



Resolución Jefatural

N° 0056-2014-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, 27 de Marzo del 2014

VISTO:

El informe N° 00092-2014-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA-CGRA, del 26 de Marzo del 2014,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 1000-2014-MIDIS/PNAEQW se delega a la Unidad de Prestaciones la facultad de aprobar, mediante Resolución Jefatural, las disposiciones, protocolos, guías e instrumentos que determinen los criterios técnicos que deberá emplear la Unidad de Supervisión y Monitoreo para la verificación del proceso de liberación de lotes de productos, así como de los insumos y productos empleados para la provisión del servicio de raciones, incluyendo el procedimiento para la emisión de autorizaciones a nivel de Unidades Territorial, en casos de desabastecimiento debidamente comprobado, con la finalidad de garantizar la provisión oportuna del servicio de alimentación escolar. Dichos instrumentos deberán garantizar la provisión de productos con adecuados estándares de inocuidad y calidad, la preservación del tiempo de vida útil de los productos, la variación de los plazos de entrega y distribución, la prórroga de inicio de la prestación por causas debidamente justificadas, la suscripción de adendas a los contratos suscritos, la determinación de productos de intercambio o canastas combinadas, y la equivalencia de aporte nutricional en los productos de intercambio. Las referidas reglas se aplicarán únicamente tratándose de circunstancias excepcionales e imprevisibles o por causas de fuerza mayor debidamente comprobadas.

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 869-2014-MIDIS/PNAEQW se aprueba el "Protocolo que establece el procedimiento para la modificación de recetas o productos de parte de los especialistas alimentarios de las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma".

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 992--2014-MIDIS/PNAEQW se resuelve delegar a la Unidad de Prestaciones la facultad de aprobar, mediante Resolución Jefatural, los lineamientos técnicos, protocolos, guías e instructivos necesarios para operativizar la evaluación de las solicitudes de modificación contractual por cambio de presentación o marca de producto.

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 994--2014-MIDIS/PNAEQW se exonera del plazo establecido en el numeral 1) del artículo 1° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N°992--2014-MIDIS/PNAEQW, a las solicitudes de modificación de marca y/o presentación de productos, que se formulen para la primera entrega pactada en los contratos respectivos.



Que, mediante Resolución Jefatural N° 044-2014-MIDIS/PNAEQW-UP se resuelve aprobar el instructivo "Procedimientos para el intercambio de presentación y marca de productos".

Que, mediante Resolución Jefatural N° 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP se resuelve aprobar el "Instructivo: Disposiciones Excepcionales de carácter temporal para la prestación del servicio alimentario 2014".

Que, visto el Informe N° 00092-2014-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA-CGRA del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, mediante el cual se propone la aprobación de disposiciones excepcionales de carácter temporal y permanente, que complementan a la Resolución Jefatural N° 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP para la prestación oportuna del Servicio Alimentario Escolar

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Instructivo "Disposiciones excepcionales de carácter temporal y permanente, que complementan a la Resolución Jefatural N° 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP para la prestación oportuna del Servicio Alimentario Escolar", que forma parte integrante de la presente Resolución Jefatural. Estas disposiciones deberán ser implementadas en situaciones excepcionales e imprevisibles o por causas de fuerza mayor, debidamente justificadas y comprobadas.

Artículo 2.- Notificar la presente Resolución a las Unidades Territoriales y Dirección Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para conocimientos y fines.

Regístrese, comuníquese y archívese.



ALEX ISAAC RIVERA CADILLO
Jefe(e) de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

INSTRUCTIVO

DISPOSICIONES EXCEPCIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL Y PERMANENTE QUE COMPLEMENTAN A LA RESOLUCIÓN JEFATURAL Nº 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP PARA LA PRESTACIÓN OPORTUNA DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR.

