



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 400 -2018-MIDIS/PNAEQW

Lima, 08 NOV. 2018

VISTOS:

El Memorando N° 1425-2018-MIDIS/PNAEQW-USME, de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° 3447-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y, el Informe N° 915-2018-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y sus modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante, el MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario a las y los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, el literal k) del artículo 38, del Manual de Operaciones del PNAEQW, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS establece que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene, entre otras funciones: *Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo;*

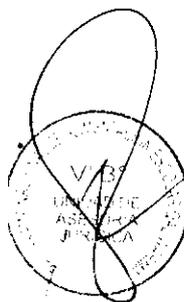
Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW, se aprueba la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW", mediante la cual se establecen disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo las Unidades orgánicas del PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 1425-2018-MIDIS/PNAEQW-USME, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación presenta el proyecto de documento normativo denominado "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el PNAEQW", versión N° 01, que tiene como objetivo establecer los lineamientos a seguir para la identificación y tratamiento de productos no conformes, a fin de evitar o minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las y los escolares de las entidades educativas públicas que son atendidas por el PNAEQW;

Que, mediante Memorando N° 3447-2018-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización emite opinión favorable al mencionado proyecto de documento normativo, señalando que el mismo es congruente con el Plan Operativo Institucional (POI) y el Manual de Operaciones del PNAEQW. Asimismo, solicita se deje sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7304-2015-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el Protocolo para la ejecución de la medida sanitaria de disposición final determinada por la autoridad sanitaria competente para los productos que fueron distribuidos a las instituciones educativas por los proveedores del PNAEQW durante la ejecución contractual; a efectos que no existan documentos normativos que colisionen con el proyecto de documento normativo materia de aprobación;



[Firma manuscrita]



[Firma manuscrita]

Que, mediante el informe del visto, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la "Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW", aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y, la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS, Decreto Supremo N° 005-2018-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 232-2018-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobación del Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Aprobar el "Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Vigencia

El documento normativo aprobado en el artículo 1 precedente tendrá vigencia a partir del proceso de compra 2019.

Artículo 3. Dejar sin efecto

Dejar sin efecto, a la entrada en vigencia del documento normativo aprobado en el artículo 1 de la presente resolución, el "Protocolo para la ejecución de la medida sanitaria de disposición final determinada por la autoridad sanitaria competente para los productos que fueron distribuidos a las instituciones educativas por los proveedores del PNAEQW durante la ejecución contractual", aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7304-2015-MIDIS-PNAEQW.

Artículo 4. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, hacer de conocimiento de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 5. Publicación en el Portal Institucional

Publicar la presente Resolución de Dirección Ejecutiva, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.


SANDRA NORMA CÁRDENAS RODRÍGUEZ
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

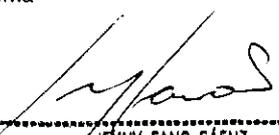
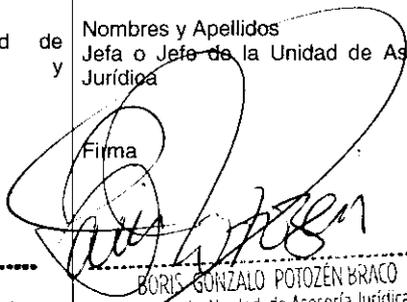
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-034-PNAEQW-USME	01	15	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 400 -2018-MIDIS-PNAEQW	08 NOV. 2018

PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFORMES EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <p></p> <p>ENRIQUE OMAR PÉREZ UNZUETA Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>Fecha elaboración:</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <p></p> <p>JENNY FANO SAENZ Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <p></p> <p>BORIS GONZALO POTOZÉN BRACO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>Fecha elaboración:</p>
--	---	---

ÍNDICE

Página

I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	JUSTIFICACIÓN	3
III.	OBJETIVO	4
IV.	ALCANCE	4
V.	BASE LEGAL	4
VI.	DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	5
VII.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	5
VIII.	RESPONSABLES	7
IX.	DISPOSICIONES GENERALES.....	8
X.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	9
XI.	DISPOSICIONES FINALES.....	14
XII.	ANEXO	14



PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFORMES EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

I. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), se crea mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad para las y los escolares de las instituciones educativas bajo su ámbito de cobertura.

