

Santiago De Surco, 07 de Septiembre del 2020

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000246-2020-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001034-2020-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002164-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000413-2020-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, mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, se aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que constituye el documento técnico normativo de gestión que determina la estructura, funciones generales del programa, funciones específicas de las unidades que lo integran, así como los principales procesos estratégicos, misionales y de apoyo de la entidad;

Que, el literal k) del artículo 38 del Manual de Operaciones antes mencionado, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: *“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° D000343-2019-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 PRT-034-PNAEQW-USME, Versión 2;

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 19:58:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
TOLENTINO AVALOS Jacinto
Alberto FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 19:16:55 -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: 07.09.2020 19:00:36 -05:00

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000212-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba 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 4, que servirá de base para el Proceso de Compras 2021;

Que, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual, establece que: *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación, mediante Memorando N° D001034-2020-MIDIS/PNAEQW-USME, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el proyecto de “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión 3, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compras 2021, el mismo que establece procedimientos estandarizados a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad y calidad durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y durante la prestación del servicio alimentario del Programa;

Que, mediante Memorando N° D002164-2020-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que las modificaciones propuestas por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación incorporan precisiones alineadas al Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario, Versión 4, las mismas que se encuentran enmarcadas en lo establecido en el tercer pilar de la Política de Modernización en la Gestión Pública “Gestión por procesos, simplificación administrativa y organización institucional”, cuyo objetivo es facilitar a la ciudadanía (usuarios del Programa) acceder a una alimentación de calidad. Asimismo, señala que la propuesta de documento normativo no constituye ninguna modificación al Plan Operativo Institucional del Programa para el presente año, la misma que se enmarca y es congruente con las funciones señaladas en el Manual de Operaciones, por lo que emite opinión favorable al documento normativo;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000413-2020-MIDIS/PNAEQW-UAJ, señala que el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario, establece disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual. Así, con relación a la etapa de los actos preparatorios, el literal b) del sub-numeral 6.1 del numeral 6 del citado Manual del Proceso de Compras, establece que *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*. En tal sentido, el proyecto de documento normativo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación se enmarca dentro de los actos preparatorios del Proceso de Compras 2021;

Que, en el precitado Informe, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de Protocolo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, el cual tiene como objetivo establecer procedimientos estandarizados a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y durante la prestación del servicio alimentario del Programa, guarda coherencia con lo previsto en la Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el PNAEQW, cumple con lo dispuesto en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario y no

contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del Programa, por lo que considera viable su aprobación;

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 PRT-034-PNAEQW-USME, Versión 3, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2021.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000343-2019-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 PRT-034-PNAEQW-USME, Versión 2, se mantendrá vigente hasta la culminación de la prestación del servicio alimentario 2020.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano poner en conocimiento 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 el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión 3, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qaliwarma.gob.pe).

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	03	27	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000246-2020-MIDIS/PNAEQW-DE	07 / 09 / 2020

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 style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 07.09.2020 21:54:43 -05:00</p> <p>Fecha elaboración:</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por TOLENTINO AVALOS Jacinto Alberto FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 07.09.2020 21:11:00 -05:00</p> <p>Fecha elaboración:</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p>Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 07.09.2020 21:17:24 -05:00</p> <p>Fecha elaboración:</p>
--	---	---

ÍNDICE

	Página
I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. BASE NORMATIVA	3
IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	4
V. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	4
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	5
VII. RESPONSABILIDADES	9
VIII. DISPOSICIONES GENERALES	9
IX. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	10
X. DISPOSICIONES FINALES	19
XI. ANEXOS	19



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:55:35 -05:00

I. Objetivo

Establecer procedimientos estandarizados a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y durante la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por todo el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucrado en el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, calidad e idoneidad, así como de las/los proveedoras/es y las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.

