. DIRECCIÓN	
5. DISTRITO		8. UNIDAD TERRITORIAL	
6. PROVINCIA		9. COMITÉS DE COMPRAS	
7. DEPARTAMENTO		10. ÍTEMS	
11. REPRESENTANTE LEGAL			

12. PERSONAL DEL PROVEEDOR

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	ESPECIALIDAD	N° DE COLEGIATURA	DNI
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD	PROF O TÉCNICO CALIF Y CAPAC		{de corresponder}	

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA - INICIO			2. MODALIDAD		3. TURNO DE ATENCIÓN (solo para LIBERACION de RACIONES)		
DÍA	MES	HORA	PRODUCTOS	RACIONES	MAÑANA	TARDE	
			1	2	1	2	
4. PERSONAL DE PNAEQW			NOMBRES Y APELLIDOS			DNI	
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES							
5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA SUPERVISIÓN:							
SUPERVISIÓN AL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR			1	LIBERACIÓN			5
EVALUACIÓN DE PRODUCTO, MATERIA PRIMA/INSUMO,BEBIBLE, COMPONENTE SÓLIDO			2	VERIF. VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA			6
VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO			3	LIBERACIÓN PARA REPOSICIÓN/NUEVA (PRODUCTOS)			7
VERIFICACIÓN DEL SANCOCHADO DE PAPA, CAMOTE, YUCA, OTRO: ESPECIFICAR			4				

III. ACTA

Habiendo realizado la verificación y evaluación correspondiente del establecimiento, se CONCLUYE lo siguiente:

1. RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

PUNTAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN		SUSPENDIDO	Causales con incumplimiento	Requisitos con "No Conforme"
	SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>	NO SATISFACTORIO <input type="checkbox"/>			

2. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR

COMPROMISO : _____	CUMPLE <input type="checkbox"/>	NO CUMPLE <input type="checkbox"/>
COMPROMISO : _____	CUMPLE <input type="checkbox"/>	NO CUMPLE <input type="checkbox"/>
COMPROMISO : _____	CUMPLE <input type="checkbox"/>	NO CUMPLE <input type="checkbox"/>
STOCK DE SEGURIDAD: _____	SI	NO

3. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS

N° DE ALIMENTOS CON RESULTADO:		N° TOTAL DE ALIMENTOS EVALUADOS	N° TOTAL DE ALIMENTOS PENDIENTES DE EVALUAR	N° TOTAL DE ALIMENTOS	ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	CAUSALES CON INCUMPLIMIENTO	REQUISITOS CON "NO CONFORME"
CONFORME	NO CONFORME						

4. RESULTADO LA VERIFICACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL COMPONENTE SÓLIDO (SOLO PARA RACIONES)

VERIFICACIÓN DE: _____		ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO	CAUSALES CON INCUMPLIMIENTO	REQUISITOS CON "NO CONFORME"
CONFORME <input type="checkbox"/>	NO CONFORME <input type="checkbox"/>			



5. RESULTADO DE LA LIBERACIÓN

N° DE ITEMS EN ESTADO:			N° TOTAL DE ITEMS	MOTIVO DE NO LIBERACIÓN
LIBERADO	PENDIENTE	NO LIBERADO		
				Especifique

6. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS

N° DE VEHÍCULOS CON RESULTADO		N° TOTAL DE VEHÍCULOS EVALUADOS	N° VEHÍCULOS REEVALUADOS	VEHÍCULOS CON VERIFICACIÓN "NO CONFORME"	N° Placa	Requisitos con incumplimiento
CONFORME	NO CONFORME				Especifique	Especifique
					Especifique	Especifique
					Especifique	Especifique

7. OBSERVACIONES:

El responsable del establecimiento manifestó:



En caso de suspensión el proveedor/representante del establecimiento, declara que en un plazo de días hábiles, subsanará las observaciones antes indicadas (plazo máximo de 5 días hábiles).

Participaron como representante del establecimiento el Sr. (a)..... en calidad de teléfono..... y por el PNAEQW Qali Warma el(los) Sr. (s).....

