



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 445-2017-MIDIS/PNAEQW

Lima, 21 de noviembre de 2017.

VISTOS:

El Memorando N° 1780-2017-MIDIS/PNAEQW-UOP, de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° 4342-2017-MIDIS/PNAEQW-UPP, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; y, el Informe N° 10002-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres (3) años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y N° 004-2015-MIDIS, dispone que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, de forma progresiva atienda a los escolares de nivel secundaria de las instituciones públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonia Peruana, y modifica el segundo párrafo del artículo primero del Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, y establece que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de seis (06) años;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 124-2016-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 social, funciones específicas de las unidades que lo integran, necesidades mínimas del personal, así como los principales procesos técnicos y/o administrativos del programa orientados al logro de su misión, visión y objetivos estratégicos, de conformidad con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 432-2017-MIDIS/PNAEQW, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la provisión del servicio Alimentario del PNAEQW (Manual de Compras), con el objetivo de establecer las disposiciones, lineamientos y procedimientos aplicables a los actos preparatorios del proceso de compra, selección y adjudicación de proveedores y la correspondiente ejecución contractual, en la provisión del servicio alimentario a las usuarias y usuarios de las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW en el marco del modelo de cogestión;



Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 29°, literal f), del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, la Unidad de Organización de las Prestaciones, tiene entre otras funciones: "Proponer para su revisión y aprobación por las instancias correspondientes, los manuales, protocolos, guías y herramientas que sirvan para orientar los procesos de provisión del servicio alimentario de acuerdo con el perfil de los usuarios en los ámbitos de intervención, incorporando mensajes y metodologías apropiados a cada realidad";

Que, mediante Memorando N° 1780-2017-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones, en el marco de los actos preparatorios para el Proceso de Compra de Raciones y Productos para la prestación del servicio alimentario 2018, propone el "Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma";

Que, en el referido memorando, la Unidad de Organización de las Prestaciones informa que:

"(...) el Componente Alimentario de la Unidad de Organización de las Prestaciones elaboró una propuesta de Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma, a razón de que considera necesario que durante la provisión del servicio alimentario se identifique mediante la rastreabilidad los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos no conformes, que representen un peligro en relación a la ingesta de las usuarias y usuarios del Programa, en caso de alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) distribuidos en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW, para tomar decisiones rápidas y efectivas como:

- *Proporcionar información que facilite el control de procesos y la gestión (por ejemplo, el control de stocks).*
- *Servir de apoyo en caso se presenten incidencias que impliquen alguna situación de riesgo, facilitando la localización y suspensión del servicio alimentario, inmovilización y/o retiro efectivo y selectivo de los alimentos.*
- *Permitir tomar decisiones respecto al destino final de los lotes o agrupaciones de productos afectados".*

(...)

Que, la Unidad de Organización de las Prestaciones resalta que: "La rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, inicia en el almacén del proveedor para la provisión del servicio alimentario del PNAEQW de la modalidad productos, durante el proceso de supervisión y liberación realizado por la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, los alimentos son evaluados y liberados; culminado el Proceso de liberación de los productos, la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes ingresa la información directamente al aplicativo informático SIGO, en esta etapa se registra el detalle de alimentos liberados y se identifica el destino de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que serán distribuidos a las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW, identificando el número de Lote o código de Lote del alimento.

El SIGO proporciona la información registrada de los alimentos liberados, para la confección de la guía de remisión, identificando el número del lote de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que serán entregados a las instituciones educativas. Las guías son generadas por el proveedor del PNAEQW, durante la entrega de alimentos a la institución educativa, las mismas que son visadas por el Comité de Alimentación Escolar (CAE). Las guías de remisión son revisadas y validadas en la etapa de conformidad de la entrega de productos distribuidos a las



instituciones educativas. Asimismo, los lotes son verificados en la gestión del servicio alimentario en la supervisión a la institución educativa realizado por el Programa”.

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

Que, mediante Memorando N° 4342-2017-MIDIS/PNAEQW-UPP, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, señala que, no se cuenta con otro documento normativo que colisione, se interponga o exista duplicidad funcional, en la lista maestra de documentos normativos del sistema de gestión del PNAEQW, respecto al protocolo materia de análisis; por lo que opina favorablemente por la aprobación del proyecto de documento normativo “Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma”;

Que, mediante Informe N° 10002-2017-MIDIS/PNAEQW-UAJ, la Unidad de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de documento normativo “Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma”, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, y revisado por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, cumple con las condiciones señaladas en la “Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el PNAEQW”, aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 9789-2015-MIDIS/PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto; y, de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS, Decreto Supremo N° 012-2017-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 045-2017-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1. Aprobación del Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma

Aprobar el “Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para entrega a las instituciones educativas atendidas por el PNAE Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-030-PNAEQW-UOP, versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2. Comunicación a las Unidades Territoriales, Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Encargar a la Coordinación de Gestión Documentaria e Información, hacer de conocimiento de la presente resolución, a las Unidades Territoriales del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo, y Técnicas, respectivamente, a través de medios electrónicos.

Artículo 3. Publicación en el Portal Institucional

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

Regístrese y comuníquese.

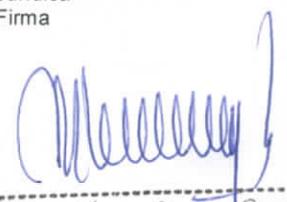



CARLA FAJARDO PÉREZ - VARGAS
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-030-PNAEQW-UOP	01	31	Resolución de Dirección Ejecutiva N° 445 -2017-MIDIS-PNAEQW	21 /11/2017

PROTOCOLO DE RASTREABILIDAD DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y NO HIDROBIOLÓGICOS PARA LA ENTREGA A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Jefe (a) de la Unidad de la Organización de las Prestaciones Firma</p>  <p>----- JESSICA ROXANA GONZALEZ CORNEJO Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Jefe (a) de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Firma</p>  <p>----- ROCIO FERNANDEZ DE PAREDES CHANG Jefa de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Jefe (a) de la Unidad de Asesoría Jurídica Firma</p>  <p>----- Maria Teresa Cornejo Ramos Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p>
---	--	--

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN.....	3
II. JUSTIFICACIÓN.....	4
III.OBJETIVO.....	4
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	4
3.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	5
IV.ALCANCE.....	5
V.BASE LEGAL.....	5
VI.DOCUMENTOS DE REFERENCIA	7
VII.DEFINICION DE TERMINOS.....	7
VIII RESPONSABLES.....	12
8.1. Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.....	12
8.2 Unidad de Organización de las Prestaciones.....	12
8.3. Unidad de Tecnologías de la Información.....	12
8.4 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial.....	12
8.5. Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial.....	13
8.6 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes.....	13
8.7. Especialista Alimentario	14
Supervisora o Supervisor de Compra	14
8.7. Monitora o Monitor de Gestión Local.....	14
IX DISPOSICIONES GENERALES.....	14
X.DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	15
XI.DISPOSICIONES FINALES.....	25
XII. REGISTROS.....	26
ANEXOS.....	27



PROTOCOLO DE RASTREABILIDAD DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y NO HIDROBIOLÓGICOS PARA LA ENTREGA A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

I. INTRODUCCION

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, de fecha 30 de mayo del 2012, modificado Mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, de fecha 16 de octubre de 2014, como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), cuya función principal es brindar un servicio alimentario de calidad para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 años de edad, del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas y del nivel de educación secundaria de la educación básica en instituciones educativas públicas localizadas en los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía peruana, a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y a las características de los usuarios.

El PNAEQW, brinda un servicio alimentario nutritivo, inocuo, aceptable y diversificado, durante todos los días del año escolar, orientado a cumplir los siguientes objetivos: contribuir a la mejora de la atención en clases, favorecer la asistencia y permanencia escolar y promover hábitos alimentarios saludables, asimismo, supervisa y brinda asistencia técnica permanente durante las fases que comprende el proceso de atención del servicio alimentario mediante el modelo de gestión, a través de sus Unidades Territoriales.

