

	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Unidad de Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario			Fecha de validación: 23/01/2026
			Página 1 de 113
PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y LIBERACIÓN DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Procedimiento N° 006-2025-MIDIS/PAE Versión N° 02 Aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva N° 000025-2026-MIDIS/PAE			
Etapa	Responsable	Cargo	Visto Bueno y sello:
Formulado por:	ALAN FRANCISCO RUÍZ VARGAS	Unidad de Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario	Fecha:
Revisado por:	YONEL OMAR SANTE VILLEGAS	Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización	Fecha:
	CARLOS ANTONIO BAZO RAMIREZ	Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica	Fecha:
Aprobado por:	SABY MARISOL MAURICIO ALZA	Directora Ejecutiva del Programa de Alimentación Escolar	Fecha:

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 2 de 113

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Documento sustento 1/	Textos modificados 2/	Responsable 3/
01	01/12/2025	Informe 000001-2025-MIDIS/PAE-UCVP-SV	Elaboración inicial del documento	Unidad de Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario
02	23/01/2026	Informe 000035-2026-MIDIS/PAE-UCVP-SV	Se agrega: 3.42.NTS 173-MINSA/2021/DIGESA Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva. Se agregan las siguientes siglas: EA: Especialista alimentario CGC: Comité de Gestión de Contrataciones IE : Institución educativa Se elimina los siguientes Requisitos para dar inicio al procedimiento: - Programación del EIA para verificación y autorización del muestreo. - Verificación y autorización del muestreo de alimentos. Se modifica los términos de la revisión documentaria del expediente de liberación que será realizada por el EIA. Se agrega los siguientes requisitos para dar inicio al procedimiento: - Programación del EIA en el establecimiento. Se agrega los plazos de presentación de expedientes para la modalidad Alimentos para Preparar y complemento. Se incorpora requisitos de ejecución contractual para el programa EDUCUNAS 5.4.4.2 Se especifica cómo se procede en caso se identifique defectos menores Se modifica numeral 5.4.5.15 respecto a la frecuencia de verificación de condiciones higiénico sanitarias.	Unidad de Control y Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario

Notas:

1/ Señalar el informe que sustenta la formulación del documento normativo y/o el informe que sustenta la modificación de la nueva versión del documento.

2/ Señalar los artículos, numerales, literales, anexos, etc. que genera la modificación del documento.

3/ Señalar la unidad orgánica que formula la nueva versión del documento.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 3 de 113

ÍNDICE

1. OBJETIVO.....	04
2. AMBITO DE APLICACIÓN.....	04
3. BASE LEGAL.....	04
4. SIGLAS Y DEFINICIONES.....	07
5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO.....	16
6. PROCESO RELACIONADO.....	46
7. ANEXOS	47

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 4 de 113

1. OBJETIVO

Establecer las actividades a desarrollar para la vigilancia y liberación de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, a fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos del servicio alimentario, así como asegurar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de producción, elaboración, procesamiento primario y almacenamiento de alimentos, así como el transporte de los mismos, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de cumplimiento obligatorio para los contratistas, los servidores civiles del Programa de Alimentación Escolar y personas naturales o jurídicas, que intervienen en el proceso de vigilancia y liberación de las modalidades de atención de la prestación del servicio de alimentación escolar, durante la ejecución contractual, incluido el programa de servicio de cuidado diurno (EDUCUNAS).

3. BASE LEGAL

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2. Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales
- 3.3. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.4. Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.5. Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.6. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.8. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.9. 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.
- 3.10. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.11. Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- 3.12. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
- 3.13. Decreto Supremo N° 005-2012-TR, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 5 de 113

- 3.14. Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 3.15. Decreto Supremo N° 033-2016-SA que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.16. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.17. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.18. Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.19. 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.
- 3.20. Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 3.21. 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.
- 3.22. Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- 3.23. Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 3.24. 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.
- 3.25. 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.
- 3.26. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
- 3.27. Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 6 de 113

- 3.28. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.29. Resolución Ministerial N° 0151-2021-MIDAGRI, que aprueba la Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.
- 3.30. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- 3.31. Resolución Ministerial N° 106-2023-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos.
- 3.32. Resolución Ministerial N° 646-2025-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el transporte de alimentos.
- 3.33. 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
- 3.34. Resolución de Dirección Ejecutiva N° D00020-2025-MIDIS/PAE-DE, que aprueba la Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE.
- 3.35. Resolución Jefatural N° D00001-2025-MIDIS/PAE-UDPC, que aprueba el Requerimiento para la Contratación de los Bienes y Servicios Necesarios para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar a favor de los Beneficiarios del PAE, para la Prestación del Servicio Alimentario 2026.
- 3.36. Norma Codex CXC 1-1969 (Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, 2022) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 3.37. NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2020). Norma Técnica Peruana - Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 3.38. NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana - Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 3.39. NTP ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023). Norma Técnica Peruana Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición.
- 3.40. NTP 209.038:2019. Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados.
- 3.41. NTP 204.007:2021. Norma Técnica Peruana - PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS - Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y sensoriales.
- 3.42. NTS 173-MINSA/2021/DIGESA Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

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

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 7 de 113

4. SIGLAS Y DEFINICIONES

4.1 SIGLAS

BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
CTT	: Coordinador Técnico Territorial
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
EIA	: Especialista en Inspección de Alimentos
CGC	: Comité de Gestión de Contrataciones
EPP	: Equipos de Protección Personal
EV	: Evaluador de Vigilancia
EA	: Especialista Alimentario
GC	: Gestor de Compras
HACCP	: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
IACC	: Inter American Accreditation Cooperation (Cooperación Interamericana de Acreditación)
IAF	: International Accreditation Forum (Foro de Acreditación Internacional)
ILAC	: International Laboratory Accreditation Cooperation (Cooperación Internacional para la Acreditación de Laboratorios)
IE	: Institución educativa
INACAL	: Instituto Nacional de Calidad
JUT	: Jefe (a) de Unidad Territorial
MINSA	: Ministerio de Salud
OEC	: Organismo de Evaluación de la Conformidad
PGH	: Principios Generales de Higiene
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
PAE	: Programa de Alimentación Escolar
SANIPES	: Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura
SGD	: Sistema de Gestión Documental
SIGDEL	: Sistema de Gestión Digital de Expedientes de Liberación
SIGO	: Sistema Integrado de Gestión Operativa
SV	: Subunidad de Vigilancia
UCVP	: Unidad de Control de Vigilancia y Prestación del Servicio Alimentario
UEAN	: Unidad de Educación Alimentaria y Nutricional, Fortalecimiento de Capacidades y Articulación
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones, Transferencia y Rendición de Cuentas
UDPC	: Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario
UT	: Unidad Territorial
UTI	: Unidad de Tecnología de la Información

4.2 DEFINICIONES

4.2.1 Acta de Vigilancia y Liberación

Documento que consolida el resumen de las actividades realizadas en el establecimiento del contratista, contiene los principales aspectos considerados en la vigilancia y liberación y los resultados de la misma, incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos por el contratista de ser el caso.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 8 de 113

4.2.2 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos¹.

4.2.3 Alimento apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma aprobada por la autoridad competente².

4.2.4 Alimento de procesamiento primario

Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado³.

4.2.5 Alimento industrializado:

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano⁴.

4.2.6 Alimento no conforme

Todo aquel alimento que no cumple con algún requisito establecido en las especificaciones técnicas del PAE.

4.2.7 Alimento no perecible

Es aquel alimento que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante⁵.

4.2.8 Alimento perecible

Es aquel alimento que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación⁵.

4.2.9 Alimentos liberados

Son todos los alimentos que han sido evaluados por el PAE, durante el proceso de vigilancia y liberación de alimentos, de acuerdo al servicio alimentario y modalidad de atención, y el resultado de la evaluación es CONFORME.

¹ Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo

² Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

³ Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes

⁴ Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo

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

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 9 de 113

4.2.10 Almacén

Establecimiento del contratista en el cual solo se desarrollan las actividades de almacenamiento de alimentos industrializados y/o de procesamiento primario y/o perecibles para el PAE.

4.2.11 Aplicaciones informáticas

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

4.2.12 Batch de producción

Se refiere al conjunto de alimentos elaborados pasando por todas las etapas de producción de forma secuencial.

4.2.13 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

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 alimentos.

4.2.14 Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas⁶.

4.2.15 Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano⁷.

4.2.16 Caso fortuito o fuerza mayor

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

4.2.17 Codex Alimentarius o Código Alimentario

Es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius⁸.

4.2.18 Codificación de Lote

Es la combinación de letras y/o números que identifican un lote, siendo único y su forma de expresión es establecida por el fabricante, consignándose, en el rotulado de cada unidad de producto de forma indeleble, clara y legible.

4.2.19 Contramuestra

Réplica de la muestra obtenida al momento que esta fue tomada, con el mismo método, en la misma cantidad y con un precinto propio. Se analiza únicamente ante desviaciones en el sistema de aseguramiento de la calidad del laboratorio de ensayo o ante la destrucción o contaminación de la muestra. La toma de la

⁶ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

⁷ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

⁸ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba Ley de la Inocuidad de alimentos.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 10 de 113

contramuestra queda a potestad del contratista de forma voluntaria, siempre y cuando la naturaleza del alimento lo permita.

4.2.20 Contratista

Postor adjudicado que celebra un contrato con el Comité de Gestión de Contrataciones en el marco del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios, único responsable de los alimentos objeto de la ejecución contractual.

4.2.21 Desinfección

Reducción por medio de agentes biológicos o químicos, o por métodos físicos, de la cantidad de microorganismos viables en las superficies, el agua o el aire hasta un nivel que no comprometa la inocuidad o la idoneidad del alimento⁹.

4.2.22 Desinfectante

Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deterioro¹⁰.

4.2.23 Detergente

Sustancia química que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión de la superficie a limpiar.

4.2.24 Envase íntegro

Envase que se ha proyectado y se ha previsto para proteger el contenido contra la entrada de microorganismos durante su procesamiento y después de él. No se consideran íntegros aquellos envases abiertos, picados, rasgados, rotos, rotura del sello de hermeticidad, caídas de cierre, desprendimiento de barniz, oxidación, envases hinchados, o cualquier otra alteración similar.

4.2.25 Equipos de protección personal (EPP)

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

4.2.26 Estiba

Distribución conveniente de los alimentos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte¹¹.

4.2.27 Etiqueta

Elemento escrito, impreso o gráfico adherido, aplicado, unido, obtenido por soplado, formado o moldeado, grabado, colocado, incluido, pertenece o acompaña a un pre envase que contiene cualquier producto para propósitos de colocación de la marca,

⁹ Principios Generales De Higiene De Los Alimentos (CXC 1-1969)

¹⁰ Resolución Ministerial N°372-2011/MINSA.

¹¹ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 11 de 113

identificación o brindar cualquier información con respecto al producto o al contenido del pre envase¹².

- 4.2.28 Evaluación de las características organolépticas de alimentos**
Es la verificación de un alimento contrastado con sus especificaciones técnicas respecto al aspecto, sabor, color, olor, textura, entre otros mediante los sentidos, de acuerdo a un plan de muestreo, realizado por especialistas realizados por un OI.
- 4.2.29 Expediente de liberación**
Conjunto de documentos correspondientes a los lotes de alimentos, presentados por el contratista para el periodo de atención de una determinada entrega, según la modalidad de entrega del servicio.
- 4.2.30 Expediente de liberación conforme**
Cuando el expediente de liberación cumple todos los requisitos establecidos en los documentos técnicos y/o normativos del PAE (Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, Bases del Proceso de Compras, contrato y adendas).
- 4.2.31 Expediente de liberación observado**
Cuando el expediente de liberación no contiene y/o no cumple con uno o más requisitos establecidos en los documentos técnicos y/o normativos del PAE (Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, Bases del Proceso de Compras, Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE, contrato y adendas).
- 4.2.32 Firma digital**
Es aquella firma electrónica que cumple las mismas funciones que la firma manuscrita, utilizando criptografía asimétrica.
- 4.2.33 Idoneidad de los alimentos**
La garantía que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan¹³.
- 4.2.34 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 destinan¹⁴.
- 4.2.35 Inspección destructiva**
Es una inspección en la cual el envase o producto, es destruido, modificado o considerado no usable, con el fin de verificar la integridad e idoneidad del alimento y su envase mediante inspección visual.
- 4.2.36 Instrumentos de vigilancia**
Formatos y aplicaciones informáticas implementados por el PAE para el recojo de información durante la vigilancia y liberación de alimentos en los establecimientos de los contratistas.

¹² Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".

¹³ CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.

¹⁴ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 12 de 113

4.2.37 Liberación de alimentos

Acción mediante la cual, personal del PAE confirma que el establecimiento del contratista y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PAE y autoriza su distribución a las instituciones educativas, previa verificación de la carga y estiba.

4.2.38 Limpieza

Proceso de eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando métodos físicos (barrer, aspirar o fregar) o químicos (productos de limpieza).

4.2.39 Lote

Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales, procesada de la misma manera, por el mismo productor, empacada en el mismo tamaño de envase y el mismo etiquetado.

4.2.40 Lote restringido

Lote en estado de suspensión preventiva y temporal aplicado a un lote de alimentos, que limita su despacho o distribución, manteniéndolo inmovilizado como parte del control interno de inocuidad, hasta que se emitan los resultados de análisis de laboratorio y se determine su conformidad para distribución.

4.2.41 Manipulador de alimentos

Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos¹⁵.

4.2.42 Muestra

Una colección de una o más unidades de muestra seleccionadas de un lote para inspección. La muestra abarca todas las unidades de muestra tomadas para propósito de examen o ensayo de un lote particular.

4.2.43 Muestra dirimente

Réplica obligatoria de la muestra obtenida al momento que esta fue tomada, con el mismo método, en la misma cantidad, con un precinto propio y sin requerimiento de ensayo; a fin de ser analizada y confirmar los resultados inicialmente emitidos sobre la muestra en ausencia de una contramuestra o, de servir como testigo ante una controversia en los resultados de la muestra y contramuestra; siendo su resultado en ambos casos taxativo. La toma de la muestra dirimente es obligatoria, siempre y cuando la naturaleza del alimento, lo permitan.

4.2.44 Muestra representativa

Es la muestra en las unidades de muestra seleccionadas que exhiben proporcionalmente todos los atributos del lote.

4.2.45 Muestreo

Obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un plan de muestreo.

¹⁵ Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 13 de 113

4.2.46 Muestreo al azar

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

4.2.47 Peligro

Agente biológico, químico o físico, presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud¹⁶.

4.2.48 Plan de muestreo

Procedimiento estructurado para seleccionar un subconjunto representativo de un lote para su inspección, que establece la cantidad de muestras que se utilizará y los criterios para aceptar o rechazar el lote completo.

4.2.49 Principios Generales de Higiene (PGH)

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 de las BPM, que destinadas al almacenamiento se consideran BPAL y PHS¹⁷.

4.2.50 Plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System - Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control)

Es un documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado¹⁸.

4.2.51 Planta de producción.

Establecimiento del contratista en el cual se desarrollan las actividades de producción de alimentos además de las actividades de almacenamiento de alimentos industrializados y/o de procesamiento primario para el PAE.

4.2.52 Proceso de vigilancia y liberación

Son las actividades que se realizan de manera secuencial, que comprende la revisión del expediente de liberación, la vigilancia y liberación de los alimentos en el establecimiento del contratista, con el fin de autorizar la distribución de los alimentos a las Instituciones Educativas.

4.2.53 Producto Alterado

Producto o alimento que sufre modificaciones o deterioro de sus características sensoriales, incluida la generación de sustancias desagradables u objetables que pueden generar un riesgo a la salud pública.

4.2.54 Producto Contaminado

Se consideran contaminados, a aquellos productos alimenticios, cuando:

¹⁵ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

¹⁷ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

¹⁸ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 14 de 113

1. No cumplan con los criterios sanitarios relativos a los contaminantes y/u otras sustancias que generan contaminación; establecidos en la normativa sanitaria vigente.
2. Contengan materias extrañas u otras sustancias no añadidas intencionalmente.
3. Contengan sustancias extrañas y/o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico.
4. Contengan cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos.
5. Contengan aditivos alimentarios, aditivos para mercancías no destinadas a consumo humano, aditivos para la alimentación de no permitidos en la normativa vigente.

4.2.55 Producto Adulterado

Se consideran adulterados a aquellos productos alimenticios que han sufrido modificaciones en sus características o cualidades propias de forma deliberada, debido a:

1. La extracción o sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original.
2. La mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento, de tal forma que se oculte su inferioridad o disminuya su pureza.
3. Tratamiento prohibido o no validado.
4. La adición de cualquier elemento en el envase, o parte de él, que puede afectar el contenido y ser un riesgo para la salud pública.
5. La adición de cualquier contaminante.
6. Cuando han sido elaborados con animales enfermos o que han muerto de una forma diferente al sacrificio.

4.2.56 Producto Falsificado o fraudulento

Se consideran falsificados o fraudulentos a aquellos productos alimenticios que:

1. Presentan una etiqueta con denominación o calificativo que no corresponde a su origen, identidad, valor nutritivo o estimulante.
2. Su etiqueta presenta información, incluyendo ilustración o representación gráfica, falsa, equivocada o susceptible de crear una impresión errónea respecto a su naturaleza.
3. Son imitación de otro producto alimenticio.
4. Son identificados con código no autorizado o que no le corresponde.
5. No cumple con las disposiciones de etiquetado establecidas en la normativa vigente.

4.2.57 Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)

Conjunto de procedimientos aplicables en el almacenamiento de los alimentos, destinados 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 evaluación¹⁹.

4.2.58 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

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

¹⁹ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 15 de 113

con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas²⁰.

4.2.59 Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución²¹.

4.2.60 Riesgo

Probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos ²².

4.2.61 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 alimento²³.

4.2.62 Sincronización

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

4.2.63 Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO)

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

4.2.64 Situación de Emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos:

- i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población;
- ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado;
- iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y,
- iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

²⁰ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano

²¹ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

²² Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas

²³ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar				Fecha de aprobación: 23/01/2026
				Página 16 de 113

4.2.65 Stock de Seguridad (para modalidad comida lista para consumo)

Cantidad de alimentos industrializados listos para el consumo que el contratista debe mantener permanentemente en su inventario para garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.

4.2.66 Tamaño del Lote

Es el número de unidades del producto de un lote.

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

5.1 ASPECTOS PRELIMINARES

5.1.1 ACTIVIDADES PREVIAS AL PROCESO DE VIGILANCIA Y LIBERACIÓN

5.1.1.1 La UCVP realiza el requerimiento a la UTI respecto al desarrollo y modificaciones de las aplicaciones informáticas necesarias para la ejecución del proceso de vigilancia y liberación, previo al inicio de la etapa de ejecución contractual y/o cada vez que sea necesario.

5.1.1.2 La UEAN gestiona la capacitación a los EIA y a los CTT para el proceso de vigilancia y liberación, de acuerdo con lo establecido en el documento normativo relacionado al fortalecimiento de capacidades para la prestación del servicio alimentario del PAE.

5.1.1.3 La UT gestiona los recursos humanos, logísticos y financieros necesarios para la ejecución del proceso de vigilancia y liberación de los alimentos, en los establecimientos de producción, elaboración, procesamiento primario y almacenamiento de alimentos, así como el transporte de los mismos, de los contratistas ubicados en su ámbito territorial, antes del inicio de la etapa de la ejecución contractual y/o cada vez que sea necesario.

5.1.1.4 Los EIA son responsables de mantener su control médico (certificado, constancia o informe médico), que incluye exámenes de baciloscopia y coprocultivo con resultados negativos, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS), realizado con una frecuencia semestral y habilitación profesional vigente, para el desarrollo de las actividades de vigilancia y liberación.

5.1.1.5 El CTT es responsable de realizar el registro del control médico y de la habilidad profesional, y mantenerlo actualizado en el Sub Módulo de Programación de EIA del Módulo de Vigilancia y Monitoreo del SIGO.

5.1.1.6 Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los contratistas, el PAE se encuentra facultado, directamente o a través de terceros contratados, o a través de autoridades sanitarias para tal fin, para realizar de forma inopinada y/o programada acciones de supervisión y/o muestreo de alimentos en los establecimientos de almacenamiento y producción de alimentos, así como en las instituciones educativas, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el PAE. Esta facultad de vigilancia se realiza en cualquier fase de la ejecución contractual del proceso de contrataciones.

5.1.1.7 La UCVP realiza la coordinación con la UT para el cumplimiento de la programación de la supervisión a los establecimientos de almacenamiento de

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 17 de 113

alimentos, así como en las instituciones educativas, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el PAE.

- 5.1.1.8** El EA realiza la programación y validación de los volúmenes de los alimentos declarados por el contratista, según Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compras y sus respectivos contratos y/o adendas, conforme a los plazos establecidos en el Procedimiento para el cálculo de volúmenes según modalidad de atención del Programa; asimismo, es responsable de comunicar dicha validación al EV, al CTT y al JUT.

5.2 REQUISITOS PARA DAR INICIO AL PROCEDIMIENTO

5.2.1 PROGRAMACIÓN DEL EIA EN EL ESTABLECIMIENTO

- 5.2.1.1** El CTT es responsable de programar a los EIA, de manera aleatoria, número de establecimientos, ítems y ubicación geográfica del establecimiento.
- 5.2.1.2** Para la programación de las actividades se tendrá en cuenta lo siguiente:
- I. Se realiza en todos los establecimientos de los contratistas del ámbito de la UT. En caso excepcionales, la UT no cuente con los EIA suficientes, el CTT de la UT coordina mediante correo electrónico con el CTT de otra UT, solicitando el apoyo del personal EIA, con copia a los jefes de ambas UT.
 - II. Se aplica para la modalidad de comidas calientes y en la modalidad comida lista para el consumo.

5.2.2 PRESENTACIÓN DEL EXPEDIENTE DE LIBERACIÓN

- 5.2.2.1** El contratista es responsable de la presentación del expediente de liberación a la UT dentro de ámbito territorial, a través del SIGDEL (habilitado las 24 horas del día), el cual ingresa de forma automática a Mesa de Partes virtual / Sistema SGD, dentro del plazo establecido en el cronograma de entrega del contrato del contratista y adendas; los mismos que se detallan a continuación:

A. Modalidad de atención comida lista para consumo:

- a) Mínimo cinco (05) días hábiles antes del inicio de la semana de atención (para materias primas, insumos y alimentos industrializados).
- b) Mínimo dos (02) días hábiles antes de su uso en el proceso productivo, para el huevo fresco, frutas, hortalizas y/o tubérculos sin procesar.

B. Modalidad de atención comida caliente:

- a) Mínimo quince (15) días hábiles, antes del plazo máximo de liberación para los alimentos no perecibles.
- b) Mínimo siete (07) días hábiles antes del plazo máximo de liberación para los alimentos perecibles.

Para el caso de la modalidad comida caliente que utilice frutas o productos de panificación:

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar				Fecha de aprobación: 23/01/2026
				Página 18 de 113

- a) Mínimo quince (15) días hábiles, antes del plazo máximo de liberación para los alimentos no perecibles.
- b) Mínimo siete (07) días hábiles antes del plazo máximo de liberación para los alimentos perecibles,
- c) Mínimo cuatro (04) días hábiles antes de producción para la semana de liberación comprendida dentro del periodo de atención (para materias primas e insumos de panificación).
- d) Mínimo dos (02) días hábiles antes de su uso y/o consumo de la liberación (para frutas)

C. Concesión

Para la Concesión las materias primas e insumos serán verificados antes de iniciar el proceso de elaboración de los mismos.

5.2.3 Excepcionalmente el PAE podrá evaluar y autorizar plazos distintos a lo señalado en el presente procedimiento.

5.2.4 El expediente de liberación debe contener la documentación obligatoria que se ha establecido en las Bases del Proceso de Contrataciones de Bienes y Servicios 2026, contrato y adendas.

5.3 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES

5.3.1 REVISION DEL EXPEDIENTE DE LIBERACIÓN

5.3.1.1 La revisión del expediente de liberación²⁴ es realizada por el EIA, quien debe tener en cuenta los volúmenes de alimentos previamente validados por el EA y considerar lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, los requisitos técnicos de los insumos a usar, las Bases del Proceso de Contrataciones de Bienes y Servicios 2026 y demás documentos normativos del PAE.

5.3.1.2 El EIA inicia la evaluación del expediente de liberación, una vez que recibe la notificación vía correo electrónico, remitido a través del SIGO u otros canales establecidos por el PAE.