Siendo el día de fecha/...../..... y hora se suscribe la presente Acta en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante del establecimiento, en señal de conformidad.

REPRESENTANTE DEL PNAEQW
 Nombres y Apellidos:
 Cargo:
 DNI:

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO
 Nombres y Apellidos:
 Cargo:
 DNI:



ANEXO N° 08
MODELO DE INFORME DE REVISIÓN DOCUMENTARIA
(MODALIDAD RACIONES)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : RESULTADO DE LA XX EVALUACION DOCUMENTARIA PRESENTADA POR
EL PROVEEDOR XXXX, PARA LA LIBERACIÓN DE RACIONES, SEMANA
XXX (DEL XXX AL XXX), ITEM XXX

Referencia : XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre la revisión de la documentación presentada con fecha xxx de xxx del xxxx, mediante Carta N° xxxxx, por el proveedor XXXXXX, del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX; correspondiente a los productos a utilizar y/o liberar para la atención del servicio alimentario para la **semana del xxx al xxxxx**.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral XI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS, lo siguiente: "xxxxx".

Con R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW, de fecha xx.xx.xx, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compras de Raciones para la Provisión del Servicio Alimentario del 2020 del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la xx Convocatoria 2020.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la revisión de los documentos presentados por el proveedor para el Comité de Compras xxxx, para los ítems XXXX, adendas xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, versión xx; teniendo en cuenta, el Informe N° XXXX del Especialista Alimentario, quien valida los volúmenes y listado de alimentos.

Al respecto, el resumen de la evaluación de los documentos se detalla en los Cuadros N° 01, 02, 03, 04, 05, 06 y 07, anexos al presente.

De acuerdo a lo antes mencionado, la revisión de la documentación presentada por el proveedor XXX, para el Comité del Compras XXX, para el/los ítem/s XXXX, respecto a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, factura o boleta de venta, Guía de Remisión, Kardex, y cumplimiento de el/los compromiso/s XXXX, se concluye lo siguiente:

Respecto a la verificación de la especialista alimentaria (tabla de alternativas Anexo)

(detallar sobre el cumplimiento de la programación para el periodo cíclico o periodo declarado por el proveedor, en cuanto al tipo de producto, sabor, por cada entrega, según corresponda; asimismo, respecto a los intercambios autorizados, según aplique).

Respecto al cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos por la Ley de Alimentación Saludable





(Detallar la verificación del cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos, contrastando los resultados del Certificado de Inspección de Lote y lo parámetros técnicos establecidos en la normativa, presentados por el proveedor).

Respecto al cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor

Se verifica que el proveedor xxx presenta documentación que sustenta el cumplimiento del/los compromiso/s asumidos, los cuales serán materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del citado proveedor, siendo estos:

-
-

Respecto al cumplimiento de la cuarentena de los productos

Se verifica que la documentación que obra en el expediente de la referencia, presentada por el proveedor XXX, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Item(s) XX, **CUMPLE/NO CUMPLE** con el periodo de cuarentena de xx días establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, versión XX, tal como se detalla en el Anexo.

Respecto al tiempo de vida útil mínimo de los productos

Se verifica que los productos detallados en el Anexo, **CUMPLE/NO CUMPLEN** con el tiempo de vida útil, para el periodo de atención de la XX Entrega (Del XX al XXX) del/los item/s XXX, del Comité de Compras XXX, como sigue:

- Los productos de industrializados de consumo directo, detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, tienen fecha de vencimiento mínima de diez (10) días adicionales a la fecha de su consumo.

Resultado de la revisión documentaria de las materias primas e insumos utilizados para la elaboración del pan, materia prima para la elaboración de huevo sancochado, componente sólido industrializado y bebida industrializado

Por lo tanto, se tiene que la documentación presentada por el proveedor XXX para el CC XXXXXX, ítem XXXXXX, es **(INCOMPLETO O COMPLETO, Y/O NO CONFORME O CONFORME; Y/O OBSERVADO)**, conforme se **detalla en el Anexo**.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la o el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,





ANEXO

CUADRO N°1: EVALUACION DOCUMENTARIA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (presentación, marca, Lote, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA / BOLETA	GUÍA	KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	OBSERVACIONES