La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación del PNAEQW, realiza la supervisión a los establecimientos de preparación del componente sólido y almacenamiento de alimentos no perecibles, posteriormente la liberación de raciones y productos y evaluación de las condiciones sanitarias de los medios de transporte, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y disposiciones establecidas por el PNAEQW.

La supervisión y liberación de raciones y productos en una primera etapa, revisa, verifica los documentos obligatorios presentados por el proveedor del PNAEQW, de acuerdo a los requisitos establecidos en las Bases del Proceso de Compra y registra la información en el aplicativo SIGO del módulo de liberación. En caso la documentación presentada por el proveedor se encuentre no conforme se le comunica al mismo para su subsanación. Una vez subsana las observaciones por parte del proveedor (dentro del plazo indicado por el PNAEQW), se autoriza la supervisión al establecimiento.

Asimismo, en una segunda etapa, realizan la supervisión del establecimiento de raciones o productos donde se verifican las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento, se constatan todas las operaciones o actividades del procesamiento del componente sólido (raciones), verifica el cumplimiento de los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) de cada uno de los establecimientos. En una tercera etapa, realiza la liberación de raciones o productos, donde se muestrea y evalúa los productos para verificar las

condiciones físicas organolépticas. Si el resultado de la evaluación es conforme se realizará la liberación de los productos. Finalmente en una cuarta etapa, se realiza la aplicación de los instrumentos de Supervisión, que serán ingresados directamente al aplicativo informático SIGO. Durante las actividades de supervisión el Acta de Supervisión y Liberación es el documento que contiene los principales aspectos considerados en la supervisión y los resultados de la misma, incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos. Todos los procedimientos mencionados se encuentran establecidos en el "Protocolo para la Supervisión y Liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW".

Culminado el proceso de liberación de productos y raciones, el proveedor realiza la distribución y entrega de alimentos a las instituciones educativas; en esta etapa el PNAEQW, debe consignar en el SIGO el detalle de los productos entregados a cada institución educativa. El presente "Protocolo de Rastreabilidad de Productos Hidrobiológicos y no Hidrobiológicos para las Instituciones Educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", permite rastrear los productos entregados a la institución educativa, mediante el control de Lote o código de Lote, como prioridad de alimentos de Alto Riesgo del grupo: Alimentos envasados de baja acidez y acidificados (conserva de cárnicos hidrobiológicos y no hidrobiológicos) de la modalidad productos, identificándolos mediante la rastreabilidad hacia adelante.

II. JUSTIFICACION

El presente Protocolo de rastreabilidad permitirá identificar los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos no conformes que representen un peligro en relación a la ingesta de las usuarias y usuarios del PNAEQW en caso de alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), distribuidos en las instituciones educativas del PNAEQW, para tomar decisiones rápidas y efectivas para:

- Proporcionar información que facilite el control de procesos y la gestión (por ejemplo, el control de stocks).
- Servir de apoyo en caso se presenten incidencias que impliquen alguna situación de riesgo, facilitando la localización y suspensión del servicio alimentario, inmovilización y/o retiro efectivo y selectivo de los alimentos.
- Permitir tomar decisiones respecto al destino final de los lotes o agrupaciones de productos afectados.

III OBJETIVO

3.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer procedimientos para la rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos adquiridos por el proveedor del PNAEQW que serán distribuidos a las instituciones educativas de la modalidad productos, que permitan la toma de decisiones rápidas y efectivas, identificando el Lote afectado de alimentos no conformes que representen un peligro para la ingesta de las usuarias y los usuarios del PNAEQW en caso de alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).



3.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- a) Establecer procedimientos técnicos, administrativos y/o operativos para la rastreabilidad de productos de Alto Riesgo del grupo: Alimentos envasados de baja acidez (hidrobiológicos y no hidrobiológicos) entregados a las instituciones educativas de la modalidad productos.
- b) Establecer un sistema de rastreabilidad de productos con apoyo del Sistema Informático de Gestión Operativa (SIGO), que permita asegurar la rastreabilidad durante el almacenamiento y distribución hasta la entrega a la institución educativa, identificando el Lote afectado en caso de alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
- c) Establecer una cultura de buenas prácticas de rastreabilidad en los proveedores del Programa, identificando en la modalidad productos el Lote o código de Lote de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que serán registrados en las Guías de Remisión.

IV. ALCANCE

Es de aplicación obligatoria por el personal de las Unidades Orgánicas de Supervisión Monitoreo y Evaluación, Unidad de Organización de las Prestaciones, Unidad de Tecnología de la Información, de la Sede Central, Unidades Territoriales del PNAEQW y el Proveedor del PNAEQW, cumplir el Protocolo de Rastreabilidad de Productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, conservas de productos cárnicos de la modalidad Productos para la entrega a las instituciones educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

V. BASE LEGAL

- 5.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 5.2 Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- 5.3 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 5.4 Ley N° 3002, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 5.5 Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.6 Decreto Legislativo N°1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
- 5.7 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, modificado mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA y Decreto Supremo N° 038-2014-SA.
- 5.8 Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicios.
- 5.9 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 5.10 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.11 Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.



- 5.12 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- 5.13 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, modificado mediante Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS y Decreto Supremo N° 004-2015-MIDIS.
- 5.14 Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 5.15 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 5.16 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 5.17 Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.
- 5.18 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”
- 5.19 Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- 5.20 Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 5.21 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.
- 5.22 Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- 5.23 Resolución Ministerial N° 192-2012-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 007-2012-MIDIS “Lineamientos para la evaluación, seguimiento y gestión de la evidencia de las políticas, planes, programas y proyectos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”.
- 5.24 Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, que aprueba la Directiva N°001-2013-MIDIS, que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, modificado por la Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS y Resolución Ministerial N° 276-2016-MIDIS.
- 5.25 Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria N°114-MINSA/DIGESA, para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- 5.26 Resolución Ministerial N° 0624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria N°118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo.
- 5.27 Resolución Ministerial N° 124-2016-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



- 5.28 Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, Manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.

VI. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 6.1 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 10154-2015-MIDIS-PNAEQW, que aprueba el Manual de Transferencias y Rendiciones de Cuentas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 6.2 Resolución de Dirección Ejecutiva N°140-2016-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el "Protocolo Gestión de la Comunicación en Situaciones de Crisis del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-007-PNAEQW-UP, versión N° 01.
- 6.3 Bases Integradas del Proceso de Compras para la provisión del Servicio Alimentario de la modalidad productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, vigente.
- 6.4 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 432-2017-MIDIS/PNAEQW-UOP, que aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – versión 04.
- 6.5 Resolución de Dirección Ejecutiva N°165-2017-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el "Protocolo de acciones frente a Denuncias, Queja y/o Reclamos durante la gestión del Servicio Alimentario", Versión N°01, con código PRT-019-PNAEQW-USME.
- 6.6 Resolución de Dirección Ejecutiva N°166-2017-MIDIS/PNAEQW, que aprueba el "Protocolo para la Supervisión de la Provisión del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código normativo PRT-002-PNAEQW-USME, versión N°02.

VII. DEFINICION DE TERMINOS

7.1 ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE RACIONES O PRODUCTOS

Es un documento emitido por el Sistema Informático de Gestión Operativa (SIGO), el cual contiene información necesaria para que los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE), puedan realizar la recepción de los productos o raciones que entrega el proveedor del servicio alimentario del PNAEQW. Las Actas de Entrega Recepción suscritas por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), acreditan la conformidad de la entrega de raciones y productos distribuidas en las instituciones educativas. El proveedor debe presentar las Actas de Entrega y Recepción de Raciones o Productos firmadas por el integrante del CAE, y toda la documentación requerida para el pago dentro del plazo establecido en el cronograma para la entrega de expedientes de conformidad de la prestación del servicio alimentario, en el contrato. Las únicas actas válidas para la realización del pago son las emitidas desde el respectivo aplicativo informático establecido en las Bases del Proceso de Compras.