Para la mencionada provisión del servicio alimentario, se convoca a las personas naturales y jurídicas dedicadas a la elaboración de productos de panificación y/o producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta de alimentos de consumo humano y/u operadores logísticos, al proceso de compra de la modalidad raciones y productos, a fin que se realice la adjudicación a través de los Comités de Compras. Dicho proceso de compras se realiza bajo las disposiciones establecidas en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW (Manual de Compras), sus Bases, especificaciones técnicas de alimentos para productos y raciones, entre otros documentos normativos.



El Manual de Compras establece que: *“Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados, el PNAEQW se encuentra facultado para, directamente, o a través de DIGESA, SENASA, SANIPES y CENAN y/o terceros contratados para tal fin, desarrollar de forma inopinada acciones de supervisión y/o muestreo en las plantas de preparación de raciones y/o almacenes y/o las IIEE, las que se realizan conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de supervisión, inspección o liberación aprobados por el PNAEQW y/o a la normativa vigente que establezca la autoridad sanitaria o el laboratorio de referencia nacional. Esta facultad de supervisión se realiza en cualquier etapa de la fase de ejecución contractual del Proceso de Compras...”*. En tal sentido, considerando que durante el proceso de supervisión se observen raciones o productos no conformes y situaciones susceptibles de poner en riesgo la salud de las y los escolares de las instituciones educativas públicas que son atendidas por el PNAEQW; se requiere contar con un protocolo para establecer las competencias y las acciones a ejecutar por las unidades involucradas y el proveedor, a fin de establecer los mecanismos preventivos y/o mitigantes de los riesgos inherentes al servicio alimentario que brinda el PNAEQW.

II. JUSTIFICACIÓN

El PNAEQW, funciona bajo un sistema dinámico y flexible que permite una retroalimentación continua de análisis por la ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que se presentan en toda la cadena alimentaria por la inadecuada preparación de los alimentos y almacenamiento, como consecuencia de las malas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos por parte de los proveedores.

Por ello, resulta necesario contar con el presente protocolo para orientar la identificación y el tratamiento de productos no conformes en el PNAEQW, de manera que se facilite la identificación oportuna de los mismos y las acciones a tomar, a fin de evitar o minimizar los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de las y los escolares de las entidades educativas públicas que son atendidas por el PNAEQW.

III. OBJETIVO

El presente protocolo establece los lineamientos a seguir en el manejo de productos no conformes en el PNAEQW.

IV. ALCANCE

El presente protocolo es de aplicación obligatoria a todo el personal de las Unidades Territoriales y proveedores del servicio alimentario del PNAEQW.

V. BASE LEGAL

- 
- 5.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
 - 5.2 Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
 - 5.3 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
 - 5.4 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
 - 5.5 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
 - 5.6 Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
 - 5.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
 - 5.8 Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicio.
 - 5.9 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
 - 5.10 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
 - 5.11 Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
 - 5.12 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su modificatoria.
 - 5.13 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y sus modificatorias.
 - 5.14 Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
 - 5.15 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.
 - 5.16 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.
 - 5.17 Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
 - 5.18 Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - 5.19 Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano.
 - 5.20 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
 - 5.21 Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprueba la Directiva N°001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad

del modelo de cogestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 5.22 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 5.23 Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo.
- 5.24 Resolución Directoral N° 003-2015/DIGESA/SA, que aprueba el Acta Ficha N° 7 "Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene".

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- 6.1 Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW, con código MAN-009-PNAEQW-UGCTR.
- 6.2 Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos, con código PRT-001-PNAEQW-USME.
- 6.3 Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el PNAEQW, con código PRT-002-PNAEQW-USME
- 6.4 Protocolo de Acción frente a Alertas y/o Quejas durante el Proceso de Compra y la Gestión del Servicio Alimentario del PNAEQW, con código PRT-033-PNAEQW-USME
- 6.5 Protocolo de Gestión de la Comunicación en situaciones de Crisis del PNAEQW, con código PRT-007-PNAEQW-UCI.
- 6.6 Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos procesales a cargo del PNAEQW, con código DIR-027-PNAEQW-UAJ.