III. Base normativa

- 3.1 Ley N°26842, Ley General de Salud y sus modificatorias
- 3.2 Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor y sus modificatorias.
- 3.3 Ley N°29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.4 Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.5 Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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 y su modificatoria.
- 3.10 Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y sus modificatorias.
- 3.11 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.
- 3.12 Decreto Supremo N°017-2017-SA, que prueba el Reglamento de la Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niños y adolescentes.
- 3.13 Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- 3.14 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.
- 3.15 Resolución Ministerial N°495-2008-MINSA, aprueba la Norma sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 3.16 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.
- 3.17 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.
- 3.18 Resolución Ministerial N°1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.
- 3.19 Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, Directiva que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario



Firmado digitalmente por: SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:55:52 -05:00

- 3.20 Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo.
- 3.21 Resolución Ministerial N°283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.22 Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, aprueba los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19
- 3.23 Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, aprueba la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases" NMP – 001-2019 Norma Metrológica Peruana.

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

IV. Documentos de referencia

- 4.1 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.
- 4.2 CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003) - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- 4.3 CAC/GL 50-2004-Directrices Generales sobre muestreo.
- 4.4 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, o la que lo actualice.
- 4.5 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de las/los proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la atención de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en las supervisiones de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19.
- 4.8 DIR-027-PNAEQW-UAJ, Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos procesales a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.9 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.
- 4.10 Bases integradas del Proceso de compras modalidad de raciones y productos, para la provisión del servicio alimentario, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.11 Especificaciones Técnicas de alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

V. Abreviaturas y siglas

- CAE** : Comités de Alimentación Escolar.
- 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.
- ESP** : Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- ETA** : Enfermedad transmitida por alimentos.
- GERESA** : Gerencia Regional de Salud.
- IE** : Institución Educativa Pública.
- IIIE** : Instituciones Educativas Públicas.
- JUT** : Jefa/e de la Unidad Territorial.
- MGL** : Monitor/a de Gestión Local.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:56:09 -05:00

NTP	: 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 Traslado de Recursos.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.

VI. Definición de términos

6.1 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 medicamentos¹.

6.2 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 ETA y/o daño para la salud del consumidor².

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 y que contienen aditivos alimentarios 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 Calidad alimentaria

Conjunto de cualidades o atributos que hacen aceptables los alimentos para las/los consumidoras/es. Comprenden las cualidades higiénicas y sanitarias, así como las percibidas por los sentidos: sabor, olor, textura, forma y apariencia.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:56:46 -05:00

¹ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

² 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"

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

6.8 Calidad sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.⁵

6.9 Contaminación cruzada

Es la transferencia de agentes contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento⁶.

6.10 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 estado⁷.

6.11 Defecto

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

6.11.1 Defecto crítico

Defecto que hace al producto no inocuo, por ejemplo:

- a) Residuos de pesticidas y plaguicidas por encima de los límites máximos permisibles (perceptible a los sentidos).
- b) Envases hinchados que contengan productos lácteos, productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- c) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas.)
- d) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- e) Caídas de cierre.
- f) Abolladuras que comprometan la hermeticidad del envase.
- g) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético).
- h) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- i) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten la inocuidad del producto: insectos vivos o muertos (moscas, cucarachas, u otros insectos), excreta de animales, piedra, metal, vidrio, astilla, entre otros.
- j) otros que afecten la inocuidad del producto.

6.11.2 Defecto mayor

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

- a) Defecto de composición (presencia de precipitados, grumos, u otros).
- b) Integridad del envase (presencia de oxidación en el exterior del envase).
- c) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible).
- d) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos que no afecten la inocuidad (cabello, papel, pita, entre otros).
- e) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.

6.11.3 Defecto menor

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

- a) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:57:06 -05:00

⁵ Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre control sanitario de Alimentos y Bebidas.

⁶ Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"

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

- b) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).
- c) Unidades de conserva que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno.
- d) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.

6.12 Días calendario

Todos los días del año.

6.13 Días hábiles

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

6.14 Días de labores escolares

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

6.15 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.

6.16 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 industrial⁸.

6.17 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 envase⁹.

6.18 Idoneidad

La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan¹⁰

6.19 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 definitiva¹¹

6.20 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 condición¹².

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 21:59:26 -05:00

⁸Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”.

⁹Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, Aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 “Requisitos para el etiquetado de pre envases”.

¹⁰Codex alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos)

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

¹² Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”.

6.21 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 destinan¹³.

6.22 Lote

Cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado¹⁴.

6.23 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 establecimiento¹⁵.

6.24 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.¹⁶

6.25 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 descongelado¹⁷.