5.3.1.3 El EIA realiza la verificación de las firmas digitales de los documentos originales firmados digitalmente, en las plataformas: Firma ONPE y/o Plataforma Nacional de Firma Digital (Firma Perú) u otras plataformas de verificación de firmas digitales.

5.3.1.4 En caso el resultado de la verificación indique: i) "error en la integridad del documento", ii) "existen datos adjuntos que no se encuentran protegidos por la última firma", iii) "el documento contiene cambios no firmados efectuados después de la última firma" o iv) cualquier otro mensaje que advierta que no corresponde al documento firmado originalmente, el EIA observa el expediente de liberación para la subsanación por el contratista.

5.3.1.5 El EIA consulta a través de la plataforma del SIGDEL, que se encuentra interconectada a la web service del SANIPES, la cantidad de cada lote

²⁴ El contratista es responsable de la información contenida en el expediente de liberación

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026	
			Página 19 de 113	

de producto pesquero a liberar, para el control de saldos certificados por la referida entidad.

5.3.1.6 En caso que, la consulta de saldos certificados del lote declarado, resulte que “NO EXISTE EL LOTE” o “NO HAY STOCK EN EL LOTE”:

5.3.1.7 El EIA reporta dicho resultado vía correo electrónico al UT y coordina vía correo electrónico con las UT involucradas y/o con el SANIPES según corresponda, para la atención del caso y comunica los resultados al CTT con copia al JUT, quien a su vez traslada los resultados obtenidos al EV.

5.3.1.8 En caso la UT confirme que “NO EXISTE EL LOTE” o “NO HAY STOCK EN EL LOTE” de los saldos consultados, el EIA observa el expediente de liberación para la subsanación por el contratista.

5.3.1.9 Con respecto al certificado de inspección del lote como requisito para el expediente de liberación, el contratista debe presentar:

- a) Certificado / Informe de inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección acreditado por INACAL o;
- b) Certificado sanitario emitido por una autoridad sanitaria.

Dichos documentos podrán ser emitidos a nombre del contratista, fabricante o distribuidor.

Para ambos casos se adjuntarán los informes de ensayo emitidos por Organismo de Inspección acreditado por INACAL.

5.3.1.10 Cuando el contratista presente certificado o informe de inspección de lote emitido por un Organismo de Inspección, serán objeto de vigilancia exhaustiva del PAE conforme a los procedimientos establecidos por el programa.

5.3.1.11 El EIA realiza la búsqueda y contrasta el alcance de la acreditación (método de ensayo y/o actividad de inspección) de los documentos emitidos por los OEC de nivel nacional o internacional, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, a través de la plataforma del SIGDEL que se encuentra interconectada al portal web del INACAL-DA o a través del portal web de los organismos de acreditación miembros firmantes del acuerdo de reconocimiento multilateral correspondiente (ILAC, IACC, IAF).

5.3.1.12 En caso de no ubicar o no coincidir el alcance de la acreditación (método de ensayo y/o actividad de inspección), con lo verificado en el portal web del organismo de acreditación correspondiente, el EIA observa el expediente de liberación para la subsanación por el contratista.

5.3.1.13 El EIA realiza la búsqueda, contrasta y verifica los documentos emitidos por las autoridades sanitarias u otras entidades públicas y privadas, en el portal web institucional de la entidad emisora.

5.3.1.14 En caso que el documento evaluado no se encuentre en el portal web de la entidad emisora o la entidad emisora no cuente con portal web:

- A. El EIA responsable de la evaluación del expediente de liberación, reporta el documento no encontrado vía correo electrónico al CTT con copia al

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 20 de 113

JUT; en caso que el expediente evaluado corresponda a otra UT, reporta el documento no encontrado con copia al CTT y al JUT de la UT al cual corresponde el ítem del expediente evaluado, teniendo como plazo máximo la fecha de presentación del informe final de resultados de la evaluación del expediente de liberación; no obstante, continua con el proceso de revisión.

- B. El CTT consolida los documentos no encontrados en el portal web de la entidad emisora reportados por los EIA y reporta vía correo electrónico al JUT.
- C. El JUT solicita mediante oficio o carta remitida a la entidad emisora, la verificación de los documentos no encontrados o que no coincidan con la web de dicha entidad, en un plazo no mayor de dos (02) días hábiles de recibido el reporte del EIA, lo cual no afecta el proceso de vigilancia y liberación hasta la obtención del resultado.
- D. El CTT de la UT al cual corresponde el ítem del expediente evaluado, registra en la plataforma Sistema de Gestión y Control de Certificados de Inspección de Lote (SADCIL) u otro medio habilitado para tal fin, los documentos consultados a las entidades emisoras, en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles de remitidos los oficios o cartas; asimismo, en el mismo plazo registra las respuestas recibidas de las entidades emisoras.
- E. En caso que la UT reciba como respuesta que el documento materia de verificación no fue emitido por la entidad consultada o este se encuentre adulterado:
 - i. El CTT emite un informe al JUT con copia a la SV, en el cual reporta el resultado de la verificación efectuada en los expedientes de liberación presentados y de corresponder el incumplimiento establecido en las Bases del proceso de compras.
 - ii. La SV revisa el informe del CTT y remite con informe a la UCVP, quien remite mediante memorando dirigido a la UGCTR, para las acciones que correspondan de acuerdo a sus competencias.

5.3.1.15 El EIA comunica al JUT con copia al CTT, con el resultado de la evaluación del expediente de liberación presentado por el contratista, concluyendo que el expediente se encuentra CONFORME, para la programación del EIA de acuerdo a los plazos establecidos.

5.3.1.16 El EIA notifica al contratista con copia al JUT y al CTT, el informe con el resultado de la evaluación del expediente de liberación vía correo electrónico, remitido a través del SIGDEL u otro medio.

5.3.1.17 El contratista, en caso el expediente de liberación resulte OBSERVADO, presenta el expediente de subsanación de las observaciones a través del SIGDEL, de acuerdo a los plazos establecidos.

5.3.1.18 El EIA evalúa la subsanación presentada por el contratista y emite un informe de resultados dirigido al JUT con copia al CTT, de acuerdo a los plazos establecidos, el cual es notificado al contratista.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 21 de 113

5.3.1.19 El EIA en caso de identificar incumplimientos durante la evaluación del expediente de liberación, deben ser reportados en su informe final, adjuntando el sustento respectivo.

5.3.1.20 Los plazos para revisión del expediente de liberación y emisión del informe correspondiente, son los siguientes:

- a) **Modalidad de comida caliente:** No mayor a cuatro (04) días hábiles contados a partir de la emisión de la conformidad otorgada por el EA a los volúmenes del listado de los alimentos declarados por el contratista.
- b) **Modalidad de comida lista para consumo:** No mayor a dos (02) días hábiles contados a partir de la emisión de la conformidad otorgada por el EV a la ración declarada por el contratista.

5.3.1.21 El EIA realiza la revisión integral del cumplimiento de todos los requisitos del expediente de liberación que presenta el contratista y, formula las observaciones y los requerimientos que correspondan.

5.3.1.22 La presentación por parte del contratista de la subsanación de las observaciones generadas como resultado de la revisión del expediente de liberación, se realizarán por una sola vez y en los plazos siguientes:

- a) **Modalidad de comida caliente:** Máximo dos (02) días hábiles, posteriores a la notificación de las observaciones.
- b) **Modalidad de comida lista para consumo:** Máximo un (01) día hábil, posterior a la notificación de las observaciones.

5.3.1.23 El EIA emite informe de conformidad de revisión documentaria con los resultados de la revisión integral del expediente de liberación, incluida la subsanación de observaciones, el cual es enviado al JUT con copia al CTT correspondiente para la programación de la liberación del alimento de la entrega y es notificado al contratista mediante SIGDEL.

5.3.1.24 La información generada de la revisión del expediente de liberación es registrada en el aplicativo informático del PAE.

5.3.1.25 Los plazos para la emisión de dicho informe, son los siguientes:

- a) **Modalidad de comida caliente:** Máximo dos (02) días hábiles, posteriores a la presentación de la subsanación.
- b) **Modalidad de comida lista para consumo:** Máximo un (01) día hábil, posterior a la presentación de la subsanación.

5.3.1.26 En el caso de EDUCUNA se evaluará lo siguiente (ANEXO N° 18):

- a) En el caso del programa EDUCUNA solicitar requisitos de control sanitario: certificado de salud de los manipuladores de alimentos, exámenes de baciloscopia y coprocultivo, incluyendo:
 1. En el caso de establecimientos tipo almacén se solicita el Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), manteniendo las condiciones higiénico sanitarias durante el transporte, descarga y almacenamiento en las instituciones educativas beneficiarias del programa PAE respecto a las raciones programadas y liberadas.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 22 de 113

2. En el caso de establecimientos tipo planta (concesionarias) se solicita la certificación HACCP y el Certificado de Principios Generales de Higiene – PGH manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias durante el transporte, descarga y almacenamiento en las instituciones educativas beneficiarias del programa PAE respecto a las raciones programadas y liberadas.
- b) En el caso del programa EDUCUNA los cocineros, ayudantes de cocina, personal de distribución de alimentos, personal administrativo, Jefe de Control de Calidad u otra posición con el mismo nivel de jerarquía, deberán tener lo siguiente:
 - Certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento; curso y/o experiencia en cocina con conocimientos demostrados en materia de manipulación de alimentos lo cual será evaluado por un AGL y/o EIA de corresponder.
 - Indumentaria, instrumentos y/o equipos de trabajo sanitizados antes, durante y después del proceso de preparación y distribución de los alimentos.
 - Lavado de manos (agua y jabón antibacterial) y uso de desinfectantes (alcohol 70º) por parte de los beneficiarios y personal de apoyo a niños o niñas de 12 a 36 meses del programa antes de su ingreso al consumo de los alimentos.
 - c) En el caso del programa EDUCUNA y/o concesiones los contratistas deberán cumplir como requisito sanitario obligatorio la NTS 173-MINSA/2021/DIGESA Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

5.3.2 PRESENTACIÓN DEL EIA EN EL ESTABLECIMIENTO.

- I. El EIA designado por el CTT, acude al establecimiento en la fecha y hora programada por el contratista, para realizar labores de vigilancia y liberación de alimentos.
- II. En caso el representante legal del contratista o el responsable de control de calidad del establecimiento, no permitan el ingreso al establecimiento o el responsable de control de calidad no se encuentra en el establecimiento, el EIA procede a:
 - a) Esperar un máximo de 15 minutos.
 - b) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico y lo consigna junto al Acta de vigilancia de la prestación del servicio alimentario (Anexo N°11).
 - c) Levantar el Acta de vigilancia de la prestación del servicio alimentario (Anexo N°11) en físico, consignando el hecho.
 - d) Solicitar la firma correspondiente a la persona que lo atendió.
 - e) Entregar a la persona que atendió, la copia del Acta firmada por ambas partes.
 - f) Colocar en el Acta “SE NEGÓ A FIRMAR” en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, siendo plenamente válido dicho documento.
 - g) Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta firmada y tomar evidencias fotográficas del hecho, de encontrarse el establecimiento cerrado o la persona que lo ha atendido se niegue a recibir dicha copia.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 23 de 113

- III. En caso de autorizar el ingreso, el EIA se presenta con el representante legal del contratista y/o responsable de control de calidad del establecimiento una vez efectuado su ingreso y comunica que la supervisión y liberación de los lotes de alimentos se va a realizar con el acompañamiento del responsable de control de calidad del establecimiento en forma obligatoria.
- IV. De no suscitarse ninguna eventualidad, se prosigue con el siguiente paso.

5.3.2.1 Verificación de documentación obligatoria.

- I. Durante la verificación, el contratista debe tener a disposición en el establecimiento, la siguiente documentación obligatoria para su verificación por el EIA:
 - a) Original de la Licencia de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén), vigente.
 - b) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.
 - c) Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento vigente (con frecuencia trimestral) para las siguientes actividades: i) Desinsectación, ii) Desratización, iii) Desinfección, iv) Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua; y v) Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda.
- II. En caso de incumplir con uno (01) de los requisitos de la documentación obligatoria, se procede a:
 - a) Dar por concluida las actividades de verificación documentaria y liberación por parte del EIA.
 - b) Consignar y detallar expresamente en el Acta de Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario (Anexo N°11) la siguiente información:
 - i. El resultado "NO REALIZADO".
 - ii. Motivo de la no realización de la actividad.
 - iii. Evidencia fotográfica.
 - c) Solicitar la firma correspondiente a la persona que lo atendió
 - d) Entregar a la persona que lo atendió una copia del Acta firmada por ambas partes.
 - e) Consignar en el Acta "SE NEGÓ A FIRMAR", en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, siendo plenamente válido dicho documento.
 - f) Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta firmada y tomar evidencias fotográficas del hecho, en caso la persona que lo atendió se niegue a recibir dicha copia.

- III. De encontrarse conforme el EIA continua con la siguiente actividad.

5.3.2.2 Verificación de las existencias.

- I. El EIA contrasta la información de los alimentos declarados por el contratista en su solicitud, con lo evidenciado en el establecimiento, respecto a la identificación de los lotes y las cantidades requeridas en su totalidad del producto para abastecer la entrega por ítem para el periodo

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 24 de 113

de entrega, y el stock de seguridad (modalidad comida lista para consumir).

- II. El EIA verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente de los alimentos, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa.
- III. El EIA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado.
- IV. El EIA registra el resultado de la verificación en el Acta de Vigilancia de la Prestación del Servicio Alimentario (Anexo N°11).
- V. En caso el lote no cumpla con el volumen total del producto para abastecer la entrega por ítem para el periodo de entrega – modalidad comida caliente – lista para preparar y complementos de corresponder, se suspende las actividades de vigilancia y liberación.
- VI. El contratista, una vez que tenga disponible los productos faltantes en su establecimiento, comunica mediante correo electrónico al jefe de la UT, con copia al CTT, para que designe al EIA para la verificación correspondiente.
- VII. En caso el contratista no complete la totalidad de productos industrializados e insumos para producción que conforman el/los ítems, se realizará una nueva revisión de expediente, siempre que garantice el volumen requerido por producto.
- VIII. Verificación del stock de seguridad: al inicio de cada semana de atención o cuando se requiera su uso.
- IX. En caso de encontrarse conforme, se procede con el siguiente paso.

5.3.2.3 Muestreo e Inspección destructiva de los alimentos

I. CONDICIONES PREVIAS

El EIA deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Defecto Crítico

Defecto que hace al alimento no inocuo para el consumo, por ejemplo:

- i. Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- ii. Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el alimento y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- iii. Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- iv. Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- v. Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 25 de 113

- vi. Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- vii. Materias extrañas ajenas a la naturaleza del alimento, por ejemplo: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, entre otros.
- viii. Alimentos que no cuentan con registro sanitario, alimentos con registro sanitario vencido o cancelado.
- ix. Alimentos con fecha de vida útil vencida.
- x. Alimentos sin lote en el envase.
- xi. Productos falsificados, contaminados, alterados y/o adulterados
- xii. Alimentos infestados por plagas de insectos en cualquiera de sus estadios biológicos (vivos o muertos y/o sus larvas).

b) Defecto Mayor

Defecto que hace al alimento inadecuado para su uso y/o consumo por aspectos de idoneidad y calidad, por ejemplo:

- i. Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- ii. Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- iii. Presencia de óxido en el exterior del envase.
- iv. Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- v. Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, Registro Sanitario ilegible, fecha de vencimiento o lote ilegible).
- vi. Alimentos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE.
- vii. Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.
- viii. Materias extrañas que no correspondan al alimento que afectan la idoneidad, por ejemplo: cabello, hilo, plástico u otros, que se encuentran dentro del envase primario del alimento.

c) Defecto Menor

Defecto que hace al alimento inadecuado para su consumo por aspectos de calidad; y que no cumple las especificaciones técnicas de los alimentos del PAE, por ejemplo:

- i. Peso neto del alimento no cumple con lo establecido en el rotulado.
- ii. Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas que no cumple con lo establecido en el rotulado.
- iii. Apariencia no uniforme del alimento
- iv. Coloración oscura en el huevo sancochado.
- v. Alimentos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE.
- vi. Otros defectos que represente incumplimientos a las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE.

Respecto a la determinación del tipo de defecto (crítico, mayor o menor), se tendrá en cuenta el Anexo N°01 Guía para el Muestreo e Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE

II. DESARROLLO

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 26 de 113

- a) El EIA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados, antes y después de la Inspección destructiva de los lotes de alimentos a muestrear, y registra en el formato N°01 de la Guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PAE (Anexo N°02).
- b) El EIA realiza el muestreo e inspección destructiva, de acuerdo con lo establecido en la Guía para el Muestreo e Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE (Anexo N°01)
- c) El EIA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales de los lotes evaluados.
- d) Durante el muestreo e inspección destructiva de los alimentos, en caso de encontrar defecto crítico, se procede a RECHAZAR el lote y se debe comunicar a la Autoridad Sanitaria competente. Asimismo, se deberá comunicar a la Subunidad de Control – SC y a la UGCTR, para las acciones correspondientes.
- e) Durante la muestreo e inspección destructiva de los alimentos, en caso de encontrar defecto mayor, se procede a ELEVAR el nivel de muestreo del lote y proceder de acuerdo al Anexo N° 01.
- f) Durante la inspección destructiva de los alimentos, en caso de encontrar defecto menor, NO SE AUTORIZA el muestreo
- g) El EIA registra los resultados de la evaluación de la integridad e idoneidad de los alimentos, en Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista según el Anexo N°11 y Anexo N° 08.

5.3.2.4 Productos no conformes durante el proceso de muestreo e inspección destructiva de alimentos en los establecimientos de los contratistas del PAE.

5.3.2.4.1 Alimentos no conformes con defectos críticos

- a) El EIA, si durante las actividades de muestreo de alimentos en el establecimiento del proveedor, detecta defectos críticos, este deberá proceder como se indica a continuación:
 - i. Comunica de manera verbal al responsable de control de calidad del establecimiento del contratista, y mediante comunicación telefónica y correo electrónico al CTT, a fin de que se efectúen las acciones que corresponda.
 - ii. Realiza la toma fotográfica, videos u otras evidencias que sustenten que el hallazgo del alimento es no conforme.
 - iii. En caso de encontrar defecto crítico aplicando lo señalado en la Guía para el Muestreo e Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE (Anexo N°01), se procede a RECHAZAR el lote y comunica a la Autoridad Sanitaria competente.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 27 de 113

- iv. Posterior a ello, el EIA registra la información y los datos del hallazgo de los alimentos no conformes en el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11), consignando como mínimo la siguiente información: nombre del alimento, fabricante, procesador y/o fraccionador, marca, código de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, Registro Sanitario, autorización sanitaria, cantidad del lote y cantidad de unidades que presentaron observaciones.
 - v. Suscribe el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) y deja la copia al contratista, con el cual se da por notificado sobre el hallazgo.
 - vi. Luego, comunica mediante correo electrónico dirigido al JUT con copia al CTT los incumplimientos identificados, adjuntando el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) y las evidencias respectivas (fotografías y/o vídeos), en un plazo no mayor de un (01) día hábil.
- b) El CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico institucional, al EV con copia al jefe de la UCVP, sobre el hallazgo.
 - c) El UCVP adoptará las medidas que correspondan respecto al producto involucrado en el establecimiento del contratista y comunicará al Sub Unidad de Control y a la UGCTR, para las acciones correspondientes.

5.3.2.4.2 Alimentos no conformes con defectos mayores y menores

- a) El EIA, si durante las actividades de muestreo de alimentos en el establecimiento del contratista identifica alimentos con defectos mayores, se procede a:
 - i. Realiza el remuestreo del alimento con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente; continuando con la actividad de encontrar conforme el lote del alimento autoriza la liberación.
 - ii. De persistir la observación en el lote del alimento, no se autoriza la liberación del lote.
 - iii. Suscribe el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) junto al responsable de control de calidad del proveedor y deja una copia, dándose por notificado al contratista sobre el hallazgo.
 - iv. Comunica mediante correo electrónico dirigido al CTT con copia al JUT el hallazgo, en un plazo no mayor de un (01) día hábil, adjuntando el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11).
- b) El EIA, si durante las actividades de muestreo de alimentos en el establecimiento del contratista identifica alimentos con defectos menores se procede a:
 - i. En el lote del alimento, no se autoriza la liberación del lote.
 - ii. Suscribe el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) junto al responsable de control de calidad del

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 28 de 113

proveedor y deja una copia, dándose por notificado al contratista sobre el hallazgo.

- iii. Comunica mediante correo electrónico dirigido al CTT con copia al JUT el hallazgo, en un plazo no mayor de un (01) día hábil, adjuntando el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11).
- c) El CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico institucional, al EV con copia al jefe de la UCVP, sobre el lote no conforme.
- d) LA UCVP adoptará las medidas que correspondan respecto al producto involucrado en el establecimiento del contratista y comunicará al Sub Unidad de Control, para las acciones correspondientes.

5.3.2.5 VIGILANCIA Y LIBERACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DEL CONTRATISTA

- 5.3.2.5.1** El(a) JUT recibe el informe de revisión del expediente de liberación conforme, y lo deriva al CTT, quien a su vez designa a un EIA mediante el SIGDEL y/o correo electrónico y comunica mediante correo electrónico.
- 5.3.2.5.2** La designación del EIA se realiza de manera aleatoria a fin de garantizar que no sea recurrente con el mismo contratista.
- 5.3.2.5.3** El EIA, aplica los instrumentos de vigilancia, los cuales se registran en línea en el aplicativo informático del PAE; finalizado el registro se realiza el envío de la información al SIGDEL.
- 5.3.2.5.4** En caso exista dificultad para realizar el registro en línea en el aplicativo informático, sea de carácter técnico, fortuito o de fuerza mayor, previa comunicación y autorización del CTT con copia al JUT, de manera excepcional el EIA utiliza los formatos en físico o digital y con el responsable de control de calidad del establecimiento proceden a suscribir de forma manuscrita o digital; luego de superada la dificultad, el EIA tiene un plazo máximo de 24 horas para subir las fichas y/o acta al SIGDEL.

A. Presentación del EIA en el establecimiento del contratista.

- i. El EIA realiza el registro de la información en la aplicación móvil cada vez que se constituye en el establecimiento del contratista y previo al inicio de sus actividades, para lo cual efectúa la búsqueda del código del establecimiento y procede a tomar la evidencia fotográfica en la que se visualice la fachada del establecimiento junto con el EIA.
- ii. En caso que, el representante legal del contratista o el responsable de control de calidad del establecimiento, no permitan el ingreso al establecimiento o el responsable de control de calidad no se encuentra en el establecimiento, el EIA procede a:
 - a) Esperar un máximo de 15 minutos.
 - b) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
 - c) Registrar en la ficha correspondiente la causal incurrida y el resultado "SUSPENDIDO", transcurrido los 15 minutos.
 - d) Levantar el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) en físico, consignando el hecho e indicando el incumplimiento contractual incurrido.
 - e) Solicitar la firma correspondiente a la persona que lo atendió.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 29 de 113

- f) Entregar a la persona que atendió, la copia del Acta firmada por ambas partes.
 - g) Colocar en el Acta “SE NEGÓ A FIRMAR” en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, siendo plenamente válido dicho documento.
 - h) Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta firmada y tomar evidencias fotográficas del hecho, de encontrarse el establecimiento cerrado o la persona que lo ha atendido se niegue a recibir dicha copia.
- iii. El EIA se presenta con el representante legal del contratista y/o responsable de control de calidad del establecimiento una vez efectuado su ingreso y comunica que la vigilancia se va a realizar con el acompañamiento del responsable de control de calidad del establecimiento en forma obligatoria, el mismo que debe cumplir con todos los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Compras.