- 1.1. Se precisa que el plazo contemplado en el numeral 1.1 de la Resolución Jefatural 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP corresponde a noventa (90) días.
- 1.2. Incluir en el numeral 1.1 de la Resolución Jefatural 046-2014-MIDIS/PNAEQW-UP, la excepcionalidad para los productos elaborados en establecimientos que no cuenta con Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente expedido por DIGESA, considerado como Documentación Obligatoria de las Fichas Técnicas de Alimentos; considerando además que este no es un requisito exigido por la autoridad sanitaria en el país para los productos de consumo interno. El tiempo de exoneración se aplicaría de manera definitiva, para este requisito. En esta disposición se incluyen a los productos de los grupos galletas, harinas, harinas extruidas, hojuelas, leche, mantequilla, panes, sal de cocina y sémola.
- 1.3. Considerando que los alimentos (productos) son adquiridos por los proveedores (modalidad raciones) de terceros (fabricantes, procesadores o distribuidores), el Registro Sanitario de Alimentos, Protocolo Técnico de Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, según corresponda, podrá liberarse los lotes siempre y cuando estos se mantengan vigentes, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido (modalidad productos) o preparación (modalidad raciones).
- 1.4. Respecto a los productos de panadería (pan común o de labranza, pan de hojuelas de quinua, pan de harina de quinua, pan de harina de kiwicha, pan con relleno de aceituna sin pepa, pan con relleno de queso maduro u otros):
 - a) Si, durante el proceso de preparación de raciones, se identificara la elaboración de productos de panificación que se encuentren integrados a los establecimientos de preparación de raciones, de producción y entrega diaria, se podrá permitir el empleo de los mismos, sin contar con Registro Sanitario, Validación Técnica Oficial del Plan HACCP ni Habilitación Sanitaria de Establecimiento. En ese contexto, el proveedor incorporará al Plan HACCP del establecimiento de panificación al de elaboración de raciones; debiendo presentar en forma integral un Certificado de Inspección del Plan HACCP, emitido por un Organismo de Inspección acreditado por INDECOPI, antes del último día hábil del mes de mayo de 2014. El cumplimiento del Plan HACCP estará sujeto a verificación posterior por el PNAEQW.
 - b) Si, durante el proceso de preparación de raciones, se identificara la utilización de productos de panificación, de producción y entrega diaria, cuyos establecimientos de elaboración no se encuentren integrados al establecimiento de preparación de raciones y que cuenten con Registro Sanitario, se podrá permitir el empleo de los mismos, sin contar con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP ni Habilitación Sanitaria de Establecimiento. En ese contexto, los establecimientos deben contar con Certificado de Inspección del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, emitido por un



Organismos de Inspección acreditado por INDECOPI, antes del último día hábil del mes de mayo de 2014. El proveedor de raciones, deberá presentar la referida certificación durante las acciones de supervisión de establecimiento por el PNAEQW.

- c) Si, durante el proceso de preparación de raciones, se identificará la utilización de productos de panificación, de producción y entrega diaria, cuyos establecimientos de elaboración no se encuentren integrados al establecimiento de preparación de raciones y que no cuenten con Registro Sanitario, se podrá permitir el empleo de los mismos, sin contar con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP ni Habilitación Sanitaria de Establecimiento. En ese contexto, los establecimientos deben contar con Certificado de Inspección del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, emitido por un Organismos de Inspección acreditado por INDECOPI, antes del último día hábil del mes de mayo de 2014. El proveedor de raciones, deberá presentar la referida certificación durante las acciones de supervisión de establecimiento por el PNAEQW.

1.5. Respecto a los alimentos –excepto conservas- utilizados (modalidad raciones) o distribuidos (modalidad productos), que cumplen con los requisitos de documentación obligatoria (Registro Sanitario, Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, Habilitación Sanitaria de Establecimiento, Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, según corresponda), y que no cuentan con el informe de ensayo y/o certificado de análisis del lote respectivo; se podrá permitir el uso o liberación de lote (s) de producto(s), con las especificaciones técnicas emitidas por el fabricante o procesador, las cuales deberán cumplir con las Fichas Técnicas de Alimentos respectivas; debiendo efectuarse lo siguiente:

- a) Bajo responsabilidad funcional, las Unidades Territoriales solicitarán a las Direcciones Regionales de Salud u Oficinas Descentralizadas del SENASA, así como, simultáneamente a la autoridad de nivel nacional DIGESA y SENASA, según corresponda, a fin de que realicen las acciones de vigilancia sanitaria a los establecimientos de fabricación o procesamiento de las empresas que proveen alimentos a través de los proveedores de raciones y productos al PNAEQW, teniendo en cuenta que los fabricantes o procesadores son los responsables de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que liberan al mercado, existiendo responsabilidad compartida entre el elaborador (modalidad raciones) o distribuidor (modalidad productos) y el fabricante. Para tal efecto, deben comunicar a la autoridad sanitaria respectiva, el nombre y dirección del establecimiento de fabricación, nombre del producto, sistema de identificación de lote, fecha de producción y vencimiento, con fines de rastreabilidad durante las acciones de vigilancia sanitaria.
- b) Los proveedores (modalidad raciones y productos) para efectos de la segunda entrega, deben adquirir los productos directamente de fabricantes o procesadores o distribuidores autorizados y deberán contar con la documentación que acredite su procedencia (factura), en la que deberá figurar el nombre del producto, marca, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento y fabricante.
- c) De los requerimientos analíticos laboratoriales a través de un Organismos de Inspección acreditado ante INDECOPI, para los alimentos de la modalidad productos, respecto a contaminantes (metales pesados y plaguicidas) establecidos en la Fichas Técnicas de Alimentos, se procederá a estandarizar los requisitos de contaminantes (metales pesados



y plaguicidas) en forma explícita, teniendo en cuenta lo establecido en las normas sanitarias y lo requerido por las autoridades sanitarias, para el otorgamiento del Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.