VII. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Para efectos del presente protocolo, constituye definiciones básicas las siguientes:

7.1 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye a los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias que se utilizan solamente como medicamentos.

7.2 Alerta Sanitaria

Situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y/o daño para la salud del consumidor.

7.3 Alimento apto

Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente.

7.4 Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado)

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 humano.

- 7.5 Disposición final (dispuesta por la Autoridad Sanitaria)**
Es una medida sanitaria de seguridad por la cual se establece el destino final o último de los alimentos no aptos para el consumo humano. La disposición final comprende la destrucción, el destino para consumo animal o el destino para uso industrial.
- 7.6 Inmovilización**
Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo, en condiciones de seguridad y bajo sellos de la autoridad competente, alimentos y piensos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición.
- 7.7 Inocuidad de los alimentos**
La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 7.8 Lote**
Cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado.
- 7.9 Medida Sanitaria de Seguridad**
Constituye toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Las medidas sanitarias de seguridad aplicadas en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son: Inmovilización, retiro del mercado de alimentos y piensos, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento, comiso o decomiso, incautación y disposición final.
- 7.10 No conformidad**
Incumplimiento de un requisito.
- 7.11 Productos no conformes**
Es un lote de alimentos (modalidad raciones o productos) que no cumplen con los requisitos establecidos en los documentos normativos del PNAEQW y/o de las Autoridades Sanitarias.
- 7.12 Proveedor**
Persona natural o jurídica, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.
- 7.13 Rastreabilidad**
Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de la cadena alimentaria.
- 7.14 Requisito**
Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.
- 7.15 Retiro de producto**
Es el retiro de un producto no conforme del mercado, comercio y almacenes, centros de distribución y/o almacenes de clientes porque no cumplen con los estándares especificados.
- 7.16 Riesgo**
Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

7.17 Vigilancia Sanitaria

Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

VIII. RESPONSABLES

8.1 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

- a. Comunicar a las Autoridades Sanitarias de su jurisdicción y a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, respecto a la identificación de los productos no conformes.
- b. Gestionar y velar por el cumplimiento de lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria competente.
- c. Comunicar el pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria competente a todos los involucrados.
- d. Emitir un documento a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y a la Unidad de Asesoría Jurídica conforme a la Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos arbitrales, procesales y administrativos a cargo del PNAEQW.
- e. Cumplir con las disposiciones contenidas en el presente protocolo.

8.2 Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes

- a. Identificar los productos no conformes detectados en las plantas y/o almacenes del proveedor del servicio alimentario del PNAEQW.
- b. Comunicar al representante legal, profesional o técnico responsable del control de calidad del establecimiento, sobre la identificación de los productos no conformes.
- c. Levantar un acta de supervisión y liberación donde se detalle la información de los productos no conformes que permita realizar su rastreabilidad, en adición de las acciones establecidas en el Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos y el Protocolo de acción frente a alertas y/o quejas durante el proceso de compra y la gestión del servicio alimentario del PNAEQW, ambos de cumplimiento obligatorio.
- d. Emitir informe a la Unidad Territorial en un plazo no mayor a 24 horas respecto a la identificación de los productos no conformes y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo del mismo.
- e. Cumplir con las disposiciones contenidas en el presente protocolo.

8.3 Monitora o Monitor de Gestión Local

- a. Levantar un acta de constatación de alerta y/o quejas donde se detalle el hallazgo de los productos no conformes, con información que se encuentre en el rotulado de alimentos, así como toda la información relevante que permita realizar su rastreabilidad, en adición de las acciones establecidas en el Protocolo de acción frente a alertas y/o quejas durante el proceso de compra y la gestión del servicio alimentario del PNAEQW y Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el PNAEQW, ambos de cumplimiento obligatorio.
- b. Emitir informe a la Unidad Territorial en un plazo no mayor a 24 horas, respecto a la identificación de los productos no conformes y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo del mismo.
- c. Cumplir con las disposiciones contenidas en el presente protocolo.

