

Santiago De Surco, 01 de Octubre del 2021

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000254-2021-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001024-2021-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002517-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000480-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

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

Que, según el literal k) del artículo 38 del “Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación tiene como una de sus 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° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000246-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba 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° 03;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:25:46 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 18:52:00 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 18:36:20 -05:00

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001024-2021-MIDIS/PNAEQW-USME e Informe N° D000402-2021-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, propone la actualización del “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, señalando que la propuesta normativa establece el procedimiento estandarizado para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad durante las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW, durante la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas Públicas o la atención alimentaria complementaria a las entidades solicitantes;

Que, mediante Memorando N° D002517-2021-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación del documento normativo “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° 04, toda vez que este cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, en el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000480-2021-MIDIS/PNAEQW-UAJ, manifiesta que el “Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 05, aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000337-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, estableciéndose en el literal b) del inciso 6.1 del numeral 6 del citado Manual que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos, así como los requisitos, anexos, formatos y demás insumos que conforman las Bases Estandarizadas del Proceso de Compras, en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo con el cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en ese sentido, en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del Programa, que señala como una función de la Unidad de Asesoría Jurídica: *“Emitir opinión legal sobre documentos normativos que sean sometidos a su consideración por la Dirección Ejecutiva u otras unidades del Programa”*; la referida Unidad opina que es legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que aprueba 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° 04, que incorpora mejoras en cuanto a la redacción y estructura del documento, ampliando el marco legal empleado en el desarrollo de las actividades allí descritas, entre otras adecuaciones que permiten una mejora en los procesos que desarrolla el Programa; además, no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

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

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Protocolo para 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° 04, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2022.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000246-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba 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° 03, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2021.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación 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 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “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° 04, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de páginas	Resolución de aprobación	Fecha de
				aprobación
PRT-034-PNAEQW-USME	04	25	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000254-2021-MIDIS/PNAEQW-DE	01 / 10 / 2021

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/e de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="245 1688 411 1771" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: 8px; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 19:50:23 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="660 1704 826 1787" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: 8px; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 20:25:51 -05:00</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <div data-bbox="1080 1715 1246 1787" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: 8px; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 01.10.2021 20:19:58 -05:00</p>
---	---	--

ÍNDICE

	Página
I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	4
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	6
VII. RESPONSABILIDADES	11
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	11
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	12
X. DISPOSICIONES FINALES	20
XI. ANEXOS	20



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:51:40 -05:00

I. Objetivo

Establecer un procedimiento estandarizado a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad durante las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, durante la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas Públicas o la atención alimentaria complementaria a las entidades solicitantes.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y las/los servidoras/es civiles involucrados en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es, en la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas públicas y otras entidades atendidas por el programa, en los que se encuentre productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad y calidad.

III. Base normativa

- 3.1. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2. Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 3.3. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.4. Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.5. Decreto Legislativo N° 1472, que faculta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a proporcionar excepcionalmente alimentos para personas en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Covid-19.
- 3.6. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.7. Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.8. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.10. 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.
- 3.11. Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano
- 3.12. 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.
- 3.13. 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:52:17 -05:00

- 3.14. Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 3.15. Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.16. 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.
- 3.17. Resolución Directoral N° 016-2019-INACAL/DM, que aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 “Requisitos para el etiquetado de pre envases”.
- 3.18. Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, que aprueba los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

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

IV. Documentos de referencias

- 4.1. Bases Integradas del Proceso de Compras electrónico 2022 de raciones y productos, para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2. MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3. Especificaciones Técnicas de Alimentos que forman parte de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4. PLA-003-2020-PNAEQW-URH, Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5. PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6. PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de las/los proveedores/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7. PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección ante el covid-19 en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y en la supervisión de la prestación del servicio alimentario.
- 4.8. PRO-009-PNAEQW-UPPM, Procedimiento para el control de las salidas no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.9. PRO-042-PNAEQW-USME, Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



- 4.10. INS-014-PNAEQW-USME. Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW.
- 4.11. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.12. NMP 001:2019. Norma Metrológica Peruana - Requisitos para el etiquetado de preenvases.
- 4.13. NTP ISO 5538 (IDE 113:2004) 2010 (Rev. 2020). Norma Técnica Peruana – Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos.
- 4.14. NTP 204.007-1974 (Rev. 2010). Norma Técnica Peruana – Conservas de Productos de la Pesca en Envases de Hojalata. Métodos de Ensayo Físicos y Organolépticos.
- 4.15. NTP 700.002-2012. Norma Técnica Peruana –Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección.
- 4.16. NTP-ISO 2859-1:2013 (Rev. 2018). Norma Técnica Peruana - Procedimiento de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límites de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote.
- 4.17. NTP- 209.038:2019. Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados.