7.2 ALERTA ALIMENTARIA

Situación o nivel de incertidumbre que puede afectar a la seguridad alimentaria y la percepción por parte del consumidor pudiendo conllevar a cambios en las decisiones de consumo¹

7.3 ALIMENTO DEFECTUOSO

Alimento que tiene uno o varios defectos, lo que está incompleto, imperfecto, carente, faltar, escaso, deteriorado, irregular, anómalo, inexacto o desprovisto de algo. Es el alimento que no está acorde con las expectativas razonables del consumidor.

7.3.1 La calidad y seguridad de un producto alimenticio está dada por:

- El cumplimiento de las normas de elaboración, composición y características mínimas.
- Aptitud para el consumo, es decir el alimento debe ser inocuo.
- Cumplimiento del elemento subjetivo de satisfacción sensorial.
- Ausencia de defectos.
- El grado de riesgo y de peligro de la actividad del elaborador, del intermediario y del distribuidor final del alimento.

7.3.2 Los alimentos defectuosos se clasifican por:

- Si es defecto de fabricación, cuando no cumpla los estándares de los demás productos.
- Si es defecto de diseño, cuando no ofrece la seguridad a la que una persona tiene legítimo derecho.
- Si es defecto de información, cuando no se haya instruido adecuadamente al consumidor de la forma de uso o mantenimiento del producto.
- Defectos de conservación, cuando no se ha dado la adecuada aplicación de los muchos procedimientos de conservación de los alimentos que se emplean, para conferirle larga vida útil².

7.4 ALIMENTO DE ALTO RIESGO³

Son alimentos potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de 4 criterios generales o básicos:

- 1) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen: se debe tener en cuenta los riesgos de ETA por presencia de peligros asociados comúnmente al origen de un alimento. Por ejemplo:
 - Agentes zoonóticos (biológicos) como la Salmonella asociada a la carne y huevos de aves de abasto.
 - Agentes biológicos (bacterias, virus) y químicos (biotoxina) como la toxina del Clostridium asociado a conservas de baja acidez (conserva de vegetales, de cárnicos, de preparaciones culinarias, entre otras).

1 (Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria, elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Alcalá, 56. 28071 Madrid).

² (Adaptado al

http://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/proteccion_consumidor/Primer_Congreso_Internacional_Derecho_Consumo/Responsabilidad_Producto_Defectuoso_Alejandro_Giraldo_Lopez.)

³ Resolución Ministerial N° 0624-2015-MINSA, que aprobó la Norma Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA, que establece la lista de alimentos de alto riesgo.



- Agentes biológicos como E. coli 0157:H7 asociado a carnes de ganado bovino importada de algunos países.
- 2) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos: se debe tener en cuenta a aquellos alimentos que por sus características propias o intrínsecas tienen requerimientos especiales de conservación para su uso y consumo.
 - 3) Consumidores vulnerables; se debe tener en cuenta al consumidor a quien va dirigido el alimento, ya que los niños pequeños, ancianos, personas enfermas, hipersensibles a alérgenos, que tienen requerimiento de regímenes especiales, entre otros, son más vulnerables de adquirir una ETA. Por ejemplo:
 - Fórmulas de seguimiento al periodo de lactancia, papillas infantiles de reconstitución instantánea de consumo directo, etc.
 - 4) Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA: se debe tener en cuenta la información referida principalmente a los brotes de ETA y alertas por riesgo de ETA, obtenidas de la vigilancia de peligros en los alimentos de consumo internos (nacionales e importados) y de alimentos exportados que son notificados por presencia de peligro en países de destino, derivados de lotes de producción que podrían estar circulando también para consumo interno. Cada caso debe ser analizado particularmente, ya que un alimento bajo este criterio puede ser considerado de alto riesgo en forma temporal por motivos de precaución. Por ejemplo:
 - Lotes de panetones con aditivos no permitidos.
 - Presencia de micotoxinas en paprika en lotes rechazados en el país de destino.

7.5 CRISIS ALIMENTARIA

Situación extraordinaria que afecta a la seguridad alimentaria y a su percepción por parte del consumidor y conlleva cambio en las decisiones de consumo⁴.

7.6 DATOS

Información registrada (ISO 9000:2005).

7.7 FORMATO

Documento en el cual se registran los datos de los resultados obtenidos de las diferentes actividades.⁵

7.8 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE O CÓDIGO DE LOTE

Proceso de asignación de un código único a un lote (ISO 9000:2005).

⁴ (Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria, elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Alcalá, 56. 28071 Madrid).

⁵ ID



7.9 LOTE

Es una cantidad determinada de producto, supuestamente elaborado en condiciones esencialmente iguales cuyos envases tienen, normalmente, un código de lote que identifica la producción durante un intervalo de tiempo definido, habitualmente de una línea de producción, de un autoclave u otra unidad crítica de procesado. En el sentido estadístico, un lote se considera como un conjunto de unidades de un producto del que tiene que tomarse una muestra para determinar la aceptabilidad del mismo". (Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

7.10 MATERIALES

Alimentos, ingredientes alimenticios y materiales de envase y embalaje (ISO 9000:2005).

7.11 MARCA

Es un signo empleado para distinguir y diferenciar productos o servicios en el mercado. Presenta básicamente dos características principales:

- Debe ser posible representarlo gráficamente y tener aptitud distintiva.
- Estar constituida por palabras, dibujos, letras, números o embalajes, objetos, emblemas o elementos figurativos, etc.

También existen marcas sonoras (sonido o melodía). Es posible registrar incluso marcas olfativas: una fragancia determinada puede ser protegida como marca. (INDECOP).)

7.12 MONITOREO

Secuencia de observaciones y mediciones, diseñada para producir un registro fiel y asegurar la permanente operación o proceso.

7.13 NO CONFORMIDAD

Incumplimiento de un requisito.

7.14 ORGANIZACIÓN

Conjunto de personas e instalaciones con una disposición de responsabilidades, autoridades y relaciones (ISO 9000:2005).

7.15 PROCESO

Conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados.

Nota 1: Los elementos de entrada para un proceso son generalmente resultados de otros procesos.

Nota 2: Los procesos de una organización, son generalmente planificados y puestos en práctica bajo condiciones controladas para aportar valor.

Nota 3: Un proceso en el cual la conformidad del producto resultante no pueda ser fácil o económicamente verificada, se denomina habitualmente "proceso especial". (ISO 9000:2005).

7.16 PRODUCTO

Resultado de un proceso (ISO 9000:2005).

7.17 PROVEEDOR

Persona o sociedad que suministra la materia prima utilizada para producir los bienes o servicios necesarios para una actividad.



7.18 RASTREABILIDAD

La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapa(s) especificada(s) de su producción, transformación y distribución (Decreto Legislativo N 1062).

7.19 RASTREABILIDAD HACIA ATRÁS

Rastreabilidad de cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos⁶.

7.20 RASTREABILIDAD HACIA EL INTERIOR

Es la rastreabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).⁷

7.21 RASTREABILIDAD HACIA ADELANTE

Rastreabilidad de los productos preparados para la expedición o despacho del cliente inmediato al que se le entregan.

7.22 REGISTROS

Documento que lleva la anotación de cualquier actividad con el fin de mantener un seguimiento o una recopilación de una información⁸.

7.23 RIEGOS ALIMENTARIO

Contingencia o proximidad de un daño alimentario, la probabilidad del advenimiento de un acontecimiento adverso, problema o daño y las consecuencias del mismo.

7.24 SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN OPERATIVA - SIGO

Se encarga de agrupar a los Aplicativos de Gestión Operativa del PNAEQW Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en Módulos relacionados, con la finalidad de compartir información que permita administrar, monitorear y supervisar los diferentes procesos que son realizados en las Unidades Territoriales a lo largo del territorio nacional de manera que pueda actuar como soporte en el proceso de toma de decisiones para la alta Dirección del PNAEQW. *(Adecuado a la operatividad del aplicativo SIGO del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma).*

7.25 SISTEMA DE GESTIÓN DE RASTREABILIDAD

Estructura Organizativa, procedimiento, procesos y recursos necesarios para implantar la rastreabilidad. Si el sistema de gestión es adecuado y funciona, en momentos de crisis alimentaria no es necesario inmovilizar o retirar toda la producción de un sector o empresa, sino únicamente el lote afectado⁹.