8.4 Proveedora o Proveedor del PNAEQW

- a. Contar con un sistema de rastreabilidad, en formato físico o en aplicativo informático, que permita el cumplimiento del presente protocolo.
- b. Poner a disposición del PNAEQW, durante la ejecución contractual, los registros actualizados de su sistema de rastreabilidad.
- c. Garantizar la rastreabilidad, inmovilización o recojo de los productos no conformes y disposición final, según lo determine la Autoridad Sanitaria.

- d. Comunicar a la Unidad Territorial las medidas correctivas ejecutadas.
- e. Cumplir con las disposiciones contenidas en el presente protocolo.

IX. DISPOSICIONES GENERALES

9.1 Criterios a seguir para catalogar a un lote de productos no conformes por el PNAEQW

A continuación, se detallan los criterios para catalogar a los productos no conformes:

- a. Productos con medida sanitaria de seguridad dispuesta por la Autoridad Sanitaria competente.
- b. Productos sin registro sanitario.
- c. Productos sin fecha de vencimiento o con fecha vencida.
- d. Productos sin identificación de lote.
- e. Productos con doble codificación de lote o fecha de producción.
- f. Productos con desprendimiento del rotulo o rotulo ilegible.
- g. Productos con infestación en sus diferentes estadios.
- h. Productos con envases hinchados.
- i. Productos con pérdida de hermeticidad o envases abollados.
- j. Productos con defectos en las características organolépticas (sabor, olor, color o textura que no corresponden a la naturaleza del producto).
- k. Productos con presencia de materias extrañas, que no corresponden a la naturaleza del producto.
- l. Otras causas en cumplimiento a los documentos normativos sanitarios que emitan las Autoridades Sanitarias competentes.

9.2 Situaciones en que se identifican los productos no conformes:

- a. Por pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria.
- b. Detección de productos no conformes durante la supervisión de la prestación del servicio alimentario (Supervisión a plantas y/o almacenes de los proveedores).
- c. Detección de productos no conformes identificadas por las alertas y/o quejas de los integrantes del CAE, la Comunidad Educativa y/o Terceros; o por el Proveedor del PNAEQW y/o supervisiones realizadas por las Monitoras o los Monitores de Gestión Local a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW.

9.3 Autoridades sanitarias competentes

a. Nivel Nacional:

- El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria – DIGESA, es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas.
- El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional o extranjera.
- El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, es la Autoridad de Sanidad Pesquera a nivel nacional, adscrito al Ministerio de la Producción; y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico,

normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.

b. Nivel Regional (Jurisdiccional de la Unidad Territorial):

- A través de las Direcciones de Salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; y las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o Gerencia Regional de Salud (GERESA), o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.

c. Nivel Local:

- Las Municipalidades.

9.4 Pronunciamientos de las Autoridades Sanitarias a nivel Nacional respecto a los productos vencidos

- Para el caso de productos industrializados vencidos¹, se debe aplicar la disposición final, de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.
- Para el caso de productos pesqueros vencidos², se debe comunicar a SANIPES, a fin de realizar las acciones de disposición final.
- Para el caso de productos de procesamiento primario vencidos³, se debe aplicar su disposición final, de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.

X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

10.1 Actividades a realizar para el manejo de productos no conformes identificados por la Autoridad Nacional

- Quando se determina que el alimento o lote de alimento es **APTO** para consumo humano, se levanta la medida preventiva dispuesta por el PNAEQW.
- Quando se determina que el alimento o lote de alimento es **NO APTO** para consumo humano, se cumple lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria competente en el ámbito de su jurisdicción.

