

Santiago De Surco, 24 de Agosto del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000313-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

Los Memorandos N°s D000927 y D001044-2022-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D002264-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000504-2022-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/las 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° D000254-2021-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° 04;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorandos N°s D000927 y D001044-2022-MIDIS/PNAEQW-USME la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación remite el Informe N° D000330 y D000384-2022-

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 15:31:28 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 14:38:27 -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: 24.08.2022 14:24:40 -05:00

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://sgdciudadano.qaliwarma.gob.pe/register/verifica> e ingresando la siguiente clave: **FNYUTU3**



MIDIS/PNAEQW-USME-CSM, de la Coordinación de Supervisión y Monitoreo, respectivamente, con los que propone 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° 05, el mismo que ha sido elaborado en el marco de los actos preparatorios del Proceso de Compras Electrónico 2023;

Que, mediante Memorando N° D002264-2022-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° 05, 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° D000504-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ, 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° 05, que incorpora mejoras en cuanto a la redacción y estructura del documento para mejor entendimiento de las actividades allí descritas, y que es concordante con las disposiciones del Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000296-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de aplicación para el Proceso de Compras Electrónico 2023; 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° 05, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras Electrónico 2023.

Artículo 2.- DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000254-2021-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° 04, se mantenga vigente hasta la culminación de la etapa de ejecución contractual del Proceso de Compras Electrónico 2022.

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° 05, 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	05	22	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000313-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	24 / 08 / 2022

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; margin-top: 10px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20550154065 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 24.08.2022 11:57:17 -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 style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 24.08.2022 11:34:46 -05:00</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; margin-top: 10px;"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 24.08.2022 11:13:51 -05:00</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: 24.08.2022 11:57:27 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad y calidad 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 y durante la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el programa.

II. Alcance

Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por el personal de las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucrados 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 en las instituciones educativas públicas atendidas por el programa; así como para las/los proveedoras/res.

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 Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.6. Decreto Supremo N°040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.7. Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.8. Decreto Supremo N°004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.9. 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.
- 3.10. Resolución Ministerial N°495-2008-MINSA, Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano
- 3.11. 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.
- 3.12. 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.
- 3.13. 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 su modificatoria.
- 3.14. Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 3.15. 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.
- 3.16. Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, que aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre envases".
- 3.17. Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva administrativa N°321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva administrativa que establece las disposiciones 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.08.2022 11:57:34 -05:00

IV. Documentos de referencias

- 4.1. Bases Integradas del Proceso de Compras Electrónico 2023, 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-002-2022-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 Públicas 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 proveedoras/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.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20560154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 11:57:49 -05:00

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
ESP	: Especificaciones Técnicas de Alimentos.
ETA	: Enfermedad transmitida por alimentos.
GERESA	: Gerencia Regional de Salud.
IE	: Institución Educativa Pública.

IIEE	: Instituciones Educativas Publicas.
JUT	: Jefa/e de la Unidad Territorial.
MGL	: Monitor/a de Gestión Local.
MINSA	: Ministerio de Salud
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 Trasferencia 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 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 alimentos.

6.3 Alimento Apto

Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente².

6.4 Alimento no Apto para el Consumo Humano

Se considera alimento no apto para el consumo humano, cuando no cumple con las características de inocuidad, idoneidad y/o aquellas establecidas en la norma sanitaria; declarado como no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria 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 humano³.

6.6 Asistencia Técnica

Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados. La asistencia técnica se desarrolla de forma presencial y no presencial a través de diferentes modalidades, medios y herramientas.

6.7 Autoridad Local

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

³ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 11:57:58 -05:00

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.

6.8 Defecto

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

6.8.1 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 de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de posibles reacciones en el interior del envase o tapa de la hojalata u otro material (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) Productos infestados.
- i) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten la inocuidad del producto: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados entre otros.
- j) Productos que no cuentan con Registro Sanitario o productos que cuentan con Registro Sanitario vencido o cancelado.
- k) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- l) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto 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 óxido en el exterior del envase.
- d) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, Fecha de Vencimiento ilegible, lote).
- f) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- g) Materias extrañas que no correspondan a la naturaleza de los productos, (cabello, papel, pita, entre otros).
- h) Otros defectos que no afecten la inocuidad e idoneidad del producto.

6.8.3 Defecto Menor

Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 11:58:09 -05:00

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso neto y peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Unidades de conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas que no cumplen con el porcentaje (%) de líquido de gobierno establecidas en las Especificaciones Técnicas de Alimentos.
- d) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- e) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- f) Materias extrañas que no correspondan al producto.
- g) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

6.9 Días Calendario

Todos los días del año.