7.26 SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Totalidad de los datos y operaciones que permita mantener la información deseada de un producto y sus componentes a través de toda su cadena de producción y utilización, o de parte de ella. (ISO 22005:2007 Trazabilidad en

⁶ (Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria, elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Alcalá, 56. 28071 Madrid)

⁷ ID

⁸ ID

⁹ ID



la cadena de alimentos para alimentación humana y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema).

7.27 UBICACIÓN

Lugar de producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación desde la producción primaria hasta el consumo (ISO 9000:2005).

VIII. RESPONSABLES

8.1 Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

8.1.1 Coordinadora o Coordinador de Supervisión y Monitoreo

- a) Realizar seguimiento y monitoreo a la implementación y aplicación de las actividades de rastreabilidad a través del SIGO de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW, durante la provisión del servicio alimentario.
- b) Supervisar y controlar las actividades de la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos), en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW.

8.2 Unidad de Organización de las Prestaciones

8.2.1 Coordinadora o Coordinador del Componente Alimentario

- a) Planificar las actividades de la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos), a través de SIGO, para provisión del servicio alimentario del PNAEQW.
- b) Brindar asistencia técnica en el cálculo de volúmenes y validación de los datos procesados en el Sistema Informático de Gestión Operativa (SIGO) al Especialista de la Unidad Territorial.

8.3 Unidad de Tecnologías de la Información

8.3.1 Jefa o Jefe de la Unidad de Tecnologías de la Información

- a) Implementar el Sistema de la Información para la Gestión de Rastreabilidad del Programa, en coordinación con la Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación y la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos.
- b) Realizar el seguimiento y mejora continua de los sistemas de rastreabilidad a través de los aplicativos informáticos que correspondan a la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW para la provisión del servicio alimentario.

8.4 Jefa o Jefe de la Unidad Territorial

- a) Responsable de las acciones del proceso de rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW para la provisión del servicio alimentario.
- b) Garantizar el cumplimiento de los procedimientos que establece el presente Protocolo de rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos) para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW.



- c) Realizar las acciones pertinentes que se requiera para la asistencia técnica a proveedores del PNAEQW en la elaboración de su Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa de la modalidad productos de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Bases del Proceso de Compras del PNAEQW, con la finalidad que el plan de rastreabilidad del proveedor sea concordante con las Bases.
- d) Garantizar el uso del aplicativo informático desarrollado por el PNAEQW, para el sistema de rastreabilidad de productos, el almacenamiento de datos o registro de información de los procesos de rastreabilidad.
- e) Monitorear al proveedor a través de las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes, para que ejecute su plan de rastreabilidad.
- f) Contribuir a generar cultura de buenas prácticas de rastreabilidad hacia atrás, hacia el interior y hacia adelante en el proveedor y usuario del PNAEQW.
- g) Garantizar que las Supervisoras o los Supervisores de Compras, Especialistas Alimentarios, las Supervisoras o los Supervisores de Plantas y Almacenes, realicen los procedimientos de rastreabilidad que establece el presente Protocolo.

8.5 Coordinadora Técnica Territorial o Coordinador Técnico Territorial de la Unidad Territorial

- a) Garantizar que las Supervisoras o los Supervisores de Planta y Almacenes, verifiquen que el plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa, entregadas por el proveedor estén de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Bases del Programa.
- b) Garantizar que las Supervisoras o los Supervisores de Plantas y Almacenes, realicen el seguimiento a la implementación del Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa, cuando se presente una alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
- c) Verificar los registros de datos ingresados en el SIGO, permitan la rastreabilidad (hacia atrás, hacia el interior y hacia adelante) de los productos distribuidos en las instituciones educativas del PNAEQW.
- d) Garantizar el seguimiento al sistema de rastreabilidad que adapte el Proveedor de la modalidad productos y al registro de datos que permita la rastreabilidad hacia adelante de los productos distribuidos en las instituciones educativas del PNAEQW.

8.6 Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes

- a) Verificar que el Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa, presentado por el proveedor, estén de acuerdo a los lineamientos para la elaboración del Plan de Rastreabilidad y retiro de productos de la institución educativa, establecido en las Bases del Proceso de Compras del PNAEQW.
- b) Realizar los procedimientos de rastreabilidad hacia adelante conforme a lo establecido en el presente Protocolo de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos) para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW.
- c) Registrar los datos en el SIGO, que permita la rastreabilidad (hacia atrás, hacia el interior y hacia adelante) de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conserva de productos cárnicos) distribuidos en las instituciones educativas del PNAEQW.



- d) Realizar el seguimiento al Plan de rastreabilidad del proveedor y al registro de datos que permita la rastreabilidad de los productos distribuidos por el PNAEQW, cuando se presente una alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

8.7 Especialista Alimentario

- a) Realizar el cálculo de volúmenes y validación de los datos procesados en el Sistema Informático de Gestión Operativa (SIGO).
- b) Validar la información generada en el SIGO para confección de la guía de remisión, con el cual se realizará la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos entregados a las instituciones educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La validación de la guía de remisión se realizará durante la etapa de conformidad de la prestación del servicio alimentario.

8.8 Supervisora o Supervisor de Compras

- a) Realizar el ingreso en el SIGO de los volúmenes calculados por el Especialista Alimentario.
- b) Verificar que la Guía de Remisión, documento que es parte del Expediente de conformidad de entrega, se encuentre suscrito por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), tenga la descripción del producto (digital o manual) según reporte emitido por el SIGO para confección de la guía de remisión, con el cual se realizará la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos entregados a las instituciones educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

8.9 Monitora o Monitor de Gestión Local

- a) Brindar asistencia técnica a los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE), en la verificación y control de calidad, cantidad de los productos que reciben, e identificación en la Guía de Remisión del detalle de los productos con énfasis el lote o código de lote de los productos conserva de hidrobiológicos y no hidrobiológicos que acompaña al Acta de Entrega Recepción Productos, así como en el adecuado manejo de herramientas de control como el Kardex;
- b) Generar una cultura de buenas prácticas de rastreabilidad en los miembros del Comité de Alimentación Escolar (CAE).
- c) Realizar los procedimientos de rastreabilidad establecidos en el presente Protocolo, en caso se presente una alerta o crisis alimentaria o la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

IX. DISPOSICIONES GENERALES

- 9.1. El presente Protocolo establece procedimientos que permiten la generación de registros en el Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO) con información necesaria para la identificación y seguimiento de los productos entregados por el proveedor a las instituciones educativas del PNAEQW, el cual garantiza la rastreabilidad del producto (hacia atrás, hacia el interior y hacia adelante). La rastreabilidad permite identificar mediante el lote o código de lote los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos) entregados a la institución educativa de la modalidad productos.



- 9.2. La rastreabilidad está ligada a la información del producto, marca, presentación, fecha de vencimiento, lote o código de lote, todos ellos deben ser documentados y registrados en el SIGO e implementado en un documento emitido por el Proveedor de productos denominado "GUIA DE REMISIÓN".

X. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

Para la implementación de un plan de rastreabilidad de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos hasta la entrega a la institución educativa atendida por el PNAEQW, se ha considerado lo siguiente:

10.1 Estudio de los Sistemas de Archivos Propios

10.1.1 El Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO)

Los procesos comprendidos dentro del SIGO, van desde la generación de volúmenes de entrega para las instituciones educativas, pasando por los procesos de convocatoria y adjudicación de proveedores, suscripción de contratos y adendas, registro de cronogramas de entregas y asignación de volúmenes de productos a cada institución educativa, entre otros. Se detalla a continuación los vinculados a la rastreabilidad de productos del PNAEQW:

- **Aplicativo WEB: SIGO para Proveedores**

Registra información de los equipos móviles (Smartphone/Tablet) de los Proveedores requerida para el uso del Aplicativo QW Proveedores por el cual se realizará el registro del Geo posicionamiento de las entregas realizadas a las instituciones educativas en la modalidad productos para las conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos respectivamente, las mismas que son necesarias para realizar el proceso de pagos por la Unidad de Gestión de Contrataciones y Transferencia de Recursos.