B. Verificación de la documentación obligatoria y causales de suspensión

- i. El EIA inicia la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista verificando la documentación obligatoria y las causales de suspensión establecidas en las Bases del Proceso de Compras, que incluye la revisión de la documentación detallada en el numeral 5.5.5, aplicando la Ficha correspondiente a la actividad programada en el día de la vigilancia.
- ii. En caso que, se identifique una o más causales de suspensión establecidas en las Bases del Proceso de Compras, en cualquier etapa del proceso de vigilancia y liberación, el EIA procede a:
 - a) Dar por concluida las actividades de vigilancia y liberación.
 - b) Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
 - c) Registrar en la ficha correspondiente la causal incurrida y el resultado “SUSPENDIDO”.
 - d) Consignar y detallar expresamente en el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) la siguiente información:
 - i. El resultado “SUSPENDIDO”.
 - ii. La causal incurrida y sustento del motivo de la suspensión.
 - iii. El plazo indicado por el contratista para el levantamiento de la suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles.
 - e) Solicitar la firma correspondiente a la persona que lo atendió
 - f) Entregar a la persona que lo atendió una copia del Acta firmada por ambas partes.
 - g) Consignar en el Acta “SE NEGÓ A FIRMAR”, en caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, siendo plenamente válido dicho documento.
 - h) Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta firmada y tomar evidencias fotográficas del hecho, en caso la persona que lo atendió se niegue a recibir dicha copia.
 - i) El EIA continua con la siguiente actividad de vigilancia y liberación, en caso NO identifique causales de suspensión.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 30 de 113

5.3.2.5.5 El EIA inicia la vigilancia y liberación de alimentos, una vez que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) **Modalidad de comida caliente:** Cuando el expediente de liberación de los lotes presentados para la liberación del periodo de atención de la entrega correspondiente cuenta con resultado CONFORME.
- b) **Modalidad de comida lista para consumo:** Cuando el expediente de liberación de los lotes presentados para el día de producción y/o día de liberación (diaria o del periodo de atención) cuenta con resultado CONFORME.

5.3.2.5.6 Los plazos para que el EIA se constituya en el establecimiento del contratista, a fin de iniciar la vigilancia y liberación de alimentos, son los siguientes:

- a) **Modalidad de comida caliente:** Hasta el siguiente día hábil de notificada la conformidad al contratista.
- b) **Modalidad de comida lista para consumo:** Hasta el mismo día de notificada la conformidad al contratista, según corresponda.

5.3.2.5.7 En caso fortuito y/o de fuerza mayor, cuando el EIA no pueda constituirse al establecimiento del contratista, este es responsable de reportar mediante correo electrónico al CTT con copia al JUT el mismo día de ocurrido el evento; en este caso, el CTT es responsable de reprogramar, comunicar y sustentar la misma al JUT y al EV, así como comunicar mediante correo electrónico al contratista.

5.3.2.5.8 La UT en cuya jurisdicción se encuentre ubicado el establecimiento de un contratista que presta servicio alimentario en otra UT, debe asumir la vigilancia y liberación, para lo cual el CTT de la UT que presta el servicio alimentario, deriva el expediente de liberación al CTT de la UT donde se encuentra el establecimiento, con copia a los jefes de ambas UT, el mismo día que el contratista ha sido notificado. El CTT de la UT donde se ubica el establecimiento es responsable de programar y comunicar al EIA para que se constituya en el establecimiento del contratista, para iniciar las actividades de vigilancia y liberación.

5.3.2.5.9 La vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista de la modalidad de comida lista para consumo, se realiza según la siguiente frecuencia:

- a) Actividades que comprenden la vigilancia del proceso productivo en el establecimiento del contratista: de forma diaria y por turno.
- b) Actividades que comprenden la liberación de alimentos industrializados de consumo directo: de forma diaria antes de iniciar el primer turno.
- c) Actividades que comprenden la liberación de los insumos a usar para la preparación en la IE: hasta el mismo día antes de inicio del periodo de atención.

5.3.2.5.10 La vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista se realiza con objetividad, integridad, imparcialidad y confidencialidad, cumpliendo las disposiciones establecidas en el presente procedimiento.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 31 de 113

5.3.2.5.11 Los materiales y herramientas (físicas o digitales) que debe portar el EIA durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista, son los siguientes:

- a) Fotocheck emitido por el PAE o carta de presentación emitida por el JUT de la UT al que pertenece el EIA
- b) Control médico (conforme a lo establecido en el numeral 5.1.1.4) Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE, vigente.
- c) Bases del Proceso de Compras, vigente.
- d) Contrato del contratista y adendas, de corresponder.
- e) Compromisos asumidos por el contratista relacionados al alimento y/o al establecimiento.
- f) Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa.
- g) Procedimiento para la vigilancia y liberación de alimentos en los establecimientos de los contratistas del Programa, vigente e instrumentos de vigilancia y liberación respectivos.
- h) Dispositivo criptográfico (token) u otros, para la firma digital.
- i) Última acta y ficha de la vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento del contratista.
- j) Indumentaria adecuada y completa (calzado cerrado, mandil, toca, mascarilla y guantes de corresponder).
- k) EPP proporcionados por el PAE, en caso corresponda.
- l) Dispositivo móvil (institucional), el mismo que debe contar con la aplicación instalada y actualizada (última versión), verificando que el GPS del equipo se encuentre activado y sus accesorios se encuentren en condiciones que garanticen su utilización. En caso no tenga asignado un dispositivo móvil institucional, la UT debe gestionar la habilitación de un dispositivo móvil para dicho servidor.

5.3.2.5.12 Presentación del EIA en el Establecimiento del Contratista

- A. **Modalidad de comida lista para consumo:** El EIA se presenta en el establecimiento del contratista media hora antes de la programación, a fin de coordinar con el EIA del turno anterior las actividades realizadas durante su jornada y solo puede retirarse después de haber coordinado con el EIA del siguiente turno, en caso de turnos continuos; asimismo, es responsable de comunicar de manera inmediata al CTT con copia al JUT cualquier caso fortuito y esperar instrucciones.
- B. **Modalidad de comida caliente:** El EIA se presenta en el establecimiento del contratista según la programación, a fin de realizar las actividades de vigilancia; asimismo, es responsable de comunicar de manera inmediata al CTT con copia al JUT cualquier caso fortuito y esperar instrucciones.

5.3.2.5.13 Verificación de documentación obligatoria y causales de suspensión

Durante la vigilancia, el contratista debe tener a disposición en el establecimiento, la siguiente documentación obligatoria para su verificación por el EIA:

- a) Original de la Licencia de Funcionamiento del establecimiento (planta y/o almacén), vigente.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 32 de 113

- b) Requisitos establecidos en las Bases para el profesional de control de calidad del establecimiento.
- c) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según lo establecido en las Bases del Proceso de Compras.
- d) Control médico vigente (certificado, constancia o informe médico) de los sus manipuladores de alimentos, con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes médicos de baciloscopia y coprocultivo con resultados negativos, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS), adjuntando la copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad.
- e) Certificados de Saneamiento Ambiental del establecimiento vigente (con frecuencia trimestral) para las siguientes actividades: i) Desinsectación, ii) Desratización, iii) Desinfección, iv) Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua; y v) Limpieza de tanque séptico, en caso corresponda.
- f) Documentación sustentatoria que evidencie la calidad sanitaria del agua utilizada en su establecimiento.
- g) Registro Sanitario y documentación que demuestre la calidad sanitaria del hielo utilizado (de corresponder) en su establecimiento. En caso de que el proceso productivo del hielo se realice en su establecimiento, deberá contemplar en sus manuales las medidas para garantizar su calidad sanitaria.

En caso de incumplir con uno (01) de los requisitos de la documentación obligatoria, se suspende la vigilancia y liberación.

5.3.2.5.14 Verificación de las condiciones higiénico sanitarias para almacén y tipo planta

- i. Se realiza cuando el EV da la conformidad del expediente de liberación, para ello el EIA utiliza la Ficha de vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento.
- ii. La frecuencia del uso de la Ficha de vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento, se utiliza en la primera vigilancia de entrega, según la frecuencia establecida y de ser necesario cuando se evidencia desviación de las condiciones higiénico sanitarias.
- iii. Según la siguiente frecuencia:

a) Vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento del contratista - tipo planta:

- i. Cada treinta (30) días hábiles:
 - Antes del inicio de la liberación, en la primera vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento;
 - Antes y/o durante el primer turno de producción, en las siguientes vigilancias higiénico sanitarias del establecimiento.
- ii. Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista, según causales establecidas en la Ficha de Vigilancia

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 33 de 113

Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (Anexo N°05).

b) Vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento del contratista - tipo almacén:

- i. Antes del inicio de la primera liberación programada para una determinada entrega, en los establecimientos de la modalidad de comida caliente.
- ii. Cada quince (30) días hábiles, antes del inicio de la liberación
- iii. Cuando se realiza el levantamiento de la suspensión de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista, según causales establecidas en la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (Anexo N°06).
- iv. El EIA verifica las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento del contratista, aplicando la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (**Anexo N°05**) o Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (**Anexo N°06**), según tipo de establecimiento (tipo planta o tipo almacén) y de acuerdo a la frecuencia establecida.
- v. El EIA verifica la subsanación de las observaciones realizadas en la vigilancia anterior, de corresponder, aplicada al establecimiento del contratista, procediendo a:
 - Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
 - Consignar el estado de la subsanación de las observaciones en el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11), precisando si el contratista cumplió o no con levantar las referidas observaciones y el detalle de la subsanación.
- vi. El EIA verifica la implementación de los procedimientos establecidos en los programas de BPM, BPAL, PHS, Plan HACCP, según corresponda, procediendo a:
 - Realizar el recorrido de las instalaciones del establecimiento, para verificar las condiciones sanitarias, de limpieza y mantenimiento de la infraestructura y equipos.
 - Revisar los manuales, registros y otros documentos según corresponda, los mismos que sustentan la implementación de los procedimientos.
- vii. El EIA verifica la capacitación del personal, formulando preguntas a los manipuladores de alimentos que se encuentren laborando en el establecimiento, en los temas detallados en el ítem 3.7 del anexo 6.
- viii. En caso se evidencie observaciones no contempladas como causales de suspensión, durante la verificación de las condiciones higiénico sanitarias y/o en cualquier etapa de la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista, el EIA procede a:

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 34 de 113

- Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
- En caso la observación se identifica durante la etapa de verificación higiénico sanitaria del establecimiento del contratista, consigna la observación en la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (Anexo N°05) o Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (Anexo N°06).
- Consignar en el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) las observaciones identificadas y el plazo máximo de cinco (05) días hábiles para que el contratista realice la subsanación.

ix. En caso que el resultado de la evaluación higiénico sanitaria sea “NO SATISFACTORIO”, el EIA procede a:

- Suspender la vigilancia del establecimiento.
- Recoger las evidencias fotográficas y/o audiovisuales, de acuerdo a lo establecido en Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
- Seleccionar la causal de suspensión en la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (Anexo N°05) o Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (Anexo N°06).
- Registrar el hecho en el Acta de vigilancia de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11), detallando la siguiente información:
 - El resultado “SUSPENDIDO”.
 - La causal incurrida y sustento del motivo de la suspensión.
 - El plazo indicado por el contratista para el levantamiento de la suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles.
- Solicitar la firma correspondiente a la persona que lo atendió.
- Entregar a la persona que lo atendió, una copia del acta firmada por ambas partes.
- En caso la persona que lo atendió se niegue a firmar, consigna en el acta “SE NEGÓ A FIRMAR”, siendo plenamente válido dicho documento y entrega una copia del acta firmada por el EIA.
- Dejar por debajo de la puerta la copia del Acta firmada por el EIA y tomar evidencias fotográficas del hecho, en caso la persona que lo atendió se niegue a recibir dicha copia.
- En caso el resultado de la evaluación higiénico sanitaria del establecimiento sea “SATISFACTORIO”, el EIA culmina la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (Anexo N°05) o Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (Anexo N°06) y continua con la siguiente actividad de vigilancia.

5.3.2.5.15 El EIA verifica la disponibilidad e integridad del lote restringido de acuerdo a las condiciones en que se realizó el muestreo. El lote deberá presentar las medidas de seguridad que se colocaron, caso contrario se suspende la liberación.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 35 de 113

5.3.2.5.16 Verificación de las existencias de los alimentos industrializados, de procesamiento primario²⁵ o insumos (para su uso en la IE)

- A. El EIA contrasta la información de los alimentos declarados por el contratista en el expediente de liberación con resultado de evaluación conforme (según Anexo del listado de alimentos de las Bases del Proceso de Compras), con lo evidenciado en el establecimiento, respecto a la identificación de los lotes y las cantidades requeridas para abastecer el stock de seguridad o el periodo o el día de atención (modalidad de comida lista para consumo) o la entrega correspondiente (modalidad de comida caliente).
- B. El EIA verifica el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del periodo de atención de la entrega correspondiente, de los alimentos a liberar, según lo establecido en las consideraciones especiales de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa.
- C. El EIA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales de cada lote verificado, a través de la aplicación informática del PAE, de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
- D. El EIA registra el resultado de la verificación (Conforme / No Conforme) en la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°07).
- E. En caso las existencias verificadas no abastecen la atención del número total de usuarios de uno o más ítems, para el día y/o turno de liberación o para la entrega correspondiente según sea el servicio alimentario y la modalidad de atención, el contratista indica al EIA el ítem al cual afecta la cantidad faltante; este registra dicha información en la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°07) y procede de acuerdo a los siguientes casos.

La verificación de las existencias de los lotes de alimentos presentados por el contratista en el expediente de liberación, se realiza cuando el expediente de liberación cuenta con resultado de evaluación CONFORME y de acuerdo a las frecuencias detalladas a continuación:

- a) Verificación del stock de seguridad: al inicio de cada semana de atención o cuando se requiera su uso.
- b) Verificación de existencias de la modalidad de atención comida lista para consumo:
 - Alimentos industrializados para consumo directo: por día de atención, antes del inicio de liberación del primer turno.
 - Insumos a usar para la preparación en la IE: antes de iniciar la inspección visual de los alimentos programados para la liberación del periodo de atención.
- c) Verificación de existencias de la modalidad de comida caliente: Se realiza antes de inspección visual de los alimentos programados para

²⁵ A excepción de las materias primas e insumos utilizados en el proceso productivo de los alimentos elaborados

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 36 de 113

la liberación de una determinada entrega y posterior a la aplicación de la ficha de vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento.

- d) En caso de cambio de lote por hallazgo de alimento no conforme, reposición u otras causas: Se realiza posterior al resultado de la revisión documentaria con resultado conforme y previo al inicio del muestreo del nuevo lote de producto.
- e) El EIA verifica que el alimento sea elaborado en un único establecimiento donde se realiza la liberación, para la atención de un ítem.
- f) El EIA verifica las existencias de las materias primas e insumos presentados por el contratista en su expediente de liberación con resultado de evaluación conforme, antes del inicio del proceso productivo, por día o turno, según la programación de producción efectuada por el contratista, procediendo a:

5.3.2.5.17 Verificación del proceso productivo de los alimentos elaborados en el establecimiento del contratista.

- a) La verificación del proceso productivo se realiza de forma diaria y por turno, de acuerdo a los horarios de producción y liberación de alimentos comunicados por el contratista, según Anexo de las Bases del Proceso de Compras.
- b) La verificación de las cantidades de alimentos elaborados, se realiza en los siguientes escenarios:
 - i. Al finalizar el proceso productivo del día, en el caso que los alimentos se preparen para ambos turnos de atención.
 - ii. Por turno de atención, en el caso que los alimentos se elaboren para cada turno de atención y la producción culmine antes de iniciar la carga y estiba.
 - iii. De manera simultánea, en el caso que el establecimiento continúe con el proceso productivo y paralelamente realice la carga y estiba de alimentos.

El EIA seguirá el siguiente detalle:

- A. El EIA verifica que el alimento sea elaborado en un único establecimiento donde se realiza la liberación, para la atención de un ítem.
- B. El EIA verifica las existencias de las materias primas e insumos presentados por el contratista en su expediente de liberación con resultado de evaluación conforme, antes del inicio del proceso productivo, por día o turno, según la programación de producción efectuada por el contratista, procediendo a:
 - a) Contrastar la información declarada por el contratista en el Anexo listado de alimentos del expediente de liberación, con las cantidades e identificación de los lotes a utilizar en la dosificación del día o turno de producción.
 - b) Verificar la fecha de vencimiento, la cual no debe caducar antes de la fecha de vencimiento del alimento elaborado.
- C. En caso la verificación de existencias de uno o más lotes de las materias primas o insumos es NO CONFORME, el EIA no realiza la evaluación de dicho/s lote/s y comunica al responsable de control de calidad del contratista para que realice las acciones que correspondan.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 37 de 113

D. En atención al párrafo anterior, el contratista puede proceder a:

- a) Solicitar el uso de otro lote de materia prima con resultado de evaluación de expediente de liberación conforme o,
- b) Presentar a través del SIGDEL un nuevo expediente de liberación para su evaluación de acuerdo al numeral 5.6.1 o,
- c) Solicitar la sustitución de alimentos de acuerdo al Procedimiento de sustitución de alimentos en la atención alimentaria del Programa de Alimentación Escolar.
- d) Solicitar el uso del stock de seguridad, mediante carta ingresada a través de mesa de partes virtual o correo electrónico, dirigido al JUT con copia al CTT y al IA; en este caso el EIA procede a:
 - i. Autorizar el uso del stock de seguridad, de acuerdo a las consideraciones establecidas por la UDPC (Anexo N°14).
 - ii. Reportar mediante correo electrónico al CTT con copia al JUT, el uso del stock de seguridad, indicando los motivos y los alimentos liberados.
 - iii. Realizar la evaluación de las características físico organolépticas del alimento de stock de seguridad, para su liberación.

E. En caso la verificación de existencias de la materias primas o insumos sea CONFORME, el EIA realiza la evaluación durante la etapa de dosificación / formulación, por cada lote a utilizar y por día o turno, según la programación de producción efectuada por el contratista, antes y durante la apertura de los envases, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa y/o fichas técnicas de alimentos (según corresponda) y según el procedimiento detallado en la Guía para el muestreo e inspección destructiva de los alimentos del PAE (Anexo N°01).

F. En caso de observar algún defecto durante la evaluación de las materias primas o insumos, el EIA comunica al responsable de control de calidad del contratista para que realice la selección y separación de las unidades defectuosas y no autoriza el uso de dichas unidades; de persistir el defecto, el EIA no autoriza el uso del lote y comunica el hecho al responsable de control de calidad del contratista para las acciones que correspondan.

G. En atención al párrafo anterior, el contratista puede proceder a:

- a) Solicitar el uso de otro lote de materia prima con resultado de evaluación de expediente de liberación conforme o,
- b) Presentar a través del SIGDEL un nuevo expediente de liberación para su evaluación de acuerdo al numeral 5.3.1 o,
- c) Solicitar la sustitución de alimentos de acuerdo al Procedimiento para la sustitución de alimentos en la atención alimentaria del Programa de Alimentación Escolar o,
- d) Solicitar el uso del stock de seguridad, mediante carta ingresada a través de mesa de partes virtual y/o correo electrónico, dirigido al JUT con copia al CTT y al IA; en este caso el EIA procede a:

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 38 de 113

- i. Autorizar el uso del stock de seguridad, de acuerdo a las consideraciones para la determinación del stock de seguridad en la modalidad de atención comida lista para consumo para la prestación del servicio alimentario del PAE, establecidas por la UDPC (Anexo N°14).
 - ii. Reportar mediante correo electrónico al CTT con copia al JUT, el uso del stock de seguridad, indicando los motivos y la ración liberada.
 - iii. Realizar la evaluación de las características físico organolépticas de dicho stock de seguridad, para su liberación.
- H. En caso la materia prima o insumo resulte CONFORME, el EIA autoriza el inicio del proceso productivo.
- I. El EIA realiza la verificación del cumplimiento de las dosificaciones y formulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa o Tabla de dosificación de alimentos, según servicio alimentario y alimento a elaborar.
- J. El EIA verifica antes del inicio y durante el proceso productivo, las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones y equipos y que el responsable de control de calidad del establecimiento y todo el personal manipulador de alimentos, apliquen los procedimientos establecidos en su plan HACCP, manuales de BPM, BPAL y PHS, según corresponda.
- K. El EIA realiza la evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos elaborados, durante el proceso productivo, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, aplicando el procedimiento indicado en la Guía para el muestreo y evaluación de las características físicas y organolépticas de alimentos del PAE (Anexo N°01).
- L. En caso de evidenciar alguna desviación de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa, el EIA comunica el hecho al responsable de control de calidad del establecimiento, a fin que adopte las acciones correctivas inmediatas de acuerdo a lo establecido en su plan HACCP o manual BPM, según corresponda, antes de continuar con el proceso y no autoriza la liberación del batch de producción en donde ha identificado la desviación hasta que se realice la acción correctiva.
- M. El EIA verifica las cantidades de alimentos elaborados, por lote y presentación, de acuerdo a las frecuencias establecidas en el 5.4.5.17
- N. En caso las cantidades verificadas no abastecen la atención del número total de usuarios del día y/o turno de liberación de uno o más ítems y el contratista no cuenta con materia prima y/o insumo con expediente de liberación conforme, para completar dicha producción, indica al EIA el ítem al cual afecta la cantidad faltante y procede a:
 - a) Solicitar el intercambio de alimentos de acuerdo al Procedimiento para el intercambio de alimentos en la atención alimentaria del Programa o,

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 39 de 113

- b) Solicitar el uso del stock de seguridad, mediante carta ingresada a través de mesa de partes virtual o correo electrónico, dirigido al JUT con copia al CTT y al IA; en este caso el EIA procede a:
 - i. Autorizar el uso del stock de seguridad, de acuerdo a las consideraciones para la determinación del stock de seguridad en la modalidad de atención comida lista para consumo para la prestación del servicio alimentario del PAE, establecidas por la UDPC (Anexo N°17)
 - ii. Reportar mediante correo electrónico al CTT con copia al JUT, el uso del stock de seguridad, indicando los motivos y la ración liberada.
 - iii. Realizar la evaluación de las características físico organolépticas de dicho stock de seguridad, para su liberación.
- O. En caso no se cuenta con stock de seguridad, el EIA autoriza la liberación de las cantidades existentes para atender parcialmente, verificando que la ración se encuentre completo.
- P. En caso no se cuenta con stock de seguridad ni existencias para una atención parcial, el EIA culmina la verificación de las existencias y procede a:
 - a) Suspender las actividades de vigilancia y liberación.
 - b) Consignar en el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11) la observación y el plazo para la subsanación establecido por el contratista, considerando como máximo cinco (05) días hábiles.
- Q. El EIA realiza las tomas fotográficas y/o audiovisuales durante el proceso productivo a través de la aplicación informática del PAE y de acuerdo a lo establecido en la Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE (Anexo N°03).
- R. El EIA registra los resultados de la verificación del proceso productivo en la Ficha del Anexo N° 09, de acuerdo a la siguiente información:
 - a) Datos del alimento a elaborar.
 - b) Existencia de causales de suspensión.
 - c) Condiciones higiénico sanitarias durante la elaboración del alimento.
 - d) Verificación de existencias de las materias primas e insumos.
 - e) Evaluación de las materias primas e insumos
 - f) Formulación y dosificación de los alimentos a elaborar.
 - g) Evaluación del alimento elaborado
 - h) Verificación de las cantidades del alimento elaborado
 - i) De existir observaciones adicionales, se detalla en los campos señalados como OBSERVACIONES

5.3.2.5.18 Vigilancia del Canasta de Alimentos

- a) El contratista es el responsable de presentar a la UT a través correo electrónico y/o mesa de partes virtual, el cronograma de armado de canastas de alimentos (fecha y turno), debidamente firmado por el responsable de control de calidad o representante del establecimiento.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 40 de 113

- b) El CTT es responsable de programar la vigilancia de canastas de alimentos, de acuerdo al cronograma presentado por el contratista, considerando el periodo de liberación; en caso no sea posible programar la vigilancia mediante la verificación de todo el proceso de canastas de alimentos, por no contar con disponibilidad del personal u otro caso fortuito y/o fuerza mayor debidamente sustentado, el CTT es el encargado de programar al EIA para que verifique la conformidad de las canastas de alimentos armadas, previo a la carga y estiba y reportar mediante correo electrónico al JUT, para su conocimiento.
- c) El EIA es responsable de realizar la vigilancia del armado de canastas de alimentos conforme a la programación establecida por el CTT, posterior a la liberación de los alimentos en el establecimiento del contratista.
- d) El contratista previo al inicio del armado de canastas, debe garantizar que cuenta con área exclusiva para el armado y área de almacenamiento de las canastas puede ser exclusivo o acondicionado, que cumplan las condiciones sanitarias conforme lo detallado en el Ficha de vigilancia del armado de canastas de alimentos (Anexo N°04).
- e) Antes de iniciar la vigilancia del armado de canastas, el contratista presenta en el establecimiento su propuesta de ordenamiento de los alimentos dentro del empaque (bolsa, caja u otro envase, según corresponda) contemplando lo siguiente:
 - i. Los productos cuyo envase sea rígido, por ejemplo, hojalata, deben ir en la base del empaque manteniendo su sentido de apilamiento de origen.
 - ii. El aceite vegetal u otro alimento con envase frágil o con riesgo de pérdida de la integridad del contenido o fragilidad de su estado, no se incluye dentro de la canasta armada de alimentos y será distribuida en su empaque original.
 - iii. Se debe considerar las condiciones de apilamiento, establecidas por el fabricante, para cada alimento.