6.26 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 alimentos considerados no inocuos y en consecuencia no aptos para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser usados y/o consumidos y/o distribuidos.

b) Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad:

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

c) Productos no conformes relacionados a aspectos de idoneidad:

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.

6.27 Productos infestados

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

¹³ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

¹⁴ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

¹⁵ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

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

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.09.2020 22:00:09 -05:00

6.28 Proveedor/a

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

6.29 Rastreabilidad

La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución¹⁸.

6.30 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 especificados¹⁹.

6.31 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 alimento²⁰.

6.32 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 alimentaria²¹.

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

VII. Responsabilidades

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

VIII. Disposiciones Generales

Las/los proveedoras/es del PNAEQW deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad, calidad e idoneidad de los alimentos, estando obligados a cumplir con las normas sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias y los requerimientos establecidos por el 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.

8.1.3 Reportados mediante una queja y/o alerta por las/los integrantes del CAE, la comunidad educativa y/o terceros; o por el/la proveedor/a del PNAEQW.

8.1.4 Por comunicación y/o pronunciamiento de la autoridad sanitaria competente.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:01:14 -05:00

¹⁸ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos

¹⁹ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

²⁰ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

²¹ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

8.2 Autoridades sanitarias competentes

8.2.1 Nivel Nacional:

- El Ministerio de Salud, 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, 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, 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:

- a. 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, sobre el hallazgo del producto no conforme.
- b. En la modalidad de atención raciones, 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 del establecimiento del/de la proveedor/a, precisándose que dichos alimentos no deben ser distribuidos, utilizados ni consumidos y deben encontrarse identificados (rotulado que indique que el lote del producto es no conforme).
- c. En la modalidad de atención productos, la/el SPA suspende la liberación del lote del producto no conforme verificando que se traslade



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:04:13 -05:00

al área de productos no conformes del establecimiento del/de la proveedor/a, precisándose que dichos alimentos no deben ser distribuidos, ni consumidos y deben encontrarse identificados.

- d. La/el SPA registra la información y los datos del hallazgo en el acta de supervisión y liberación del Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de 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, marca, lote, FP, FV, RS, autorización sanitaria, certificado sanitario, cantidad de unidades que presentaron observaciones, cantidad de unidades en custodia del/de la proveedor/a).
- e. 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, previa presentación, revisión y conformidad de la documentación del lote a liberar.
- 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 y/o correctivas tomadas que garanticen el no empleo de la materia prima o insumo o la no distribución del alimento 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 comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin que se adopten las acciones preventivas que incluirán 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 (en caso de haberse distribuido el lote del producto no conforme en las IIEE), dicha comunicación se realizará con copia a las/los jefas/es de la UGCTR y la UOP.
- i. La/el JUT previa coordinación con la/el jefa/e 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 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:05:22 -05:00

informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, para que se realice la vigilancia sanitaria y se defina la aptitud para el consumo humano.

- m. 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.
- n. En caso de que el pronunciamiento sea de la autoridad sanitaria regional, la/el JUT comunica a la/el jefa/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 proceder según el plazo establecido por la autoridad sanitaria.
- p. 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.
- q. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a 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.
- r. En caso el lote del producto no conforme haya sido distribuido en las unidades territoriales y éste se encuentra dentro del periodo de atención, 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, autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.
- s. 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.
- t. 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 preventiva establecida por la autoridad sanitaria o el PNAEQW.
- u. 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 jefas/es 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.
- v. Ejecutada la medida sanitaria de seguridad de disposición final, el/la proveedor/a debe remitir las evidencias de su ejecución a la autoridad



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20650154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.09.2020 22:05:42 -05:00

sanitaria, debiendo haber participado en dicho acto, como mínimo un representante de la UT y otros en el marco de su competencia.

- w. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes, la/el JUT debe comunicar, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el/la proveedor/a a la/el jefa/e de la USME.

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 proveedoras/es, la/el SPA determina que el producto es no conforme por presentar defectos mayores o menores, se procede de la siguiente manera.