En dicho reporte se apreciará entre otros datos:

- Datos del Proveedor
- Datos de la Institución Educativa
- Fecha y hora del Registro
- Datos del equipo utilizado
- Datos del vehículo utilizado
- Fecha y hora de la sincronización de información
- Longitud, Latitud y Altitud del registro realizado
- Longitud, Latitud remitida por el MINEDU
- Longitud, Latitud de cada toma fotográfica
- Fecha y hora de cada toma fotográfica

- **Acta de Proveedores Productos**

- Generación de actas de entrega por institución educativa de un determinado ítem en formato PDF, se consideran solo aquellas



instituciones educativas que han sido considerados con volúmenes de productos asignados.

- Confirmación de actas de entrega debidamente validadas por verificación de registros realizados desde aplicativo QW PROVEEDORES por los proveedores durante sus entregas.

- **Prestación de Servicio**

Sub menú que agrupa los módulos de los procesos de la Unidad de Organización de las Prestaciones. Estos procesos en su mayoría son previos a las convocatorias, los datos ingresados son requeridos para los otros sub menús.

- **Grupos y Productos**

Registra grupos de alimentos, Especificaciones Técnicas de Alimentos, presentaciones de productos, requisitos y características técnicas a ser evaluados.

- **Aprobación de Presentaciones**

Registro de presentaciones de productos de acuerdo a requerimientos de las unidades territoriales.

- **Supervisión y Monitoreo**

- **Asignación de Cronogramas (Liberación)**

Asignación de uno o más cronogramas de entrega de uno o más ítems para el inicio del proceso de liberación de lotes en la modalidad productos.

- **Liberación por Establecimientos**

Registro de insumos, productos, lotes por productos y presentaciones, y registro de evaluación documentaria de los lotes. En este proceso se hacen consultas y actualizaciones en la base de datos de SANIPES. Se realiza el proceso de identificación del detalle de todos los productos por institución educativa para el proceso de rastreo. El proceso final de liberación de cada uno de los lotes se realiza desde el aplicativo Android QW ESTABLECIMIENTOS.

- **Supervisión de Establecimientos**

Visualización de los resultados de la verificación higiénica sanitaria de los establecimientos que utiliza el proveedor para el almacenamiento y/o producción de alimentos a entregar a las instrucciones educativas. El registro se realiza desde el aplicativo Android QW ESTABLECIMIENTOS.

- **Verificación de Rutas**

Visualización de los resultados de los registros de verificación de rutas de entrega realizados por la monitora o monitor en su acompañamiento a los proveedores durante sus entregas a las instituciones educativas. El proceso de registro se realiza desde el aplicativo Android QW RUTAS.

- **Actas Supervisión**



Resultado de supervisiones realizadas por establecimiento, proveedor, supervisión de plantas y almacenes. Genera formato de acta en PDF.

- **Supervisión institución educativa**

Visualiza en el SIGO los resultados de las supervisiones realizadas durante las visitas de la monitora o monitor de gestión local a las instituciones educativas.

10.1.2 Herramientas vinculadas a la rastreabilidad que alimentan al SIGO

Las herramientas que se detallan a continuación corresponden a documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, siendo del literal a) hasta la d) al Protocolo para Supervisión y Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de Proveedores del Programa Nacional de Alimentación Escolar y el literal e) al Manual de Transferencia y Rendición de Cuentas del Programa.

- a) Ficha Supervisión al Establecimiento de Proveedor Modalidad Productos Ficha de Verificación del Vehículo de Transporte, Carga y Estiba de Alimentos
- b) Acta de Supervisión y Liberación – Establecimiento del Proveedor
- c) Consolidado de Alimentos Evaluados por Ítem Modalidad Raciones/Modalidad Productos
- d) Detalle de Alimentos Liberados por Institución Educativa de la Modalidad Producto.
- e) Acta de Entrega y Recepción de Alimentos: Emitidas desde el respectivo Sistema Integrado de Gestión Operativa (SIGO) "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos proveedor", proporcionada por los proveedores del PNAEQW y verificadas por el miembro del CAE de las IE como conformidad del servicio.

10.2 Consulta de proveedores y usuarios

10.2.1 El proveedor del PNAEQW

- a) Recibe asistencia técnica del equipo técnico de la Unidad Territorial del PNAEQW, en la elaboración e implementación del Plan de Rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa, para que sus registros de rastreabilidad tengan coherencia y concuerden con los establecidos por el PNAEQW.
- b) Implementa un sistema de rastreabilidad documentado, para la identificación de los productos durante la recepción, almacenamiento, distribución y entrega a la institución educativa del PNAEQW.
- c) Presenta a la Unidad Territorial el Plan de Rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa de conformidad a lo establecido en las Bases de proceso de compra del PNAEQW.
- d) Cumplir con los procedimientos establecidos en su Plan de rastreabilidad para el recojo y disposición final de alimentos que como consecuencia del proceso de rastreabilidad del PNAEQW, resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de las usuarias y los usuarios y sea inmovilizados por la Autoridad Sanitaria.



- e) Brindar las condiciones en el establecimiento, para el registro de información en el SIGO del detalle de las conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos (conservas de productos cárnicos), distribuidos a la institución educativa de la modalidad productos, posterior al proceso de liberación de productos, para la generación de Guías de Remisión (digital o manual) que registre el lote o código de lote que permitirá realizar la rastreabilidad hacia adelante.

10.2.2 Comité de Alimentación Escolar (CAE)

- a) Recibe asistencia técnica de la monitora o monitor de gestión local de la Unidad Territorial en la gestión del servicio alimentario, progresivamente verificará e identificara el lote o código de lote en los alimentos de conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, establecidos en el presente Protocolo.
- b) Emite la conformidad de la recepción de productos de la modalidad productos, verificando la calidad, cantidad de los alimentos de acuerdo con la programación de volúmenes de productos que recibe del proveedor en la institución educativa. Además, verifican el lote o código de lote de productos registrados en el documento de la Guía de Remisión.

10.3 Definición del ámbito de aplicación, registros y documentación necesaria para la rastreabilidad del PNAEQW

El presente Protocolo establece procesos de rastreabilidad para los alimentos conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos entregados en la modalidad productos a las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW. Entendiéndose además, como rastreabilidad para el presente protocolo: al rastreo de un alimento desde el almacenamiento de un producto final de procesamiento industrializado hasta la entrega a la institución educativa; en el ámbito de aplicación siguiente:

10.3.1 Rastreabilidad Hacia Atrás

- a) Los procedimientos de la rastreabilidad hacia atrás, se realizan en la primera etapa de supervisión y liberación con la recopilación de información de los productos almacenados en el establecimiento del proveedor, antes de la liberación de productos, cuyos procedimientos se encuentran establecidos por el PNAEQW (Protocolo para la Supervisión y Liberación de raciones y productos en establecimientos de proveedores del PNAEQW).

En esta etapa la información registrada de los productos son claves para poder seguir su movimiento hacia su origen, por lo tanto los registros del PNAEQW deberán priorizar la información mínima necesaria siguiente:



Rastreabilidad Hacia Atrás

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?

- Nombre o razón social del proveedor
- Nombre del fabricante y/o Distribuidor y/o Importador
- Nombre del producto.
- Marca del alimento
- Presentación del alimento
- Número de lote o código de lote
- Cantidad
- Fecha de vencimiento del alimento
- Fecha de Recepción del alimento
- Guía y factura

10.3.2 Rastreabilidad Hacia el Interior

- Los procedimientos de la rastreabilidad hacia el interior, se deben realizar durante la segunda y tercera etapa de la supervisión de planta y almacenes y liberación de productos en los establecimientos del proveedor.
- Las Supervisoras o los Supervisores de Plantas y Almacenes verifican la implementación y aplicación del Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes de la institución educativa del proveedor, verificando que en sus registros indiquen los datos de los productos.
- Se debe verificar y registrar los certificados de calidad que se encuentren conforme a las Especificaciones Técnicas de Alimentos de la modalidad productos del PNAEQW.
- La información mínima a verificar y/o registrar es la siguiente:

Rastreabilidad Interna

¿Qué identificación o documentación debe verificar y/o registrarse?