6.10 Días Hábiles

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

6.11 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 industrial⁴.

6.12 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-envase⁵.

6.13 Idoneidad

La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan⁶

6.14 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 condición⁷.

6.15 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 destinan⁸.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 11:58:56 -05:00

⁴Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

⁵Resolución Directoral N°016-2019-INACAL/DM, Aprueban Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 "Requisitos para el etiquetado de pre-envases".

⁶Codex alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos).

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

⁸ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.

6.16 Lote

Cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado⁹.

6.17 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 establecimiento¹⁰.

6.18 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.

6.19 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.

6.20 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.

6.21 Modalidad de Atención Mixta. Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializado para su preparación en la IE y alimentos que no requieren de preparación para su consumo inmediato, los cuales cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW.

6.22 Periodo de atención por entrega: Periodo que comprende los días de atención efectiva para los cuales se brinda una cantidad determinada de alimentos o raciones, de acuerdo al número de usuarias/os. Los periodos de atención se definen en las Bases del Proceso de Compras y además se establecen en cada uno de los contratos suscritos.

6.23 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.¹¹

6.24 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 descongelado¹².

6.25 Productos no Conformes

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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 11:59:55 -05:00

⁹ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

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

¹¹ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.

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

a) Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Inocuidad e idoneidad:

Es un lote de materia prima y/o insumo y/o producto terminado considerado no inocuo y no idóneo en consecuencia declarado 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 Calidad:

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

6.26 Productos Infestados

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

6.27 Proveedor/a

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

6.28 Raciones

Desayunos o refrigerios o almuerzos o cenas a cargo del/de la proveedor/a en cualquier modalidad de atención (Raciones o Productos). Es igual al número de usuarios/os multiplicado por el número de días de atención.

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 distribución¹³.

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 especificados¹⁴.

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 alimento¹⁵

6.32 Stock de Seguridad

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.

6.33 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, 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065.hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:00:06 -05:00

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

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

¹⁵ NTP- 209.038 2009 (Rev.2014). Norma Técnica Peruana - Alimentos Envasados. Etiquetado.

6.34 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 alimentaria¹⁶.

6.35 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 del programa.

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, las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, 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 a las normas 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 atendidos por el programa.
- 8.1.3 Reportados mediante una queja y/o alerta por las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, 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.

8.2 Autoridades sanitarias competentes

8.2.1 Nivel Nacional:

- 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.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:01:57 -05:00

¹⁶ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

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 Micro Redes de Salud u otros establecimientos.
- 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 (defecto crítico).

- 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.
- b. 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 Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, realiza la toma fotográfica, videos u otras evidencias 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 muestras tomadas, cantidad de unidades que presentaron observaciones, cantidad a liberar y cantidad de unidades en custodia del/de la proveedor/a).
- c. 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 y rotulados como producto no conforme.
- d. El Acta de Supervisión y Liberación entregada por la/el SPA al/a la proveedor/a, constituye el documento formal, mediante el cual este/a toma conocimiento del producto no conforme.
- e. El/la proveedor/a debe solicitar la evaluación de otro lote del producto y/o el uso del stock de seguridad, según corresponda 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:03:49 -05:00

- 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 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. En caso de haberse distribuido el lote del producto no conforme en las IIEE, la comunicación a las unidades territoriales se realiza con copia a las/los jefas/es de la UGCTR y la UOP.
- i. En caso que el lote de productos no conformes haya sido liberado, 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). Asimismo, si el lote del producto no conforme no ha sido liberado en ninguna de las unidades territoriales del PNAEQW, la/el JUT, en coordinación con la USME, comunica a la autoridad sanitaria correspondiente para conocimiento y acciones pertinentes.
- 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 (cantidad de producto que quedó en custodia).
- k. En caso el establecimiento del fabricante se encuentre fuera del ámbito de la jurisdicción de la UT donde se identificó el producto no conforme, 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, el mismo que debe ser comunicado a la USME.
- l. Cuando no se cuenten con sedes descentralizadas y/o desconcentradas de las autoridades sanitarias y en caso que el lote de productos no conformes haya sido liberado, la/el jefa/e de la USME solicita a la autoridad sanitaria del nivel nacional, que se realice la vigilancia sanitaria y se defina la aptitud de uso para el consumo humano del producto (apto/no apto). Asimismo, si el lote del producto no conforme no ha sido liberado en ninguna de las unidades territoriales, comunica a la autoridad sanitaria competente para conocimiento y acciones pertinentes.
- m. Una vez recibido el resultado de la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad sanitaria competente, la/el jefa/e de la USME comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales dichos resultados para conocimiento y acciones correspondientes.
- 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 recibido dichos resultados; quien



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:04:36 -05:00

a su vez comunica a las/los jefas/es de las unidades territoriales, para conocimiento y acciones correspondientes.