V. Abreviaturas y siglas

CAE	: Comités de Alimentación Escolar.
CENAN	: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición
CTT	: Coordinador/a Técnico/a Territorial.
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.
DIRESA	: Direcciones Regionales de Salud.
DIRIS	: Dirección de Redes Integradas de Salud.
EA	: Especialista Alimentario
ES	: Entidad Solicitante
ESP	: Especificaciones Técnicas de Alimentos.
ETA	: Enfermedad transmitida por alimentos.
GERESA	: Gerencia Regional de Salud.
IE	: Institución Educativa Pública.
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas.
UIT	: Jefa/e de la Unidad Territorial.
UL	: Monitor/a de Gestión Local.
NSA	: Ministerio de Salud
P	: Norma Técnica Peruana.
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
RS	: Registro Sanitario.
SC	: Supervisor/a de Compras.
SPA	: Supervisor/a de Plantas y Almacenes.
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
UGCTR	: Unidad de Gestión de Contrataciones y Tránsito de Recursos.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.



Firmado digitalmente por SALVADOR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 19:52:47 -05:00

VI. Definición de términos

6.1 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 ETA y/o daño para la salud del consumidor¹.

6.2 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 alimentos².

6.3 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 competente³.

6.4 Alimento no Apto para el Consumo Humano

Cuando el alimento no cumple con las características de inocuidad, idoneidad y/o aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.

6.5 Alimento Elaborado Industrialmente

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.

6.6 Autoridad Local

Son funcionarias/os del sector público con capacidad de decisión que asumen responsabilidades y que pueden haber sido elegidos democráticamente por una institución del estado y/o representantes de la sociedad civil organizada.

6.7 Contaminación Cruzada

Es la transferencia de contaminantes de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros⁵.

6.8 Decomiso

Medida de seguridad preventiva o medida complementaria a la sanción que ejercita la autoridad competente y que consiste en la privación definitiva de la propiedad del alimento o pienso a favor del estado⁶.

6.9 Defecto

Ocurre en un producto cuando una o varias características de calidad, inocuidad e idoneidad no cumplen las Especificaciones Técnicas de alimentos establecidas por el PNAEQW.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:53:05 -05:00

¹ Resolución Ministerial N°222-2009-SALUD que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano"

² 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 alimentos.

³ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

⁴ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

⁵ Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"

⁶ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

6.9.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas negras o de otro color.)
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos.
- h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten la inocuidad del producto: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados entre otros.
- i) Productos que no cuenta con Registro Sanitario o productos que cuenta con Registro Sanitario vencido.
- j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.

6.9.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, por ejemplo:

- a) Presencia de precipitados, grumos, u otros.
- b) Integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- c) Presencia de oxidación en el exterior del envase.
- d) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Productos infestados.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, Fecha de vencimiento ilegible).
- g) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos que no afecten la inocuidad (cabello, papel, pita, insecto, entre otros).
- h) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 19:54:21 -05:00

6.9.3 Defecto Menor

Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Unidades de conserva que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- d) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas quebradas, barra de cereales quebradas o chocolates quebrados).
- e) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).

- f) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- g) Otros defectos que no afecten la inocuidad e idoneidad del producto.

6.10 Días Calendario

Todos los días del año.

6.11 Días Hábiles

Todos los días del año, excepto los días sábados, domingos, feriados y los días no laborables declarados por el Gobierno.

6.12 Días de Labores Escolares

Todos los días lectivos del año escolar establecidos por la autoridad educativa competente.

6.13 Desinfección

Es la reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud de las personas.

6.14 Disposición Final

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 industrial⁷.

6.15 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, identificación o brindar cualquier información con respecto al producto o al contenido del pre-envase⁸.

6.16 Idoneidad

La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan⁹

6.17 Incautación

Medida que consiste en la toma de posesión forzosa de los alimentos o piensos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria por parte de la autoridad competente, mientras se determina su situación legal definitiva¹⁰

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 19:55:23 -05:00

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 condición¹¹.

⁷Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

⁸Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, Aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre-envases".

⁹Codex alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos)

¹⁰Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

¹¹Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

6.19 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 destinan¹².

6.20 Lote

Cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado¹³.

6.21 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, comiso o decomiso, incautación, disposición final, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento¹⁴.

6.22 Modalidad de Atención. Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las IIEE que se encuentran dentro de su cobertura.

6.23 Modalidad de Atención Productos. Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El Comité de Alimentación Escolar gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y cenas con los alimentos entregados.

6.24 Modalidad de Atención Raciones. Son alimentos que no requieren preparación en la institución educativa pública. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW.

6.25 Piensos

Todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.¹⁵

6.26 Procesamiento Primario

Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos 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, ultracongelado o descongelado¹⁶.