- Kardex
- Registro de selección, control y evaluación de proveedores.
- Certificados de Producto Hidrobiológico
- Certificados de Producto No Hidrobiológico (conserva de productos cármicos)

10.3.3 Rastreabilidad Hacia Adelante

- Culminado el Proceso de Liberación de productos, las Supervisoras o Supervisores de Plantas y Almacenes en la cuarta etapa realizan la aplicación de los instrumentos de Supervisión, que serán ingresados directamente al aplicativo informático SIGO, en esta etapa se registra el detalle de alimentos liberados y se identifica el destino de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos identificando el número de Lote o código de Lote, que serán distribuidos del establecimiento del proveedor a la institución educativa de la modalidad Productos.
- La información mínima a verificar y/o registrar es la siguiente:



Rastreabilidad Hacia el Adelante

¿Qué identificación o documentación debe verificar y/o registrarse?

- Ítem atendido
- Datos de la institución educativa (dirección, nombre y código modular).
- Número de Usuarios atendidos
- Datos del vehículo (marca y Número de placa del vehículo donde se transporte los alimentos).
- Datos del transportista (Nombre y Número de Licencia de conducir).
- Número de Guía de Remisión
- Cantidad de productos (conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos) liberados.
- Descripción del Producto (marca, presentación y fecha de vencimiento)
- Número de Lote o código de Lote
- Número de Entrega
- Fecha de despacho

Ejemplos de Lotes.- El Lote debe indicarse con un código en el producto, de manera visible, legible e indeleble; para ello, podrá reflejarse de distintas formas dependiendo el tipo de envase utilizado. El código de lote puede ser numérico o alfa numérico (número y/letras).

Ejemplos referenciales de LOTES

FECHA DE ELABORACION + PRODUCTO + N° DE
CERRADORA

DIA DEL AÑO + PRODUCTO + TURNO DE TRABAJO +
LINEA DE PRODUCCION

FECHA DE ELABORACIÓN + LINEA DE PRODUCCION

FECHA DE ELABORACIÓN + N° DE AUTOCLAVE +
NUMERO CORRELATIVO DE ESTERILIZACIÓN

FECHA DE ENVASADO + CODIGO DEL PROVEEDOR +
LINEA DE PRODUCCION

Fuente: Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector
Alimentario de Navarra Subsector Preparación y
Conservación de Frutas y Hortalizas

- c.) El SIGO vincula el detalle de alimentos de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos liberados, con el código modular de la institución educativa a la cual se dará la provisión del servicio alimentario de la modalidad Productos, con ello se realizará el control de lote o código de lote del alimento por parte del PNAEQW.



- d.) El SIGO, a través del aplicativo QW Proveedores proporciona la información registrada de los alimentos liberados, para la confección de la guía de remisión, identificando el número del lote de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que serán entregados a las instituciones educativas.
- e.) Con la información proporcionada por el SIGO de los productos liberados, el proveedor genera las Guías de Remisión.
- f.) La o el Supervisor de Compras verifica que la Guía de Remisión presentada por el proveedor en el expediente para el trámite de pago, se encuentre suscrito por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), tenga la información registrada según reporte emitido por el SIGO para la generación de la guía de remisión, con el cual se realizará la rastreabilidad de los alimentos conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos).
- g.) La o el Especialista Alimentario valida la Guía de Remisión presentada por el proveedor en el expediente para el trámite de pago, la cual tenga la información generada en el SIGO para confección de la guía de remisión, con el que se realizará la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos entregados a las instituciones educativas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- h.) En casos no previstos como: falta de servicio de internet, luz u otros factores que no hayan permitido el registro de información en el SIGO para la generación de guías de remisión que identifique el detalle de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos y Número de Lote o código de Lote, culminada la liberación, la Guía de Remisión será registrada manualmente al momento de la entrega de los productos a la institución educativa del PNAEQW, dejando una copia al CAE.

El proveedor dentro de las 24 horas de haber culminado la entrega de alimentos a la institución educativa, comunicará mediante una carta a la Unidad Territorial dando los Lotes identificados en las guías de remisión de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que fueron entregados a la Institución Educativa correspondientes.

La Unidad Territorial inmediatamente recibida la información, a través de las Supervisoras y/o los Supervisores de Plantas y Almacenes realiza el registro y/o actualizaran en el SIGO los lotes identificados en las guías de remisión de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos que fueron entregados a la Institución Educativa correspondiente.

- i.) Con el Número de lote se rastrea el producto entregado a la institución educativa en caso exista una no conformidad, que podría dar inicio a la suspensión del servicio alimentario y posterior retiro de productos considerados como potencial riesgo para la salud pública.
- j.) La Supervisora o el Supervisor de Planta y Almacenes de la Unidad Territorial es responsable del registro de información en la base de datos del SIGO, sobre el detalle de los alimentos (producto, marca, presentación, fecha de vencimiento), Número de Lote o código de Lote de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos liberados por institución educativa.
- k.) La Monitora o Monitor de Gestión Local de la Unidad Territorial es responsable del monitoreo en la institución educativa. Durante la supervisión a la institución educativa verifica los alimentos en almacén y corroboran físicamente con la información detallada del Lote o código del



Lote de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos en la Guía de Remisión, la correspondencia de Lotes o código de Lote de los productos entregados por el proveedor.

- I.) La rastreabilidad, internaliza en el proveedor del PNAEQW una cultura de buenas prácticas de control de rastreabilidad de alimentos.

10.4 Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la rastreabilidad.

Los criterios para la agrupación de productos como las conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, se basan en que son alimentos asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y a las constantes alertas sanitarias por (ETA).

Los grupos de productos que serán rastreados durante la liberación y entrega por el proveedor a la institución educativa son los siguientes:

Grupo de Producto de Origen Animal Hidrobiológico (POA H)

- Conserva de pescado en aceite vegetal
- Conserva de pescado en agua
- Conserva de pescado en salsa de tomate
- Conserva de albóndigas de pescado en salsas
- Anchoqueta salada prensada

Grupo de Producto de Origen Animal No Hidrobiológico (POA NH)

- Conserva de carne de pollo
- Conserva de carne de res
- Conserva de bofe de res
- Conserva de carne de cerdo
- Conserva de carne de pavita
- Conserva de sangrecita
- Conserva de mollejeta

10.5 Procedimiento para localización, suspensión del servicio alimentario, inmovilización y retirada de productos no conformes o potencial de alerta o crisis alimentaria

El PNAEQW, a través del Comité de Atención de Denuncias Quejas y Reclamos de la Unidad Territorial (Protocolo de acciones frente a Denuncias, Queja y/o Reclamos a la gestión del Servicio Alimentario) y del Comité de Gestión de la Comunicación en Situación de Crisis (Protocolo de Gestión de Comunicación en Situación de Crisis del PNAEQW) de acuerdo a sus competencias, actuarán rápidamente ante una alerta o crisis alimentaria conforme a los procedimientos establecidos en sus respectivos Protocolos.

El presente Protocolo de rastreabilidad complementa procedimientos de los Protocolos antes mencionados, identificando el lote afectado mediante un sistema de rastreabilidad implementado en el Sistema de Información de Gestión Operativa (SIGO), con procedimientos ágiles, precisando que la rastreabilidad que se realizará corresponde a los casos clasificados en la tipología de: Afectación a la Salud y problemas relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos distribuidos por el PNAEQW.