- 1.6. Si, durante el proceso de liberación de lotes se identificara la existencia de productos hidrobiológicos en conserva, que cumple con los requisitos de documentación obligatoria excepto el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto emitido por el SANIPES, se podrá permitir la liberación de los lotes correspondientes, por un plazo máximo e improrrogables de noventa (90) días útiles, contados desde la fecha inicial de la primera entrega, siempre y cuando el producto cuente con Certificado de Esterilidad Comercial del lote, expedido por un Organismo de Inspección acreditado ante INDECOPI.
- 1.7. Si, durante el proceso de liberación de lote se identificara la existencia de productos no hidrobiológicos en conserva (carne, pollo, vísceras u otro) que cumpla con la documentación obligatoria excepto la Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente emitido por DIGESA, se podrá permitir la liberación de los lotes correspondientes, siempre y cuando el producto cuente con Certificado de Esterilidad Comercial del lote expedido por un Organismo de Inspección acreditado ante INDECOPI.
- 1.8. Respecto a los productos de fideería (Fideo Tallarín Delgado N° 32, Fideo Tallarín Grueso N° 42, Fideo Spaghetti) en las Fichas Técnicas de Alimentos, se consigna entre otros, como atributo del bien que *"... no deberán contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad)"*, correspondiendo dicha condición a los fideos de gluten. De la revisión a la R.J. N° 001-2014-MIDIS/PNAEQW-UP y R.D.E. N° 869-2014-MIDIS/PNAEQW, se establece entre otros, que para el caso de los productos de fideería antes mencionados, se señala un contenido aproximado de mínimo 9.40 g de proteína, habiéndose obtenido dicho porcentaje del promedio de las especificaciones técnicas de los productos existentes en el mercado. En ese sentido, se podrá dar liberación al lote siempre y cuando la cantidad de proteína no sea menor a 9.4 g o su equivalente en valor porcentual del peso total del producto.
- 1.9. Respecto al huevo fresco rosado en las Fichas Técnicas de Alimentos, se consigna entre otros, que el tamaño a adquirir según clasificación es "Extra grande" (masa mayor a 65 g). Sin embargo, de acuerdo a las Fichas Técnicas de Producción de Recetas, se establece como mínimo 60 g, correspondiendo este valor a la clasificación "Grande", siendo la presentación (masa) a adquirir.
- 1.10. Respecto a los requisitos que deben cumplir los productos importados, éstos deben cumplir con los mismos requisitos de los productos de fabricación o procesamiento nacional, siendo éstos:
 - a) Productos industrializados no hidrobiológicos
 - a.1) Registro Sanitario de Producto Importado o Uso de Certificado de Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por la DIGESA.
 - a.2) Certificado Sanitario Oficial de Exportación del país de origen o Certificado de Inspección emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INDECOPI,



correspondiente al lote con indicación que el producto "es apto para consumo humano".

- a.3) Los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad nacional, así como, con lo señalado en la Fichas Técnicas de Alimentos del Servicio Alimentario y las Resoluciones emitidas por PNAEQW que regulen casos de excepcionalidad.

- b) Productos industrializados hidrobiológicos: El producto debe corresponder a filete o entero, tal como se señala en la Fichas Técnicas de Alimentos, según corresponda. Los requisitos:
 - b.1) Protocolo Técnico de Registro Sanitario de Producto Importado vigente, expedido por el SANIPES.
 - b.2) Certificado emitido por la autoridad competente en materia sanitaria del país de origen respecto a que el establecimiento se encuentre habilitado sanitariamente durante la producción del lote a exportar.
 - b.3) Certificado Sanitario de Importación (que incluya prueba de esterilidad comercial) del lote, expedido por el SANIPES del Instituto Tecnológico de la Producción, con indicación que el producto es "apto para consumo humano".
 - b.4) Los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad nacional, así como, con lo señalado en la Fichas Técnicas de Alimentos del Servicio Alimentario y las Resoluciones emitidas por PNAEQW que regulen casos de excepcionalidad.

- c) Productos de procesamiento primario
 - c.1) Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos y Agropecuarios y Piensos, vigente emitido por el SENASA.
 - c.2) Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA.
 - c.3) Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.
 - c.4) Los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad nacional, así como, con lo señalado en la Fichas Técnicas de Alimentos del Servicio Alimentario y las Resoluciones emitidas por PNAEQW que regulen casos de excepcionalidad.