6.27 Productos no Conformes

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW y/o, de las autoridades sanitarias.

a) Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Inocuidad:

Es un lote de materia prima, y/o insumo, y/o productos terminados considerados no inocuos y en consecuencia no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser utilizados y/o liberados y/o distribuidos y/o consumidos.

b) Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Idoneidad:

¹² Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

¹³ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

¹⁴ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

¹⁵ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

¹⁶ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550164065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:56:47 -05:00

Es un lote de alimentos considerado no idóneo y en consecuencia declarado no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente ejemplos: productos vencidos, productos sin código de lote, productos sin RS, productos con RS vencido, productos sin fecha de vencimiento, entre otros.

c) Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Calidad:

Es un lote de alimentos que no cumplen con las condiciones establecidas (cualidades o atributos) por los clientes y no afectan la inocuidad, es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

6.28 Productos Infestados

Aquellos contaminados por plagas de insectos en cualquiera de sus estadios biológicos (vivos o muertos y/o sus larvas).

6.29 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.

6.30 Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución¹⁷.

6.31 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 especificados¹⁸.

6.32 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 alimento¹⁹.

6.33 Stock de Seguridad (Modalidad Raciones)

Cantidad de alimentos industrializados listos para el consumo que el/la proveedor/a debe mantener permanentemente en su inventario para garantizar la continuidad de la prestación del servicio alimentario ante imprevistos con autorización y/o a solicitud del PNAEQW.

6.34 Supervisión y Liberación

Son las actividades que se realiza de manera secuencial en el establecimiento del/de la proveedor/a, desde la verificación higiénico sanitaria del establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos, verificación del proceso productivo continuo (modalidad raciones), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación del armado de canastas (de corresponder) y verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos con el fin de autorizar la distribución de productos y raciones a las instituciones educativas públicas.

6.35 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 alimentaria²⁰.

6.36 Unidad No Conforme

Es una unidad de producto (materia prima, insumo o producto terminado) que no cumple un requisito de la Especificación Técnica de los Alimentos – Modalidad de



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:58:50 -05:00

¹⁷ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

¹⁸ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

¹⁹ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

²⁰ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

atención Raciones o Modalidad de atención Productos, de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.

VII. Responsabilidades

Las/los jefas/es, así como el/la servidor/a civil bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, las/los proveedoras/es del servicio alimentario, las/los integrantes del CAE, los/las representantes de otras entidades solicitantes son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo.

VIII. Disposiciones Generales

Las/los proveedoras/es del PNAEQW son responsables de suministrar alimentos inocuos e idóneos en cumpliendo las normas sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.

8.1 Situaciones en que se identifican los productos no conformes:

- 8.1.1 Durante la supervisión y liberación de alimentos realizada en los establecimientos de las/los proveedoras/es.
- 8.1.2 Durante las actividades de supervisión a la prestación del servicio alimentario en las IIEE públicas atendidos por el programa.
- 8.1.3 Reportados mediante una queja y/o alerta por las/los integrantes del CAE, la comunidad educativa y/o terceros.
- 8.1.4 Durante el muestreo de los productos para el análisis físico organoléptico y/o fisicoquímico y/o microbiológico, realizado por un Organismo de Inspección (OI) contratado por el PNAEQW.
- 8.1.5 Por comunicación y/o pronunciamiento de la autoridad sanitaria competente o CENAN.
- 8.1.6 Por comunicación de las entidades solicitantes

8.2 Autoridades sanitarias competentes

8.2.1 Nivel Nacional:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:59:36 -05:00

- El Ministerio de Salud (MINSA), a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, 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, 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.

8.2.2 Nivel Regional (Jurisdiccional de la Unidad Territorial):

- Dirección de Redes Integradas de Salud (DIRIS), en el ámbito de Lima Metropolitana, Direcciones Regionales de Salud (DIRESA), Gerencias

Regionales de Salud (GERESA) o la que hagan sus veces y sedes descentralizadas o desconcentradas de SANIPES o SENASA.

8.2.3 Nivel Local

- Redes y Microredes de Salud u otras.
- Las Municipalidades distritales y provinciales.

IX. Disposiciones específicas

9.1 Manejo de productos no conformes identificados en la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW

9.1.1 Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad:

- De identificarse productos no conformes en la planta y/o almacén del/ de la proveedor/a, durante la evaluación de las características físico organolépticas, inmediatamente la/el SPA comunica a la/el representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT. El Acta de Supervisión y Liberación entregado por el SPA, constituye el documento formal, mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento del producto no conforme.
- La/el SPA registra la información y los datos del hallazgo de productos no conformes en el acta de supervisión y liberación del protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW, realiza la toma fotográfica, videos u otros, que sustenten que el producto es no conforme. Además, registra toda información que permita realizar la rastreabilidad (producto, fabricante, procesador, fraccionador, marca, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, RS, autorización sanitaria, certificado sanitario, cantidad de unidades que presentaron observaciones, cantidad de unidades en custodia del/de la proveedor/a).
- Al evidenciar Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad: la/el SPA suspende el uso de la materia prima o insumo y/o producto en proceso y/o la liberación del producto terminado verificando que se traslade al área de productos no conformes o área de cuarentena del establecimiento del/de la proveedor/a, precisándose que dichos insumos o alimentos no deben ser utilizados y/o consumidos y/o distribuidos hasta el pronunciamiento de la autoridad sanitaria competente, asimismo, deben encontrarse identificados (rotulando que el lote del producto es no conforme).
- El/la proveedor/a puede solicitar la evaluación de otro lote del producto y/o el uso del stock de seguridad en la modalidad de atención raciones, para lo cual debe ceñirse a lo dispuesto en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW.
- La/el SPA en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas desde el hallazgo del producto no conforme, remite un informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT, con los detalles del hallazgo de productos no conformes y acciones tomadas conforme a lo establecido en el literal b) y c).
- La/el CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico, a la/el especialista en supervisión con copia a la/el jefa/e de la USME, sobre el hallazgo del producto no conforme.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 19:59:51 -05:00