10.2 Actividades a realizar para el manejo de productos no conformes identificados en las supervisiones de las plantas y/o almacenes de los proveedores del PNAEQW

- De identificarse productos no conformes en la planta y/o almacén del proveedor, inmediatamente la supervisora o el supervisor de plantas y almacenes del PNAEQW debe comunicar al representante legal, profesional o técnico responsable de control de calidad del establecimiento, sobre el hallazgo detectado.
- Los productos no conformes se deben colocar en el área de cuarentena o lugar que no represente riesgo de contaminación cruzada, precisándose que dichos alimentos no deben distribuirse, utilizarse ni consumirse.
- La información y datos del hallazgo se registran en los instrumentos de recojo de información (acta de supervisión y liberación), así como los datos del resto de alimentos que se encuentran en la planta o almacén del

¹Oficio N° 1300-2017/DECOVI/DIGESA, indica que los productos vencidos no garantizan su calidad ni inocuidad por encontrarse en la situación de "vencidos" y constituye un riesgo a la salud de los consumidores

² Oficio N° 373-2017-SANIPES-DE, de identificarse productos con fecha vencida, el PNAEQW deberá hacer de conocimiento a la Dirección de Supervisión y Fiscalización del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, a efectos que se disponga el destino de los productos con fecha vencida; los cuales deben ser enviados a disposición final (reducción o eliminación) en cumplimiento de los principios de alimentación saludable y segura

³ Oficio N° 0691-2017-MINAGRI-SENASA-DIAIA, SENASA no regula algún etiquetado nutricional o que señale fechas máximas de consumo o vencimiento. Asimismo, todo alimento que no se encuentre apto por motivos de inocuidad (principalmente por contaminación química o microbiológica que exceda los límites máximos) no podrá ser destinado al consumo humano ni animal, debiendo procederse a su destrucción

proveedor (información contenida en el rotulado del alimento); también, toda información relevante que permita realizar la rastreabilidad de los alimentos en cuestión.

- d. La Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, en el plazo no mayor de 24 horas debe remitir un informe a la Unidad Territorial, con los detalles del hallazgo y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo del insumo, materia prima o distribución del alimento no conforme. Asimismo, debe comunicar si la no conformidad está relacionada con la calidad del alimento, por incumplimiento de algún requisito diferente a la calidad sanitaria e inocuidad para las acciones correspondientes, según la normativa del PNAEQW.
- e. En caso el insumo, materia prima o producto final, presente no conformidad en calidad sanitaria o inocuidad, que representa un riesgo potencial para la salud de las y los escolares de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, la Unidad Territorial debe comunicar a la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción y a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, para las coordinaciones respectivas de ser el caso, con la finalidad de que se realice la vigilancia sanitaria al establecimiento del proveedor y se defina la aptitud de uso (APTO/NO APTO) y/o destino final de los productos no conformes (incineración/desnaturalización/confinamiento).
- f. Cabe señalar, que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación debe informar a la Autoridad Nacional respecto a la identificación de productos no conforme en las siguientes situaciones:
- Si los productos no conformes se encuentran distribuidos o por distribuir en más de una Unidad Territorial.
 - Si el fabricante de los productos no conformes cuenta con plantas o almacenes ubicados fuera del ámbito de la jurisdicción de la Unidad Territorial, en la que se identificaron dichos productos.
 - Otra situación que amerite comunicar a la Autoridad Sanitaria Nacional previa evaluación de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
- g. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido los resultados de la Autoridad Sanitaria, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación debe comunicar a la Unidad Territorial dichos resultados para que gestione el cumplimiento del pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria Nacional. En caso que el pronunciamiento sea de la Autoridad Sanitaria Regional, la Unidad Territorial toma conocimiento del citado pronunciamiento para gestionar el cumplimiento del mismo, comunicándolo a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. Además, para ambos casos la Unidad Territorial debe informar el pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria Nacional o Regional a todos los actores involucrados.
- h. Si la Autoridad Sanitaria Nacional considera la "DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO", la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación debe coordinar con dicha Autoridad; a fin de solicitar asistencia técnica sobre la forma de ejecución de la disposición final que debe realizar el proveedor. Asimismo, dicha información debe ser comunicada a la Unidad Territorial para que coordine con la Autoridad Sanitaria Regional y/o Local la ejecución de la disposición final por parte del proveedor.
- i. En caso que la "DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO" sea emitida por la Autoridad Sanitaria Regional, la Unidad Territorial debe coordinar con dicha Autoridad y/o la Autoridad Local; a fin de solicitar asistencia técnica



sobre la forma de ejecución de la disposición final que debe realizar el proveedor.

