SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 2.
Supervisión a proveedor

FECHA:_____

1.- NOMBRE DEL PROVEEDOR: **2.- NÚMERO DE CONTRATO:**

3.- UBICACIÓN DEL ALMACÉN:

4.- NOMBRE DEL RESPONSABLE DE ALMACÉN:

5.- MODALIDAD DEL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA GTO QUE SE DISTRIBUYE:

6.- TIPO DE APOYO QUE CORRESPONDE:

7.- PERIODO DE ENTREGA:

1. Instalaciones del lugar de almacenamiento

1.1 Piso: _____

1.2 Techo: _____

1.2.1 Existen huecos:

1.3 Pared: _____ **1.3.1** Está enjarrada

1.3.2 Está pintada

Responder si o no según sea el caso:	**1.4 Piso**	**1.5 Techo**	**1.6 Pared**	**Observaciones**
1. Limpio				
2. Grietas				
3. Liso				
4. Goteras				
5. Escurrimiento				
6. Evidencia de humedad				
7. Moho				
8. Telarañas				
9. Incubacion de insectos				

1.7 Iluminación natural o artificial: **1.8** Cuentan con protecciones en los focos o lámparas:

Las instalaciones eléctricas:					
1.9 Están ocultas			**1.15** Cuenta con **ventanas**		
1.10 En buen estado			**1.15.1** Permiten la circulación del aire		
1.11 Cuenta con puertas **Cantidad:** _____			**1.15.2** Cuentan con malla protectora		
1.12 Las puertas están cerradas cuando no están en funciones (carga y descarga)			**1.15.3** Permanecen cerradas		
1.13 Las puertas evitan entrada de agua, plagas o fauna			**1.16** Existe ventilación aritificial		
1.14 Las puertas tienen guardapolvos			**1.16.1** Qué tipo de ventilación: _____		
Exteriores					
1.17 Cuenta con patio o alguna zona frente al almacén			**1.21.1** Las coladeras están provistas de rejillas o mallas que eviten la salida de fauna nociva		
1.18 El patio se encuentra sin basura, hierba o maleza			**1.21.2** Las rejillas o mallas se encuentran en buen estado		
1.19 Existe equipo en desuso en el exterior del almacén (tarimas, racks, utensilios, etc.)			**1.21.3** Las rejillas o mallas se encuentran libres de basura		
1.20 Al exterior del almacén existen materiales de desecho recopilados (carton, plástico, etc.)			**1.22** Hay presencia de maleza, hierba o pasto de manera excesiva en el exterior del almacén		
1.21 Alrededor del almacén existen coladeras			**1.23** Existe encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado		

Cuenta con:			Los baños cuentan con:		
2.1 Luz eléctrica			**2.2.1** Agua		
2.2 Baños			**2.2.2** Retrete		
2.3 Drenaje			**2.2.3** Lavabo		
2.4 Agua potable			**2.2.4** Jabón		
2.5 El agua el almacenada en algún recipiente, tinaco o cisterna			**2.2.5** Toallas desechables		
Donde se almacena el agua cuenta con:			**2.2.6** Papel higiénico		
2.5.1 Tapa hermética			**2.2.7** Depósito de basura		
2.5.2 Paredes internas lisas			**2.2.8** Ilustraciones donde se promueva el lavado de manos		
2.5.3 Paredes internas limpias			**2.2.9** Dentro de los sanitarios existen utensilios ajenos al mismo (escobas, trapeador, cajas, etc.)		
2.5.4 Paredes enmohecidas					