10.5.1 Localizar el producto afectado

- a) El PNAEQW implementa un Sistema de Gestión de Rastreabilidad para identificar productos no conformes, para ello tiene que disponer de información registrada en el SIGO por el Supervisor de Planta y Almacenes durante la Supervisión y Liberación de productos lo que permite la identificación y localización del producto afectado mediante el lote o código de lote del alimento conserva de producto hidrobiológico y no hidrobiológico (conserva de productos cárnicos).
- b) Tomado conocimiento la Unidad Territorial, del caso de una institución educativa afectada por un alimento de conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, la Jefa o el Jefe de la Unidad Territorial dispone que la Coordinadora o el Coordinador Técnico Territorial, juntamente con la Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes, verifiquen la información registrada en el aplicativo SIGO de los alimentos liberados para proceder con la rastreabilidad.
- c) La Supervisora o Supervisor de Planta y Almacenes de la Unidad Territorial, busca en el SIGO la información registrada de los alimentos liberados a la institución educativa reportada y rastrea mediante el Lote su entrega en otras instituciones educativas que reporte el sistema de rastreabilidad. Asimismo verifica la documentación de los controles realizados durante la Supervisión y Liberación y Distribución hasta la entrega a la institución educativa atendida por el PNAEQW, reportada en la Guía de Remisión, donde identifica la información siguiente:
- Ítem atendido.
 - Datos de la institución educativa (dirección, nombre y código modular).
 - Número de Usuarios atendidos.
 - Datos del vehículo (tipo y N° de placa del vehículo donde se transportó los alimentos).
 - Datos del transportista (Nombre y Número de licencia de conducir).
 - Número de Guía de Remisión.
 - Cantidad de productos (conserva de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos) liberados.
 - Número de lote o código de lote.
- d) Asimismo, dicha Supervisora o Supervisor verifica en el SIGO información registrada durante la supervisión y liberación: Ficha de Supervisión de Planta o Almacenes; Ficha de Evaluación del Producto, la información recogida durante la rastreabilidad hacia el interior y rastreabilidad hacia atrás, tales como:
- Nombre o razón social del proveedor.
 - Nombre del fabricante y/o Distribuidor y/o Importador.
 - Nombre del producto.
 - Marca del alimento.
 - Presentación del alimento.
 - Cantidad.
 - Fecha de vencimiento del alimento.



- Fecha de Recepción del alimento.
- Certificados de Calidad (requisitos establecidos en las ETA).
- Número de entrega.

10.5.2 Conocer la naturaleza del incidente

10.5.2.1 Fuente Informativa

El Comité ante la alerta o crisis alimentaria, debe evaluar no solo la cantidad sino también la calidad de la información. Los principales medios de transmisión de esta información específica son la transmitida por la Autoridad competente, los tradicionalmente denominados medios de comunicación de masas de las nuevas tecnologías (especialmente destacable es el uso de Internet ante la búsqueda de información específica sobre cualquier materia relacionada con la salud), los profesionales sanitarios, ingenieros en Industrias Alimentarias u profesionales afines, fabricantes y miembros del entorno laboral.

10.5.2.2 Información de organizaciones representativas

Considerando la importancia que la comunicación de la información tiene en la percepción del riesgo en materia de Seguridad Alimentaria, distintos organismos nacionales e internacionales han centrado gran parte de sus esfuerzos en los aspectos de comunicación científica, tenemos al Comité de Seguridad Alimentaria de la FAO, proporciona información acerca del Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre inocuidad de los Alimentos, programado por la FAO y la OMS, entre otros.

El Comité de Denuncias Quejas y Reclamos (DQR) y Comité de Gestión de la Comunicación en Situación de Crisis, recopila la información determinante de la posible causa que ha provocado la crisis alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

10.5.3 Informar a las Autoridades competentes.

La Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, realiza las siguientes acciones:

- Transmitir la siguiente información a la Autoridad Sanitaria competente.
 - Emitir toda la información relativa al riesgo presentado.
 - Comunicar la declaración de la situación de alerta o crisis, su clasificación y descripción.
 - Comunicar las medidas provisionales adoptadas.
 - Emitir información de quienes conforman el Comité de Gestión de la Comunicación en Situación de Crisis del PNAEQW, así como del Comité de Atención de Denuncias Quejas y Reclamos de la Unidad Territorial y su interlocutor.
 - Comunicar las medidas que el comité está adoptando.
 - Comunicar cualquier hallazgo relevante que se produzca durante la gestión de la alerta o crisis.



- El comité debe desestimar la alerta alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos (ETA), si no existe riesgo, la cual será determinada por la Autoridad Sanitaria competente. Si existe riesgo, actuará de forma conjunta con la Autoridad Sanitaria competente.

10.5.4 Adoptar medidas correctivas

El PNAEQW, debe adoptar las medidas correctivas siguientes:

- La Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación: Analizar las implicaciones y responsabilidades.
- La Unidad Territorial: Prevenir repercusiones inmediatas.
- La Unidad Territorial: Analizar y prevenir los efectos a largo plazo.
- La Unidad de Organización de las Prestaciones: Acciones correctivas para mejorar los procesos que no han funcionado correctamente.
- La Unidad Territorial: Informar a las partes implicadas de que el problema está solucionado y dará a conocer las medidas adoptadas.
- La Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación: Evaluar y medir los resultados.
- La Unidad de Supervisión Monitoreo y Evaluación en coordinación con la Unidad Territorial: Declaran el final de la crisis.

10.5.5 Informar a otros operadores de interés

La Jefa o Jefe de la Unidad Territorial, realiza las siguientes acciones:

- Comunicar a la UGEL a la que pertenece la institución educativa afectada, sobre las medidas adoptadas. Así como la decisión de la suspensión del servicio alimentario.
- Comunicar y dará seguimiento al proveedor para:
 - Que proceda según su Plan de rastreabilidad a retirar el producto no conforme de la IE.
 - No retirar el producto si se llega a la conclusión que no procede la alerta o crisis alimentaria.

En cualquiera de las situaciones debe estar autorizada por la Autoridad Sanitaria competente.

En cualquier caso, se deberá minimizar la exposición del consumidor al posible riesgo alimentario y evitar percepciones incorrectas que afecten la imagen institucional y/ o sectores afectados.

10.5.6 Realizar el Informe del Incidente y sacar conclusiones

Se debe considerar que en casos de que se haya producido un incidente, la Unidad Territorial deberá elaborar un informe de lo sucedido, evaluarlo y sacar conclusiones sobre cómo mejorar la forma de actuar, que es remitido a la Unidad de Supervisión y Monitoreo.



XI. DISPOSICIONES FINALES

- 11.1. El presente protocolo de rastreabilidad de los productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para la distribución en las instituciones educativas del PNAEQW, se complementa con las actividades de supervisión y liberación de raciones y productos, establecido en el Protocolo para la Supervisión y

Liberación de Raciones y Productos en Establecimientos de proveedores del PNAEQW. Asimismo, se complementa con las actividades vinculadas al procedimiento para localización, suspensión del servicio alimentario, inmovilización y retirada de productos no conformes, en los casos o tipologías de: Afectación a la Salud y Alimentos en presunto mal estado, establecidas en el Protocolo de acciones frente a Denuncias, Queja y/o Reclamos a la gestión del Servicio Alimentario; Así como en el Protocolo de Gestión de la Comunicación en Situaciones de Crisis del PNAEQW.

- 11.2. Los aspectos no contemplados en el presente Protocolo, se regirán de acuerdo a las Normativas emitidas por el PNAEQW.
- 11.3. Las coordinaciones con la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y otras Unidades Técnicas del PNAEQW, conllevan a la implementación de acciones que conduzcan a la mejora continua de los procesos descritos en el presente Protocolo.

XII. REGISTROS

12.1 Detalle de Alimentos de conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos liberados por Institución Educativa de la Modalidad Productos que será verificado y registrado en el SIGO:

- ✓ Datos del Establecimiento del proveedor ¹⁰
- ✓ Item, fecha de liberación, Periodo
- ✓ Código modular de la institución educativa
- ✓ Nivel educativo (inicial, primaria, secundaria)
- ✓ Cantidad programada
- ✓ Tipo de producto (Conserva de Productos de Origen Animal Hidrobiológico y Producto de Origen Animal No Hidrobiológico)
- ✓ Lote o código de lote
- ✓ Marca
- ✓ Presentación
- ✓ Fecha de Vencimiento
- ✓ Cantidad entregada
- ✓ Número de entrega

12.2 Formato de Guía de Remisión

Es un documento emitido por el Proveedor que ha cumplido con las entregas de acuerdo al contrato de productos, según el Manual de Transferencias y Rendiciones de Cuentas del PNAEQW, debe presentar en la Unidad Territorial en el expediente de conformidades de entrega conforme a los plazos establecido en el contrato; asimismo, deberá contener el detalle los alimentos conservas productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos para el control de rastreabilidad establecido por el PNAEQW, con el siguiente detalle:

- ✓ Campo Código: Deberá detallar por cada producto el Número de Lote o código de Lote que le corresponda.
- ✓ Campo Descripción: Detallará el tipo de producto, marca, presentación y fecha de vencimiento.
- ✓ Campo Cantidad: Detallar, el número de unidades del producto.
- ✓ Campo Unidad de Medida: Detallar, Kg.