- g. La/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin de que se adopten las acciones preventivas que incluyan el no uso (en caso de materias primas e insumos) y/o la no liberación y/o la no distribución y/o el no consumo de los productos no conformes.
- h. En caso de haberse distribuido el lote del producto no conforme en las IIEE, la comunicación a las Unidades Territoriales se realizará con copia a las/las jefas/es de la UGCTR y la UOP.
- i. La/el JUT previa coordinación con el/la jefe/a de la USME comunica a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, en un plazo no mayor a veinticuatro (24) horas vía correo electrónico, y lo regulariza con documento formal, con la finalidad que se realice la vigilancia sanitaria y se defina la aptitud de uso para el consumo humano del producto (apto/no apto).
- j. La/el JUT que solicita la vigilancia sanitaria a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, remite información de la documentación (certificado o informe de inspección del lote, certificado sanitario, según corresponda, facturas o boletas, guías de remisión), cantidad de producto existente en el establecimiento del/de la proveedor/a (producto que quedó en custodia), para que el inspector de la autoridad sanitaria realice la toma de muestras y la ejecución de los análisis, de corresponder.
- k. En caso el establecimiento del fabricante se encuentre fuera del ámbito de la jurisdicción de la UT donde se identificó el hallazgo, la/el JUT comunica a la/el JUT donde se encuentra ubicado el establecimiento del fabricante o fraccionador o procesador, remitiendo la documentación correspondiente, a fin de que se solicite la vigilancia sanitaria, con copia a la/el jefe/a de la USME.
- l. Cuando no se cuenten con sedes descentralizadas y/o desconcentradas de las autoridades sanitarias, la/el jefa/e de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, para que se realice la vigilancia sanitaria y se defina la aptitud para el consumo humano del mencionado producto.
- m. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido el resultado de la autoridad sanitaria, el/la jefe/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales dichos resultados para que se gestione el cumplimiento del pronunciamiento de la autoridad sanitaria nacional.
- n. En caso de que el pronunciamiento sea de la autoridad sanitaria regional, la/el JUT comunica a la/el jefe/e de la USME en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, de recibidos dichos resultados; quien a su vez comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin de dar cumplimiento al pronunciamiento de la autoridad sanitaria.
- o. Cuando la autoridad sanitaria competente, determine como medida sanitaria de seguridad el retiro del mercado del producto no conforme, la/el JUT notifica a el/la proveedor/a del servicio alimentario, a fin de que proceda a cumplir lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria según el plazo establecido.
- p. En caso el lote del producto no conforme haya sido distribuido en las IIEE y éste se encuentra dentro del periodo de atención, el/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto, el mismo que es derivado al CTT, EA y SC, para su evaluación y en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas la/el JUT autoriza la



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:01:04 -05:00

reposición (de corresponder), con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.

- q. Para la reposición del producto no conforme, el/la proveedor/a debe proceder de acuerdo con lo dispuesto en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW.
- r. En caso la autoridad sanitaria se pronuncie indicando que el producto es apto para el consumo humano, la/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las Unidades Territoriales, que se levante la medida sanitaria de seguridad establecida por la autoridad sanitaria.
- s. Si la autoridad sanitaria (nacional o regional), se pronuncia indicando que el producto es no apto para el consumo humano y dispone la medida sanitaria de seguridad de disposición final del producto, la/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefes de las unidades territoriales dicha información, la cual debe ser comunicada en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas por la/el JUT a el/la proveedor/a para su cumplimiento.
- t. Ejecutada la medida sanitaria de seguridad de disposición final, el/la proveedor/a debe remitir las evidencias de su ejecución a la autoridad sanitaria, debiendo haber participado en dicho acto, como mínimo un representante de la UT y otros en el marco de su competencia.
- u. Asimismo, el/la proveedor/a debe comunicar a la UT el cumplimiento de la medida de seguridad establecida por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

9.1.2 Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad (defecto mayor o menor):

Si durante las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedores/es, la/el SPA determina que el producto es no conforme por presentar defectos mayores o menores, se procede de la siguiente manera.