- a. 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 d), del numeral 9.1.1
- b. El/la proveedor/a puede solicitar la evaluación de otro lote del producto, para lo cual debe ceñirse a lo dispuesto en Protocolo para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de proveedoras/es del PNAEQW.
- c. 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 distribución del producto no conforme.
- d. 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.
- e. La/el jefa/e de la USME realiza la comunicación a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin 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 del lote del producto no conforme.
- f. Para concluir las actividades respecto al manejo de productos no conformes relacionados a defecto mayor o menor, la/el JUT debe comunicar, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas a la/el jefa/e de la USME.

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

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,



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:06:17 -05:00

elaborando 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. De constatare la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad o calidad (defecto mayor), la/el SPA y/o la/el MGL levanta el acta de constatación disponiendo la suspensión del uso y 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, marca, lote, FP, FV, 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.
- d. La/el SPA y/o la/el MGL brinda apoyo a las/los integrantes del CAE, a fin de separar todos los productos no conformes del almacén a otro ambiente de la IE, que no represente riesgo de contaminación cruzada para el resto de los alimentos. En el caso que no se cuente con otro ambiente, los productos no conformes son rotulados, protegidos y separados de los demás.
- e. 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. Asimismo, se evaluará 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 todas las IIEE usuarias, para determinar el origen y el alcance de la contaminación del producto no conforme.
- f. 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, restos de guantes, entre otros), para su respectivo envío a la autoridad sanitaria.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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 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.
- j. 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:07:33 -05:00

del producto no conforme, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas.

9.2.1 En caso el producto no conforme corresponda a aspectos de inocuidad

Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes; 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, no 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 literal l) del 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.
- 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.
- g. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a 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, autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:07:48 -05:00

- 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 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 presidentas/es del CAE de las IIEE involucradas, a fin que se levante la medida preventiva.
- k. 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 notificada por la/el JUT en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas a el/la proveedor/a para su cumplimiento. 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.
- l. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes, la/el JUT comunica, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el/la proveedor/a a la/el jefa/e de la USME.

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

Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes; se procede de la siguiente manera:

- a. 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.
- b. Si durante las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es se obtiene 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. Asimismo, 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 uso y consumo del lote involucrado en las IIEE donde se corroboró la observación.
- d. 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 evidenció que el lote del producto no conforme presenta el defecto mayor para la toma de acciones pertinentes.
- e. 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:08:52 -05:00

- plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación.
- f. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a 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.
 - g. 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 autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.
 - h. 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.
 - i. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes, la/el JUT comunica, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el/la proveedor/a a la/el jefa/e de la USME.

9.2.3 En caso el producto no conforme corresponda a aspectos de idoneidad

Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes; se procede de la siguiente manera:

- a. La/el o el jefa/e de la USME, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de ocurrido el hallazgo, 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, no 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.
- c. La/el jefa/e de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, según lo dispuesto en el literal l) del 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 en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de ser notificado, 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 de acuerdo al plazo establecido por la autoridad sanitaria.
- f. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a lo establecido en el anexo N°01, firmada por una/un integrante del CAE, en cada una



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.09.2020 22:09:05 -05:00

- de las IIEE donde se efectúe el retiro de los productos no conformes.
- g. 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 autoriza la reposición (de corresponder), con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.
 - h. 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.
 - i. 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 Presidentas/es del CAE de las IIEE involucradas, a fin que se levante la medida preventiva.
 - j. En caso la autoridad sanitaria, (nacional o regional), se pronuncia indicando que el producto es no apto para el consumo humano, por no cumplir con los criterios de IDONEIDAD y determina la disposición final, dicha información debe ser comunicada en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas por la/el JUT a el/la proveedor/a para su cumplimiento. 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.
 - k. En caso la/el SPA y/o la/el MGL encuentre productos vencidos, estos serán retirados a otro ambiente de la IE que no represente riesgo de contaminación cruzada, la/el SPA o la/el MGL brinda asistencia técnica a las/los integrantes del CAE a fin de realizar las gestiones correspondientes para la disposición final.
 - l. Finalmente, la/el JUT comunica, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el/la proveedor/a a la/el jefa/e de la USME.