5.3.2.5.19 Verificación de vehículos de transporte, carga y estiba

- A. En la Modalidad de comida caliente, previo a la verificación de los vehículos de transporte carga y estiba, se realizan las siguientes actividades:
 - a) Es responsabilidad del contratista los siguientes aspectos:
 - i. Presentar el cronograma de la carga y estiba durante el proceso de liberación, como máximo hasta el último día de evaluación de los lotes de alimentos a liberar para la entrega correspondiente.
 - ii. El cronograma de la carga y estiba debe consignar: ruta, placa del vehículo, fecha y hora de inicio de carga y estiba y el listado de las Instituciones Educativas de cada ruta.
 - iii. El cronograma de la carga y estiba debe estar debidamente firmado por el responsable de control de calidad del establecimiento.
 - iv. De haber alguna modificación, el contratista es responsable de efectuar la comunicación y presentación de la misma a la mesa de partes virtual o presencial de la UT, con un plazo máximo de hasta un (01) día hábil antes de ejecutar el cronograma modificado.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 41 de 113

- b) El EIA es responsable de remitir el cronograma de la carga y estiba al CTT con copia al JUT, el mismo día de la recepción del mismo.
 - c) El CTT es responsable de programar a los EIA, de acuerdo al cronograma de carga y estiba proporcionado por el contratista, debiendo considerar el 100% de los vehículos señalados en dicho cronograma; asimismo, comunica al JUT mediante correo electrónico, para conocimiento y fines.
 - d) El CTT, en caso no cuente con disponibilidad de personal o se presente otro caso fortuito y/o fuerza mayor, es responsable de reportar mediante correo electrónico al JUT con copia al EV para su conocimiento, el motivo por el cual no programa la verificación del 100% de los vehículos.
- B. La verificación de los vehículos de transporte, carga y estiba de alimentos, realizada por el EIA en el establecimiento del contratista, se lleva a cabo de acuerdo a la siguiente frecuencia:
- a) Modalidad de comida lista para consumo:
 - Los alimentos liberados para el consumo directo por turno de atención, culminada la evaluación de los alimentos a liberar.
 - Los insumos liberados para la preparación en la IE al culminar la evaluación del total de los insumos programados para el periodo de atención.
 - b) Modalidad de comida caliente: Al culminar la evaluación del total de los alimentos a liberar para la entrega correspondiente.
- C. El EIA se presenta en el establecimiento treinta (30) minutos antes del inicio de la carga y estiba de los alimentos, de acuerdo al cronograma presentado por el contratista y realiza la verificación, teniendo en cuenta lo siguiente:
- a) Modalidad de comida caliente: Verifica las condiciones higiénico sanitarias y las condiciones de carga y estiba del 100% de los vehículos de transporte, cuando dicha actividad se realice durante su permanencia en el establecimiento.
 - b) Modalidad de comida lista para consumo: Verifica las condiciones higiénico sanitarias y las condiciones de carga y estiba del 100% de los vehículos de transporte, destinados a la distribución de los alimentos del turno de atención supervisado; en caso el proceso productivo y la carga y estiba se realizan de forma simultánea, y no se cuenta con otro EIA disponible, no requiere realizar la verificación de las condiciones de carga y estiba en el 100% los vehículos.
- D. Para la Verificación de los vehículos de transporte, carga y estiba, el EIA debe contar con la relación de vehículos a utilizar por ruta de distribución e ítem, presentada por el contratista durante la firma del contrato y/o cada vez que cambie o incorpore vehículo de transporte, según Anexo de las Bases del Proceso de Compras; el GC es responsable de mantener actualizado en el SIGO, el registro de los vehículos declarados por el contratista y comunicar al EIA programado y al CTT con copia al JUT.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 42 de 113

5.3.2.5.20 Culminación de la actividad de vigilancia y liberación del día y/o turno programado en el establecimiento del contratista.

- A. Culminado el día y/o turno de la vigilancia programada, el EIA genera el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°11), de acuerdo a la siguiente frecuencia:
 - a) Modalidad de comida lista para consumo: Por turno de vigilancia.
 - b) Modalidad de comida caliente: Por día de vigilancia.
- B. El Acta de vigilancia y liberación debe ser redactada de forma objetiva, clara, concisa y precisa, no sesgada; la redacción, orden y ortografía deben ser impecables y guardar relación con la vigilancia realizada; asimismo, según la actividad realizada, debe contener la siguiente información:
 - a) Los resultados de la verificación de la documentación obligatoria del establecimiento (detallando el número del documento, la fecha de emisión, la vigencia y la entidad emisora).
 - b) Los resultados de la verificación higiénico sanitaria del establecimiento, en el que se debe consignar el puntaje obtenido, observaciones identificadas y el plazo para la subsanación de las observaciones, considerando como plazo máximo la siguiente vigilancia higiénico sanitaria.
 - c) La subsanación de las observaciones generadas durante la vigilancia higiénico sanitaria y/o durante las actividades de vigilancia y liberación, debiendo precisar el detalle de la subsanación efectuada.
 - d) La verificación del cumplimiento de los compromisos asumidos por el contratista, relacionados al alimento y/o al establecimiento del contratista, consignando el documento que acredita el compromiso (de corresponder) y precisando si cumplió o incumplió los compromisos.
 - e) El resultado de la verificación de las existencias de los alimentos industrializados o de procesamiento primario declarados por el contratista y el cumplimiento de la fecha de vencimiento mínima adicional a la fecha final del período de atención de la entrega correspondiente.
 - f) El resultado de la verificación de la existencia del stock de seguridad según días de atención establecidos en las Bases del Proceso de Compras.
 - g) Los resultados de la vigilancia del proceso productivo, precisando el número de batch de producción y la cantidad producida, para la modalidad Alimentos listos para consumir.
 - h) El detalle de los alimentos evaluados (nombre, marca, presentación, lote, fecha de vencimiento y cantidad a entregar)
 - i) La identificación y el número de documento que sustente la calibración de los instrumentos y equipos utilizados en la evaluación de los alimentos.
 - j) El resultado de la vigilancia del proceso de armado de canastas, de corresponder.
 - k) El resultado de la verificación del vehículo de transporte, carga y estiba.
 - l) Las observaciones identificadas durante el proceso de vigilancia y liberación y los plazos establecidos para la subsanación.
 - m) Sustento de la NO CONFORMIDAD identificada (de ser el caso).
 - n) Causales de SUSPENSIÓN identificadas (de ser el caso).
 - o) Las observaciones u objeciones por parte del contratista, las cuales se registran en el campo "OBSERVACIONES".

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 43 de 113

- p) Plazo para la subsanación de las causales de suspensión, el mismo que no debe ser mayor a cinco (05) días hábiles desde la suspensión.
- C. El EIA comunica mediante correo electrónico y el mismo día de finalizada la liberación, al EV con copia al CTT, la finalización de la vigilancia y liberación.
- D. En caso el EIA realice la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista de otra UT, comunica mediante correo electrónico y el mismo día de finalizada la liberación, al EV con copia al CCT de su UT y a la UT donde se prestará el servicio.

5.3.2.5.21 Emisión del informe de resultados de la vigilancia y liberación:

El EIA es responsable de la emisión del informe de los resultados de la vigilancia y liberación con un plazo máximo de cinco (05) días hábiles, el cual es dirigido al JUT, con copia al CTT.
El JUT deriva el expediente final al CGC y a la UGCTR mediante SGD con copia a la UCVP.

5.3.2.5.22 Casos de Reposición de Alimentos

La reposición de alimentos se realiza en los siguientes casos:

- a) A solicitud del contratista, cuando tome conocimiento que uno de los lotes de alimentos distribuidos a las Instituciones Educativas, es no conforme y éste se encuentra dentro del periodo de atención por entrega.
- b) A requerimiento del PAE, cuando se suspenda el consumo de los lotes de alimentos que se encuentran en las Instituciones Educativas, por ser no conformes por defectos mayores o críticos.
- c) Cuando la autoridad sanitaria disponga la medida de seguridad sanitaria de inmovilización, incautación, decomiso, retiro del mercado u otras medidas aplicadas a los alimentos existentes en las Instituciones Educativas.
- d) Cuando la autoridad sanitaria recomienda el no consumo y/o no existencia de lotes de alimentos en los almacenes que se encuentren en proceso de vigilancia sanitaria.
- e) Cuando el fabricante y/o procesador comunica el retiro voluntario de lotes de alimentos observados, por desviaciones en su proceso productivo u otras causas.
- f) Cuando el contratista no logra realizar la entrega de alimentos a las Instituciones Educativas por causa/s atribuible/s a él mismo o por caso fortuito o fuerza mayor.

5.3.2.5.23 Seguimiento al proceso de vigilancia y liberación:

- A. El seguimiento a las actividades de vigilancia y liberación en los establecimientos de los contratistas realizada por el CTT, tiene por finalidad evaluar el desempeño del personal EIA y el cumplimiento de los documentos normativos establecidos por el PAE.
- B. La vigilancia a las UT realizada por el EV, tiene por finalidad evaluar la gestión del servicio alimentario y el cumplimiento de los documentos normativos del PAE, durante el proceso de vigilancia y liberación.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 44 de 113

5.3.2.5.24 Consideraciones para el Proceso de Vigilancia y Liberación, en situación de Emergencia o caso de Fuerza Mayor.

- A. El proceso de vigilancia y liberación de alimentos se ejecuta teniendo en cuenta las disposiciones establecidas por las autoridades competentes, según sea la situación de emergencia o fuerza mayor.
- B. El PAE puede habilitar otros canales adicionales al SIGDEL para la presentación de expedientes de liberación, lo cual es comunicado por la UGCTR, a fin de realizar la liberación de acuerdo a lo establecido en el presente procedimiento.
- C. Para la modalidad de atención comida lista para consumo, la UT puede autorizar la liberación de los alimentos presentados por los contratistas como stock de seguridad.
- D. Para la modalidad de atención comida caliente, se ejecuta el proceso de vigilancia y liberación considerando como mínimo, ocho (08) días hábiles antes de la liberación, en donde se consideran los siguientes plazos:
 - a) Un (01) día hábil es para la conformidad de volúmenes por el ERA.
 - b) Dos (02) días hábiles son para la revisión del expediente de liberación y notificación inmediata al contratista, vía correo electrónico por EIA.
 - c) Un (01) día hábil para levantamiento de observaciones por parte del contratista, vía SIGDEL.
 - d) Un (01) día hábil para la evaluación de la documentación subsanada y emisión del informe de conformidad.
 - e) Tres (03) días hábiles para la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista.

5.3.2.5.25 El PAE puede disponer el cambio de las condiciones establecidas en la Guía para el muestreo e inspección destructiva de los alimentos del PAE (Anexo N°01), cuando un mismo alimento presenta reiteradas observaciones que afectan su calidad, inocuidad e idoneidad y/o cuando se requiera.

5.3.2.5.26 En situaciones excepcionales el PAE puede disponer la contratación de un OI para ejecutar las actividades de vigilancia y liberación, estas se sujetan a cumplir lo establecido en el presente procedimiento y las disposiciones del PAE.

5.3.2.5.27 El servidor designado para el proceso de vigilancia y liberación se compromete a no difundir la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales que resulten pertinentes por parte del PAE.

5.3.2.5.28 La documentación digital generada en el proceso de vigilancia y liberación, se mantiene en los servidores informáticos del PAE.

5.3.2.5.29 En caso se genere documentación física en el proceso de vigilancia y liberación, se mantiene en el acervo documentario de la UT bajo custodia del CTT y/o JUT, conservados y clasificados por ítem y/o contratista,

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 45 de 113

ordenados en forma cronológica, permitiendo su trazabilidad, bajo responsabilidad.

5.3.2.5.30 Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente procedimiento, el PAE a través de la UGCTR y UCVP, dispondrá las acciones específicas que correspondan ejecutar en materia de vigilancia, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.

5.3.2.5.31 Los aspectos no contemplados en el presente procedimiento, se registrarán de acuerdo al siguiente orden de prelación: i) Norma Técnica del procedimiento de contrataciones de bienes y servicios para las prestaciones del Programa de Alimentación Escolar - PAE, ii) Bases del Proceso de Compras y iii) Cláusulas del Contrato.

5.3.2.5.32 Liberación en casos de Reposición de Alimentos

- El JUT deriva el caso de reposición al CTT, EA y GC, para su evaluación.
- El CTT, EIA y GC realizan la evaluación del caso de reposición, teniendo en cuenta los días pendientes para la culminación del periodo de atención, accesibilidad y dispersión de las Instituciones Educativas, entre otros factores que pueden limitar la entrega oportuna de dicha reposición y emiten informe dirigido al JUT con el resultado de la evaluación.
- El JUT, remite una carta al contratista con copia al CGC, con el resultado de la evaluación, autorizando la reposición en caso sea favorable, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, con la finalidad de garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario.
- El contratista presenta a la UT el expediente de liberación del alimento a reponer según lo descrito en el numeral 5.2.2, a fin que se realice la liberación.
- El CTT realiza la programación del EIA para la liberación del alimento a reponer de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.2.1, la cual es comunicada al EIA con copia al JUT.
- El EIA realiza la liberación del alimento a reponer, de acuerdo a lo detallado en el procedimiento
- El contratista aplica el procedimiento de rastreabilidad y retiro de productos no conformes (por disposición de la Autoridad Sanitaria competente o del PAE).

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 46 de 113

5.4 DOCUMENTOS / REGISTROS QUE SE GENERAN

- Anexo N° 04: Formato de la Ficha de Vigilancia del Armado de Canastas de Alimentos del PAE.
- Anexo N° 05: Formato de la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta.
- Anexo N° 06: Formato de la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén.
- Anexo N° 07: Formato de la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad
- Anexo N° 08: Formato de la Ficha de inspección destructiva de alimentos industrializados y de procesamiento primario.
- Anexo N° 09: Formato de la Ficha de verificación del proceso productivo de los alimentos elaborados en el establecimiento del contratista
- Anexo N° 10: Formato de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Anexo N° 11: Formato del Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista.
- Anexo N° 12: Modelo de Informe de resultados de la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista.

6. PROCESO RELACIONADO

El presente procedimiento está contemplado en el siguiente proceso vigente del PAE

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
M03	Control y vigilancia del servicio alimentario-

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 47 de 113

7. ANEXOS

- Anexo N° 01: Guía para el Muestreo e Inspección Destructiva de Alimentos del PAE. – Apéndice 1 / Apéndice 2
- Anexo N° 02: Guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PAE.
- Formato 01: Registro de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PAE
- Anexo N° 03: Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE.
- Anexo N° 04: Formato de la Ficha de Vigilancia del Armado de Canastas de Alimentos del PAE.
- Anexo N° 05: Formato de la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta.
- Anexo N° 06: Formato de la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén.
- Anexo N° 07: Formato de la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad
- Anexo N° 08: Formato de la Ficha de inspección destructiva de alimentos industrializados y de procesamiento primario.
- Anexo N° 09: Formato de la Ficha de verificación del proceso productivo de los alimentos elaborados en el establecimiento del contratista
- Anexo N° 10: Formato de la Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos.
- Anexo N° 11: Formato del Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista.
- Anexo N° 12: Modelo de Informe de resultados de la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista.
- Anexo N° 13: Lista de materiales e instrumentos para las actividades de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista
- Anexo N° 14: Instructivo: consideraciones para la determinación del stock de seguridad en la modalidad de atención comida lista para consumo para la prestación del servicio alimentario del PAE.
- Anexo N° 15: Diagramas de flujo del proceso de vigilancia y liberación

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 48 de 113

Anexo N°01

Guía para el Muestreo e Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE

1. Condiciones previas al muestreo

- 1.1. El EIA a cargo del muestreo, debe vestir indumentaria adecuada y completa, como: guardapolvo, mascarilla, protector de cabello (cofia), guantes (de corresponder), calzado cerrado, protector de calzado (de corresponder) y EPP (de corresponder).
- 1.2. El contratista debe contar con un espacio físico exclusivo que cumpla las condiciones higiénico sanitarias e implementado con mesa/s de acero inoxidable, con iluminación suficiente (no menor a 540 luxes) para la evaluación de las muestras de alimentos (prueba destructiva), así como contar con los materiales e instrumentos necesarios.
- 1.3. Los materiales e instrumentos para el muestreo deben presentar adecuadas condiciones de mantenimiento y ser de material que no produzca ni emita sustancias tóxicas, ni impregnen de olores o sabores que interfieran con la evaluación de los alimentos, asimismo los materiales deben tener capacidad adecuada para el producto que se va a evaluar.
- 1.4. El contratista debe garantizar el número de personal necesario para apoyo al EIA en las actividades de extracción de las muestras según los volúmenes a liberar y/o según la cantidad de alimentos a entregar, a fin de agilizar la evaluación de los alimentos.
- 1.5. El EIA procede al muestreo una vez verificadas las condiciones de almacenamiento de los alimentos.
- 1.6. El EIA procede a la extracción de las muestras por cada lote de alimento, siguiendo los criterios establecidos en la presente guía.
- 1.7. El EIA evalúa cada lote de alimento de acuerdo a las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE y siguiendo los criterios establecidos en la presente guía.

2. Evaluación de los alimentos elaborados en el establecimiento del contratista:

2.1 Evaluación de las características físicas externas de las materias primas e insumos

Se realiza una inspección visual a través de la superficie externa de los envases de las unidades a utilizar en el día o turno de producción, según expediente de liberación presentado por el contratista; esta actividad se realiza antes de la apertura de los envases en la etapa de dosificación/formulación, a fin de verificar la ausencia de defectos.

En caso se observen defectos en las características externas que se puedan visualizar a través del envase externo, se indica al responsable de control de calidad del establecimiento del contratista que realice la selección y separación de las unidades comprometidas y no se autoriza el uso de dichas unidades defectuosas.

2.2 Evaluación de las características físicas internas de las materias primas e insumos

Se realiza una verificación aleatoria de las características físicas y organolépticas internas de las materias primas e insumos, durante la apertura de los envases para la etapa de dosificación/formulación para su uso en producción, a fin de verificar la ausencia de defectos.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 49 de 113

El EIA en caso de observar algún defecto en las características físicas y/u organolépticas internas del lote de materia prima o insumo evaluado, no autoriza el uso de las unidades defectuosas.

2.3 Evaluación de las características físicas de los alimentos elaborados:

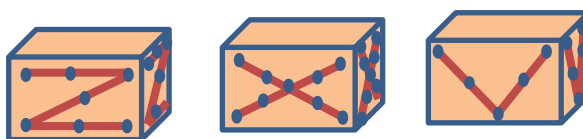
- a) Productos de panificación: la evaluación se realiza por cada batch de producción, durante la etapa de corte y boleado tomando una (01) o más unidades de la masa cortada de forma aleatoria y periódica para verificar peso de masa, durante la etapa de enfriado tomando cinco (05) unidades de muestra aleatoriamente de cada coche para verificar el peso del producto (prueba no destructiva) y una (01) unidad de muestra de cada coche para la evaluación organoléptica (prueba destructiva) y durante la etapa de envasado, tomando una (01) o más unidades de forma aleatoria y periódica para verificar el sellado, rotulado y codificado del envase (prueba no destructiva).
- b) Huevo sancochado: la evaluación se realiza por cada batch de producción, durante 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 organoléptica (prueba destructiva) y durante la etapa de envasado, tomando una (01) o más unidades de forma aleatoria y periódica para verificar el sellado, rotulado y codificado del envase (prueba no destructiva).
- c) Comida lista para consumo del servicio de cuidado diurno: la evaluación se realiza durante la etapa de servido, tomando una (01) unidad de muestra, para la evaluación física (peso de la dosificación) y organoléptica (prueba destructiva).
- d) De evidenciarse alguna desviación de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE, el EIA comunica al responsable de control de calidad a efectos de realizar las acciones correctivas inmediatas según su manual BPM y/o Plan HACCP según corresponda.

3. Evaluación de los alimentos industrializados, de procesamiento primario e insumos (para su uso en la I.E.)

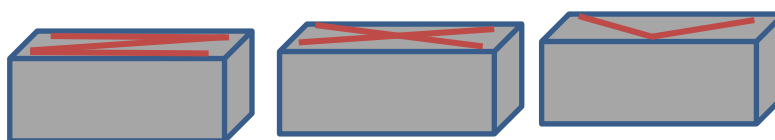
3.1. Evaluación de las características físicas externas y/o internas que se puedan visualizar a través del envase

3.1.1. Selección de empaques y toma de muestra

- a) Para seleccionar los empaques de donde se tomarán las muestras, se realiza un conteo de todos los empaques de cada una de las rumas que conforman el lote a evaluar.
- b) Luego, en cada ruma se procede a aplicar el método de selección: Z, X, V, W, que consiste en identificar la línea trazada imaginariamente en las 4 caras de cada ruma, realizando la numeración (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.



- c) 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 físicas externas de los alimentos.
- d) 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, se realiza la evaluación externa del 100% de las unidades que conforman el lote.
- e) Las unidades de muestra deben ser seleccionadas de acuerdo al orden de extracción de los empaques, los mismos que deben identificarse del 1 al 40 o más. Una vez extraídas las 200 unidades de muestra, se procede a ordenar e identificar las unidades (1, 2, 3...200) para realizar la evaluación de las características externas o internas que se puedan visualizar a través del envase. Las cuales deben quedar ordenadas e identificadas para la posterior toma de muestras para la prueba destructiva.
- f) La extracción de las unidades de muestra se realiza de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.2.1.



3.1.2. Evaluación de las características físicas externas que se puedan visualizar a través del envase

- a) La evaluación de las características físicas externas y/o internas que se puedan visualizar a través del envase, se realiza en cada una de las 200 unidades extraídas como muestra del lote.
- b) Se inspecciona y verifica la ausencia de defectos en cada una de las 200 unidades de muestra tomadas, evaluando como mínimo:

	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar				Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 51 de 113

- 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.
- Abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.
- Envases metálicos con: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).
- Rotulados borrosos, incompletos, ilegibles, recodificados.
- Lote consignado en el rotulo no corresponde al declarado
- Envases primarios y/o secundarios deteriorados, manchados, humedecidos.
- Otros defectos externos o internos que se puedan visualizar a través del envase.

3.2. Evaluación de las características internas

3.2.1. Selección de unidades y extracción de la muestra

Las muestras extraídas para la evaluación de las características internas (prueba destructiva), son tomadas de las 200 o 250 unidades que fueron sometidas a evaluación de las características externas.

Durante el muestreo de los lotes de alimentos se considera que el Plan de Muestreo empleado sólo será utilizado para determinar el tamaño de la muestra.

El muestreo se realiza por cada código de lote, no hay opción a estratificar según el plan de muestreo establecido.

En casos de reevaluación, si el lote no cuenta con la cantidad suficiente para realizar un re-muestreo, sin comprometer la cantidad a distribuir, el EIA suspende el muestreo del lote, hasta que el contratista presente una nueva solicitud de verificación y autorización de muestreo de alimento para cubrir la cantidad faltante.

A. Para leche y productos lácteos (leche enriquecida, leche con cereales, leche evaporada, leche fermentada, otros).

- a) Se aplica el Nivel de Inspección S-2 de la Tabla 23-Planes de Muestreo Simple y LCA=6.5% de la NTP ISO 5538 – 2010, rev.2020, según la Tabla del Apéndice 1 y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra.
- b) Para los alimentos de la forma de atención concesión mixta, se aplica el Nivel de Inspección S-1 de la Tabla 23-Planes de Muestreo Simple y LCA=6.5% de la NTP ISO 5538 – 2010, rev.2020
- c) De encontrar alguna observación (defecto mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección S-3 de la Tabla 23-Planes de Muestreo Simple y LCA =6.5%, de la referida norma, reiniciando la actividad desde la toma de muestras para la inspección inicial, y se tendrá en cuenta aceptación o rechazo de acuerdo a la citada norma.

B. Para alimentos de consumo directo (galleta, extruidos, expandidos, y otros).

- a) Se aplica el Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) y de acuerdo al tamaño de lote, se determina el tamaño de la muestra.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 52 de 113

- b) De encontrar alguna observación (defecto mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma, reiniciando la actividad desde la toma de muestras para la inspección inicial, y se tendrá en cuenta aceptación o rechazo de acuerdo a la citada norma.