- a. El SPA realiza el muestreo con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto, de encontrar conforme el producto se autoriza el uso de la materia prima y/o insumo y/o la liberación del lote del producto.
- b. De obtener la misma observación la/el SPA, suspende el uso de la materia prima o insumo y/o suspende la liberación del lote del producto no conforme.
- c. La/el SPA registra la información y los datos del hallazgo en el acta de supervisión y liberación conforme a lo establecido en el literal b), del numeral 9.1.1
- d. De identificarse productos no conformes en la planta y/o almacén del/de la proveedor/a, durante la evaluación de las características físico organolépticas inmediatamente la/el SPA comunica a la/el representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT. El Acta de Supervisión y Liberación entregado por el SPA, constituye el documento formal, mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento del producto no conforme.
- e. El/la proveedor/a puede solicitar la evaluación de otro lote del producto, para lo cual debe ceñirse a lo dispuesto en el Protocolo para la



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 20:01:18 -05:00

supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW.

- f. La/el SPA, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, desde el hallazgo del producto no conforme, remite un informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT, con los detalles del hallazgo y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo de la materia prima o insumo, o la no liberación y/o distribución del producto no conforme.
- g. La/el CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico, a la/el especialista en supervisión con copia a la/el jefa/e de la USME, sobre el hallazgo del producto no conforme.
- h. La/el jefa/e de la USME realiza la comunicación a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin de que se adopten las acciones preventivas, aplicando un muestreo con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto; de obtener la misma observación la/el SPA, suspende el uso de la materia prima o insumo y/o suspende la liberación y/o distribución del lote del producto no conforme.

9.2 Manejo de productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW.

9.2.1 Procedimientos generales para la atención de productos no conformes relacionados a inocuidad, idoneidad y calidad.

- a. Una vez conocido el hecho, a través de los diferentes canales institucionales o no institucionales, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la atención de quejas en la prestación del servicio alimentario del PNAEQW; la/el CTT designa a una/un SPA y/o a una/un MGL, quienes se constituyen a las instalaciones de las IIEE y realizan la evaluación físico organoléptica de los productos involucrados, según lo establecido en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW, levantando el acta de constatación respectiva, acompañada de evidencias fotográficas, videos, entre otros. La evaluación se realiza, en presencia de la autoridad local, autoridad de salud, según disponibilidad.
- b. Adicionalmente, la/el SPA y/o la/el MGL realiza la evaluación del/los productos/s no conformes como mínimo en dos (02) IIEE aledañas donde se haya entregado el lote del producto.
- c. En caso no exista productos del lote correspondiente en las IIEE, se procede al muestreo en el establecimiento del/de la proveedor/a que cuenta con dicho lote de producto. De no existir productos del mismo lote en el establecimiento del/de la proveedor/a, se verifica mediante el MGL si se presentó algún incidente con el lote de producto en mención y de no presentarse se determina como un caso aislado.
- d. De constatare la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad o calidad, la/el SPA y/o la/el MGL levanta el acta de constatación disponiendo la suspensión-del consumo del/los producto/s no conforme/s como medida preventiva, hasta finalizar con las investigaciones, consignando toda la información que permita realizar su rastreabilidad (producto, fabricante y/o fraccionador y/o procesador marca, lote, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, RS, autorización sanitaria, cantidad de unidades que presentaron observaciones, cantidad de unidades en custodia de la IE), información de cómo se presentó el hallazgo, quién y en qué etapa se evidenció, entre otros.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 01.10.2021 20:02:45 -05:00

- e. La/el SPA y/o la/el MGL brinda asistencia técnica a las/los integrantes del CAE, a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes debidamente rotulado con nombre del producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos, en el caso que no se cuente con otro ambiente, los productos no conformes son rotulados, protegidos y separados de los demás.
- f. En el caso de productos infestados, la/el SPA y/o la/el MGL brinda asistencia técnica y apoyo a las/los integrantes del CAE para el retiro de los productos infestados a otro ambiente de la IE, que no represente riesgo de contaminación cruzada para el resto de los alimentos, debidamente rotulado con nombre del producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos hasta el pronunciamiento de la autoridad sanitaria correspondiente. Asimismo, se verifica en las IIEE aledañas donde se distribuyó el mismo lote de productos, evaluándose si la infestación corresponde sólo a la IE donde se detectó el caso o en varias IIEE, para determinar el origen y el alcance de la contaminación del producto no conforme.
- g. En caso el producto no conforme corresponda a la presencia de materia extraña, la/el SPA y/o la/el MGL solicita la evidencia física (tornillo, tuerca, metal, objetos afilados, punzocortantes, entre otros), para su respectivo envío a la autoridad sanitaria.
- h. En caso las/los integrantes del CAE, no accedan a brindar la evidencia física, esta queda bajo responsabilidad del/los integrantes del CAE; la/el JUT informa a la autoridad sanitaria el lugar donde quedó en custodia la evidencia física.
- i. La/el SPA y/o la/el MGL, evalúa las condiciones de almacenamiento de/los productos, ambiente de preparación de los alimentos y el lugar de consumo, verifica si existen situaciones de riesgo que puedan comprometer la inocuidad, la idoneidad y la calidad del producto.
- j. La/el SPA y/o la/el MGL, mantiene permanente comunicación con la/el CTT; asimismo, en el plazo no mayor de veinticuatro (24 horas), desde el hallazgo del producto no conforme, remite el informe a la/el JUT con el visto bueno de la/el CTT, detallando el hallazgo que incluya información que permita realizar la rastreabilidad del producto y las acciones tomadas que garanticen el no consumo del producto no conforme.
- k. La/el CTT comunica vía telefónica y correo electrónico a la/el especialista en supervisión y a la/el jefa/e de la USME sobre el hallazgo del producto no conforme, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:03:08 -05:00