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

- 9.3.1** En todas las etapas de la producción, transformación, 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 defectos mayores.
- 9.3.2** 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.
- 9.3.3** El/la proveedor/a, debe mantener y aplicar su procedimiento de retiro de productos no conformes, que permita determinar el desplazamiento de un alimento hasta llegar a la IE, permitiendo la identificación del producto, lote, para realizar el retiro cuando sea necesario.
- 9.3.4** 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:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR, Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:09:19 -05:00

- a. Garantizar la rastreabilidad de los productos destinados a las/los usuarias/os de las IIEE 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 IE.
 - Ítem al cual pertenece IE.
 - 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.
- 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.
 - Establecer mecanismos de comunicación con el personal involucrado en la prestación del servicio alimentario (IE 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 que fueron atendidas con los productos no conformes, así como sus ubicaciones.
 - Informar a las autoridades sanitarias correspondientes 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: 07.09.2020 22:09:37 -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 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.

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° 02	ACTA DE RETIRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES DE LAS IIEE			Página 1 de 1	

Siendo el día..... de..... del año....., se reunieron en la instalaciones de la institución educativa....., ubicada en distrito de....., provincia de....., del nivel....., en presencia de.....

Se realizó el retiro del (los) 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:

Asimismo, el/los integrante/s del CAE manifiesta/n lo siguiente:

Se finaliza el acto de retiro de productos, siendo las....., del mismo día, 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
20550194065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:10:24 -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-XI	Modificaciones de todos los numerales por precisiones en el uso del lenguaje inclusivo.	Adecuar la estructura del documento normativo según lo establecido en el Lineamiento para el uso del Lenguaje Inclusivo en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada con código de documento normativo LIN-006-PNAEQW-UCI.
03	I	Establecer procedimientos estandarizados a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad durante las actividades de supervisión y liberación en los establecimientos de las/los proveedoras/es y durante la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Se mejoró la redacción en el objetivo del documento normativo, haciendo mención de su aplicación a proveedoras/es, según lo señalado.
03	II	El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por todo el personal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Involucrado en el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad, así como de las/los proveedoras/es y las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.	Se mejoró la redacción del documento normativo y se precisó a los involucrados en el alcance.
03	III	<p>3.2 Ley N°29571, Código de protección y defensa del consumidor y sus modificatorias.</p> <p>3.13 Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.</p> <p>3.15 Resolución Ministerial N°495-2008-MINSA, aprueba la Norma sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.</p> <p>3.22 Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, aprueba los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19 Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace de ser el caso.</p> <p>3.23 Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, aprueba la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases" NMP – 001-2019 Norma Metrológica Peruana. (nueva versión)</p>	<p>Se incorpora base normativa relacionada al protocolo.</p> <p>Además de precisar que las bases normativas incluyen sus respectivas modificaciones y/u otra norma que la sustituya o reemplace, de ser el caso.</p>
03	III 3.13	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 tanques sépticos. Se excluyen de la nueva versión	Actualizar la base normativa
	IV	<p>4.2 CAC/RCP 1-1969 (Rev. 1997 y 2003)- Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>4.3 CAC/GL 50-2004-Directrices Generales de muestreo.</p> <p>4.8 PRT-047-PNAEQW-USME, Protocolo sobre las medidas de prevención y protección en los procesos de supervisión y liberación en los establecimientos de los proveedores y en las supervisiones de la prestación del servicio alimentario ante el COVID-19.</p>	Se incorpora documentos de referencia relacionada al proceso.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hrd

Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.09.2020 22:10:42 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>4.10 PLA-003-2020-PNAEQW-URH, "Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma".</p> <p>4.11 Bases integradas del Proceso de compras de raciones y productos, para la provisión del servicio alimentario, del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. (Nueva versión)</p>	
03	V	<p>DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.</p> <p>DIRESA: Direcciones Regionales de Salud</p> <p>DIRIS : Dirección de Redes Integradas de Salud</p> <p>ETA : Enfermedad transmitida por alimentos.</p> <p>ESP : Especificaciones técnicas de alimentos</p> <p>GERESA : Gerencia Regional de Salud</p> <p>RS : Registro Sanitario</p> <p>UGCTR : Unidad de Gestión de Contrataciones y Tránsito de Recursos.</p>	Se incorpora abreviaturas o SIGLAS, utilizadas en el documento normativo.
03	V	<p>Se mejora la definición de:</p> <p>CTT: Coordinador/a Técnica Territorial (nueva versión).</p> <p>Se excluye:</p> <p>ES: Especialista de supervisión.</p>	Precisiones en los términos utilizados
03	VI	<p>6.11 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.</p> <p>6.11.1 b) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas.) c) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata (puntos o manchas.)</p> <p>j) Productos con registro sanitario suspendido o cancelado.</p> <p>k) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.</p> <p>6.11.2 Defecto menor Es un incumplimiento de la especificación técnica que no hace al producto inadecuado para su uso</p> <p>d) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.</p> <p>6.12 Días calendario Todos los días del año.</p> <p>6.13 Días hábiles Todos los días del año, excepto los días sábados, domingos, feriados y los días no laborables declarados por el Gobierno.</p> <p>6.14 Días de labores escolares Todos los días lectivos del año escolar establecidos por la autoridad educativa competente.</p> <p>6.15 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.</p> <p>6.17 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,</p>	Se incorporan definiciones relacionadas al documento normativo.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
29550154465 hard
Motivo: Dcy V° B°
Fecha: 07/09/2020 22:10:57 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>identificación o brindar cualquier información con respecto al producto o al contenido del pre envase.</p> <p>6.25 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 descongelado Productos no conformes</p> <p>6.26 Todo aquel que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW.</p> <p>c) Productos no conformes relacionados a aspectos de idoneidad: 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 y otros.</p> <p>6.27 Productos infestados Aquellos contaminados por plagas de insectos en cualquiera de sus estadios biológicos (vivos o muertos y/o sus larvas).</p> <p>6.31 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 alimento</p> <p>6.33 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 atención Raciones y Modalidad de atención Productos, de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.</p>	
03	VIII	<p>Las/los proveedoras/es del PNAEQW deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad y calidad de los alimentos, estando obligados a cumplir con las normas sanitarias emitidas por las autoridades sanitarias y los requerimientos establecidos por el PNAEQW.</p> <p>8.2.3. Nivel Local Las Municipalidades distritales y provinciales</p>	Se incorporó según normativa sanitaria.
03	VIII	8.3. Pronunciamiento de las autoridades sanitarias a nivel nacional respecto a los productos vencidos. Se excluye de la nueva versión.	Se considera el procedimiento para productos vencidos dentro de los aspectos de idoneidad.
03	IX	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	Se efectuaron precisiones en la redacción.
03	IX 9.1.1	a. 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, sobre el hallazgo del producto no conforme.	Se incorpora y precisa la evaluación de las características físico organolépticas
03	IX 9.1.1	b. En la modalidad de atención raciones, la/el SPA suspende el uso de la materia prima o insumo y/o producto en proceso y/o la liberación del producto	Se determina acciones según la modalidad de atención raciones.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACION ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por: SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V B*
Fecha: 07.09.2020 22:11:12 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		terminado verificando que se traslade al área de productos no conformes del establecimiento del proveedor, precisándose que dichos alimentos no deben ser distribuidos, utilizados ni consumidos y deben encontrarse identificados (rotulado que indique que el lote del producto es no conforme).	
03	IX 9.1.1	c. En la modalidad de atención productos, la/el SPA suspende la liberación del lote del producto no conforme verificando que se traslade al área de productos no conformes del establecimiento del proveedor, precisándose que dichos alimentos no deben ser distribuidos, ni consumidos y deben encontrarse identificados.	Se determina acciones según la modalidad de atención productos.
03	IX 9.1.1	d.(...) permita realizar la rastreabilidad (producto, marca, lote, FP, FV, RS, autorización sanitaria, certificado sanitario, cantidad de unidades que presentaron observaciones, cantidad de unidades en custodia del/de la proveedor/a).	Se precisa la información a suscribir en el acta de supervisión y liberación.
03	IX 9.1.1	e. 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, previa presentación, revisión y conformidad de la documentación del lote a liberar.	Se incorporó el uso del stock de seguridad para la modalidad de atención raciones.
03	IX 9.1.1	i.(...) veinticuatro (24) horas desde el hallazgo del producto no conforme	Se precisa el tiempo de inicio para la emisión de informe de la/el SPA.
03	IX 9.1.1	j. (...) remite información de la documentación (certificado o informe de inspección del lote, certificado sanitario, según corresponda, facturas o boletas, guías de remisión),	Se detalla la documentación que se debe remitir a la autoridad sanitaria.
03	IX 9.1.1	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.	Se mejoró la redacción y se precisó la comunicación que se realiza entre el JUT donde se presentó el hallazgo y donde está situado el fabricante.