CUADRO N°2: EVALUACION DOCUMENTARIA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (presentación, marca, Lote, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA / BOLETA	GUÍA	KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	OBSERVACIONES

CUADRO N°3: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL COMPONENTE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (PRESENTACIÓN, MARCA, LOTE, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURA / BOLETA	GUÍA	KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	PRESENTACIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓN	PARAMETROS TÉCNICOS DE ALIMENT. SALUD.	OBSERVACIONES

CUADRO N° 4: EVALUACION DOCUMENTARIA DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO – PROVEEDOR XXXX – ITEM XXXX

ALIMENTOS (PRESENTACIÓN, N, MARCA, LOTE, F.P, F.V.)	A.S. / R.S.	VALIDACIÓN N HACCP	FICHA TÉCNICA	CERTIFICAD O DE INSPECCIÓN	INFORM E DE ENSAYO	FACTUR A/ BOLETA	GUÍ A	KARDE X	CARTA DE DISTRIBUIDO R	PRESENTÓ DOCUMENT ACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTÓ DOCUMENTA CIÓN CONFORME (SI/NO)	DIAS DE PRESENTA CIÓN RESPECTO AL USO O LIBERACIÓ N	PARAMET ROS TÉCNICOS DE ALIMENT. SALUD.	OBSERVACIONE S



CUADRO N° 5: CÁLCULO DE STOCK DE SEGURIDAD

NIVEL	USUARIOS	RACIONES PARA 3 DÍAS DE ATENCIÓN
INICIAL	XXX	XXXX
PRIMARIA	XXX	XXXX
SECUNDARIA	XXX	XXXX
JEC	XXX	XXXX
FAD	XXX	XXXX
TOTAL	XXX	XXXX

STOCK DE SEGURIDAD – BEBIBLE INDUSTRIALIZADO

PRODUCTO	LOTE	MARCA	SABOR	EXISTENCIAS

STOCK DE SEGURIDAD – SOLIDO INDUSTRIALIZADO

PRODUCTO	LOTE	MARCA	SABOR	EXISTENCIAS

NOTA: Los lotes consignados como stock de seguridad son proporcionados por el proveedor de acuerdo a sus documentos presentados, lo cual, se verifica *in situ* en el establecimiento del proveedor, por día y por turno, ya que puede ir variando de acuerdo a los lotes y productos a liberarse por cada día de atención.

ANEXO N° 09
MODELO DE INFORME DE REVISIÓN DOCUMENTARIA
(MODALIDAD PRODUCTOS)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : RESULTADO DE LA XX EVALUACION DOCUMENTARIA PRESENTADA POR
EL PROVEEDOR XXXX, MODALIDAD PRODUCTOS, COMITÉ DE COMPRAS
XXX, ITEM XXX , PARA EL PERIODO DE ATENCIÓN DEL XX DE XX AL XX
DE XX DEL XX (XXXX ENTREGA)

Referencia : XXXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle sobre la revisión de la documentación presentada con fecha xxx de xxx del xxxx, mediante Carta N° xxxxx, por el proveedor XXXXXX, del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX; correspondiente a la XX Entrega, periodo de atención del XX al XX

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se establece en el numeral XI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS, lo siguiente: "xxxxx".

Con R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW, de fecha xx.xx.xx, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compras de Productos para la Provisión del Servicio Alimentario del 2020 del PNAEQW, las mismas que son aplicables para la xx Convocatoria 2020.

Conforme a lo establecido en el citado Protocolo, se realiza la revisión de los documentos presentados por el proveedor para el Comité de Compras xxxx, para los ítems XXXX, adendas xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, versión xx; teniendo en cuenta, el Informe N° XXXX del Especialista Alimentario, quien valida los volúmenes y listado de alimentos.

Al respecto, el resumen de la evaluación de los documentos se detalla en los Cuadros N°s 01 y 02, anexos al presente.