9.2.2 En caso el producto no conforme corresponda a aspectos de inocuidad e idoneidad.

Posterior a los procedimientos generales establecidos en el numeral 9.2.1, se procede de la siguiente manera.

- a. La/el jefa/e de la USME, realiza la comunicación a las/los jefas/es de las unidades territoriales de manera inmediata, para que se adopten las acciones preventivas que incluyen la no liberación y/o distribución y/o no consumo del lote del producto no conforme.

- b. La/el JUT, previa coordinación con la/el jefa/e de la USME en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de ocurrido el hallazgo, comunica a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, para que realice la vigilancia sanitaria y emita su pronunciamiento respecto a la aptitud del/los producto/s involucrados. Asimismo, remite información sobre las cantidades del lote del producto no conforme en el establecimiento del/de la proveedor/a; de no contar con stock, comunica si otras/os proveedoras/es cuentan con el lote del producto no conforme, para que el inspector de la autoridad sanitaria realice el muestreo correspondiente.
- c. La/el jefa/e de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, según lo dispuesto en el numeral 9.1.1.
- d. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido el resultado de la autoridad sanitaria, la/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales dichos resultados para que se gestione el cumplimiento del pronunciamiento de la autoridad sanitaria nacional.
- e. En caso la autoridad sanitaria competente, determine como medida sanitaria de seguridad el retiro del mercado del producto no conforme, la/el JUT en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas notifica a el/la proveedor/a para su cumplimiento y los MGL u otro servidor/a civil designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a los integrantes del CAE para conocimiento.
- f. En caso la/el JUT en coordinación con la/el jefa/e de la USME determine el retiro del producto no conforme de las IIEE; la/el JUT notifica a el/la proveedor/a del servicio alimentario, para que proceda al retiro del producto no conforme en el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación, y los MGL u otro servidor/a civil designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del CAE para conocimiento.
- g. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo con lo establecido en el anexo N°01 firmada por una/un integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el retiro de los productos no conformes. En caso no se encuentre el producto, el/la proveedor/a debe suscribir el acta respectiva, consignando dicha información.
- h. El/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto. La/el JUT, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, deriva al CTT, EA y SC para su evaluación y autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.
- i. Para la reposición, el/la proveedor/a procede según lo dispuesto en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es del PNAEQW.
- j. Cuando la autoridad sanitaria emita pronunciamiento declarando que el producto es apto para el consumo humano, la/el JUT comunica los resultados a las/los proveedoras/es, asimismo, los MGL u otro servidor/a civil designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del CAE para conocimiento, a fin que se levante la medida preventiva de no consumo del producto.
- k. Si la autoridad sanitaria (nacional o regional), se pronuncia indicando que el producto es no apto para el consumo humano y dispone la



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:03:34 -05:00

medida sanitaria de seguridad de disposición final del producto la/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefes de las Unidades Territoriales dicha información, la cual debe ser notificada por la/el JUT en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas a el/la proveedor/a para su cumplimiento y las/los MGL u otro servidor/a civil designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del CAE para conocimiento.

- I. Ejecutada la medida sanitaria de seguridad, el/la proveedor/a debe remitir a la autoridad sanitaria las evidencias donde se verifique que se llevó a cabo su ejecución, asimismo, debe comunicar al PNAEQW el cumplimiento de la medida sanitaria de seguridad establecida por la Autoridad Sanitaria.

9.2.3 En caso el producto no conforme corresponda a aspectos de calidad (defecto mayor).

Posterior a los procedimientos generales establecidos en el numeral 9.2.1, se procede de la siguiente manera.