03	IX 9.1.1	n. En caso de que el pronunciamiento sea de la autoridad sanitaria regional, la/el JUT comunica a la/el jefa/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.	Se mejoró la redacción y se precisó el tiempo en que se debe realizar la comunicación a las UT.
03	IX 9.1.1	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 proceder según el plazo establecido por la autoridad sanitaria.	Se mejoró la redacción.
03	IX 9.1.1	p. 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.	Se mejoró la redacción.
03	IX 9.1.1	r. En caso el lote del producto no conforme haya sido distribuido en las unidades territoriales y éste se encuentra dentro del periodo de atención, el/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto. La/el JUT, en un plazo no	Se mejoró la redacción y se incorporó el plazo para la comunicación de la reposición.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 07.09.2020 22:11:34 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		mayor de veinticuatro (24) horas, autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.	
03	IX 9.1.1	u. 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.	Se mejoró la redacción y se precisó el tiempo en que se debe realizar la comunicación a las UT.
03	IX 9.1.2	Si durante las actividades de supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de las/los proveedoras/es, la/el SPA determina que el producto es no conforme por presentar defectos mayores o menores, se procede de la siguiente manera.	Se incorporó, a fin de precisar las actividades a desarrollar.
03	IX 9.1.2	a. 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 c, del numeral 9.1.1	Se reubicó el literal, se mejoró la redacción.
03	IX 9.1.2	c. (...) veinticuatro (24) horas desde el hallazgo del producto no conforme	Se precisa el tiempo de inicio para la emisión de informe de la/el SPA.
03	IX 9.1.2	e. La/el jefa/e de la USME realiza la comunicación a las/los jefas/es de las unidades territoriales, a fin 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 del lote del producto no conforme.	Se detalla información sobre el ,muestreo a realizar.
03	IX 9.2	Manejo de productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW	Se mejoró la redacción y se consolidó dos numerales en uno solo. Numeral 9.2 de la nueva versión de documento normativo.
03	IX 9.2	Procedimientos generales para la atención de productos no conformes relacionados a inocuidad, idoneidad y calidad.	Se incorporó para su mejor comprensión.
03	IX 9.2	9.2 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 (...)	Se incorporó a través de que canales se toma conocimiento el hecho.
03	IX 9.2	b. Adicionalmente, la/el SPA y/o la/el MGL realiza la evaluación del/los productos no conformes como mínimo en dos (02) IIEE. aledañas donde se haya entregado el lote del producto.	Se precisa el número de IIEE donde se evalúa los productos.
03	IX 9.2	De constatarse la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad o calidad (defecto mayor).	Se incorpora idoneidad.
	IX 9.2	d. (...) (producto, marca, lote, FP, FV, RS, autorización sanitaria, certificado sanitario, 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).	Se precisa la información a suscribir en el acta de constatación
	IX 9.2	Se reubicó los literales f,g,h,i	Se reubicó los literales, a fin de ordenar el procedimiento.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154063 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 20:52:05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
03	IX 9.2	j. (...) veinticuatro (24 horas), desde el hallazgo del producto no conforme, remite informe a la/el JUT	Se precisa el tiempo de inicio para la emisión de informe de la/el SPA.
03	IX 9.2.1	Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes relacionados a inocuidad, idoneidad y calidad; se procede de la siguiente manera:	Se incorpora a fin de dar continuidad al procedimiento general.
03	IX 9.2.2	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.	Se precisó el tiempo en que se debe realizar la comunicación a las UT.
03	IX 9.2.2	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, autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.	Se precisó el tiempo en que el JUT autoriza o desestima la solicitud de reposición.
03	IX 9.2.2	k. (...) 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	Se precisó el tiempo en que el JUT comunica al proveedor para el cumplimiento.
03	IX 9.2.2	Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes relacionados a inocuidad, idoneidad y calidad; se procede de la siguiente manera:	Se incorporó para su mejor comprensión.
03	IX 9.2.2	a. 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.	Se mejoró la redacción y se incorporó el plazo para la comunicación a las unidades territoriales.
03	IX 9.2.2	d. 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 evidenció que el lote del producto no conforme presenta el defecto mayor para la toma de acciones pertinentes.	Se incorporó la comunicación de las unidades territoriales a la UGCTR.
03	IX 9.2.2	f. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a lo establecido en el anexo N°01, firmada por un/una integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el retiro de los productos no conformes.	Se mejoró la redacción y se ordenó el texto.
03	IX 9.2.2	g. 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 autoriza la reposición (de corresponder) con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario o desestima dicha solicitud.	Se precisa el plazo en el que el JUT autoriza o desestima la reposición.
03	IX 9.2.3	En caso el producto no conforme corresponda a aspectos de idoneidad	Se incorporó el procedimiento para productos no conformes por idoneidad.
03	IX 9.2.3	Posterior a los procedimientos generales realizados para la atención de productos no conformes relacionados a inocuidad, idoneidad y calidad; se procede de la siguiente manera:	Se incorporó para su mejor comprensión.
03	IX 9.2.3	a. La/el o el jefa/e de la USME, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de ocurrido el hallazgo, 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, no distribución y/o no consumo del lote del producto no conforme.	Se mejoró la redacción y se incorporó el plazo para la comunicación a las unidades territoriales
	IX 9.2.3	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	Se incorporó la comunicación a la autoridad sanitaria y el plazo a realizar.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:12:08 -05