De acuerdo a lo antes mencionado, la revisión de la documentación presentada por el proveedor XXX, para el Comité del Compras XXX, para el/los ítem/s XXXX, respecto a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, factura o boleta de venta, Guía de Remisión, Kardex, y cumplimiento de el/los compromiso/s XXXX, se concluye lo siguiente:

Respecto a la verificación de la especialista alimentaria (tabla de alternativas)

1. El producto XXXX y XXXX, cambia XXXX de acuerdo al requerimiento de la tabla de alimentos del ANEXO N° 03-B, según el siguiente detalle:
 - PRODUCTO XXXX, XX ENTREGA: XXXXX; X ENTREGA: XXXXX; X ENTREGA: XXXX; PARA ESTA XXX ENTREGA CAMBIA XXXX (**CONFORME/NO CONFORME**).
2. En cuanto al producto XXX, cambia XXXX de acuerdo al requerimiento de la tabla de alimentos del ANEXO N° 03-B, según el siguiente detalle:
 - X ENTREGA: producto XXX en presentaciones de XXX; para esta XX Entrega cambia XXXXX en la presentación de XXX (**CONFORME/NO CONFORME**).



Respecto al cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos por la Ley de Alimentación Saludable

(Detallar la verificación del cumplimiento de los parámetros técnicos establecidos, contrastando los resultados del Certificado de Inspección de Lote y lo parámetros técnicos establecidos en la normativa vigente, lo cual será materia de verificación *in situ* en la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor).

Respecto al cumplimiento de los compromisos asumidos por el proveedor

Se verifica que el proveedor xxx presenta documentación que sustenta el cumplimiento del/los compromiso/s asumidos, los cuales serán materia de verificación *in situ* durante la supervisión y liberación en el establecimiento del citado proveedor, siendo estos:

-
-

Respecto al cumplimiento de la cuarentena de los productos (POA H, POA NH, PRODUCTOS LACTEOS)

Se verifica que la documentación que obra en el expediente de la referencia, presentada por el proveedor XXX, para la liberación de la XX Entrega, del Comité de Compras XXX, Item(s) XX, **CUMPLE/NO CUMPLE** con el periodo de cuarentena de xx días establecido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, versión XX, tal como se detalla en el Anexo.

Respecto al tiempo de vida útil mínimo de los productos

Se verifica que los productos detallados en el Anexo, **CUMPLEN/NO CUMPLEN** con el tiempo de vida útil, para el periodo de atención de la XX Entrega (Del XX al XXX) del/los ítem/s XXX, del Comité de Compras XXX, como sigue:

- Los productos de industrializados y de procesamiento primario detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, que tienen una vida útil igual a seis (06) meses, tienen fecha de vencimiento mínima de treinta (30) días adicionales a la fecha final del periodo de atención.
- Los productos de industrializados y de procesamiento primario detallados en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, que tienen una vida útil es mayor a seis (06) meses, tienen fecha de vencimiento mínima de sesenta (60) días adicionales a la fecha final del periodo de atención.
- Las conservas de productos cárnicos e hidrobiológicos detalladas en los numerales X, X, X del Cuadro N° 01, tienen fecha de vencimiento mínima de un (01) año adicional a la fecha final del periodo de atención.

Resultado de la revisión documentaria de los productos

Por lo tanto, se tiene que la documentación presentada por el proveedor XXX para el CC XXXXXX, ítem XXXXXX, es **(INCOMPLETO O COMPLETO, Y/O NO CONFORME O CONFORME; Y/O OBSERVADO)**, conforme se **detalla en Anexo**.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la o el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,





ANEXO 01
CUADRO N°1: EVALUACION DOCUMENTARIA- PROVEEDOR XXXX - X ENTREGA - ITEM XXXX

ALIMENTOS (presentación, marca, Lote, F.P, F.V)	A.S./ R.S./ P.T.R. S.	VALIDACIÓN HACCP/P.T.H./C ERT. EQUIVALENTE PAIS ORIGEN	CONST. VERIF. HACCP/CE RT. ISO 22000, IFS, BRC, SQF	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN	INFORME DE ENSAYO	FACTURAS/ BOLETA	GUIA	KARDEX	CARTA DE DISTRIBUIDOR	PRESENTÓ DOCUMENTACIÓN COMPLETA (SI/NO)	PRESENTACIÓN DOCUMENTACIÓN CONFORME (SI/NO)	DÍAS DE PRESENTACIÓN RESPECTO A LA LIBERACIÓN	PARÁMETROS TÉCNICOS DE ALIMENT. SALUD.	OBSERVACIONES