C. Para otros tipos de alimentos (cereales, leguminosas, harinas, hojuelas, aceite, chocolate para taza, azúcar, otros).

- a) Se aplica el Nivel de Inspección Especial S-2 y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) y de acuerdo al tamaño de lote se elegirá el código (letra) para determinar el tamaño de la muestra.
- b) Para los alimentos de la forma de atención concesión mixta, se aplica el Nivel de Inspección Especial S-1 y LCA =6.5% de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023)
- c) De encontrar alguna observación (defecto mayor) al producto, se realiza un re-muestreo aplicando el Nivel de Inspección Especial S-3 y LCA =6.5%, de la referida norma, reiniciando la actividad desde la toma de muestras para la inspección inicial, y se tendrá en cuenta aceptación o rechazo de acuerdo a la citada norma.
- d) Para lotes de alimentos en envases de capacidad de 5 kg o más, se extrae aproximadamente 100 gramos de muestra de cada unidad, tomando de tres puntos: superior, medio e inferior.

3.2.2. Evaluación de la Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE

Se realiza abriendo la totalidad de las unidades de muestra extraídas y vaciando el contenido de cada unidad (una por una) en un recipiente limpio y libre de olores extraños, para evaluar de acuerdo a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE; en los alimentos que contienen líquido de gobierno, se procede a evaluar dicho líquido de la misma forma.

A. Evaluación de las características internas del envase

Para las conservas de productos pesqueros y productos lácteos, previo enjuague de los envases con agua, se verifica que el aspecto interno del envase que contiene al alimento inspeccionado esté libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la formación de puntos o manchas oscuras.

Para otros alimentos, se verifica que el interior del envase que contiene al alimento inspeccionado, se encuentre libre de formación de manchas, moho, partículas filamentosas, plagas, entre otros.

B. Evaluación del peso

- ✓ El peso neto y peso escurrido se expresa en peso promedio del total de muestras evaluadas en la prueba destructiva.
- ✓ Para productos con líquido de gobierno, evaluar la condición del líquido de gobierno obtenido después del escurrido de cada unidad de muestra.

a) Peso neto

- Pesar la muestra con el envase sin abrir y registrar su peso (P1).

	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar				Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 53 de 113

- Abrir el envase y extraer el contenido (en caso de alimentos con líquido de gobierno extraer todo el contenido: líquido y sólido).
- Pesar el envase vacío con la tapa y registrar su peso (P2).
- Restar el peso de la muestra con el envase sin abrir menos el peso del envase vacío con la tapa ($P = P1 - P2$), donde P es el peso neto.

En caso la evaluación se realice con balanzas que contengan tara, se puede determinar el peso neto de la siguiente manera:

- Colocar un recipiente vacío sobre la balanza y tarar.
- Verter el contenido del envase sobre el recipiente.
- Pesar el contenido con el recipiente y anotar el peso.

b) Peso escurrido

i. Para productos con líquido de gobierno:

- Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1).
- Verter el contenido del envase con el medio líquido sobre el tamiz.
- Inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.
- Pesar el tamiz con el contenido escurrido y registrar su peso (P2).
- Restar peso del tamiz con el contenido escurrido menos el peso del tamiz limpio ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido.

En caso la evaluación se realice con balanzas que contengan tara, se puede determinar el peso escurrido de la siguiente manera:

- Colocar el tamiz y un recipiente vacío sobre la balanza y tarar.
- Verter el contenido del envase con el medio líquido sobre el tamiz.
- Inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz.
- Colocar el contenido escurrido con el tamiz y recipiente sobre la balanza y anotar el peso.

ii. Para productos en salsa:

- Pesar el tamiz vacío y registrar su peso (P1).
- Verter el contenido del envase sobre la superficie del tamiz.
- Lavar el contenido del tamiz con agua corriente hasta eliminar totalmente la salsa adherida, utilizando una piseta.
- Inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado.
- Eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel
- Pesar el tamiz con el contenido lavado y escurrido y registrar su peso (P2).
- Restar el peso del tamiz con el contenido lavado y escurrido menos el peso del tamiz limpio ($P = P2 - P1$), donde P es el peso escurrido.

En caso la evaluación se realice con balanzas que contengan tara, se puede determinar el peso escurrido de la siguiente manera:

- Colocar el tamiz y un recipiente vacío sobre la balanza y tarar
- Verter el contenido del envase sobre el tamiz.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 54 de 113

- Lavar el contenido del tamiz con agua corriente hasta eliminar totalmente la salsa adherida, utilizando una piseta.
- Inclinar el tamiz en un ángulo de 17° a 20° y dejar escurrir el contenido durante 02 minutos a partir del momento en que el producto se haya completado el lavado.
- Colocar el contenido lavado y escurrido con el tamiz y recipiente sobre la balanza y anotar el peso.

3.2.3. Evaluación de la carne seca y alimentos de procesamiento primario perecibles (frutas, tubérculos, otros)

Se realiza de forma visual, verificando la superficie externa (entera) y la superficie interna (cortada en rodajas o filetes según tipo de alimento) de cada una de las porciones de producto que conforman la unidad de muestra, observando que se encuentre seca y exenta de insectos, parásitos, moho, hongos, pudrición, manchas u otros defectos, de acuerdo al tipo de alimento.

APÉNDICE 1

MUESTREO PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020). Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Tabla 23-Planes de Muestreo Simple en LCA=6.5%.

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 Física Organoléptica y Criterios de Decisión:

Abrir las ocho (08) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación siguiendo los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con los requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa, los mismos que se encuentran

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 56 de 113

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

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

1. Si el resultado de la evaluación de las unidades de muestra representativa del lote no presenta unidades defectuosas, se **CONCLUYE** que el lote es **CONFORME** y se autoriza el muestreo o su liberación, según sea el caso.
2. Si el resultado de la evaluación de las unidades de muestra representativa del lote presenta una o más unidades defectuosas, se **concluye** que el lote es **NO CONFORME** y no se autoriza el muestreo o su liberación, según sea el caso.

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, 9na muestra = 127, 10ma muestra = 142, 11va muestra = 157, 12va muestra = 172, 13va muestra = lata 187.
5. Las trece (13) muestras extraídas al azar, serán trasladados a un ambiente apropiado, para realizar la evaluación.

Inspección Destructiva de los Alimentos del PAE:

Abrir las trece (13) unidades de muestra e inmediatamente realizar la evaluación siguiendo los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con los requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del PAE, verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase.

Como resultado de la inspección destructiva, se presentan dos opciones a considerar:

1. Si el resultado de la inspección destructiva de los alimentos, de las unidades de muestra representativa del lote, no presenta unidades defectuosas, se **AUTORIZA** el muestreo.
2. Si el resultado de la inspección destructiva de las unidades de muestra representativas del lote, presenta una o más unidades defectuosas, **NO SE AUTORIZA** el muestreo

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 57 de 113

APÉNDICE 2

MUESTREO DE ALIMENTOS ENVASADOS

Referencia para el Muestreo: NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023), 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)

Lote	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (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	1 000				
		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	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

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 58 de 113

EJEMPLO 03:

Si el lote a evaluar es de 400 bolsas x 5 kg de azúcar, empaçados en sacos de 10 unidades x 5 kg, con código de lote: 01JA16, Fecha de Producción: 01/06/2019 y Fecha de Vencimiento: 01/06/2021. Se realiza el muestreo-inspección del lote con la finalidad de evaluar la calidad del producto para su liberación.

CUADRO N°04: 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	A	2			
2 a 8	A	A	A	A	A	A	B	B	3	0	1	
9 a 15	A	A	A	A	A	B	C	C	5	1	2	
16 a 25	A	A	B	B	B	C	D	D	8	1	2	
26 a 50	A	B	B	C	C	D	E	E	13	2	3	
51 a 90	B	B	C	C	C	E	F	F	20	3	4	
91 a 150	B	B	C	D	D	F	G	G	32	5	6	
151 a 280	B	C	D	E	E	G	H	H	50	7	8	
281 a 500	B	C	D	E	F	H	J	J	80	10	11	
501 a 1 200	C	C	E	F	G	J	K	K	125	14	15	
1 201 a 3 200	C	D	E	G	H	K	L	L	200	21	22	
3 201 a 10 000	C	D	F	G	J	L	M	M	315	21	22	
10 001 a 35 000	C	D	F	H	K	M	N	N	500	21	22	
35 001 a 150 000	D	E	G	J	L	N	P	P	800	21	22	
150 001 a 500 000	D	E	G	J	M	P	Q	Q	1250	21	22	
500 001 y más	D	E	H	K	N	Q	R	R	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 y 4):

- 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): 8

Nota importante: Según el Tamaño de lote (400 bolsas), corresponde la Letra código de tamaño de muestra "C" y cuyo Tamaño de muestra es igual a "5"; sin embargo, al intersectar este valor (5) con el Nivel aceptable de calidad (6.5) se encuentra con la flecha que apunta hacia los números 1-2. Por tanto, el Tamaño de muestra a considerar es "8", como se aprecia en el gráfico ilustrativo.

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

Letra código de tamaño de muestra	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (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	1 000
		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																		1 2	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31
B	3																	1 2	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45
C	5																1 2	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	
D	8																1 2	2 3	3 4	5 6	7 8	10 11	14 15	21 22	30 31	44 45	

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 59 de 113

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 $k = 200 \text{ bolsas} / 8 \text{ muestras} = 25$.
3. Seleccionar al azar un número "j" entre 0 y k (25), 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 45, 3° muestra = bolsa 70, 4° muestra = bolsa 95, 5° muestra = bolsa 120, 6° muestra = bolsa 145, 7° muestra = bolsa 170 y 8° muestra = bolsa 195.
5. Las ocho (8) muestras extraídas aleatoriamente, serán trasladados a un ambiente apropiado, siempre que haya condiciones adecuadas en el almacén, para la evaluación físico organoléptico.

Evaluación de la Inspección Destructiva de los Alimentos:

1. Abrir las ocho (8) unidades de muestra y extraer de cada una de ellas una cantidad aproximada de 100 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 8 muestras de 100 g cada uno.
2. La extracción de las muestras se realizará con la ayuda de un 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 realiza la evaluación y de acuerdo a los procedimientos establecidos en los instructivos y contrastando con requisitos de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa, los mismos que se encuentran consolidados en la base de datos del SIGDEL (de corresponder), verificando su conformidad y además evaluar el aspecto interno del envase y del producto:
 - Coloración anormal del producto.
 - Licuefacción²⁸ por cambio de fase por efecto de la temperatura y adsorción de humedad.
 - Humedecimiento en la superficie interna de la bolsa.
 - Presencia de insectos.
 - Materias extrañas (plástico, hollín, restos de alimento y otras partículas).

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

- a) Si el resultado de la inspección destructiva de los alimentos, de las unidades de muestra representativa del lote, no presenta unidades defectuosas, se AUTORIZA el muestreo.
- b) Si el resultado de la inspección destructiva de las unidades de muestra representativas del lote, presenta una o más unidades defectuosas, NO SE AUTORIZA el muestreo

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

²⁸ Se dice que el azúcar se licúa cuando al calentarse cambia de estado de granos cristalizados a ser un líquido marrón, de alta viscosidad.

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 60 de 113

Anexo N°02

Guía para la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PAE

El IA, durante la evaluación de alimentos, utiliza materiales e instrumentos limpios y desinfectados, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada durante el desarrollo de sus actividades, para ello, realiza lo siguiente:

1. Previo a las actividades de evaluación de los alimentos

El EIA debe asegurarse que los materiales e instrumentos se encuentren limpios, ordenados y colocados en un contenedor o estante cerrado dentro del área de evaluación.

Asimismo, debe verificar durante la vigilancia higiénico sanitario del establecimiento el estado e integridad de los materiales e instrumentos; en caso identifique que estos se encuentren deteriorados, solicita al contratista su renovación. En caso el contratista no realice la renovación, se suspende la evaluación del alimento que requiere el uso del material o instrumento observado.

2. Al iniciar la evaluación de los alimentos

El EIA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos a utilizar, en el área habilitada por el contratista, de la siguiente manera:

- a) Apagar los equipos electrónicos previos a la limpieza y desinfección.
- b) Limpiar los equipos (balanza, termómetro digital, equipo móvil, entre otros) con papel toalla, desinfectar humedeciendo el paño o papel toalla con una solución de alcohol al 70%, con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- c) Limpiar la superficie externa del contenedor de materiales e instrumentos con papel toalla, desinfectar aplicando una solución de alcohol al 70%, con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- d) Desinfectar la superficie de la mesa de trabajo aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- e) Desinfectar los materiales (cucharón, cuchillo, cuchara, tenedor, abrelatas, pinzas, tijeras, tamices, bandejas, tabla de corte, entre otros) y los instrumentos (linterna, lupa, entre otros), aplicando una solución de alcohol al 70% con la ayuda de un rociador y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.
- f) Registrar la actividad de limpieza y desinfección en el Anexo N°03.

3. Al finalizar las actividades de evaluación de los alimentos

El EIA realiza la limpieza y desinfección de los materiales e instrumentos de la siguiente manera:

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

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

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE	
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar				Fecha de aprobación: 23/01/2026
				Página 61 de 113

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

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

Paso 4: Secar utilizando papel toalla.

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

b) Instrumentos (linterna, lupa, entre otros)

Paso 1: Limpiar las superficies con papel toalla.

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

c) Contenedor o estante de materiales e instrumentos

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

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

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

d) Equipos (balanza, equipo móvil, termómetro digital, entre otros)

Paso 1: Limpiar la superficie con papel toalla.

Paso 2: Desinfectar humedeciendo el paño o papel toalla con una solución de alcohol al 70%, con la ayuda de un rociador, y dejar que actúe por un tiempo aproximado de cinco a siete segundos.

e) Mesa de trabajo

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

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

f) El EIA registra la actividad de limpieza y desinfección en el Anexo N°03.

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

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

 Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar		Fecha de aprobación: 23/01/2026
		Página 63 de 113

Formato 01: Registro de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos utilizados en la evaluación de alimentos del PAE

CÓDIGO DE FICHA							

EIA	
Nombre del contratista	
Dirección del establecimiento del contratista	
Código del Establecimiento	
Unidad Territorial	
Fecha	

N°	MATERIAL/INSTRUMENTO	LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		OBSERVACIONES
		Inicio	Después	Inicio	Después	
1	Equipo Móvil					
2	Mesa de trabajo					
3	Linterna					
4	Abrelatas					
5	Lupa					
6	Cuchara					
7	Cucharon					
8	Tenedor					
9	Bandeja					
10	Balanza					
11	Termómetro digital					
12	Tijera					
13	Contenedor de materiales					
14	Pinza					
15	Cuchillo					
16	Tamices					
17	Tabla de corte					
18	Probeta					
19	Vasos					
20	Platos					
21	Jarra					
22						

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

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026
			Página 64 de 113

Anexo N°03
Guía para el registro fotográfico de las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista del PAE

El EIA registra en línea en el aplicativo informático del PAE correspondiente a cada Ficha, las evidencias fotográficas y/o audiovisuales durante las actividades de vigilancia y liberación, las mismas que deben ser claras, nítidas y en caso de recoger información tipográfica esta debe ser legible; asimismo, al efectuar la toma fotográfica debe detallar la descripción de la misma en forma clara y precisa, a efectos de sustentar los hechos verificados, de acuerdo a lo siguiente:

1. Establecimientos tipo almacén:

- a) De la zona de ingreso del establecimiento: foto del EIA con la fachada externa del establecimiento, por día de vigilancia (modalidad de atención productos) y por cada turno de liberación (modalidad de atención comida lista para consumo).
- b) De las Instalaciones del establecimiento: de cada ambiente de almacenamiento de alimentos, siempre que se aplica la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Almacén (Anexo N°07).
- c) De la verificación de las existencias de alimentos: una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote; siempre que se aplique la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°08).
- d) De la verificación del stock de seguridad: una (01) ruma de cada lote del alimento en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote), siempre que se aplique la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°08).
- e) De las 200 unidades de cada lote muestreado: por lote de alimento y presentación, siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- f) De al menos una de las muestras utilizadas en la prueba destructiva: antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al código del lote en forma clara, siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- g) De las muestras evaluadas en la prueba destructiva: en la que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación de las características físicas y organolépticas (envases abiertos y el contenido), siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- h) De las áreas para el armado y almacenamiento de las canastas de alimentos: en las que se visualicen el área de armado de canastas previo al inicio y durante la actividad de armado de canastas y el área de almacenamiento de canastas previo al inicio y al culminar la actividad de armado de canastas, del día de vigilancia, siempre que se aplique la Ficha de vigilancia del armado de canastas de alimentos del PAE (Anexo N°05) y del área de almacenamiento de canastas, cuando se aplique solo el Acta de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista (Anexo N°12).
- i) De los vehículos: antes de iniciar la carga y estiba (en el que se visualice el interior y exterior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo), del proceso de carga y estiba y del vehículo con los alimentos cargados, en el 100% de los vehículos de transporte verificados, siempre que se aplique la Ficha de verificación del proceso productivo de los alimentos elaborados (Anexo N°11).

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa de Alimentación Escolar - PAE
Procedimiento para Vigilancia y Liberación de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar			Fecha de aprobación: 23/01/2026 Página 65 de 113

- j) De cada observación o no conformidad identificada durante las actividades de vigilancia y liberación.
- k) Del levantamiento de las observaciones de la vigilancia higiénico sanitaria anterior.

2. Establecimientos tipo planta

- a) De la zona de ingreso del establecimiento: foto del EIA con la fachada externa del establecimiento, por cada día y turno de vigilancia.
- b) De las instalaciones del establecimiento: de las áreas de proceso donde se visualice los equipos del establecimiento (horno, amasadora, divisora, coches, bandejas de horneado, ollas, marmitas, dosificadora, selladora, entre otros) y de cada ambiente de almacenamiento de alimentos; siempre que se aplique la Ficha de Vigilancia Higiénico Sanitaria del Establecimiento del Contratista - Tipo Planta (Anexo N°06).
- c) De la verificación de las existencias de alimentos industrializados: una (01) ruma de cada lote del producto a liberar en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote; siempre que se aplique la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°08).
- d) De la verificación de stock de seguridad: una (01) ruma de cada lote de alimento en la que se visualice el número de camas de la ruma y el letrero de identificación del lote, siempre que se aplique la Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados y de procesamiento primario y/o stock de Seguridad (Anexo N°08).
- e) De la verificación de las existencias de las materias primas/insumos: una (01) toma fotográfica de los ambientes de almacenamiento donde se visualicen la materia prima e insumos almacenados, siempre que se aplique la Ficha del Anexo N°10.
- f) De las 200 unidades de cada lote muestreado: por lote de alimento y presentación, siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- g) De al menos una de las muestras utilizadas en la prueba destructiva: antes de su evaluación, en donde se oriente la captura de la imagen al código del lote en forma clara siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- h) De al menos una unidad de cada componente elaborado, donde se muestre el código del lote en forma clara, siempre que se aplique Ficha del Anexo N°10.
- i) De las muestras evaluadas en la prueba destructiva: en la que se observe la totalidad de unidades que han pasado por la evaluación de las características físicas y organolépticas (envases abiertos y el contenido), siempre que se aplique la Ficha de evaluación de alimentos industrializados y de procesamiento primario (Anexo N°09).
- j) De los vehículos: antes de iniciar la carga y estiba (en el que se visualice el interior y exterior de la tolva y se evidencie la placa del vehículo), del proceso de la carga y estiba y del vehículo con los alimentos cargados, en el 100% de los vehículos de transporte verificados (Anexo N°11).
- k) De cada observación o no conformidad identificada durante las actividades de vigilancia y liberación.
- l) Del levantamiento de las observaciones de la vigilancia higiénico sanitaria anterior.

Anexo N°04
Ficha de vigilancia del armado de canastas de alimentos del PAE

CÓDIGO DE FICHA							

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO							

RUC DEL CONTRATISTA							

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA							

I. DATOS DE LA VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DÍA	MES	AÑO

2. CARGO: ESPECIALISTA EN INSPECCION DE ALIMENTOS							
NOMBRES Y APELLIDOS						DNI	

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) **“CONFORME (C)”** / **“NO CONFORME (NC)”** y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento (almacén) del contratista o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de bienes y servicios (según documentación presentada por el contratista).	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (almacén); o solicita la no ejecución de la vigilancia y liberación.	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) del contratista o esta no se encuentre vigente o haya sido suspendida o cancelada por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia 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 o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos (certificado, constancia o informe médico) semestrales del personal manipulador de alimentos, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentren en el establecimiento (almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería del personal manipulador de alimentos u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (almacén), vigente, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia no mayor a tres (3) meses.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentren insumos o productos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de almacenamiento de alimentos del establecimiento del contratista.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (almacén) del contratista 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 (in situ) que no cumple con el nivel de cloro residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua) establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista se detectan 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.	C/NC	Observación
l)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	C/NC	Observación
n)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cumple con área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén), de corresponder, para el/los ítems/s programados.	C/NC	Observación
o)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de alimentos perecibles según su naturaleza, separado del ambiente de almacenamiento de alimentos no perecibles con entrada y salida independiente, para el/los ítems programados.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades inspección destructiva de alimentos realizada por el personal del PAE, establecidos en la normativa aprobada por el PAE.	C/NC	Observación

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

Anexo N°05
Ficha de vigilancia higiénico sanitaria del establecimiento del contratista - tipo planta

CÓDIGO DE FICHA							

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO							

RUC DEL CONTRATISTA											

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA											

I. DATOS DE VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DÍA	MES	AÑO

ESPECIALISTA EN INSPECCION DE ALIMENTOS											
NOMBRES Y APELLIDOS										DNI	

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	1
ALMACENAMIENTO DEL SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	2
ELABORACIÓN DE PRODUCTO DE PANIFICACION	3

ELABORACIÓN DE HUEVO SANCOCHADO	4
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	5
PROCESO DE FRUTAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS, OTROS	6

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

El establecimiento realiza el procesamiento de materias primas/insumos (frutas, hortalizas, tubérculos, otros). Si la respuesta fue "SI" es obligatorio el registro de la sección 2	SI	NO
---	----	----

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) **"CONFORME (C)"** / **"NO CONFORME (NC)"** y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén) o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios.	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación

i)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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 de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando se detecta que durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos el contratista adquiere hielo sin registro Sanitario o el proceso productivo de hielo realizado en el establecimiento no se encuentre contemplado en sus manuales.	C/NC	Observación
n)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
o)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas al rubro de alimentos de consumo humano.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de las actividades de inspección destructiva de los alimentos realizados por el personal del PAE.	C/NC	Observación

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

IV. 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

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSER VACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de fuentes de contaminación tales como: desborde de la red de alcantarillado, acumulación de desperdicios o basura u otras que puedan significar la propagación y/o refugio de plagas u otros animales. (Artículo 30 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, numeral 2.1 sección II Anexo I del Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE)	4	0	
1.2	Las vías de acceso y áreas de desplazamiento internas del establecimiento que dirigen a los ambientes de producción y almacenamiento de alimentos se encuentran pavimentadas y en adecuado estado de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.1 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
1.3	Los ambientes de elaboración y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en adecuado estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Los ambientes de elaboración y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento cuentan 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; los ventiladores y/o extractores se encuentran operativos y en adecuado estado de mantenimiento y limpieza; los instrumentos de medición de temperatura y humedad relativa se encuentran operativos y calibrados (Artículo 35 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	El establecimiento cumple con los niveles mínimos establecidos de iluminación para las operaciones que se realizan (110 luxes en áreas de almacenamiento, 220 luxes en áreas de proceso y 540 luxes en áreas donde se realiza un examen detallado del producto), las luminarias se encuentran operativas, protegidas, en adecuado estado de mantenimiento y limpieza y cuentan con instrumento de medición operativo y calibrado. (Artículo 34 del Decreto Supremo N°007-98-SA y, numerales 6.2.2 y 6.3 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	2	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.6	Las aberturas de los ambientes de producción y almacenamiento de alimentos del establecimiento que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) son fáciles de limpiar, se encuentran en adecuado estado de mantenimiento y limpieza 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 literal e) y 57 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivas destinadas al almacenamiento de materias primas e insumos (perecibles y no perecibles) y de productos terminados, proceso (zona de crudos y cocidos), cuarentena de alimentos y evaluación de alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	6	0	
1.8	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado (desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento, producción e higienización que se ejecutan, área de cuarentena y área de evaluación de alimentos) de tal forma que se evita la contaminación cruzada por la circulación de personal, equipos, utensilios, materiales e instrumentos de un área sucia a un área limpia o por la proximidad de los servicios higiénicos a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.3 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	10	0	
1.9	Las materias primas, insumos, productos terminados y envases son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, los cuales presentan adecuado estado de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Cuenta con instrumento de medición para verificar el cumplimiento de las distancias establecidas Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145m.	6	0	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y seguridad. (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	2	0	
1.11	Al ingreso de los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos se cuenta con un gabinete de higienización, provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos; afiches visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal de producción y/o almacén de alimentos, del personal de estiba y/o mantenimiento y limpieza. La indumentaria (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo) se encuentra en adecuado estado de conservación y limpieza. (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.8 literal c) de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	6	0	
1.13	Cuenta con análisis microbiológicos y parasitológicos, de calidad organoléptica y físico-químicos del agua, de los Anexos I y II, así como los análisis de cloro, plomo, cadmio, mercurio y arsénico, establecidos en el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos y cuenta con medidor de cloro libre residual con reactivos vigentes (Artículo 40 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N°031-2010-SA, numeral 6.4.1, de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en adecuado estado de conservación y son de uso exclusivo por áreas, los cuales se encuentran ubicados e identificados de tal forma que no representen riesgo de contaminación; los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en adecuado estado de conservación, con tapa y bolsa interna. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA y, numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	4	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente 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, protegidos e identificados. (Artículo 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.4 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.16	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en adecuado estado de conservación y limpieza y no tienen comunicación directa con el área de producción y/o almacenamiento. (Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y se encuentran en ambientes diferenciados por género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorio, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales según la cantidad de personal, en adecuado estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.3, de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua para las operaciones de producción y de limpieza, es de material de fácil higienización, se encuentra en adecuado estado de mantenimiento y limpieza y en un ambiente protegido de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.1 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.20	El sistema de desagüe y/o sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas) del establecimiento, se encuentra en adecuado estado de mantenimiento y limpieza y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.4.2 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.21	Los ambientes de producción y almacenamiento se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	2	0	