- 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 por entrega, el/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto, el mismo que es derivado a la/el CTT, EA y SC, para su evaluación y en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas la/el JUT autoriza la reposición (de corresponder), con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario.
- 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- r. Si la autoridad sanitaria (nacional o regional), se pronuncia 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 correspondiente.
- 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 dicho pronunciamiento, la cual debe ser comunicada en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas por la/el JUT a el/la proveedor/a, para conocimiento y acciones pertinentes.
- t. En caso de productos perecibles (como la papa nativa), el/la proveedor/a debe realizar el retiro del alimento de su establecimiento, a fin de evitar la contaminación cruzada con los demás alimentos; precisando a la UT donde se encuentra el alimento para su notificación a la autoridad sanitaria competente.

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. La/el SPA realiza el remuestreo 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 en el remuestreo, la/el SPA, suspende el uso de la materia prima o insumo y/o suspende la liberación del lote del producto no conforme.



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:04:48 -05:00

- c. La/el SPA comunica a la/el representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la/el CTT el resultado del remuestreo efectuado y 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. El Acta de Supervisión y Liberación entregada por la/el SPA, constituye el documento formal, mediante el cual el/la proveedor/a toma conocimiento del producto no conforme.
- e. El/la proveedor/a debe solicitar la evaluación de otro lote del producto, 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”
- 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 de acuerdo a lo dispuesto en el presente protocolo.
- 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 remuestreo 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

- 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, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del PNAEQW”, la/el CTT designa a una/un SPA y/o, excepcionalmente en caso no se cuente con una/un SPA disponible, designa a una/un MGL que cuente con un perfil profesional requerido para la/el SPA, quien/es se constituye/n a las instalaciones de las IIEE y realizan la evaluación físico organoléptica del lote del producto involucrado, según lo establecido en el “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, 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, de contar con disponibilidad de los mismos.
- 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 distribuido el lote del producto.
- c. En caso no exista el lote del producto involucrado en las IIEE, se procede al muestreo en el/los establecimiento/s del/de la proveedor/a



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:05:04 -05:00

que cuenta con dicho lote de producto. De no existir productos del mismo lote en el establecimiento del/de la proveedor/a, la/el MGL verifica si se presentó alguna ocurrencia anterior con dicho lote de producto y de no haberse presentado se determina como un caso aislado.

- d. De constatar la existencia de productos con defectos críticos o mayores, la/el SPA y/o la/el MGL suscribe el acta de constatación disponiendo la suspensión de la distribución y/o consumo del/los producto/s no conforme/s como medida preventiva, 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, Registro Sanitario, 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.
- e. La/el SPA y/o la/el MGL brinda asistencia técnica a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, 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 Comité de Alimentación Escolar 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. Asimismo, se verifica en las IIEE aledañas donde se distribuyó el mismo lote de productos, evaluándose si la infestación corresponde sólo a la I.E. donde se detectó el caso o en varias IIEE, así como, se verifica en el establecimiento del proveedor correspondiente, para determinar 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 Comité de Alimentación Escolar, no accedan a brindar la evidencia física, esta información debe estar consignada en el acta de constatación respectiva, quedando bajo responsabilidad de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar; 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 pudieron 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 la constatación 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



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:05:20 -05:00

acciones tomadas que garanticen el no consumo del producto no conforme.

- k. 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 la identificación del producto no conforme.

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. En caso el producto no conforme identificado en la IE corresponda a aspectos de inocuidad e idoneidad, se debe proceder conforme a lo establecido en el numeral 9.1.1, literales h) a la o).
- b. En caso el lote del producto no conforme se encuentra dentro del periodo de atención por entrega, el/la proveedor/a solicita autorización a la/el JUT, para la reposición del producto, el mismo que es derivado a la/el CTT, EA y SC, para su evaluación y en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas la/el JUT autoriza la reposición (de corresponder), con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio alimentario.
- c. 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- d. 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 las/los MGL u otro personal designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar 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 Comité de Alimentación Escolar, 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.
- f. Cuando la autoridad sanitaria (nacional o regional), emita pronunciamiento declarando que el producto es apto para el consumo humano, la/el JUT comunica los resultados a las/los proveedoras/es, asimismo, las/los MGL u otro personal designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar para conocimiento, a fin que se levante la medida preventiva de no consumo del producto.
- g. 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 dicho pronunciamiento, la cual debe ser comunicada en un plazo no



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:05:44 -05:00

mayor de veinticuatro (24) horas por la/el JUT a el/la proveedor/a, para conocimiento y acciones pertinentes.