CUADRO N°2: CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL PROVEEDOR XXXX

COMPROMISO	CUMPLÍO (SI/NO)	ACREDITACIÓN	OBSERVACIONES
COMPROMISO 1			
COMPROMISO 2			
COMPROMISO 3			



ANEXO N° 10
MODELO DE INFORME DE LIBERACIÓN
(MODALIDAD RACIONES/PRODUCTOS)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : INFORME DE LIBERACIÓN DE RACIONES/PRODUCTOS, SEMANA XXX
(DEL XXX AL XXX), COMITÉ DE COMPRAS XXX, ÍTEM XXX, PROVEEDOR
XXX

Referencia : XXXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle que mediante documento de la referencia, se dio conformidad a la documentación presentada por el proveedor XXX, para la liberación de raciones/productos para la atención del servicio alimentario del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX, semana del xxx al xxxxx.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, se realizó la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor, ubicado en XXX, del xxx al xxx, obteniendo los siguientes resultados:

1. Verificación de las causales de supervisión y documentación obligatoria: XXXX (detallar los documentos verificados, vigencia)
2. Verificación del cumplimiento de los compromisos: XXXX
3. Verificación de las condiciones higiénico sanitarias: XXX
4. Resultados de la evaluación de las materias primas: XX (solo para la modalidad raciones)
5. Verificación del proceso productivo: XXX (solo para la modalidad raciones)
6. Resultado de la evaluación de los productos: XXXX (Precisar producto evaluado (indicar Lote), NTP aplicada y numero de muestras y resultado, cantidad liberada)
7. Resultado de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba: XX

Por lo tanto, se informa que se autorizó la liberación, carga y estiba al proveedor XXX para la distribución de raciones para la atención del servicio alimentario del CC XXXXXX, ítem XXXXXX.

Asimismo, mediante Informe XXXX se informó a la/el JUT, la/el SC del CC XX y la/el CTT, respecto a los incumplimientos del proveedor XXX, en relación al Contrato XXX.

Se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la o el CTT para su conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,



ANEXO N° 11
MODELO DE INFORME DE INCUMPLIMIENTOS
(MODALIDAD RACIONES/PRODUCTOS)

Para : **XXXXXX**
JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL XXX

Asunto : INFORME DE INCUMPLIMIENTOS, PROVEEDOR XXX, DEL COMITÉ DE
COMPRAS XXX, ÍTEM XXX

Referencia : CONTRATO N° XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle que, mediante documento de la referencia, se dio conformidad a la documentación presentada por el proveedor XXX, para la liberación de raciones/productos para la atención del servicio alimentario del Comité de Compras XXXXX, Ítem XXXXX, semana del xxx al xxxxx.

De acuerdo a la R.D.E. N° xxx-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, mediante la cual se aprueba el PROCOLO PARA LA SUPERVISIÓN Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PROVEEDORES DEL PNAEQW, con fecha XX se realizó la supervisión y liberación en el establecimiento del referido proveedor, ubicado en XXX, durante dicha supervisión se identificaron los siguientes incumplimientos:

Incumplimiento	Documento normativo incumplido	Numeral del documento normativo incumplido



Por lo tanto, se recomienda remitir el presente informe a la/el JUT con el visto bueno de la o el CTT y al Supervisor de Compras del Comité de Compras XXXX, para su conocimiento y acciones que correspondan.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,