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		sanitaria de su jurisdicción, para que realice la vigilancia sanitaria y emita su pronunciamiento respecto a la aptitud del/los producto/s involucrados.	
03	IX 9.3.2	d. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido el resultado de la autoridad sanitaria, la/el jefa/e de la USME en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas de ser notificados, 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.	Se precisa la comunicación alas UT sobre los resultados emitidos por la autoridad sanitaria.
03	IX 9.3.2	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 de acuerdo al plazo establecido por la autoridad sanitaria.	Se precisa el tiempo que se realiza la notificación del JUT a el/la proveedor/a.
03	IX 9.3.2	f. El/la proveedor/a suscribe el acta de acuerdo a lo establecido en el anexo N°01, firmada por un/una integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el retiro de los productos no conformes.	Se incorporó procedimiento para el retiro del producto de las IIEE.
03	IX 9.3.2	j. En caso la autoridad sanitaria, (nacional o regional), se pronuncia indicando que el producto es no apto para el consumo humano, por no cumplir con los criterios de IDONEIDAD y determina la disposición final, dicha información debe ser comunicada en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas por la/el JUT a el/la proveedor/a para su cumplimiento. 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	Se incorporó la comunicación de la autoridad sanitaria al ser declarado no apto el producto por criterios de idoneidad.
03	IX 9.3.2	k. En caso la/el SPA y/o la/el MGL encuentre productos vencidos, estos serán retirados a otro ambiente de la IE que no represente riesgo de contaminación cruzada, la/el SPA o la/el MGL brinda asistencia técnica a las/los integrantes del CAE a fin de realizar las gestiones correspondientes para la disposición final.	Se detalla las acciones a seguir al encontrar un producto vencido.
03	IX 9.3.2 9.3.3	(...) procedimiento de retiro de productos no conformes.	Se modificó plan por procedimiento, a fin de uniformizar con las normas sanitarias.
03	X	Los aspectos no contemplados en el presente protocolo, se registrarán de acuerdo al siguiente orden de prelación, por el Manual del Proceso de Compras, las Bases Integradas del Proceso de Compras y las cláusulas del contrato.	Se incorporó y se precisó el orden de prelación.
03	X	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.	Se incorporó en caso se presenten situaciones de emergencia o caso fortuito o de fuerza mayor...
03	Todo el documento	Actualización del correlativo para cada uno de los ítems de la estructura del protocolo, donde se incorporaron nuevos numerales.	Mantener la estructura del documento normativo Protocolo según lo establecido en la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo DIR-034-PNAEQW-UPPM

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
29550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.09.2020 22:12:49 -05:00