Observaciones

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 2.
Supervisión a proveedor

3. Almacenamiento de insumos					
3.1 Para el almacenamiento de insumos se cuenta con:			**3.2** Donde se almacenan los insumos se encuentra limpio		
3.1.1 De que material son:			**3.3** Donde se almacenan los insumos se encuentra en buenas condiciones		
3.1.2 Presentan: **3.1.2.1** Oxidación	**3.1.2.2** Polilla:		**3.1.2.3** Restos de insectos:	3.1.2.4 Excretas:	
3.4 Se almacena el insumo de tal forma que permita la circulación del aire			**3.8** La ubicación de los utensilios de limpieza, evita la contaminación de los insumos		
3.5 Las estiban evitan el rompimiento y exudación de empaques y envolturas			**3.9** La ubicación de los productos de limpieza, evita la contaminación de los insumos		
3.6 Existe un área destinada para implementos o utensilios de limpieza (escobas, recogedor, etc.)			**3.10** Los productos de limpieza se encuentran cerrados e identificados con etiquetas que permitan saber el contenido		
3.7 Existe un área destinada para almacenar productos de limpieza (detergentes, cloro, etc.)					
4. Control de insumos					
4.1 Cada cuando se realiza la salida a insumo caduco o fuera de especificaciones: _____ Veces					
4.2 Conoce el sistema PEPS			**4.4** Existe orden en el almacenamiento de insumos		
4.3 Implementan PEPS			**4.5** Existe un espacio destinado para insumos en mal estado (Zona roja)		
5. Control de plagas					
5.1 Existe la presencia de animales domésticos dentro del área de almacenamiento			**5.3** Se encuentra evidencia que hubo presencia de plaga		
5.2 Realizan fumigación			**5.3.1** Insectos		
5.2.1 Cada cuando: _____Veces			**5.3.2** Aves		
5.2.2 Tipo de fumigación			**5.3.3** Roedores		
			5.3.4 Excretas de roedores, insectos o aves		
5.2.3 Nombre de la razón social de la empresa fumigadora: _____			**5.4** Dentro del plan de fumigación se incluye el transporte		
			5.5 Cuentan con franja sanitaria		
5.2.4 Número de licencia sanitaria: _____			**5.5.1** La franja sanitaria está marcada		
Licencia sanitaria vigente			**5.5.2** Que color está marcada: _____		
5.2.5 Fecha de la última fumigación: _____					
5.2.6 Se cuenta con constancia o certificado del servicio realizado que avale la última fumigación realizada:					
6. Salud e higiene del personal					
6.1 Se encuentra personal con signos de enfermedad tales como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre o lesiones en áreas corporales			**6.3 El personal involucrado en el manejo del insumo presenta:**		
			6.3.1 Manos limpias		
			6.3.2 Uñas recortadas y sin esmalte		
			6.3.3 Ropa limpia		
			6.3.4 Ropa adecuada		
6.2 Existe área para el resguardo de ropa u objetos personales fuera del área de almacenamiento			**6.3.5** Calzado limpio		
			6.3.6 Cabello corto o recogido		
			6.3.7 Usa anillos, cadenas, pulseras, aretes o reloj de mano		
7. Limpieza					
7.1 Los espacios entre equipos, paredes, pisos y techos, permiten su limpieza y desinfección			**7.3** Utilizan bitácora de limpieza		
7.2 Los utensilios utilizados para la limpieza se encuentran en buenas condiciones			**7.3.1** Incluye área, fecha, hora o turno e identificación de la persona que lo realizó		
8. Capacitación					
El personal involucrado en el manejo y control de operaciones en el almacen, muestra conocimientos sobre:					
8.1 Las buenas prácticas de higiene			**8.5** El procedimiento correcto de lavado de manos		
8.2 Se realiza una capacitación o actualización constante del personal			**8.6** Como se deben recibir y almacenar los insumos que recibe		
8.3 La calendarización para entrega de insumos antes de su caducidad			**8.7** La NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios		
8.4 Cuantas capacitaciones con base a las buenas prácticas de higiene, recibe el personal de almacén al año_____			**8.8** Las fechas de caducidad de los insumos que maneja		
Observaciones					

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 2.
Supervisión a proveedor

	FECHA DE SUPERVISIÓN:
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	
MODALIDAD DEL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA GTO QUE DISTRIBUYE:	
TIPO DE APOYO QUE CORRESPONDE:	
PERIODO DE ENTREGA:	

Dotación de insumos alimenticios (Paquete de despensa)

Producto	Dotación de insumos alimenticios (paquete de despensa)
Tamaño de muestra a supervisar	
Número de muestras defectuosas encontradas	

Parámetro	Presenta	

Descripción de hallazgos

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 2.
Supervisión a proveedor

FECHA DE SUPERVISIÓN:

NOMBRE DEL PROVEEDOR:

MODALIDAD DEL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA GTO QUE DISTRIBUYE:

TIPO DE APOYO QUE CORRESPONDE:

PERIODO DE ENTREGA:

INSUMO ALIMENTICIO	PASTA PARA SOPA INTERAL
Presentación	
Marca/Proveedor	
Marca contratada	
Forma contratada	
Tamaño de muestra a supervisar	
Número de muestras defectuosas encontradas	

Número de lotes y fechas de caducidad			Organolépticos		
			Parámetro	**Presenta**	
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				

Parámetro	Presenta	

Descripción de hallazgos

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 2.
Supervisión a proveedor

LOS QUE INTERVIENEN	
POR DIF ESTATAL	POR PROVEEDOR
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	

DE CONOCIMIENTO	
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	SELLO Y FECHA
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	
NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y CARGO	