ANEXO N° 12
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	1	Objetivo: Establecer el procedimiento para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Wama, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y demás requisitos establecidos por el Programa.	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el proceso de supervisión y liberación; al respecto, se modifica el objetivo general para mayor claridad y conceptualización del objetivo del documento normativo.
01	2	Alcance: El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por todo el personal del PNAEQW y proveedores del servicio alimentario, en el proceso de supervisión y liberación de raciones y productos en los establecimientos de los proveedores del PNAEQW, durante la ejecución contractual.	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el proceso de supervisión y liberación; por lo cual, se modifica el alcance del documento normativo para mayor claridad.
01	V	Base Normativa, se actualiza: 3.28 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 Wama para la prestación del servicio alimentario.	Se actualiza el documento normativo.
01	5	Abreviaturas, Se retira: "OI: Organismo de Inspección" Se incorpora: IIEE: Instituciones Educativas MGL: Monitora o Monitor de Gestión Local SC: Supervisora o Supervisor de Compras EA: Especialista Alimentario EI: Especialista Informático UTI: Unidad de Tecnologías de la Información	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el proceso de supervisión y liberación. Asimismo, se incorpora abreviaturas utilizadas en el documento normativo.
01	6	Definición de términos: Asimismo, se incorporan definiciones que no estaban contempladas.	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el proceso de supervisión y liberación. Se incorporan definiciones para mayor conceptualización de los términos comprendidos en el presente protocolo.
01	7	Responsabilidades Las jefas y los jefes, 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	Se alinea a la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQW.
01	8	8.1 La designación de las o los SPA para las actividades relacionadas al proceso de supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, lo realiza la o el CTT de la UT y/o de forma aleatoria la USME. 8.2 La o el SPA asignado realiza la supervisión y liberación con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, en cumplimiento a las disposiciones establecidas por el PNAEQW. 8.3 La supervisión y liberación de alimentos en las UT, se inicia cuando la o el SPA recibe el expediente de liberación con los documentos obligatorios, presentados por el proveedor. 8.4 En las supervisiones, la o el SPA, cuenta con los siguientes documentos: a) Fotocheck o carta de presentación del PNAEQW. b) Controles médicos de salud (baciloscopia y coprocultivo, y copia del Documento de identidad (DNI, Carnet de extranjería, etc., del personal manipulador), realizado con una frecuencia semestral. c) Manual del Proceso de Compras (físico o digital). d) Bases Integradas del Proceso de Compras (físico o digital). e) Contrato del proveedor y adendas, de corresponder (físico o digital). f) Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW vigente (físico o digital). g) Compromisos asumidos por el proveedor (físico o digital).	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el proceso de supervisión y liberación. Los ajustes realizados enfatizan las condiciones generales que debe tenerse en cuenta para el Desarrollo de la Supervisión – Liberación de las raciones/productos en función a la implementación del sistema informático para el proceso de supervisión y liberación, considerando que el expediente será asignado aleatoriamente a la o el SPA por el Sistema Informático del PNAEQW, determinando las condiciones y criterios que tiene el sistema para la asignación de las actividades de supervisión y liberación a las o los SPA. Se incluyen disposiciones relacionadas a los documentos que debe tener la o el SPA; así como, respecto a las evidencias que este o esta debe recoger. Como también, disposiciones relacionadas a la verificación de los compromisos asumidos por los proveedores.