- a. La/el SPA y/o la/el MGL realiza la verificación de los lotes de productos existentes en las IIEE, y de constatarse la presencia de defecto mayor se suspende el consumo y/ o distribución del lote involucrado en las IIEE donde se corroboró la observación.
- b. La/el jefa/e de la USME, en un plazo no mayor de 24 horas de ocurrido el hallazgo, realiza la comunicación a las/los jefas/es de las unidades territoriales, para que se adopten las acciones preventivas, aplicando un muestreo con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto.
- c. Las/los jefas/es de las unidades territoriales, comunican a la UGCTR con copia a la/el jefa/e de la USME, la relación de las IIEE donde se verificó por el/la SPA o el/la MGL que el lote del producto no conforme presenta defecto mayor para la toma de acciones pertinentes.
- d. En caso la/el JUT en coordinación con la/el jefa/e de la USME determine el retiro del producto no conforme con defecto mayor de las IIEE. La/el JUT notifica a el/la proveedor/a del servicio alimentario, que proceda al retiro del producto no conforme en el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación, asimismo, las/los MGL u otro servidor/a civil designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del CAE para conocimiento.
- e. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo con lo establecido en el anexo N°01, firmada por una/un integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el retiro de los productos no conformes.
- f. El/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto. La/el JUT, deriva al CTT, EA y SC para su evaluación y en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.
- g. Para la reposición, el/la proveedor/a procede según lo dispuesto en el Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650184068 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:04:16 -05:00

9.3 Manejo de productos no conformes en otras entidades atendidas por el programa.

- 9.3.1** De tomar conocimiento mediante cualquier medio de la presunta existencia de un producto no conforme en el establecimiento de la ES, la/el SPA se apersona para realizar las acciones de muestreo y evaluación físico organoléptico del producto en cuestión con la presencia del representante de la entidad, levantando el acta correspondiente.
- 9.3.2** De evidenciar productos no conformes con (defecto crítico), se procede de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo, comunicando los resultados a la ES y a las Unidades Territoriales para las acciones que correspondan y a el/la proveedor/a.
- 9.3.3** Si durante la evaluación físico organoléptico se evidencia productos no conformes (defecto mayor), se aplica el muestreo con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto y de constatare la presencia de defecto mayor se dispone la no liberación y/o distribución y/o no consumo del mencionado lote de producto, comunicando lo dispuesto a la ES y a las Unidades Territoriales para las acciones que correspondan y a el/la proveedor/a para que, de ser el caso, realice la reposición del producto.

9.4 Rastreabilidad de los productos no conformes realizada por el/la proveedor/a del servicio alimentario del PNAEQW

- 9.4.1** En todas las etapas de la producción, procesamiento, fraccionamiento distribución y comercialización debe asegurarse la rastreabilidad de los alimentos. De igual manera, las/los proveedoras/es deben asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier situación que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos o cuando se presenten productos no conformes



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:06:11 -05:00

- 9.4.2** El/la proveedor/a debe contar con su procedimiento para el retiro de productos no conformes, el mismo que será verificado por la/el SPA durante la supervisión y liberación de alimentos en el establecimiento del/de la proveedor/a.

- 9.4.3** El/la proveedor/a, debe mantener y aplicar (de corresponder) su procedimiento de retiro de productos no conformes, que permita determinar la trazabilidad de un alimento hasta llegar a la IE u otras atendidas por el programa, permitiendo la identificación del producto, lote, para realizar el retiro cuando sea necesario.

- 9.4.4** El/la proveedor/a debe contar con un procedimiento de retiro de productos no conformes, donde debe consignar como responsable/s al/los representante/s legal/es del/de la proveedor/a, ante la autoridad sanitaria competente y el PNAEQW. Asimismo, dicho procedimiento debe permitir:

- Garantizar la rastreabilidad de los productos destinados a las/los usuarias/os de las IIEE u otras atendidas por el programa.
- Identificar cómo y dónde se ha realizado la distribución de los productos.
- Identificar el detalle de los productos:
 - Medio de Transporte empleado (tipo y número de placa del vehículo donde se transportó los alimentos a las IIEE/ES).
 - Datos del transportista (nombre y número de brevete)

- Nombre y código modular de la IE u otros según corresponda.
- Nombre y dirección (distrito y provincia) de la IE/ES.
- Ítem al cual pertenece IE/ES.
- Cantidad entregada por 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 o fraccionador.

d. El procedimiento de retiro de productos no conformes debe permitir:

- Adoptar acciones inmediatas que correspondan, en salvaguarda de la salud de las/los usuarias/os del PNAEQW, así como de otras entidades atendidas por el programa.
- Establecer mecanismos de comunicación con el servidor/a involucrado en la prestación del servicio alimentario (IE, ES y autoridad sanitaria).

e. De existir productos no conformes, el/la proveedor/a del servicio alimentario del PNAEQW debe realizar las siguientes actividades:

- Determinar la situación en que se identificó los productos no conformes.
- Contar con información detallada de la distribución, número de IIEE/ entidades solicitantes atendidas por el programa donde se entregó dicho lote de producto, así como sus ubicaciones.
- Informar a la autoridad sanitaria correspondiente y al PNAEQW.
- Informar al PNAEQW respecto a las medidas correctivas realizadas.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:07:02 -05:00

X. Disposiciones Finales

Los aspectos no contemplados en el presente protocolo se regirán de acuerdo al siguiente orden de prelación, Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compras electrónica y las cláusulas del contrato.