¹⁰ Detalle según los formatos establecidos en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de productos en establecimiento de proveedor del PNAEQW.

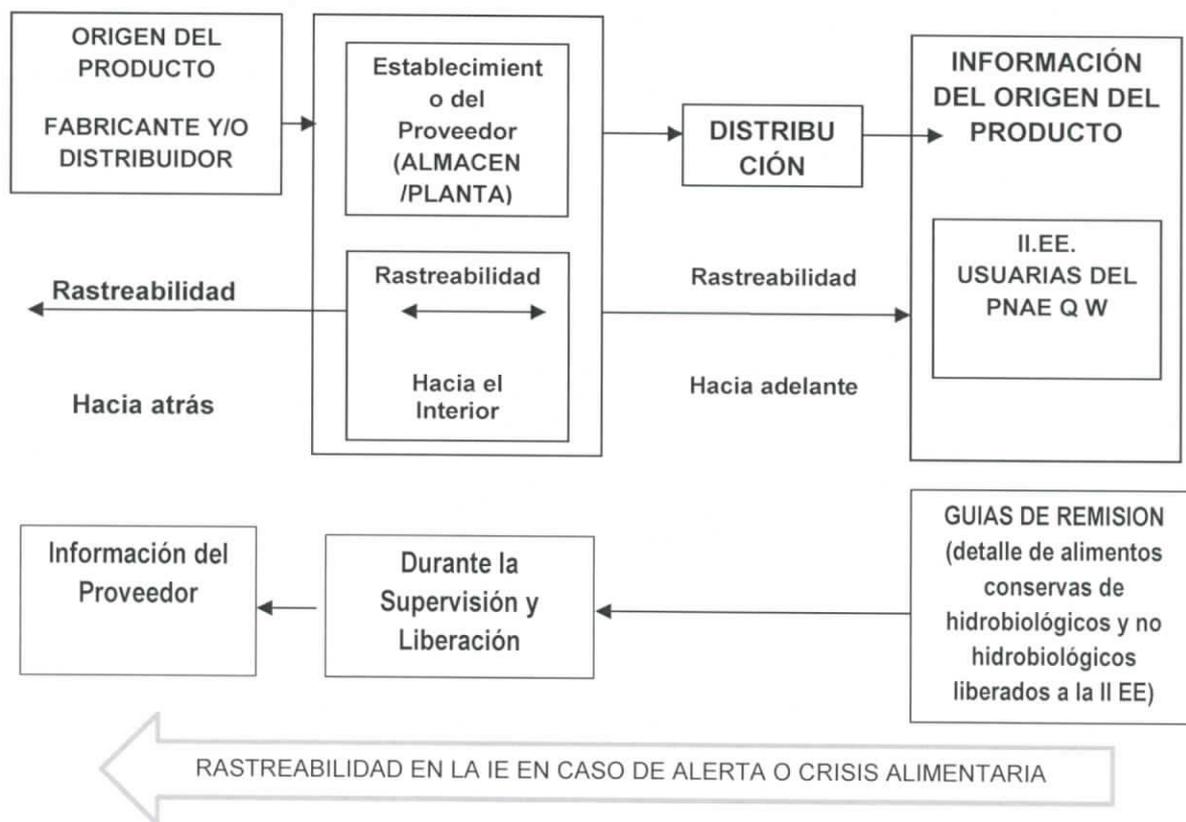
- ✓ Campo Peso: Detalla la cantidad de masa de la totalidad de unidades de productos expresado en Kg.

XIII. ANEXOS

- ANEXO N° 01 : Esquema General de Rastreabilidad
- ANEXO N° 02 : Modelo Guía de Remisión modalidad productos
- ANEXO N° 03: Formato referencial para el control de la rastreabilidad de productos de proveedores
- ANEXO N° 04: Flujograma de procesos de rastreabilidad de productos hacia adelante.



ANEXO N° 01 Esquema General de Rastreabilidad



ANEXO N° 02
MODELO GUIA DE REMISIÓN MODALIDAD PRODUCTOS

 INVERSIONES CAMILA E.I.R.L. ELABORACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR MAYOR Y MENOR JR. HUÁNUCO 660 DOMICILIO FISCAL:		R.U.C. 20923490544 GUÍA DE REMISIÓN REMITENTE 005 - N° 001327	
FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE INICIO DEL TRASLADO:		
UNIDAD DE TRANSPORTE / CONDUCTOR MARCA N° FLACA: R.U.C.: UC. DE CONDUCIR: CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN:		EMPRESA DE TRANSPORTES NOMBRE: RUC:	
PUNTO DE PARTIDA		DOMICILIO DE LLEGADA	
COMPROBANTE DE PAGO TIPO: N°:		DESTINATARIO RAZÓN SOCIAL: R.U.C.: DIRECCIÓN:	
(Empty space for product details and notes)			
MOTIVO DE TRASLADO			
<input type="checkbox"/> VENTA <input type="checkbox"/> VENTA SUJETA A CONFIRMACIÓN DE LA COMPRA <input type="checkbox"/> COMPRA <input type="checkbox"/> CONSOLIDACIÓN <input type="checkbox"/> DEVOLUCIÓN <input type="checkbox"/> TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE LA MISMA EMPRESA <input type="checkbox"/> TRASLADO DE BIENES PARA TRANSFORMACIÓN <input type="checkbox"/> SECCOJO DE BIENES TRANSFORMADOS <input type="checkbox"/> TRASLADO POR EMISOR ITNERANTE <input type="checkbox"/> COMPROBANTE DE PAGO.		<input type="checkbox"/> TRASLADO ZONA PRIMARIA <input type="checkbox"/> IMPORTACIÓN <input type="checkbox"/> EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/> OTROS () EXPIRACION () REINSTRUMENTACION () IEL.	
		Conformidad del Cliente Sr. (n) _____ DESTINATARIO	

Modelo de Guía de Remisión (Formato A4)

Información a registrar:

- N° de Lote
- Tipo de producto, marca, presentación, fecha de vencimiento.
- Cantidad
- Unidad de medida
- Peso total



ANEXO N° 03
**FORMATO REFERENCIAL PARA EL CONTROL DE LA RASTREABILIDAD DE PRODUCTOS DE
PROVEEDORES**

Rastreabilidad hacia atrás.

Nombre o razón social del proveedor	Nombre del fabricante y/o distribuidor y/o importador	Fecha de recepción	Nombre del producto	Cantidad	Marca y presentación	Número de lote	Fecha de Vencimiento	Certificados de Calidad (*)

(*) Está referido a los requisitos de certificación obligatoria de las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW.

(**) Se podrá incorporar campos de observaciones, incidencias y responsable

Rastreabilidad hacia el interior.

Nombre del producto	Marca y presentación	Requisitos de certificación obligatorios	Número de lote	Fecha de Vencimiento

Rastreabilidad hacia adelante

Fecha de despacho	Ítem atendido	Cantidad atendida	Nombre del producto	Número de lote	Fecha de vencimiento	Datos del vehículo (marca, número o de placa)	Datos del transportista (nombre y número de licencia de conducir)	N° de Guía de Remisión	Datos de la Institución Educativa (dirección, nombre y código modular)	N° de Usuarios atendidos

(*)Se podrá incorporar campos de observaciones, incidencias y responsable



ANEXO N° 04
FLUJOGRAMA DE PROCESOS DE RASTREABILIDAD DE PRODUCTOS HACIA ADELANTE