2. ÁREA DE PROCESO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y/O TUBÉRCULOS (PARA ACTIVIDAD 0)

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.1	El almacenamiento de frutas, hortalizas y/o tubérculos sin procesar se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA, Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m)	6	0	
2.2	La selección, lavado y/o cortado de frutas, hortalizas y/o tubérculos sin procesar se realiza en un ambiente adecuado para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.4	El paso del alimento a la zona de envasado se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza y asegura que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.5	Las mesas y/o estanterías son lisas, de material que permite su fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.6	Durante el envasado (de corresponder) se aplican controles que aseguren el sellado de los envases. (Artículo 118 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 10 literal e) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
2.7	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	

3. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ACTIVIDAD 3)

				Foto
N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
3.1	Los productos, materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el fabricante del producto. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	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°007-98-SA, numeral 6.1.3 literal a) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA; numeral 6.5.2 literal b) de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
3.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
3.4	Las mesas y/o estanterías son lisas, de material que permite su fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
3.5	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	

4. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE CRUDOS (PARA ACTIVIDAD 4)

				Foto
N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
4.1	El almacenamiento de huevo fresco se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m	6	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
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°007-98-SA)	4	0	
4.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
4.4	Las mesas y/o estanterías son lisas y de material que permite su fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°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 ACTIVIDAD 3)

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
5.1	Durante las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento se aplican controles de tiempo y/o temperatura establecidos en su plan HACCP y cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten dichos controles. (Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N°007-98-SA, artículos 10 literal a) y 25 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
5.2	El paso del alimento a la zona de enfriado y envasado se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5 y 6.5.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
5.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y que se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA y numerales 6.5.4, 6.5.5, 6.5.7 y 6.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
5.4	Las mesas y/o estanterías son lisas y de material de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numerales 6.5.5 y 6.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	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, numeral 6.5.7 de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	
5.6	El manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas conforme a lo establecido en sus manuales BPM y/o BPAL. (Artículo 50 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.8 literales b) y c) de la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA)	4	0	

6. ÁREA DE PROCESO – ZONA DE COCIDOS (PARA ACTIVIDAD 4)

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
6.1	Durante las etapas de tratamiento térmico y enfriamiento se aplican controles de tiempo y/o temperatura establecidos en su plan HACCP y cuentan con instrumentos operativos y calibrados que permiten dichos controles. (Artículos 45 y 47 del Decreto Supremo N°007-98-SA, Artículo 10 literal a) y 25 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 adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza y asegura que el producto no quede expuesto a contaminaciones externas o cruzadas. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
6.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, a fin que el producto no quede expuesto a contaminación cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
6.4	Las mesas y/o estanterías son lisas y de material de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 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, Artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	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

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
7.1	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA, Artículo 11 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.2	Cuenta con registros del control y evaluación de contratistas y se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículo 10 literales d), e) y g) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.3	Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, efectuado a las materias primas, insumos y productos industrializados, y se encuentran actualizados según su procedimiento (verificar registros <i>in situ</i>). (Artículo 10 literal d), de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.4	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N°007-98-SA, artículos 10 literal g) y 13 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.5	Cuenta con resultados de los análisis que sustentan la inocuidad del envase que está en contacto con el alimento, así como de las tintas empleadas en el rotulado de los mismos (Indicar el número del documento y su fecha de emisión, en el campo observaciones). (Artículos 64, 118 y 119 del Decreto Supremo N°007-98-SA, artículo 10 literal e) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
7.6	Cuenta con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran actualizados, según su procedimiento. (Artículo 10 literal g), de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.7	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal, los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
7.8	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPM, PHS, HACCP, normativa sanitaria, entre otros (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.9	Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 10 literal g) y 25 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	4	0	
7.10	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 25 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
7.11	El saneamiento ambiental del establecimiento (planta y almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: ▪ Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento emitido conforme al Anexo N°02 del Decreto Supremo N°022-2001-SA, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización de la empresa de saneamiento ambiental para dicha actividad ▪ Informe o ficha técnica detallando los servicios de saneamiento realizados que incluyan la siguiente información: - Diagnóstico - Condición sanitaria de la zona circundante - Nombre de los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) - Número de lote y fecha de vencimiento de los productos químicos - Formulación /cantidad /concentración - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que intervino en la actividad de saneamiento. (Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; Decreto Supremo N°022-2001-SA-DM; Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM, artículo 11 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
7.12	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°007-98-SA; artículo 11 de la Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA)	4	0	
7.13	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS: primeros en vencer, primeros en salir y PEPS: primeros en entrar, primeros en salir) los mismos que se encuentran actualizados. (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	4	0	

8. DEL PLAN HACCP

Foto

N°	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, aditivos, envases y embalajes empleados. (Artículo 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 4 y 18 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA).	4	0	
8.2	Realiza la descripción del producto que incluye por lo menos: nombre del producto, composición, características físico - químicas y microbiológicas, tratamientos de conservación, presentación y características de envases y embalajes, condiciones de almacenamiento y distribución, vida útil del producto, instrucciones de uso y rotulado. (Artículo 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 18 y 19 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.3	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°007-98-SA; artículos 20 y 21 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.4	Enumera todos los peligros relacionados con cada una de las etapas del proceso (desde la recepción de la materia prima e insumos hasta la distribución del producto final), realiza un análisis de peligros y determina las medidas para controlar los peligros identificados. (Artículo 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 22 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.5	Las medidas preventivas, establecidas en el análisis de peligros, para cada materia prima, insumo, etapa u operación unitaria se están cumpliendo a cabalidad y se encuentran debidamente documentadas. (Artículo 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 22 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
1 8.6	Determina los Puntos Críticos de Control (PCC) aplicando la "Secuencia de Decisiones para Identificar los PCC" y establece los límites críticos para cada PCC, los cuales son mensurables. (Artículos 59 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 10, 23 y 24 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.7	Los operarios encargados del control de los Puntos Críticos de Control (PCC), conocen los límites críticos establecidos y las acciones correctivas establecidas cuando se presenta una desviación. (Artículo 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 25 y 26 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.8	Realiza la vigilancia para cada PCC, para poder detectar a tiempo cualquier desviación o pérdida de control en un PCC y aplica las medidas correctivas establecidas para cada PCC. (Artículos 59 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 10, 25, 26, y 34 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.9	Cuenta con registro documentado de la aplicación de los procedimientos de vigilancia para cada PCC y de las medidas correctivas específicas para cada PCC. (Artículos 47, 59 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 25 y 26 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.10	El contratista verifica que los productos terminados cumplen los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PAE y normativa sanitaria vigente aplicable al producto. (Artículos 58 y 59 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 27° de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA; numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA)	4	0	
8.11	Cuenta con registros de atención de quejas y/o reclamos; así como su tratamiento. (Artículo 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículo 10 literal h), de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.12	Cuenta con registros del retiro de productos no conformes y su destino final. (Artículo 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 10 literal h) y 26 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
8.13	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado, hasta conocer las materias primas e insumos utilizados. (Artículo 60 de Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 10 literal g) y 28, de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	

VI. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACION		PUNTAJE:		SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO	PORCENTAJE:		De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días (*)	Fecha límite
≥ 85	< 85	CALIFICATIVO						/...../.....

Nota 1: Si alguno de los requisitos no aplica, el puntaje establecido para estos requisitos no será sumado

Nota 2: El puntaje de cumplimiento, será calculado en base a los requisitos calificados

Nota 3: El Calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.

(*) El plazo de subsanación en caso de suspensión es determinado por el contratista, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DÍA	MES	AÑO

Anexo N°06

FICHA DE VIGILANCIA HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DEL CONTRATISTA - TIPO ALMACÉN

CÓDIGO DE FICHA							

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO							

RUC DEL CONTRATISTA											

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA											

I. DATOS DE VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO

ESPECIALISTA DE INSPECCION DE ALIMENTOS											
NOMBRES Y APELLIDOS								DNI			

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

ALMACENAMIENTO DEL BEBIBLE INDUSTRIALIZADO	1
ALMACENAMIENTO DE SÓLIDO INDUSTRIALIZADO	2

ALMACÉN DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS	5
PROCESO DE FRUTAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS, OTROS	6

III. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) **"CONFORME (C)"** / **"NO CONFORME (NC)"** y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento (almacén) del contratista o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de bienes y servicios (según documentación presentada por el contratista).	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (almacén); o solicita la no ejecución de la vigilancia y liberación.	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) del contratista o esta no se encuentre vigente o haya sido suspendida o cancelada por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia 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 o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos (certificado, constancia o informe médico) semestrales del personal manipulador de alimentos, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentren en el establecimiento (almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería del personal manipulador de alimentos u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (almacén), vigente, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia no mayor a tres (3) meses.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentren insumos o productos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de almacenamiento de alimentos del establecimiento del contratista.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (almacén) del contratista no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua, o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel de cloro residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua) establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista se detectan 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.	C/NC	Observación

l)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	C/NC	Observación
n)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cumple con área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén), de corresponder, para el/los ítems/s programados.	C/NC	Observación
o)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de alimentos perecibles según su naturaleza, separado del ambiente de almacenamiento de alimentos no perecibles con entrada y salida independiente, para el/los ítems programados.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de inspección destructiva de alimentos realizada por el personal del PAE, establecidos en la normativa aprobada por el PAE.	C/NC	Observación

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

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

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSER VACIÓN
1.1	El entorno (perímetro) del establecimiento se encuentra libre de fuentes de contaminación tales como: desborde de la red de alcantarillado, acumulación de desperdicios o basura u otras que puedan significar la propagación y/o refugio de plagas u otros animales. (Artículo 30 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 5.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, numeral 2.1 sección II Anexo I del Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE)	4	0	
1.2	Las vías de acceso y áreas de desplazamiento internas del establecimiento que dirigen a los ambientes de almacenamiento de alimentos se encuentran pavimentadas y en adecuado estado de mantenimiento y limpieza. (Artículos 32 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
1.3	Los ambientes de almacenamiento de alimentos del establecimiento cuentan con instalaciones (pisos, paredes, techo, cortinas sanitarias, puertas, ventanas, tuberías, escaleras y otros relacionados con la infraestructura) de material no absorbente (impermeable), de color claro (paredes y techo), de fácil higienización, los mismos que se encuentran en adecuado estado de mantenimiento y limpieza. Además, las uniones entre las paredes y el piso son a media caña (curvo/cóncavo). (Artículo 33 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 5.2.4 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	6	0	
1.4	Los ambientes de almacenamiento de alimentos del establecimiento cuentan 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; los ventiladores y/o extractores se encuentran operativos y en adecuado estado de mantenimiento y limpieza; los instrumentos de medición de temperatura y humedad relativa se encuentran operativos y calibrados (Artículo 35 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 5.2.7 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.5	El establecimiento cumple con los niveles mínimos establecidos de iluminación para las operaciones que se realizan (110 luxes en áreas de almacenamiento, 220 luxes para áreas de armado de canastas y 540 luxes en áreas donde se realiza un examen detallado del producto), las luminarias se encuentran operativas, debidamente protegidas y en adecuado estado de mantenimiento y limpieza y cuentan con instrumento de medición operativo y calibrado. (Artículo 34 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 5.2.6 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	2	0	
1.6	Las aberturas de los ambientes de almacenamiento de alimentos del establecimiento que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación y/o cualquier tipo de aberturas) son fáciles de limpiar, se encuentran en adecuado estado de mantenimiento y limpieza 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 literal e) y 57 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numerales 5.2.3 y 5.2.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.7	El establecimiento cuenta con áreas exclusivamente destinadas para el almacenamiento de productos terminados, cuarentena de alimentos, evaluación de alimentos y armado de canastas de corresponder. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	6	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.8	La distribución de los ambientes permite un flujo ordenado desde el ingreso de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado, considerando todas las operaciones de almacenamiento e higienización que se ejecutan, área de cuarentena, área de evaluación de alimentos, ambiente de almacenamiento de papa nativa fresca (de corresponder) y área de armado de canastas (de corresponder), de tal forma que evita la contaminación cruzada por la circulación de personal, equipos, utensilios, materiales e instrumentos de un área sucia a un área limpia o por la proximidad de los servicios higiénicos a los ambientes donde se manipulan o almacenan alimentos. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.1.1 literal e) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	10	0	
1.9	Los productos terminados son estibados sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza; y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Cuenta con instrumento de medición para verificar el cumplimiento de las distancias establecidas Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.1.2 literal b) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m.	6	0	
1.10	Las áreas del establecimiento se encuentran debidamente señalizadas, con avisos referidos a las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Almacenamiento y seguridad. (Artículos 52 y 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	2	0	
1.11	Al ingreso de los ambientes de almacenamiento de alimentos cuenta con un gabinete de higienización, provisto de agua potable en forma continua, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos; afiches visuales que indiquen la obligatoriedad y el correcto lavado de manos. Además, cuenta con sistema de higienización de calzado. (Artículo 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	6	0	
1.12	El personal que labora en el establecimiento cuenta con indumentaria de color claro, diferenciando al personal del almacén, estiba, mantenimiento y limpieza. La indumentaria (gorro o protector de cabello, mascarilla, chaqueta y pantalón o mandil, calzado cerrado y exclusivo) se encuentra en adecuado estado de conservación y limpieza. (Artículos 50, 51 y 53 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.3.3 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	6	0	
1.13	Cuenta con análisis microbiológicos y parasitológicos del Anexo I, así como los análisis físico-químicos de cloro libre residual, turbiedad, sólidos totales disueltos, pH, plomo, cadmio, mercurio y arsénico, establecidos en el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano (con frecuencia semestral) y los resultados cumplen con los parámetros establecidos; realizan la verificación del nivel de cloro libre residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua), según frecuencia establecida en sus procedimientos y cuenta con medidor de cloro libre residual con reactivos vigentes. (Artículo 40 del Decreto Supremo N°007-98-SA; artículos 59, 60, 61, 62, 63 y 66 del Decreto Supremo N°031-2010-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	2	0	
1.14	Cuenta con artículos de limpieza en adecuado estado de conservación y de uso exclusivo por áreas, los cuales se encuentran ubicados e identificados de tal forma que no representen riesgo de contaminación; los contenedores para la disposición de residuos sólidos se encuentran limpios, en adecuado estado de conservación, con tapa y bolsa interna. (Artículos 43 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.3 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.15	Los productos químicos: plaguicidas, productos de limpieza y desinfección y/o mantenimiento; cuentan con autorización sanitaria o notificación sanitaria obligatoria (NSO) o registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente 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. (Artículos 56 y 57 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.6 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.16	Los servicios higiénicos: urinario(s) y/o inodoro(s) y lavatorio(s), se encuentran operativos, en adecuado estado de conservación y limpieza y no tienen comunicación directa con el área de almacenamiento. (Artículos 54 y 55 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
1.17	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y se encuentran en ambientes diferenciados por género (hombres y mujeres): De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 ducha y 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios. De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios. Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. (Artículo 54 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	2	0	
1.18	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, cuentan con casilleros individuales según la cantidad de personal, en adecuado estado de mantenimiento y limpieza, separados por género (hombres y mujeres). (Artículos 36, 53 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	2	0	
1.19	El sistema de almacenamiento de agua garantiza la provisión continua y suficiente, para las operaciones de limpieza y desinfección, es de material de fácil higienización y se encuentra en adecuado estado de mantenimiento y limpieza, y se encuentran en un ambiente protegido de la contaminación. (Artículo 40 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	2	0	
1.20	El sistema de desagüe y/o sistema de tratamiento y disposición sanitaria de aguas residuales (servidas) del establecimiento, se encuentra en adecuado estado de mantenimiento y limpieza y protegidos contra el ingreso de plagas. (Artículo 42 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.2.4 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
1.21	Los ambientes de almacenamiento se encuentran libres de materiales y equipos en desuso. (Artículos 46, 48 y 70 del Decreto Supremo N°007-98-SA).	4	0	
1.22	Las mesas, estanterías, utensilios, equipos u otros materiales son de material de fácil higienización y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza (Artículos 37, 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	

2. ÁREA DE PROCESO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y/O TUBÉRCULOS (PARA ACTIVIDAD 6)

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
2.1	El almacenamiento de frutas, hortalizas y/o tubérculos sin procesar se realiza en un ambiente exclusivo, sobre tarimas, parihuelas, anaqueles o estantes de material de fácil higienización, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, y cumplen con lo siguiente: Espacio libre al piso: no menor de 0,20 m o 0,145 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: espacio libre entre filas y pared no menor de 0,30 m. Los productos son apilados respetando los niveles establecidos por el productor. (Artículo 72 del Decreto Supremo N°007-98-SA, Resolución Ministerial N°0151-2021-MIDAGRI) (*) Ficha de homologación de parihuela de madera de 1.20 m x 1.00 m x 0.145 m)	6	0	
2.2	La selección, lavado y/o cortado de frutas, hortalizas y/o tubérculos sin procesar se realiza en un ambiente adecuado para dicho fin, y asegura que el alimento no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36 y 44 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.3	Los equipos, materiales y utensilios en contacto con los alimentos son de material de que permite su fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, a fin de que el producto no quede expuesto a contaminación cruzada. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.4	El paso del alimento a la zona de envasado se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza y asegura que el producto no quede expuesto a contaminación externa o cruzada. (Artículos 36, 37, 44 y 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.5	Las mesas y/o estanterías son lisas, de material que permite su fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. (Artículos 37 y 38 del Decreto Supremo N°007-98-SA)	4	0	
2.6	Durante el envasado (de corresponder) se aplican controles que aseguren el sellado de los envases. (Artículo 118 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 10 literal e) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA)	4	0	
2.7	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	

3. DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Foto

N°	DESCRIPCIÓN	CON FORME	NO CON FORME	OBSERVACIÓN
3.1	Los registros de la higienización de ambientes (pisos, paredes, cortinas sanitarias, techos, luminarias, ventanas, puertas y otros según corresponda), equipos, instrumentos, materiales y utensilios se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 56 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.2	Cuenta con registros del control y evaluación de contratistas y se encuentran actualizados según su procedimiento. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.3	Cuenta con registros del control en la etapa de recepción, efectuado a los productos industrializados y de procesamiento primario, perecibles y no perecibles, y se encuentran actualizados según su procedimiento. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.4	Cuenta con registro de verificación de las condiciones sanitarias del vehículo que transporta los alimentos (recepción, despacho, liberación), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 75, 76 y 77 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numerales 6.1.1 literal f) y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.5	Cuentan con registros de las condiciones de almacenamiento de los alimentos (temperatura y humedad relativa), los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Numerales 6.1.2 literal a) y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.6	Cuenta con registros del control de higiene y salud del personal, los mismos que se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 49 y 50 del Decreto Supremo N°007-98-SA, artículo 10 literal g) de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numerales 6.3.2 y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.7	El personal se encuentra capacitado en temas referentes a inocuidad alimentaria, ETA's, BPAL, PHS, normativa sanitaria, entre otros (verificar registros, constancias o certificados), según su cronograma de capacitación. (Artículos 52 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.8	Cuenta con registros del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se encuentran actualizados según su procedimiento. (Artículos 37, 38 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numerales 6.2.1 y 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	4	0	
3.9	Realiza la calibración de equipos e instrumentos de medición, de acuerdo a la frecuencia establecida en su procedimiento (Verificar certificados de calibración, frecuencia y método) (Artículos 47 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; numeral 6.1.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.10	El saneamiento ambiental del establecimiento (almacén) es realizado con una frecuencia no mayor a tres (03) meses, el cual se sustenta con los siguientes documentos: ▪ Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento emitido conforme al Anexo N°02 del Decreto Supremo N°022-2001-SA, para las actividades de desratización, desinfección, desinsectación, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, limpieza de tanque séptico, en caso corresponda. ▪ Resolución o certificado o constancia u otro documento que acredite la autorización de la empresa de saneamiento ambiental para dicha actividad ▪ Informe o ficha técnica detallando los servicios de saneamiento realizados que incluyan la siguiente información: - Diagnóstico - Condición sanitaria de la zona circundante - Nombre de los productos químicos utilizados (autorizados por el MINSA) - Número de lote y fecha de vencimiento de los productos químicos - Formulación /cantidad /concentración - Fecha y hora de aplicación - Periodos de exposición - Áreas de aplicación - Plaga objetivo - Nombre del personal que intervino en la actividad de saneamiento. (Artículos 57 y 60 del Decreto Supremo N°007-98-SA; Decreto Supremo N°022-2001-SA-DM; Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM, artículo 11 de la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, numeral 6.2.7 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.11	Realiza cada seis (06) meses la verificación de la eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo). (Artículo 56 del Decreto Supremo N°007-98-SA, numeral 6.2 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA)	4	0	
3.12	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PVPS: primeros en vencer, primeros en salir y PEPS: primeros en entrar, primeros en salir) los mismos que se encuentran actualizados. (Numeral 6.1.1 literal d) de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA)	4	0	
3.13	Los registros se encuentran disponibles y permiten realizar la rastreabilidad del producto terminado. (Numeral 6.5 de la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA).	4	0	

VI. RESULTADO

ESCALA DE CALIFICACION	
SATISFACTORIO	NO SATISFACTORIO
≥ 85	< 85

PUNTAJE:	
PORCENTAJE:	
CALIFICATIVO	

SUSPENDIDO	SI	NO
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión		

Plazo de subsanación en caso de suspensión	
Días (*)	Fecha límite
	/...../.....

Nota 1: El Calificativo mínimo aprobatorio es SATISFACTORIO.
(*) El plazo de subsanación en caso de suspensión es determinado por el contratista, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO

Anexo N°07
Ficha de verificación de existencias de alimentos industrializados
y/o de procesamiento primario y/o stock de seguridad

CÓDIGO DE FICHA							

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO							

RUC DEL CONTRATISTA								RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA							

I. DATOS DE VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DÍA	MES	AÑO

2. ESPECIALISTA EN INSPECCION DE ALIMENTOS															
NOMBRES Y APELLIDOS												DNI			

3. Modalidad	
Comida Caliente	Listo para consumo

4. Turno de atención (Raciones)		
Mañana	Tarde	Mañana y Tarde

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) **“CONFORME (C)”** / **“NO CONFORME (NC)”** y precise la observación identificada:

Foto

Modalidad de atención Comida Caliente			
a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén) o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios.	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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 de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación

k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
l)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	C/NC	Observación
n)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cumple con área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén), de corresponder, para el/los ítems/s programados.	C/NC	Observación
o)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cuente con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de alimentos perecibles según su naturaleza, separado del ambiente de almacenamiento de alimentos no perecibles con entrada y salida independiente, para el/los ítems programados.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de la inspección destructiva de alimentos, establecidos en la normativa aprobada por el PAE.	C/NC	Observación

Modalidad de atención Comida lista para consumo			
a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén) o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios.	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
l)	Cuando se detecta que durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos el contratista adquiera hielo sin registro Sanitario o el proceso productivo de hielo realizado en el establecimiento no se encuentre contemplado en sus manuales.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia	C/NC	Observación

	y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.		
n)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas al rubro de alimentos de consumo humano.	C/NC	Observación
o)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de las actividades de inspección destructiva de los alimentos realizados por el personal del PAE.	C/NC	Observación

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

III. EVALUACION DE LAS EXISTENCIAS

[illegible]

IV. RESULTADO GENERAL

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

PRODUCTOS: NUMERO DE LOTES DE ALIMENTOS EXISTENTES		
CONFORME	NO CONFORME	TOTAL

COMIDA LISTA PARA CONSUMO: STOK DE SEGURIDAD						
Sólido Industrializado	Cumple		No Cumple		No Aplica	
Bebible Industrializado	Cumple		No Cumple		No Aplica	

SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días (*)	Fecha límite
				/...../.....