- j. El proveedor del servicio alimentario debe proceder según lo dispuesto en el numeral 10.5.1 del presente protocolo, referente a las actividades a realizar por el retiro de los productos no conformes, suscribiendo el acta correspondiente firmada por un integrante del CAE, en cada una de las instituciones educativas donde se efectúe el recojo de los productos no conformes. Además, cumplirá con las disposiciones contenidas en el numeral 10.4 del presente protocolo.
- k. Culminado el recojo, el proveedor debe comunicar a la Unidad Territorial, a fin de constatar la cantidad de productos no conformes recogidos y suscribir el acta correspondiente.
- l. El proveedor debe ejecutar la disposición final de los productos no conformes, y deben participar en dicho acto, como mínimo un representante de la Unidad Territorial y un representante de la Autoridad Sanitaria competente, pudiendo participar otros que en el marco de su competencia hayan tenido intervención en el caso.
- m. Para concluir las actividades a realizar para el manejo de productos no conformes, la Unidad Territorial debe comunicar, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el proveedor a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y a la Unidad de Asesoría Jurídica, conforme a la Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos arbitrales procesales y administrativos a cargo del PNAEQW.
- n. En el citado informe se debe detallar la cantidad de productos no conformes y el lugar donde se encuentran. Además, se debe indicar datos adicionales como: nombre del producto, presentación, fecha de producción y/o vencimiento, fabricante, Número del Certificado Oficial Sanitario emitido por el SANIPES, de ser el caso, entre otros.
- o. Finalmente, en los casos de productos no aptos para consumo humano, que constituyan situaciones graves y decisivas que ponen en peligro la gestión del servicio alimentario, se debe proceder conforme a lo contemplado en el "Protocolo de Gestión de la Comunicación en situaciones de Crisis del PNAEQW".

10.3 Actividades a realizar para el manejo de productos no conformes identificados en las supervisiones realizadas por las Monitoras o los Monitores de Gestión Local a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW y/o alertas/quejas de los integrantes del CAE, la Comunidad Educativa, proveedor del PNAEQW y/o Terceros.

La Monitora o el Monitor de Gestión Local y/o Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes, procede conforme a las disposiciones establecidas en el Protocolo de acción frente a alertas y/o quejas durante el proceso de compra y la gestión del servicio alimentario del PNAEQW.

- a. En caso el producto no conforme en calidad sanitaria o inocuidad, represente un riesgo potencial para la salud de las y los escolares de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, la Unidad Territorial debe comunicar a la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción y comunicar a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación para coordinar con la Autoridad Sanitaria Nacional, de ser el caso, a fin de que se realice la vigilancia sanitaria al establecimiento del proveedor y se

defina la aptitud de uso (APTO/NO APTO) y/o destino final de los productos no conformes (incineración/desnaturalización/confinamiento).

- b. Cabe señalar, que la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación debe informar a la Autoridad Nacional respecto a la identificación de productos no conformes en las siguientes situaciones:
- Si los productos no conformes se encuentran distribuidos o por distribuir en más de una Unidad Territorial.
 - Si el fabricante de los productos no conformes cuenta con plantas o almacenes ubicados fuera del ámbito de la jurisdicción de la Unidad Territorial, en la que se identificó dichos productos no conformes.
 - Otra situación que amerite comunicar a la Autoridad Sanitaria Nacional previa evaluación de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
- c. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido los resultados de la Autoridad Sanitaria, se debe proceder conforme lo señalado en los literales g) al o) del numeral 10.2 del presente protocolo.

10.4 Rastreabilidad de los productos no conformes realizado por el proveedor del servicio alimentario del PNAEQW

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización debe asegurarse la rastreabilidad de los alimentos⁴. De igual manera, los proveedores deben asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier situación que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos⁵.