En caso de situaciones de emergencia o caso fortuito o de fuerza mayor, se tendrán en consideración las disposiciones establecidas en los documentos normativos aprobados por el PNAEQW.

XI. Anexos

Anexo N° 01: PRT-034-PNAEQW-USME-FOR-001, Acta de Retiro de Productos No Conformes de las IIEE/ES

Anexo N° 02: Cuadro de control de cambios

ANEXO N° 01

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-034-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N° 04	ACTA DE RETIRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES DE LAS IIEE/ES				Página 1 de 1

Siendo el día..... de..... del año....., se reunieron en la instalaciones de la institución educativa o ES..... Ubicado en el distrito de....., provincia de....., departamento....., nivel....., en presencia de.....

Se realizó el retiro del (los) siguientes producto(s):

PRODUCTO	MARCA Y PRESENTACIÓN	LOTE	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECOGIDA

El retiro de/los producto/s es a consecuencia de:



Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:08:25 -05:00

..... Asimismo, el/los integrante/s del CAE o representante/s de la ES manifiesta/n lo siguiente:

Se finaliza el acto de retiro de productos, siendo las....., de fecha....., firmando las/los participantes en señal de conformidad.

Cargo..... Cargo.....
Nombre..... Nombre.....
D.N.I..... D.N.I.....
Firma..... Firma.....

Cargo.....

Cargo.....

Nombre.....

Nombre.....

D.N.I.....

D.N.I.....

Firma.....

Firma.....



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:13:02 -05:00

ANEXO N° 02: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	I-IX	Modificaciones de todos los numerales por precisiones en el uso del lenguaje inclusivo.	Se actualizó el protocolo, según lo dispuesto en los "Lineamientos para uso del lenguaje inclusivo en el PNAEQW (LIN-006-PNAEQW-UCI)"
03	II	Alcance: Las disposiciones contenidas (...) cumplimiento, por las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y las/los servidoras/es civiles involucrados en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es, en la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas públicas y otras entidades atendidas por el programa, en los que se encuentre productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad.	Se mejoró la redacción y se agregó el alcance para las entidades solicitantes.
03	IV	Documentos de Referencia. 4.1. PRO-009-PNAEQW-UPPM. Procedimiento para el control de las salidas no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.2. PRO-042-PNAEQW-USME. Procedimiento para la supervisión del armado de canastas de alimentos para su entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 4.3. INS-014-PNAEQW-USME Instructivo para la Limpieza y Desinfección de Materiales e Instrumentos utilizados durante la Supervisión y Liberación de los Alimentos en los Establecimientos de las/los Proveedoras/es del PNAEQW.	Se agregó documentos de referencia de acuerdo a las actividades realizadas en el presente protocolo
03	V	Abreviaturas y Siglas CENAN: Centro nacional de Alimentación y nutrición. ES: Entidad Solicitante	Se añadió las abreviaturas de acuerdo a lo establecido en el presente documento.
03	VI	6.2. Alimento Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras	Se alinea la definición de acuerdo al Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:13:17 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos	Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
03	VI	6.9.1 Defecto Crítico Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo. 6.9.2 Defecto Mayor Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo. 6.9.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo.	Se actualizó el contenido.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:13:30 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	IX	<p>Disposiciones específicas</p> <p>9.3 Manejo de productos no conformes en otras entidades atendidas por el programa.</p> <p>9.3.1 De tomar conocimiento mediante cualquier medio de la posible existencia de un producto no conforme en establecimiento de la ES, el/la SPA se apersona para realizar las acciones de muestreo y evaluación físico organoléptico del producto en cuestión con la presencia del representante de la entidad, levantando el acta correspondiente.</p> <p>9.3.2 De evidenciar defecto crítico, se establece la no distribución y no consumo en la ES, se comunica a las Unidades Territoriales para la toma de acciones correspondientes según lo establecido en el presente protocolo, se solicita la vigilancia sanitaria a la autoridad sanitaria correspondiente según lo establecido en el presente protocolo y se comunica al/a la proveedor/a para que, de ser el caso, realice la reposición del producto según lo establecido en el protocolo de supervisión y liberación de alimentos en establecimientos de proveedores del PNAEQW.</p> <p>9.3.3. Si durante la evaluación físico organoléptico se evidencia productos no conformes (defecto mayor), se aplica el muestreo con un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto y de constatarse la presencia de defecto mayor se dispone la no liberación y/o distribución y/o no consumo del mencionado lote de producto, comunicando lo dispuesto a la ES y a las Unidades Territoriales para las acciones que correspondan y al/a la proveedor/a para que, de ser el caso, realice la reposición del producto.</p>	<p>Mediante la Ley N° 1472, el PNAEQW, desde el 2020 viene realizando la compra de alimentos para distintas entidades solicitantes, en su mayoría poblaciones vulnerables.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 01.10.2021 20:13:43 -05:00