FECHA Y HORA - FINAL			
Hora	Día	Mes	Año

Anexo N°08

Ficha de inspección destructiva de los alimentos industrializados y de procesamiento primario

CÓDIGO DE FICHA											
CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO				RUC DEL CONTRATISTA				RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA			
I. DATOS DE VIGILANCIA											
1. FECHA Y HORA - INICIO				2. ESPECIALISTA EN INSPECCION DE ALIMENTOS							
HORA	DÍA	MES	AÑO	NOMBRES Y APELLIDOS						DNI	
II. INSPECCIÓN DESTRUCTIVA DEL ALIMENTO INDUSTRIALIZADO O DE PROCESAMIENTO PRIMARIO (Registro por alimento)											
A. DATOS DEL ALIMENTO											
1. TIPO DE ALIMENTOS			2. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO								
Alimentos industrializados	5										
Productos panificación	3		3. SOLO EN CASO DE BEBIBLE INDUSTRIALIZADO								
Bebible industrializado	1		3.1 Sabor								
Frutas, tubérculos u otros	6		3.2 Tipo de cereal								
			4. SOLO EN CASO DE PESCADO								
			4.1 Especie								
5. Modalidad			6. Turno de atención (Raciones)			7. LIBERACION					
Comida Caliente	Comida lista para consumo		Mañana	Tarde	Mañana y Tarde	Regular	Reposición				

B. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA

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

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACION DE REGISTRO	VERIFICACIÓN DOCUMENTARIA	OBSERVACIONES
1	MARCA				
2	PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase: kg o L)				
3	CÓDIGO DE LOTE				
4	FECHA DE PRODUCCIÓN				
5	FECHA DE VENCIMIENTO				
6	FABRICANTE/PROCESADOR				
7	FRACCIONADOR				
8	IMPORTADOR				
9	ORIGEN / PROCEDENCIA (IMPORTADO / NACIONAL)				
10	DECLARADO COMO ALIMENTO DE ORIGEN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR	(SI / NO / NA)			
11	CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)				
12	ITEMS (COBERTURA TOTAL)				
13	ITEMS (COBERTURA PARCIAL)				
14	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO				
15	N° DE REGISTRO SANITARIO				

N°	DESCRIPCIÓN	REGISTRO DE INFORMACIÓN	VERIFICACION DE REGISTRO	VERIFICACIÓN DOCUMENTARIA	OBSERVACIONES
16	N° VALIDACIÓN TEC. OFICIAL DEL PLAN HACCP				
17	PROTOCOLO TÉCNICO DE REGISTRO SANITARIO				
18	N° CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO				
19	N° PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN DE PLANTA				
20	N° CERTIFICADO SISTEMA DE GESTIÓN ISO 22000				
	FSSC 22000				
	IFS				
	BRC				
	SQF				
21	N° AUTORIZACIÓN SANITARIA				
22	N° CERTIFICADO MICROBIOLÓGICO				
23	N° CERTIFICADO FÍSICO QUÍMICO				
24	N° CERTIFICADO ORGANOLÉPTICO				
25	N° INFORME DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO				
26	N° INFORME DE ENSAYO FÍSICO QUÍMICO				
27	N° INFORME DE ENSAYO ORGANOLÉPTICO				
28	N° INFORME DE ENSAYO ENVASE				
29	N° GUÍA/S DE REMISIÓN				
30	N° BOLETA/S DE VENTA				
31	N° FACTURA/S				
32	% DE GRANO SIMIL				

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) “CONFORME (C)” / “NO CONFORME (NC)” y precise la observación identificada:

Foto

Modalidad de atención Comida Caliente			
a)	Cuando el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento (almacén) del contratista, o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Compras (según documentación presentada por el contratista).	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (almacén); o solicita la no ejecución de la vigilancia y liberación.	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) del contratista o esta no se encuentre vigente o haya sido suspendida o cancelada por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia 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.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) semestrales del personal manipulador de alimentos, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el RENIPRESS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentren en el establecimiento (almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería del personal manipulador de alimentos u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén), vigente, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia no mayor a tres (3) meses.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentren insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o cuando se encuentren productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	C/NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca y otros, y/o se evidencie excremento, orina, pelo u otros, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del contratista.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (almacén) del contratista no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua, o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel de cloro residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua) establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación

j)	Cuando, como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista se detecten sustancias químicas en contacto directo con el alimento.	C/NC	Observación
l)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista 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 que afecta la inocuidad.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	C/NC	Observación
n)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cumple con área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén), de corresponder, para el/los ítems/s programados.	C/NC	Observación
o)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cuente con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de alimentos perecibles según su naturaleza, separado del ambiente de almacenamiento de alimentos no perecibles con entrada y salida independiente, para el/los ítems programados.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de la inspección destructiva de alimentos realizada por el personal del PAE, establecidos en el "Procedimiento para la Vigilancia y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de los Contratistas del Programa de Alimentación Escolar".	C/NC	Observación

Modalidad de atención Comida lista para consumo

a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén) o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios.	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica que no cumple con el nivel de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación

l)	Cuando se detecta que durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos el contratista adquiera hielo sin registro Sanitario o el proceso productivo de hielo realizado en el establecimiento no se encuentre contemplado en sus manuales.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
n)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
o)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de las actividades de inspección destructiva de los alimentos realizados por el personal del PAE.	C/NC	Observación

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

D. EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

D.1. ASPECTOS EXTERNOS DEL ALIMENTO:

La evaluación del aspecto externo del alimento se realiza:
se toma una muestra de 200 unidades, de acuerdo al "Guía para el Muestreo e Inspección".

FECHA Y HORA DE EVALUACION			
HORA	DÍA	MES	AÑO

Calificar como "Conforme" (C) o "No Conforme" (NC) o "No Aplica" (NA) en cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

Nº	DESCRIPCIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
1	INTEGRIDAD DEL ENVASE		
2	HIGIENE DEL ENVASE		
3	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE		
4	HIGIENE DEL EMPAQUE		
5	ROTULADO / ETIQUETADO		
6	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
7	CUMPLIMIENTO DE LOS 21 DÍAS DE OBSERVACION (CUARENTENA)		

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 e inspección destructiva).

D.2 VERIFICACIÓN DEL ALIMENTO

1. PLAN DE MUESTREO APLICADO	NTP ISO 2859-1-2013	S1	S2	S3
	NTP ISO 5538-2010 REV 2020	S1	S2	S3
	NTP 700.002:2012	Plan de muestreo 1 (Nivel de inspección I)		Plan de muestreo 2 (Nivel de inspección II)

1.1. PLAN DE RE MUESTREO APLICADO	NTP ISO 2859-1-2013	S3	S4
	NTP ISO 5538-2010 REV 2020	S3	S4
	NTP 700.002:2012	Plan de muestreo 2 (Nivel de inspección II)	

2. CANTIDAD A ENTREGAR (UNIDADES)	
3. N° TOTAL DE MUESTRAS (UNIDADES)	

Marcar como "Conforme" (C) o "No Conforme" (NC) o "No Aplica" (NA) de cada uno de los requisitos a evaluar, según corresponda:

N°	TIPO DE CARACTERÍSTICA	REQUISITO*	ESPECIFICACIÓN*	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
3	INSPECCION DESTRUCTIVA	TEXTURA			
4	INSPECCION DESTRUCTIVA	ASPECTO			
5	INSPECCION DESTRUCTIVA	SABOR			
6	ORGANOLÉPTICA	AUSENCIA DE INFESTACIÓN			
7	FÍSICO	PESO NETO			
8	FÍSICO	PESO ESCURRIDO			
9	(*)				
10	(*)				

(*) Evaluar en el establecimiento los requisitos señalados en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

E. RESULTADO DE EVALUACIÓN DEL ALIMENTO

Marque con una (X) en el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" y/o "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

La evaluación del producto, materia prima / insumo, bebida industrializado, sólido industrializado resulta:				SUSPENDIDO		SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión		FECHA Y HORA - FINAL			
				De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión				Días (*)	Fecha límite	HORA	DIA	MES	AÑO
CONFORME		NO CONFORME							/..../....				

Nota: Si uno de los requisitos del alimento evaluado resulta no conforme, el resultado de la evaluación es "No Conforme"

(*) El plazo es determinado por el contratista, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

Anexo N°09
Ficha de verificación del proceso productivo de los alimentos elaborados en el establecimiento del contratista

CÓDIGO DE FICHA						

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO						

RUC DEL CONTRATISTA									

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA									

A. DATOS DEL COMPONENTE

1. COMPONENTE A ELABORAR			Cantidad a entregar según contrato	2. FECHA DE ATENCION			3. TURNO DE ATENCION		
				DÍA	MES	AÑO	Mañana	Tarde	Mañana y Tarde
PRODUCTOS DE PANIFICACION	3	Descripción							
HUEVO SANCOCHADO	4								
FRUTA, HORTALIZA, TUBERCULO, OTRO	6								

B. DATOS DE VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO				TURNO DE VIGILANCIA	ESPECIALISTA DE INSPECCION DE ALIMENTOS									
HORA	DIA	MES	AÑO		NOMBRES Y APELLIDOS					DNI				
					1									
				2										
				3										

C. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) la/s causal/es evaluada/s como **“CONFORME (C)”** / **“NO CONFORME (NC)”** y precise la observación identificada:

Foto

a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén) o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios.	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones o haya tomado alguna medida sanitaria.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
h)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación

i)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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 de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
l)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
n)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
o)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de las actividades de inspección destructiva de los alimentos realizados por el personal del PAE.	C/NC	Observación

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

D. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS

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

Foto

OPERACIONES UNITARIAS DEL PROCESO				
3. Producto de panificación y pastelería		4. Huevo sancocado		6. Frutas, hortalizas, tubérculos, otros
1. Dosificado 2. Mezclado, Amasado / Batido 3. Corte, Pesado, Dividido, Boleado 4. Fermentado 5. Horneado 6. Enfriado 7. Envasado, Sellado 8. Almacenado		1. Selección 2. Lavado 3. Cocción 4. Enfriado 5. Secado 6. Envasado, Sellado 7. Almacenado		1. Selección 2. Lavado 3. Pelado 4. Envasado 5. 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				

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

N°	Hora de inicio	Producción (1/2/3/4/5/6/7)	Operación unitaria del proceso	Criterio	Verificación (C / NC)	Si la verificación es "NO CONFORME"	
						Observación	Acción Correctiva
1				1			
				2			
				3			
				4			
				5			
2				1			
				2			
				3			
				4			
				5			

N°	Hora de inicio	Producción (1/2/3/4/5/6/7)	Operación unitaria del proceso	Criterio	Verificación (C / NC)	Si la verificación es “NO CONFORME”	
						Observación	Acción Correctiva
3				1			
				2			
				3			
				4			
				5			
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			

Foto

3. Productos de panificación

6. Frutas, hortalizas, tubérculos u otros

LEYENDA

Cantidad a utilizar: Cantidad programada para utilizar en el proceso productivo del turno o día

Cantidad Saldo: Diferencia entre cantidad declarada y cantidad utilizada en el proceso productivo del turno o día

Registre “**CONFORME**” (C) O “**NO CONFORME**” (NC), según corresponda:

[illegible]

3. INSPECCION VISUAL, DOSIFICACION / FORMULACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:

Foto

PRODUCCION	CRITERIOS
3. Productos de panificación	1.Color 4. Ausencia de infestación
4. Huevo sancochado	2. Aspecto 5. Integridad e higiene del envase
6. Frutas, hortalizas, tubérculos u otros	3. Ausencia de materias extrañas 6. Rotulado

Registre “**CONFORME**” (C) O “**NO CONFORME**” (NC) O “**NO APLICA**” (NA), según corresponda:

[illegible]

Registre “**CONFORME**” (C) O “**NO CONFORME**” (NC) O “**NO APLICA**” (NA), según corresponda:

[illegible]

4. INSPECCIÓN DEL ALIMENTO ELABORADO

Foto

CÓDIGOS

REQUISITOS	
------------	--

2. PRODUCTO DE PANIFICACION	4. HUEVO SANCOCHADO	6. FRUTAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS, OTROS
1. Peso del producto	1. Peso del producto	1. Sellado e integridad del empaque
2. Sellado e integridad del envase	2. Sellado e integridad del envase	2. Sellado e integridad del envase
3. Rotulado del envase	3. Rotulado del envase	3. Codificado del envase
4. Inspección visual	4. Inspección visual	4. Características externas

Registre “**CONFORME**” (C) O “**NO CONFORME**” (NC) O NO APLICA (NA), según corresponda:

[illegible]

N°	Hora	Producto (1/2/3/4/5/6)	Requisito	Verificación	Si la verificación es "NO CONFORME"	
					Observación	Acción Correctiva
2						
3						
4						
5						

IMPORTANTE: De encontrar "NO CONFORME", deberá indicar la observación y acción correctiva, registrar SEGÚN CORRESPONDA.

E. RESULTADOS

Marque con una (X) en el casillero correspondiente a "CONFORME", "NO CONFORME" y/o "ESTABLECIMIENTO SUSPENDIDO" como resultado:

VERIFICACION DE LAS CANTIDADES DE PRODUCTO ELABORADO				
PRO DUCTO	LOTE	PRESEN TACION	CANTIDAD ELABORADA	FOTO
1				
2				
3				
4	NA			
5	NA			
6	NA			

Condiciones Sanitarias y Operativas	
CONFORME	
NO CONFORME	

SUSPENDIDO		Plazo de subsanación en caso de suspensión	
SI	NO	Días (*)	Fecha límite
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			/...../.....

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO

Nota: El resultado será CONFORME cuando todas las condiciones sanitarias y operativas son "CONFORME" y cuando los aspectos sanitarios y operativos resultaron "CONFORME" o se subsanaron los "NO CONFORME", de lo contrario el resultado de la VERIFICACION será "NO CONFORME" lo cual implica la SUSPENSIÓN de la producción (de existir un siguiente turno de verificación, será suspendido).

(*) El plazo es determinado por el contratista, siendo como máximo cinco (05) días hábiles

Anexo N°10
Ficha de verificación del vehículo de transporte, carga y estiba de alimentos

CÓDIGO DE FICHA							

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO							

RUC DEL CONTRATISTA											

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA											

I. DATOS DE VIGILANCIA

1. FECHA Y HORA - INICIO			
HORA	DIA	MES	AÑO

2. Modalidad	
C. Caliente	Lista Cons.

3. turno de atención (Raciones)	
Mañana	Tarde

4. N° de Vehículos a verificar

ESPECIALISTA DE INSPECCION EN ALIMENTOS											
NOMBRES Y APELLIDOS										DNI	

II. CAUSALES DE SUSPENSIÓN

Marque con una (x) “CONFORME (C)” / “NO CONFORME (NC)” y precise la observación identificada:

Foto

Modalidad de atención Comida Caliente			
a)	Cuando el responsable de control de calidad del establecimiento no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento (almacén) del contratista, o se verifique que este no corresponde al declarado por el contratista o este no cumple con los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Compras (según documentación presentada por el contratista).	C/NC	Observación
b)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (almacén); o solicita la no ejecución de la vigilancia y liberación.	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (almacén) del contratista o esta no se encuentre vigente o haya sido suspendida o cancelada por la municipalidad.	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia 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.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista no presente los controles médicos (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) semestrales del personal manipulador de alimentos, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el RENIPRESS, o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentren en el establecimiento (almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o Carnet de Extranjería del personal manipulador de alimentos u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos.	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (almacén), vigente, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia no mayor a tres (3) meses.	C/NC	Observación
g)	Cuando se encuentren insumos prohibidos por norma nacional o Codex Alimentarius, insumos y/o cuando se encuentren productos vencidos, productos infestados, productos sin registro sanitario o autorización sanitaria, productos con fecha de producción o vencimiento adulterados, productos sin rotulado u otra causa que afecte la inocuidad de los mismos.	C/NC	Observación
h)	Cuando se detecte presencia de algún animal, tales como: perro, gato, roedor, ave, cucaracha, mosca y otros, y/o se evidencie excremento, orina, pelo u otros, en el/los ambiente/s de almacenamiento de alimentos del establecimiento del contratista.	C/NC	Observación
i)	Si el establecimiento (almacén) del contratista no cuenta con agua potable de la red pública o sistema para el tratamiento de agua autorizado por la DIGESA o no cuente con sistema de almacenamiento de agua que garantice su provisión continua, o no mantiene la calidad sanitaria del agua o se verifica (in situ) que no cumple con el nivel de cloro residual (entre 0.5 ppm y 5.0 ppm en el punto de salida del agua) establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
j)	Cuando, como resultado de las acciones de vigilancia del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o autoridades sanitarias competentes, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato.	C/NC	Observación
k)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista se detecten sustancias químicas en contacto directo con el alimento.	C/NC	Observación
l)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista 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 que afecta la inocuidad.	C/NC	Observación

m)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (almacén) del contratista no es de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos para consumo humano o que los ambientes de almacenamiento de alimentos tengan conexión directa con ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas que pongan en riesgo de contaminación a los alimentos.	C/NC	Observación
n)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cumple con área exclusiva para el armado de canastas dentro del establecimiento (almacén), de corresponder, para el/los ítems/s programados.	C/NC	Observación
o)	Cuando se verifique que el establecimiento del contratista no cuente con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de alimentos perecibles según su naturaleza, separado del ambiente de almacenamiento de alimentos no perecibles con entrada y salida independiente, para el/los ítems programados.	C/NC	Observación
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de actividades de inspección destructiva de alimentos realizada por el personal del PAE, establecidos en el "Procedimiento para la Vigilancia y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Contratistas del Programa de Alimentación Escolar".	C/NC	Observación

Modalidad de atención Comida lista para consumo			
a)	Cuando el responsable (profesional o técnico) no se encuentre presente para el inicio y/o durante la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
b)	Cuando el profesional responsable de control de calidad del establecimiento del contratista, no cumpla los requisitos establecidos según declaración jurada del postor.	C/NC	Observación
c)	Cuando el contratista no permita el ingreso del personal designado para la vigilancia y liberación u otro acreditado por el PAE, a las instalaciones y a todos los ambientes del establecimiento (planta y/o almacén).	C/NC	Observación
d)	Cuando el contratista durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento del contratista (planta y/o almacén), o ésta no se encuentre vigente o haya sido suspendida por la municipalidad.	C/NC	Observación
e)	Cuando el contratista, durante las actividades de vigilancia y liberación, no presente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del establecimiento de almacenamiento y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de proceso vigente y emitida por la autoridad sanitaria competente (según plazo establecido); o cuando la autoridad sanitaria haya cancelado o suspendido dichas certificaciones..	C/NC	Observación
f)	Cuando el contratista no presente los controles médicos semestrales del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos de salud inscrito en el RENIPRESS del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS, donde el resultado de los controles médicos debe indicar resultado NEGATIVO o se verifique que éstos no correspondan al personal manipulador de alimentos que se encuentra en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista, adjuntando copia simple del DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite su identidad del personal manipulador de alimentos.	C/NC	Observación
g)	Cuando el contratista no presente el certificado de saneamiento ambiental del establecimiento (planta y/o almacén) vigente, que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, o cuando el contratista no cumpla con realizar dicho saneamiento ambiental con una frecuencia trimestral.	C/NC	Observación
h)	Cuando se encuentre en el establecimiento insumos o productos prohibidos por norma nacional o CODEX ALIMENTARIUS, vencidos, sin registro sanitario o autorización sanitaria, con fecha de producción o fecha de 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.	C/NC	Observación
i)	Cuando se evidencie la presencia de algún animal, tales como: roedor, perro, gato, ave, cucaracha, mosca, u otros vectores, y/o sus evidencias tales como excremento, orina, pelos u otros, en los ambientes de producción y/o almacenamiento de alimentos del establecimiento.	C/NC	Observación
j)	Si el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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 de cloro libre residual establecido en la normativa sanitaria vigente.	C/NC	Observación
k)	Si como resultado de las acciones de supervisión del PAE y/o terceros que este haya autorizado y/o la autoridad sanitaria competente, se verifiquen situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de los usuarios.	C/NC	Observación
l)	Si durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista 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.	C/NC	Observación
m)	Cuando se detecta que durante el proceso productivo y/o enfriamiento de los alimentos el contratista adquiera hielo sin registro Sanitario o el proceso productivo de hielo realizado en el establecimiento no se encuentre contemplado en sus manuales.	C/NC	Observación
n)	Cuando el PAE durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no mantiene el calificativo de SATISFACTORIO de las condiciones higiénico sanitarias o presenta observaciones en cuanto al cumplimiento del Plan HACCP o de los Principios Generales de Higiene que podrían significar un riesgo de inocuidad.	C/NC	Observación
o)	Cuando el PAE, durante sus actividades de vigilancia y liberación, verifique que el establecimiento (planta y/o almacén) del contratista no sea de uso exclusivo para la elaboración y/o almacenamiento de alimentos para consumo humano o los ambientes de producción y/o almacenamiento tengan conexión directa con	C/NC	Observación

	ambientes, locales o viviendas donde se realicen actividades distintas al rubro de alimentos de consumo humano.		
p)	No contar con los materiales, utensilios u otros para la ejecución de las actividades de inspección destructiva de alimentos realizadas por el personal del PAE, establecidas en el documento normativo del PAE.	C/NC	Observación

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

III. VERIFICACION DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA (registro por vehículo)

N°

A. DATOS DEL VEHÍCULO Y VERIFICACION DE LA RUTA

Vehículo	1. Placa del vehículo	2. Tipo de vehículo	3. N° de Ruta

4. Ítems	5. Verificación del cumplimiento del plan de rutas	
	CONFORME	NO CONFORME

Conductor	6. Nombres y Apellidos	7. DNI	8. Licencia de conducir

B. VERIFICACION DEL VEHÍCULO Y LA ACTIVIDAD DE CARGA Y ESTIBA

Marque con una (X) los requisitos evaluados como "CONFORME" o "NO CONFORME", según corresponda

Foto

1. CONDICIÓN DEL VEHÍCULO

	DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACION
1.1	Presenta adecuado estado de conservación, limpieza (interna y externa) y libre de olores extraños			
1.2	Es exclusivo para el transporte de alimentos de consumo humano			
1.3	Cuenta con tolva cerrada, que permite la protección de los alimentos contra fuentes de contaminación			

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 "NO CONFORME"

2. CONDICIONES DE LA OPERACIÓN DE CARGA Y ESTIBA

Foto

	DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACION
2.1	No existe contacto directo de los alimentos con la superficie del vehículo			
2.2	Los alimentos han sido adecuadamente estibados			
2.3	Los empaques no presentan evidencia de manchas o derrames			
2.4	El personal estiba presenta indumentaria apropiada y limpia para la operación			
2.5	el personal aplica buenas prácticas de manipulación e higiene durante la operación			

C. CANTIDADES LIBERADAS POR VEHÍCULO (solo para modalidad comida lista para consumo)

N°	Nombre del Alimento	Lote	Presen tación	Cantidad Liberada	(Inicial / Primaria)
1					
2					
3					

D. 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

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 la carga y estiba

IV. RESULTADO GENERAL

Registre según corresponda, el resultado obtenido:

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

SUSPENDIDO	SI	NO	Plazo de subsanación en caso de suspensión	
De ser SI, detallar el literal de la causal de suspensión			Días	Fecha límite
				/...../.....