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, durante las actividades de supervisión y liberación, 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 el/la SPA o el/la MGL constató 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, la/el MGL u otro personal designado del PNAEQW informan por el medio de comunicación más rápida a las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar para conocimiento.
- e. El/la proveedor/a debe suscribir un acta, de acuerdo con lo establecido en el anexo N°01, firmada por una/un integrante del Comité de Alimentación Escolar, 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 a la/el 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.
- 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 Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:06:55 -05:00

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, 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 e idoneidad de los alimentos o cuando se presenten productos no conformes.

- 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 (de corresponder) su procedimiento de retiro de productos no conformes, que permita determinar la trazabilidad 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:
- a. Garantizar la rastreabilidad de los productos destinados a las/los usuarias/os de las IIEE.
 - b. Identificar cómo y dónde se ha realizado la distribución de los productos.
 - c. Identificar el detalle de los productos:
 - Responsable de retiro de productos no conformes
 - motivo del retiro
 - Nombre y código modular de la IE
 - Dirección (distrito y provincia) de la IE
 - Ítem al cual pertenece IE
 - Nombre del producto.
 - Presentación
 - Cantidad
 - Lote
 - Marca.
 - 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.
 - 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 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, Víctor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:07:33 -05:00

X. Disposiciones Finales

Ante cualquier situación o imprevisto que se presente y que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el PNAEQW a través de la USME, dispondrá las acciones

específicas que correspondan ejecutar, con la finalidad de salvaguardar la adecuada prestación del servicio alimentario.

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
- anexo N° 02: Cuadro de control de cambios



Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:07:44 -05:00

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° 05	ACTA DE RETIRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES			Página 1 de 1	

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

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

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

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Víctor Carlos FAU 20560154065 hard Motivo: Doy V B Fecha: 24.08.2022 12:07:57 -05:00

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

Asimismo, el/los presente/s manifiesta/n lo siguiente:

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

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

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

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

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

ANEXO N° 02: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
05	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)"
05	II	Alcance: Las disposiciones contenidas en el presente documento son de cumplimiento obligatorio por el personal de las Unidades Orgánicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma involucrados 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 en las instituciones educativas públicas atendidas por el programa; así como para las/los proveedoras/res.	Se mejoró la redacción y se retiró el alcance para otras entidades atendidas por el programa.
05	IV	Documentos de Referencia. 4.12. NMP 001:2019. Norma Metrológica Peruana - Requisitos para el etiquetado de preenvases.	Se agregó documentos de referencia de acuerdo a las actividades realizadas en el presente protocolo.
05	V	Abreviaturas y Siglas CENAN: Centro Nacional de Alimentación y nutrición.	Se añadió dicha definición, ya que en el presente documento se establece respecto al pronunciamiento de dicha entidad.
05	VI	Se actualiza la Definición de términos: 6.2 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. 6.8.1 Defecto Crítico Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo. 6.8.2 Defecto Mayor Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto. 6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. 6.19 Modalidad de Atención Productos. Son alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializado para su preparación en la IE, que cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. El Comité de Alimentación Escolar gestiona la preparación de desayunos y/o almuerzos y/o cenas con los alimentos entregados.	Se actualizó la definición de alimentos según lo establecido en Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos. Se actualizo la definición propia de Defecto crítico, defecto mayor y defecto menor. Se agregó dicha definición según lo establecido en el manual de proceso de compras aprobado mediante RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000296-2022-MIDIS/PNAEQW-DE.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 Hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.08.2022 12:08:07 -05:00

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		<p>6.20 Modalidad de Atención Raciones. Son alimentos que no requieren preparación en la IE. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada usuaria/o</p> <p>6.21 Modalidad de Atención Mixta. Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializado para su preparación en la IE y alimentos que no requieren de preparación para su consumo inmediato, los cuales cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobados por el PNAEQW.</p>	
05	IX	<p>Disposiciones específicas.</p> <p>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, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.</p>	<p>Se actualizó el nombre del protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.</p> <p>En general se mejoró la redacción y se ordenó los párrafos.</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: 24.08.2022 12:08:16 -05:00