En atención a ello, el proveedor debe contar con un sistema de rastreabilidad que permita:

- a. Garantizar la rastreabilidad de los productos destinados a las y los escolares de las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.
- b. Identificar cómo y dónde se ha realizado la distribución.
- c. Identificar el detalle de los productos:
- Medio de Transporte empleado (tipo y número de placa del vehículo donde se transportó los alimentos a las Institución Educativa).
 - Datos del transportista (nombre y número de breveté)
 - Nombre y dirección (distrito y provincia) de la institución educativa usuaria del PNAEQW que recibió los productos.
 - Ítem al cual pertenece la institución educativa.
 - Cantidad entregada por tipo de lote de producto y presentación.
 - Nombre del producto.
 - Número de Lote o código de Lote.
 - Tipo de producto.
 - Marca.
 - Presentación.
 - Fecha de Vencimiento.
 - Registro Sanitario o Autorización Sanitaria, según corresponda.
 - Fabricante.

⁴ Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos. Artículo 9° Rastreabilidad.

⁵ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. Capítulo II. De los requisitos previos a la aplicación del sistema HACCP. Artículo 10° El control de las operaciones en la fabricación o proceso. Literal h) Procedimientos para retirar alimentos.

- d. El sistema de rastreabilidad que adopte el proveedor debe permitir:
- Identificar los productos no conformes.
 - Adoptar acciones inmediatas que correspondan, en salvaguarda de la salud de las usuarias y los usuarios del PNAEQW.
 - Establecer mecanismos de comunicación con los actores involucrados en la prestación del servicio alimentario (proveedor, PNAEQW, Institución Educativa y Autoridad Sanitaria).

10.5 Inmovilización, retiro y disposición final de productos no conformes

10.5.1 Procedimiento de inmovilización y retiro de Productos No Conformes por el proveedor

- a. La inmovilización o el retiro de los productos no conformes por el proveedor del servicio alimentario se puede realizar durante el almacenamiento y/o distribución y/o entrega de dichos productos e inclusive los que se encuentren en posesión de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW.
- b. El objetivo principal del retiro de los productos no conformes es proteger la salud pública, asegurando que se realice una eliminación rápida del alimento insalubre, de acuerdo a lo que disponga la Autoridad Sanitaria Nacional o Regional.
- c. El proveedor del servicio alimentario del PNAEQW debe contar con un procedimiento documentado para la localización y/o inmovilización de productos no conformes.
- d. Dicho procedimiento del proveedor del servicio alimentario del PNAEQW debe establecer los pasos a seguir para determinar la naturaleza del riesgo, tomando medidas correctivas necesarias para proteger la salud de las y los escolares de las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, eliminando la causa del incidente y evitando que vuelva a suceder.
- e. Además, el proveedor del servicio alimentario del PNAEQW debe realizar las siguientes actividades:
- Determinar la situación en que se identificó los productos no conformes.
 - Localizar los productos no conformes.
 - Determinar la cantidad de los productos no conformes en las instituciones educativas.
 - Contar con información detallada de la distribución, número de instituciones educativas que fueron atendidas con los productos no conformes, así como sus ubicaciones.
 - Informar a las Autoridades Sanitarias correspondientes y al PNAEQW, la información descrita en los párrafos precedentes de este literal.
 - Adoptar medidas correctivas (inmovilización, retiro y destino del producto), cuando la Autoridad Sanitaria competente lo disponga.
 - Informar mediante un documento al PNAEQW respecto a las medidas correctivas realizadas.

10.5.2 Disposición Final de productos no conformes por el proveedor

El proveedor debe contar con un procedimiento de disposición final de los productos con medida sanitaria de seguridad, para lo cual debe coordinar con la autoridad sanitaria correspondiente.