CANTIDADES LIBERADAS (solo modalidad comida lista para consumo)					La atención fue: Completa, parcial, no hubo atención	IIEE no atendidas en caso de atención parcial	Motivos en caso de atención parcial o no atención
ÍTEM	Inicial		Primaria				
	N° Usuarios	N° IIEE	N° Usuarios	N° IIEE			

FECHA Y HORA - FINAL			
HORA	DIA	MES	AÑO

Anexo N°11
Acta de Vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del Contratista

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO										CÓDIGO DE ACTA											
I. DATOS DE ESTABLECIMIENTO																					
1. NOMBRE Y/O RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA										2. RUC											
3. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO										4. DIRECCION											
5. DISTRITO					8. UNIDAD TERRITORIAL																
6. PROVINCIA					9. COMITÉ DE COMPRAS																
7. DEPARTAMENTO					10. ÍTEMS																
11. REPRESENTANTE LEGAL																					

12. PERSONAL DEL CONTRATISTA

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	ESPECIALIDAD	N° COLEGIATURA	DNI
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD				

II. DATOS DE VIGILANCIA									
1. FECHA Y HORA - INICIO				2. MODALIDAD		3. TURNO DE VIGILANCIA		4. TURNO DE ATENCION (RACIONES)	
HORA	DIA	MES	AÑO	C. Caliente	Lista para Consumo		1	Mañana	Tarde
							2		
							3		
4. PERSONAL DEL PAE				NOMBRES Y APELLIDOS				DNI	
ESPECIALISTA DE INSPECCIÓN EN ALIMENTOS									

5. ACTIVIDAD REALIZADA EN LA VIGILANCIA

VIGILANCIA HIGIÉNICO SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO	1	VERIFICACIÓN DE ELABORACIÓN DE SANCOCHADO DE HUEVO	6
VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS / STOCK DE SEGURIDAD	2	VERIFICACIÓN PROCESO FRUTAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS, OTROS	8
INSPECCIÓN VISUAL DE ALIMENTOS	3	VERIFICACIÓN DEL ARMADO DE CANASTAS DE ALIMENTOS	9
VERIFICACIÓN DE ELABORACION DE PRODUCTO DE PANIFICACION	4	VERIFICACIÓN DE VEHICULOS DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA	10

III. ACTA									
Habiendo realizado la vigilancia correspondiente en el establecimiento, se concluye lo siguiente									
1. RESULTADO DE LA VIGILANCIA HIGIÉNICO SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO									
Puntaje Obtenido	Calificación				Requisitos con "NO CONFORME"		Suspendido		Causales de suspensión
	Satisfactorio		No Satisfactorio		<i>Especifique</i>		SI	NO	<i>Especifique</i>

2. CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA RELACIONADOS AL ALIMENTO Y/O AL ESTABLECIMIENTO (DE CORRESPONDER)								
Compromiso:	Cumple con el compromiso de uso o entrega de alimentos de origen de la agricultura familiar del Perú, por cada ítem para todas las Instituciones Educativas Públicas en las cuales haya sido programado dicho alimento, de acuerdo a lo establecido en los Anexos 04-A y 04-B (Formato N° 16)				Cumple		No cumple	
Compromiso:	Cumple con el compromiso de Talleres de capacitación dirigidos a la comunidad educativa de las IIEE atendidas por el PAE, sobre alimentación saludable, higiene e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a las pautas establecidas en las bases. (Formato N° 15)				Cumple		No cumple	
Compromiso:	Cumple con el compromiso de que el establecimiento se encuentre ubicado en el ámbito de la Unidad Territorial al que postula, durante toda la ejecución contractual del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios (Formato N° 17)				Cumple		No cumple	

3. RESULTADO DE LA VERIFICACION DE EXISTENCIAS DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS Y DE PROCESAMIENTO PRIMARIO Y/O STOCK DE SEGURIDAD

Stock de Seguridad	SOLIDO INDUSTRIALIZADO:		Cumple		No Cumple		No aplica	
	BEBIBLE INDUSTRIALIZADO:		Cumple		No Cumple		No Aplica	

Verificación de Existencias de alimentos	N° de lotes declarados	N° de lotes verificados	N° de lotes con resultado		Suspendido		Causales de suspensión
			CONFORME	NO CONFORME			

4. RESULTADO DE LA INSPECCIÓN VISUAL DE LOS PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS Y DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

N° de lotes de alimentos con resultado		N° de lotes de alimentos evaluados	N° de lotes de alimentos pendientes de evaluar	N° total de lotes de alimentos	Suspendido		Causales de suspensión
CONFORME	NO CONFORME						
					NO	SI	<i>Especificar</i>

5. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS ELABORADOS

Verificación de la producción				Condiciones Sanitarias y Operativas		Suspendido		Causales de suspensión
Alimento elaborado	Lote	Presen tación	cantidad producida	CONFORME	NO CONFORME			
Especificar						NO	SI	Especificar
Especificar								
Especificar								

6. RESULTADO DE LA VIGILANCIA DEL ARMADO DE CANASTAS

Cantidad de Canastas programadas		<table><tr><th colspan="2">Suspendido</th><th>Causales de suspensión</th></tr><tr><td>NO</td><td>SI</td><td>Especificar</td></tr></table>	Suspendido		Causales de suspensión	NO	SI	Especificar
Suspendido			Causales de suspensión					
NO	SI		Especificar					
Cantidad de Canastas armadas verificadas								
Cantidad de Lotes No Conformes								

7. RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DE VEHICULOS DE TRANSPORTE, CARGA Y ESTIBA DE ALIMENTOS

N° vehículos resultado CONFORME	N° vehículos resultado NO CONFORME	N° total vehículos evaluados	N° vehículos reevaluados	CANTIDADES LIBERADAS (solo modalidad comida lista para consumo)			Suspendido		Causales de suspensión
				ÍTEM	SÓLIDO	COMPLE MENTO			
							NO	SI	<i>Especificar</i>

8. OBSERVACIONES

[illegible]

9. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:

En caso de suspensión el contratista o representante del establecimiento declara que en un plazo de _____ días hábiles, subsanará las observaciones antes indicadas (plazo máximo 05 días hábiles).

En caso de presentar observaciones no contempladas como causales de suspensión, el contratista o representante del establecimiento subsanará las observaciones antes indicadas, máximo hasta la siguiente vigilancia higiénico sanitaria

Participaron como representante del establecimiento el Sr en calidad de teléfono: y por el PAE el/los Sr/es

Siendo el día de fecha/...../..... y hora:....., se suscribe la presente acta en dos (02) ejemplares, uno de los cuales es entregado al representante del establecimiento

Representante del PAE
Nombres y Apellidos:
Cargo:
DNI:

Representante del Establecimiento
Nombres y Apellidos:
Cargo:
DNI:

Anexo N°12

Modelo de Informe de resultados de la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista

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

Asunto : Resultado de la vigilancia y liberación, en el establecimiento del contratista XXX, para la atención del/de los ítem/s XXX y entrega XXXX

Referencia : Carta N°XXX

Fecha Elaboración: XXXX

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a su vez informarle lo siguiente:

I. ANTECEDENTE

Mediante el documento de la referencia de fecha XX.XX.202X el contratista XXXXXX presenta su/s expediente/s de liberación para el/los Comité/s de Compras XXXXX e Ítem/s XXXXX, según contrato/s XXXXX y adenda/s xxx (de corresponder) adjudicado en la xxx convocatoria; correspondiente/s a los alimentos a liberar y/o los insumos a utilizar para la atención del servicio alimentario de la XX entrega, que corresponde al periodo de atención del XX al XX o la semana del XX al XX o al día de atención XX/XX/XX.

II. BASE LEGAL

Mediante la R.D.E. N° XX-202X-MIDIS/PAE-DE, se aprueba el Procedimiento para la vigilancia y liberación de alimentos del PAE, el mismo que tiene vigencia durante el Proceso de Contratación de Bienes y Servicios 2026.

Mediante la R.D.E. N° XX-202X-MIDIS/PAE-DE, de fecha XX.XX.202X, se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Contratación de Bienes y Servicio, para la prestación del servicio alimentario XXXXXXXX y modalidad de atención XXXXXXXX, las mismas que son aplicables para la XX Convocatoria del 202X.

III. ANALISIS Y RESULTADOS

Conforme a lo establecido en el Procedimiento para la vigilancia y liberación de alimentos del PAE, se realizó la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista XXX, para la atención del/de los ítem/s XXX, entrega XXXX, ubicado en XXX, obteniendo los siguientes resultados:

1. Resultados de la verificación de las causales de suspensión y documentación obligatoria del establecimiento: XXXX (detallar los documentos verificados, vigencia y resultado de la verificación: CONFORME / NO CONFORME).
2. Resultados de la verificación del cumplimiento de los compromisos relacionados al alimento y/o al establecimiento: XXXX (detallar los compromisos asumidos, el documento con el cual acredita cada compromiso y el resultado (CUMPLE / NO CUMPLE).
 - Cumple con el compromiso de uso o entrega de alimentos de origen de la agricultura familiar del Perú, por cada ítem para todas las Instituciones Educativas Públicas en las cuales haya sido programado dicho alimento, de acuerdo a lo establecido en los Anexos 04-A y 04-B (Formato N° 16) CUMPLE / NO CUMPLE).

- Cumple con el compromiso de Talleres de capacitación dirigidos a la comunidad educativa de las IIEE atendidas por el PAE, sobre alimentación saludable, higiene e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a las pautas establecidas en las bases. (Formato N° 15) CUMPLE / NO CUMPLE).
 - Cumple con el compromiso de que el establecimiento se encuentre ubicado en el ámbito de la Unidad Territorial al que postula, durante toda la ejecución contractual del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios (Formato N° 17) CUMPLE / NO CUMPLE).
3. Resultados de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento: XXX (señalar el puntaje, porcentaje y calificación obtenidas, las observaciones identificadas y el levantamiento de las observaciones de la vigilancia higiénico sanitaria anterior.
 4. Resultados de la verificación de las existencias y/o Stock de seguridad: XXXX (señalar el número de lotes verificados y los resultados de la verificación (CONFORME / NO CONFORME).
 5. Resultados de la inspección visual de las materias primas e insumos: XX, detallando el nombre del alimento evaluado, marca, Lote, F.V. CONFORME / NO CONFORME.
 6. Resultados de la verificación del proceso productivo: XXX detallando cada proceso productivo verificado y los resultados obtenidos por día y turno de vigilancia (CONFORME / NO CONFORME).
 7. Resultado de la inspección de los lotes de alimentos: detallar nombre del alimento evaluado, presentación, marca, Lote, F.V., NTP aplicada, número de unidades de muestra evaluadas, cantidad a entregar (CONFORME / NO CONFORME).
 8. Resultados de la verificación del proceso de armado de canastas (de corresponder).
 9. Resultado de la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos de transporte, carga y estiba: detallar, las rutas, placas de vehículos (CONFORME / NO CONFORME), por día y turno de vigilancia y precisar si la verificación se realizó al 100% durante su permanencia.

b) CONCLUSIONES:

1. Resultado de la vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista XXX:

De acuerdo a lo detallado en el análisis del presente informe, en el cual se resumen las actividades realizadas durante el proceso de vigilancia y liberación y los resultados de la verificación realizada, se concluye que se autorizó la liberación, carga y estiba al contratista XXX para la distribución de alimentos correspondientes a la entrega XXXX, para la atención del servicio alimentario XXXXXX, modalidad XXXXXX, del/de los ítem/s XXXXXX;

2. Incumplimientos identificados durante la vigilancia y liberación de los alimentos del PAE:

(Detallar de forma resumida los incumplimientos que fueron identificados durante las actividades de vigilancia y liberación en el establecimiento del contratista, según lo establecido en el/los contrato/s, las Bases del Proceso de Contratación de Bienes y Servicios 2026 y demás documentos normativos del PAE, indicando a qué ítem aplica cada incumplimiento)

c) RECOMENDACIONES:

Remitir el presente informe a la UCVP para conocimiento y fines pertinentes del caso.

Es cuanto informo a Usted.

Atentamente,

Anexo N°13

Lista de materiales e instrumentos para las actividades de vigilancia y liberación de alimentos en el establecimiento del contratista²⁶

- a) **Materiales e Instrumentos para la inspección destructiva de leche y bebida industrializado (leche con cereales, leche enriquecida, leche fermentada, néctar de frutas, bebida con productos naturales, leche evaporada, leche UHT)**
- | | |
|--|------------------------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera |
| ▪ Recipiente con capacidad de 2L | ▪ Probeta graduada de 500 ml |
| ▪ Abrelatas | ▪ Lupa |
| ▪ Vasos transparentes sin relieve | ▪ Linterna. |
- b) **Materiales e Instrumentos para la inspección destructiva de Charqui, Chalona, Carne seca salada, papa nativa**
- | | |
|--|------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Cuchillo |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Pinzas |
| ▪ Tabla de corte de material acrílico | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna |
- c) **Materiales e Instrumentos para el trabajo evaluación de Conservas de productos pesqueros y productos cárnicos**
- | | |
|--|--|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tenedor |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ cuchara |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| ▪ Vasos transparentes sin relieve | ▪ Linterna. |
| ▪ abrelatas | ▪ Tamiz metálico con malla de 2.5 mm de apertura |
| ▪ Tijera | ▪ Piseta. |
| ▪ Pinzas | |
- d) **Materiales e Instrumentos para la evaluación de sólido industrializado (galletas, barra de cereales, cereal extruido) y chocolate para taza**
- | | |
|--|-------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera. |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Pinza |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna. |
- e) **Materiales e Instrumentos para, componente sólido (producto de panificación), y complemento (huevo sancochado)**
- | | |
|--|------------------------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Probeta graduada de 200 ml |
| ▪ Termómetro digital | ▪ Tenedor |
| ▪ Bandejas de acero inoxidable | ▪ Cuchillo |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna. |

²⁶ Los materiales e instrumentos consignados pueden ser utilizados en evaluaciones de diferentes grupos de productos y/o en diferentes actividades de vigilancia y liberación; asimismo, el uso de los instrumentos detallados en cada grupo de alimento depende del requisito a evaluar.

f) Materiales e Instrumentos para la evaluación de aceite vegetal

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| ▪ Recipiente con capacidad de 2 l | ▪ Lupa |
| ▪ Probeta graduada de 1000 ml | ▪ Linterna. |
| ▪ Vasos transparentes sin relieve | |

g) Materiales e Instrumentos para la evaluación de azúcar, panela

- | | |
|--|-------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Pinza |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Cuchara |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Lupa |
| ▪ Tijera | ▪ Linterna. |

h) Materiales e Instrumentos para la evaluación de almidones, harinas y hojuelas

- | | |
|--|-------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Tijera |
| ▪ Tamiz metálico N°50 de 20 cm de diámetro | ▪ Pinza |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Cuchara |
| ▪ Platos color blanco | ▪ Tenedor |
| | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna. |

i) Materiales e Instrumentos para la evaluación cereales y menestras

- | | |
|--|-----------------------|
| ▪ Balanza electrónica digital de sobremesa con precisión de 1g | ▪ Platos color blanco |
| ▪ Tamiz metálico N°10 de 20 cm de diámetro | ▪ Tijera |
| ▪ Bandeja de acero inoxidable | ▪ Pinza |
| | ▪ Lupa |
| | ▪ Linterna. |

j) Materiales e Instrumentos para la verificación higiénico sanitaria del establecimiento

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| ▪ Luxómetro | ▪ Linterna |
| ▪ Medidor de cloro libre residual | ▪ Wincha |
| ▪ Termohigrómetros | |

Anexo N° 14
Consideraciones para la determinación del stock de seguridad en la modalidad de
atención COMIDA LISTA PARA CONSUMO para la prestación del servicio alimentario del
Programa Alimentación Escolar – PAE

1. Requisitos del stock de seguridad

El stock de seguridad está compuesto por un bebible industrializado más un componente sólido industrializado que se encuentran en la programación del menú escolar de la modalidad de atención raciones de la Unidad Territorial a fin de garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario. Para la forma de atención de concesión mixta, el contratista, para el caso del bebible, puede hacer uso de los insumos correspondientes para realizar la preparación en la IE, para el caso del componente sólido corresponde a un sólido industrializado.

En caso de desabastecimiento debidamente sustentado y de forma excepcional, el Especialista Alimentario en un plazo de un (01) día hábil de haber tomado conocimiento de la situación descrita, determina la nueva alternativa del stock de seguridad que será de uso temporal, conforme al Catálogo de Especificaciones Técnicas del PAE²⁷ o a los requisitos técnicos de los insumos para la preparación de bebidas en la IB para la forma de atención de concesión mixta, la misma que será comunicada al contratista.

2. Situaciones en las que se brinda atención mediante el stock de seguridad:

2.1 Imposibilidad de entregar ambos componentes de la ración programada (bebible y el/los componente/s sólido/s).

Esta situación ocurre cuando el contratista de la modalidad de atención raciones ante un imprevisto, debidamente sustentado, se encuentra imposibilitado de entregar la ración programada (bebible y el/los componente/s sólido/s), para la entrega total o parcial de raciones del ítem.

2.2 Imposibilidad de entregar el bebible o el/los componente/s sólido/s de la ración programada

Esta situación ocurre cuando el contratista de la modalidad de atención raciones ante un imprevisto, debidamente sustentado, se encuentra imposibilitado de entregar el bebible o el/los componente/s sólido/s de la ración programada, para la entrega total o parcial de raciones del ítem.

3. Determinación de la combinación de alimentos resultante del uso del stock de seguridad

Para las situaciones descritas en el numeral 2, el SPA determina la combinación de alimentos resultante, la cual debe estar conformada por un bebible industrializado o bebible preparado (solo en la forma de atención concesión mixta) más un componente sólido (productos de panificación y/o galletas y/o barras de cereales y/o cereal expandido o tipo pop y/o cereal extruido y/o rosquitas tipo cajamarquinas y/o snacks de productos naturales).

En caso de la imposibilidad de la entrega del acompañamiento²⁸ que forma parte de una combinación de alimentos: bebible más componente sólido más acompañamiento, este debe ser reemplazado por un sólido industrializado del stock de seguridad, adicional al sólido que corresponde a la combinación programada.

²⁷ Para bebidas industrializadas como: Leche enriquecida, leche fermentada tratada térmicamente, néctar de fruta, leche con cereales, bebida de productos naturales u otro que se establezca por el PAE y para componentes sólidos industrializados como: galletas, barras de cereales, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, rosquitas tipo cajamarquinas, snacks de productos naturales u otro que se establezca por el PAE.

²⁸ Acompañamiento: Huevo u otro que se establezca por el PAE

ANEXO N° 18

FICHA DE SUPERVISIÓN A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EDUCACIÓN Y CUIDADO DIURNO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS – (MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES - PREPARANDO EN LA IE (EduCuna))

CÓDIGO MODULAR DE LA IE					

1. DEPARTAMENTO	
2. PROVINCIA	
3. DISTRITO	

4. DIRECCION DE LA IE	
5. NOMBRE DE LA IE	

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA Y HORA DE INICIO				2. PERSONAL E INTEGRANTE DE CAE o quien haga sus veces / PERSONAL PAE		
DÍA	MES	AÑO	HORA	DNI (Personal PAE)	DATOS	CARGO

B. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marcar (X) y registrar la entrega de alimentos supervisados (registra el menú programado)

	Refrigerio de media mañana.....
	Almuerzo.....
	Refrigerio de media tarde.....

I. RECEPCIÓN (MODALIDAD RACIONES)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la recepción de las raciones.

1.1	:	Hora de recepción refrigerio media mañana
	:	Hora de recepción almuerzo
	:	Hora de recepción refrigerio media tarde

1.2	El ambiente destinado para la recepción de las raciones se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal, residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO
1.3	El vehículo que transporta las raciones cuenta con las condiciones de limpieza y es exclusivo para el traslado de alimentos	SI	NO
1.4	El ambiente de recepción de las raciones está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
1.5	El personal del proveedor encargado de entregar los alimentos cumple con las BPM Y BPH tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, con uniforme de color claro, gorro y mascarilla e indumentaria de color claro.	SI	NO
1.6	Las personas encargadas de la recepción de raciones cumplen con las BPH: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, gorro y mascarilla.	SI	NO
1.7	Los envases de las raciones se encuentran hermético: (sin abolladuras, sin roturas, abiertas).	SI	NO
1.8	El número de raciones entregadas corresponde a la cantidad programada.	SI	NO

II. ALMACENAMIENTO (MODALIDAD PREPARANDO EN LA IE)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones para el almacenamiento de alimentos.

2.1 La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos.	SI	NO
2.2 El ambiente destinado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal, residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO
2.3 El ambiente destinado para el almacenamiento de los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
2.4 Los alimentos se encuentran sobre tarimas, mesas, anaqueles, parihuelas que evitan el contacto directo con el piso.	SI	NO
2.5 El personal del proveedor encargado del almacenamiento de los alimentos cumple con las BPM Y BPH tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, con uniforme de color claro, gorro y mascarilla.	SI	NO
2.6 Los alimentos perecibles se encuentran adecuadamente almacenados, de acuerdo al producto (refrigerado o congelado)	SI	NO
2.7 El ambiente para el almacenamiento se encuentra protegido del ingreso de vectores u otro que puedan afectar el servicio alimentario	SI	NO

III. PREPARACIÓN (MODALIDAD PREPARANDO EN LA IE)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la recepción de las raciones.

3.1 El ambiente destinado para la preparación de los alimentos se encuentra limpio y ordenado y libre de insectos, roedores u otro animal, residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO
3.2 Las personas encargadas de la preparación de los alimentos cumplen con la programación de menú.	SI	NO
3.3 Las personas encargadas de la preparación de las raciones cumplen con la dosificación de los alimentos.	SI	NO
3.4 El ambiente destinado para la preparación de las raciones está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
3.5 El personal del proveedor encargado de la preparación las raciones cumplen con las BPM Y BPH tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, con uniforme de color claro, gorro y mascarilla.	SI	NO
3.6 El personal encargado de la preparación de los alimentos cuenta con exámenes de baciloscopia y coprocultivo con una vigencia no mayor a 6 meses.	SI	NO
3.7 Los menajes para la preparación de las raciones se encuentran en buen estado. (ollas, cuchillos, tablas de picar, etc)	SI	NO
3.8 El número de raciones preparadas corresponde a la cantidad programada.	SI	NO
3.9 El lugar donde se preparan los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	NO

IV. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN (MODALIDAD RACIONES-PREPARANDO EN LA IE)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de las raciones.

4.1	:	<i>Hora de inicio distribución refrigerio media mañana</i>
	:	<i>Hora de inicio distribución almuerzo</i>
	:	<i>Hora de inicio distribución refrigerio media tarde</i>

4.2 Se distribuyeron todas las raciones recepcionadas o preparadas en la IE.	SI	NO
4.3 El personal encargado de entregar las raciones cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla.	SI	NO
4.4 Las personas encargadas del servido de las raciones cumplen con la tabla de servido.	SI	NO

V. CONSUMO DE LAS RACIONES (MODALIDAD RACIONES-PREPARANDO EN LA IE)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado durante el consumo de las raciones.

5.1	:	<i>Hora de inicio del consumo refrigerio media mañana</i>
	:	<i>Hora de inicio del consumo almuerzo</i>
	:	<i>Hora de inicio del consumo refrigerio media tarde</i>

5.2 La institución educativa cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos.	SI	NO
5.3 El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO
5.4 Los usuarios se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de las raciones.	SI	NO
5.5 El CAE o quien haga sus veces, en coordinación con los profesores, incentivan y vigilan que las/los usuarias/as consuman la ración completa dentro de la institución educativa.	SI	NO

5.6 Los niños consumen otros alimentos que no corresponde a lo brindado por el Programa (de ser afirmativo detallar en observaciones).	SI	NO
5.7 Quedó raciones sin consumir, de ser el caso, registrar las cantidades. (de ser afirmativo detallar en observaciones)	SI	NO

VI. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE o quien haga sus veces (dependiendo de la prestación del servicio alimentario) para la prestación del servicio alimentario.

6.1	El CAE o quien haga sus veces ha recibido capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos (por personal de WM, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento.	SI	NO
6.2	El CAE o quien haga sus veces pone en práctica durante la provisión del servicio alimentario las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.	SI	NO
6.3	Se cuenta con evidencia de haber realizado control de insectos, roedores y otras plagas a los ambientes Cocina Almacén y otros en el presente años.	SI	NO

VII. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas:

[illegible]**OBSERVACIONES DEL CAE O QUIEN HAGA SUS VECES**[illegible]

HORA DE TÉRMINO	
Hora	Min

Firma de la persona PAE

Firma y sello del/ de la directora/a de la IE

Anexo N°15

Diagrama de Flujo del Proceso de vigilancia y liberación