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>h) Protocolo e instrumentos de supervisión (físico o digital).</p> <p>i) Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes (físico o digital).</p> <p>j) Token.</p> <p>k) Acta anterior de supervisión y liberación a establecimiento del proveedor.</p> <p>La o el SPA registra en el SIGO, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, evaluación de las características físicas y organolépticas de los productos u observaciones identificadas, a efectos de sustentar los hechos verificados durante el desarrollo de la actividad de supervisión y liberación, como mínimo de lo siguiente:</p> <p>Modalidad productos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zona de ingreso del establecimiento (fachada y alrededores del área externa). - Instalaciones del establecimiento (zona de almacenamiento de productos). - Verificación de existencias, en la que se visualice el lote del producto a liberar. - De las 200 unidades de cada lote muestreado para la inspección inicial. - De las muestras destructivas evaluadas, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote. - Del vehículo con el total de productos que se distribuirán a las IIEE. - De cada observación identificada. <p>Modalidad raciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zona de ingreso del establecimiento (fachada y alrededores del área externa). - Del ambiente de proceso de crudos y cocidos, donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de homeado, entre otros). - De las 200 unidades de cada lote de producto industrializado muestreado para la inspección inicial. - De las muestras destructivas evaluadas, en el que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación organoléptica y se oriente la captura de la imagen al número de lote. - De un vehículo con el total de productos que se distribuirán a las IIEE. - De cada observación identificada. <p>8.6 La o el SPA tiene en cuenta lo siguiente, para la modalidad raciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica el stock de seguridad de sólido y bebible industrializado, lo cual debe ser para tres (03) días de atención a fin de garantizar la prestación del servicio alimentario ante situaciones imprevistas, registrando el mismo en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), por turno y día. Dicho stock de seguridad una vez utilizado se repone en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles. ▪ Que la producción y liberación total del alimento preparado para un mismo ítem se realiza en un único establecimiento. ▪ En caso de desviaciones identificadas en el proceso productivo, el proveedor adopta acciones correctivas inmediatas, antes de continuar con el proceso. ▪ Que la ración completa se integra en un solo establecimiento, según lo declarado en el Proceso de Compras, ya que los componentes de la ración no se entregan por separado. <p>8.7 La o el SPA registra las observaciones realizadas durante la supervisión, en el Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada. La redacción, orden y ortografía son impecables y guardan relación con la supervisión realizada. En caso de ser levantada en formato físico no presenta enmendaduras.</p> <p>8.8 La documentación generada en el proceso de supervisión y liberación se mantiene en el acervo documentario de la UT, bajo custodia de la o el CTT,</p>	



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>conservados y clasificados por ítem y/o proveedor, en físico y/o en el SIGO, en forma cronológica, permitiendo su trazabilidad.</p> <p>8.9 La información correspondiente a la supervisión y liberación se registra directamente en la aplicación informática del PNAEQW, durante las actividades de supervisión y liberación.</p> <p>8.10 Después del envío de información al SIGO, se efectúa la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), por parte del personal responsable de la supervisión y el responsable de control de calidad del establecimiento.</p> <p>8.11 Solo en casos excepcionales, previa comunicación a su jefe o jefe inmediato, la o el SPA aplica las fichas de supervisión (Anexos N° 02 y 03) y/o Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), que correspondan en formato físico, los mismos que deben ser registrados en el SIGO, en el plazo máximo de 48 horas, bajo responsabilidad.</p> <p>8.12 En caso fortuito o de fuerza mayor, no sea posible realizar la firma digital del Acta de supervisión y liberación (Anexo N° 07), el personal responsable de la supervisión y liberación del establecimiento realiza el registro de la evidencia (fotográfica y/o video) que dificulta la firma digital del acta y previa comunicación a su jefe o jefe inmediato, utiliza el formato en físico.</p>	
01	9	<p>Disposiciones Específicas:</p> <p>9.1 Planificación</p> <p>9.2 Sobre la presentación de documentos por el proveedor</p> <p>9.3 Programación de SPA</p> <p>9.4 De la revisión y verificación de documentos</p> <p>9.5 De la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor</p> <p>9.6 Evaluación de productos</p> <p>9.7 Verificación de la elaboración del componente sólido</p> <p>9.8 Inspección de vehículos</p> <p>9.9 Finalización de la supervisión y liberación</p> <p>9.10 De los Instrumentos de Supervisión y Liberación</p> <p>9.11 Supervisión y monitoreo</p> <p>9.12 Casos de reposición de productos (modalidad productos).</p> <p>9.12.1. La reposición se realiza en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A solicitud del proveedor, cuando tome conocimiento de que uno de los lotes de producto distribuidos a las IIEE del PNAEQW, es no conforme. <input type="checkbox"/> A requerimiento del PNAEQW, cuando se suspenda el consumo de los lotes de productos que se encuentran en las IIEE por ser no conformes por defectos mayores o críticos. <input type="checkbox"/> Cuando la autoridad sanitaria disponga la medida de seguridad sanitaria de inmovilización, incautación, decomiso y/o retiro del mercado de los productos existentes en las IIEE. <p>9.12.2. La o el JUT evalúa si es procedente o no autorizar la reposición, teniendo en cuenta los días pendientes para la culminación del periodo de atención, accesibilidad y dispersión de las IIEE., entre otros factores que pueden limitar la entrega oportuna de dicha reposición.</p> <p>9.12.3. La o el JUT, en caso de corresponder, gestiona y/o autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar el servicio alimentario.</p> <p>9.12.4. Para la reposición, el proveedor debe presentar a la UT el expediente de liberación por motivo de reposición con la documentación obligatoria, momento en el cual se inicia la</p>	<p>Se realizan ajustes en las disposiciones relacionados a la presentación documentos por el proveedor, revisión y verificación de dichos documentos, supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor, considerando la implementación del sistema informático para el proceso de supervisión y liberación, en forma secuencial y precisa.</p> <p>Se incorporan disposiciones específicas relacionadas a los instrumentos de supervisión y liberación, considerando que las fichas y actas serán generadas en el sistema informático del PNAEQW, salvo casos excepcionales.</p> <p>Se incluye además disposiciones relacionadas a la supervisión del proceso de supervisión y liberación.</p> <p>Se brinda lineamientos a seguir en casos de reposiciones, en el marco del proceso de supervisión y liberación, con la finalidad de uniformizar el procedimiento realizado en las Unidades Territoriales.</p>