XI. DISPOSICIONES FINALES

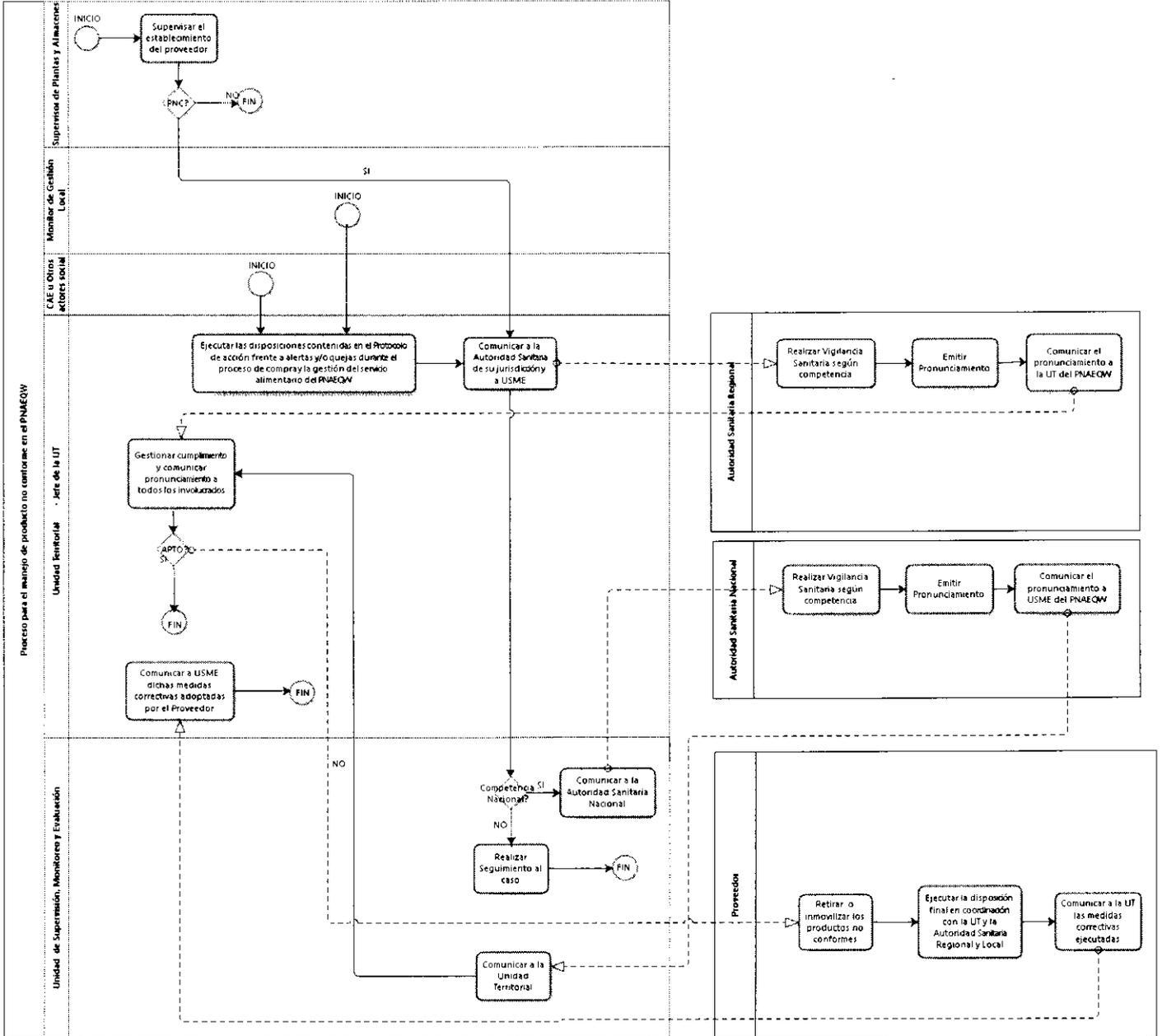
Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se regirán de acuerdo a las cláusulas del contrato, el Manual de Compras, las bases integradas del Proceso de Compras y/o lo establecido por la autoridad sanitaria competente.

XII. ANEXO:

Anexo N° 01: Flujo para el manejo de productos no conformes



ANEXO N° 01
FLUJO PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFORMES



PNC= Productos no conformes