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>liberación por reposición y se procede según se describe en la Sección 8 y 9 del presente documento normativo.</p> <p>9.12.5. En este caso, el proveedor debe aplicar su plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, de acuerdo a lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras, Bases Integradas del Proceso de Compras, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes, contratos y/o adendas suscritas, entre otros documentos normativos del PNAEQW, debiendo sustentar mediante actas, el retiro de los lotes de productos no conformes de las IIEE, y la entrega del producto liberado por reposición, consignando el detalle del producto y cantidad retirada de cada I.E.</p> <p>9.12.6. Cabe indicar que la reposición se registra en el SIGO dentro del período de atención correspondiente. Finalizado el período de atención no procede la reposición.</p>	
01	10	<p>Disposiciones Finales</p> <p>10.1 El personal designado para la Supervisión y Liberación se compromete a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PNAEQW.</p> <p>10.2 El PNAEQW puede disponer el cambio del nivel de inspección de muestreo establecido en el Anexo N° 01, Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW, cuando un mismo alimento presente reiteradas observaciones que afecten su calidad, inocuidad e idoneidad.</p> <p>10.3 Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW dispondrá las acciones específicas que correspondan ejecutar en materia de supervisión, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.</p> <p>10.4 Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo al Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compra y a las cláusulas del contrato.</p>	Se establecen las disposiciones finales a las cuales se sujeta el documento normativo.
01	11	<p>Anexos:</p> <p>Anexo N° 01: Instructivo para el muestreo y verificación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PNAEQW</p> <p>APÉNDICE1: Muestreo para Leche y Productos Lácteos</p> <p>APÉNDICE2: Muestreo para Conservas de Productos Pesqueros y Acuícolas</p> <p>APÉNDICE3: Muestreo de Alimentos Envasados</p> <p>Anexo N° 02: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Raciones</p> <p>Anexo N° 03: Ficha de Supervisión al Establecimiento de Proveedor – Modalidad Productos</p> <p>Anexo N° 04: Ficha de Evaluación del Producto, Materia Prima/Insumo, Bebible o Componente Sólido</p> <p>Anexo N° 05: Ficha de Verificación de la Elaboración del Componente Sólido – Modalidad Raciones</p> <p>Anexo N° 06: Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos</p> <p>Anexo N° 07: Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento de Proveedor</p> <p>Anexo N° 08: Modelo de informe de revisión documental – Modalidad Raciones</p> <p>Anexo N° 09: Modelo de informe de revisión documental – Modalidad Productos</p> <p>Anexo N° 10: Modelo de informe de liberación – Modalidad Raciones/Productos</p> <p>Anexo N° 11: Modelo de informe de incumplimientos - Modalidad Raciones/Productos</p> <p>Anexo N° 12: Control de Cambios</p>	Se actualizan los anexos del documento normativo, para mayor claridad en la aplicación de los mismos. Asimismo, se incorpora referencias normativas en las fichas de supervisión.



