

Santiago De Surco, 30 de Octubre del 2019

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000343-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D001356-2019-MIDIS/PNAEQW-USME de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación; el Memorando N° D003063-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM y el Informe Técnico N° D000098-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000572-2019-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 y los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, 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, señala como una de las funciones de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación: *“Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo”*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 400-2018- MIDIS/PNAEQW, se aprobó el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo N° PRT-034-PNAEQW-USME, Versión N° 01;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000235-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 30.10.2019 15:11:33 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR
CONDOR Victor Carlos FAU
20550154065 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 30.10.2019 15:10:05 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MORI
ISUISA Willians FAU 20550154065
hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 30.10.2019 15:08:52 -05:00

Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Versión N° 03, que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2020;

Que, el numeral 18 del citado Manual, establece que: *“Las unidades orgánicas de la Sede Central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva”*;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación mediante Memorando N° D001356-2019-MIDIS/PNAEQW-USME, remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el proyecto de “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión N° 02;

Que, mediante Informe Técnico N° D000098-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, y Memorando N° D003063-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización opina favorablemente para la aprobación del documento propuesto, toda vez que cumple con lo establecido en la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; además, es congruente con el Manual de Operaciones del PNAEQW vigente, con el Plan Operativo Institucional y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000572.-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de Protocolo presentado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, por lo que considera viable su aprobación;

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

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

SE RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión N° 02, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2020.

Artículo 2. DISPONER que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 400-2018-MIDIS-PNAEQW, que aprueba el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión N° 01, se mantendrá vigente hasta la finalización de la prestación del servicio alimentario 2019.

Artículo 3. DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento PRT-034-PNAEQW-USME, Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.galiwarma.gob.pe) 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	02	20	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 343 -2019-MIDIS-PNAEQW	30/10/2019

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

<p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación</p> <p>Firma</p> <p>VICTOR CARLOS SALAZAR CONDOR Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>Fecha elaboración:</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización</p> <p>Firma</p> <p>WILIANIS MORI ISUISA Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>Fecha elaboración:</p>	<p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica</p> <p>Firma</p> <p>JOSE AURELIO RAMIREZ GARRO Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>Fecha elaboración:</p>
--	---	---

ÍNDICE

	Página
1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. BASE LEGAL	3
4. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS	4
5. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	4
6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	4
7. RESPONSABILIDADES	8
8. DISPOSICIONES GENERALES.....	8
9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	9
10. DISPOSICIONES FINALES.....	18
11. ANEXOS	18



1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad por todo el personal involucrado en el manejo de productos no conformes, los proveedores del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.

2. ALCANCE

Es de cumplimiento obligatorio por todo el personal involucrado en el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad, los proveedores del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.

3. BASE NORMATIVA

- 3.1 Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 3.2 Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- 3.4 Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.5 Decreto Legislativo N° 1290, que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
- 3.6 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- 3.7 Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 3.8 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.9 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su modificatoria.
- 3.10 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar y sus modificatorias.
- 3.11 Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.12 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.13 Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.
- 3.14 Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 3.15 Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.16 Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas de alimentos y bebidas de consumo humano.
- 3.17 Resolución Ministerial N° 1020-2010-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.
- 3.18 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.
- 3.19 Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo.



- 3.20 Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- 4.1 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 PRT-039-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, o la que lo actualice.
- 4.4 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la atención de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-045-PNAEQW-USME, Protocolo para la atención de alertas identificadas durante el proceso de compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6 DIR-027-PNAEQW-UAJ, Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos procesales a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario 2020 del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5. ABREVIATURAS Y SIGLAS

CAE	: Comité de Alimentación Escolar.
CTT	: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial de la Unidad Territorial.
ES	: Especialista en supervisión.
ETA	: Enfermedad transmitida por alimentos
IE	: Institución Educativa Pública.
IIEE	: Instituciones Educativas Públicas.
JUT	: Jefa o Jefe de Unidad Territorial.
MGL	: Monitora o Monitor de Gestión Local.
NTP	: Norma Técnica Peruana.
PNAEQW	: Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma.
SC	: Supervisora o Supervisor de Compras.
SPA	: Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes de la Unidad Territorial.
SANIPES	: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
SENASA	: Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
UOP	: Unidad de Organización de las Prestaciones.
USME	: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación.
UT	: Unidad Territorial.



6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

6.1 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye a los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias que se utilizan solamente como medicamentos¹.

6.2 Alerta Sanitaria

Situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las

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

medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una ETA y/o daño para la salud del consumidor².

6.3 Alimento apto

Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente³.

6.4 Alimento no apto para el consumo humano

Un alimento es no apto para el consumo humano cuando no cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.

6.5 Alimento elaborado industrialmente

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano⁴.

6.6 Autoridad Local

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

6.7 Calidad alimentaria

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

6.8 Calidad Sanitaria

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

6.9 Contaminación cruzada

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

6.10 Decomiso

Medida de seguridad preventiva o medida complementaria a la sanción que ejercita la autoridad competente y que consiste en la privación definitiva de la propiedad del alimento o pienso a favor del Estado⁷.

6.11 Defecto

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

6.11.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo, por ejemplo:

- a) Residuos de pesticidas y plaguicidas por encima de los límites máximos permisibles (perceptible a los sentidos).



² Resolución Ministerial N°222-2009-SALUD que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano"

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

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

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

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

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

- b) Envases hinchados.
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre.
- e) Abolladuras que comprometan la hermeticidad del envase.
- f) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético).
- g) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto insectos vivos o muertos (moscas, cucarachas, u otros que pongan en riesgo la salud de los usuarios), excreta de animales, piedra, aguja, metal, vidrio, astilla, entre otros.
- i) otros que afecten la inocuidad del producto.

6.11.2 Defecto mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso, por ejemplo:

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

6.11.3 Defecto menor

Es un incumplimiento de la especificación técnica que no hace a la unidad inadecuada para su uso, por ejemplo:

- a) Pequeñas anomalías en la apariencia (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- b) Materias extrañas propias de la naturaleza del producto (cascarilla de granos, pedúnculo de vegetales, gónadas en conservas de pescado, entre otros).
- c) Unidades que no cumplen con la cantidad de líquido de gobierno.
- d) Otros defectos que no afecten la calidad sanitaria del producto.

6.12 Disposición final

Es una medida sanitaria de seguridad por la cual se establece el destino final o último de los alimentos no aptos para el consumo humano. La disposición final comprende la destrucción, el destino para consumo animal o el destino para uso industrial⁸.

6.13 Idoneidad

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

6.14 Incautación

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

6.15 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



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

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

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

para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición¹¹.

6.16 Inocuidad de los alimentos

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan¹².

6.17 Lote

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

6.18 Medida Sanitaria de Seguridad

Constituye toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Las medidas sanitarias de seguridad aplicadas en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son: Inmovilización, retiro del mercado de alimentos y piensos, comiso o decomiso, incautación, disposición final, suspensión de actividades, cierre temporal del establecimiento¹⁴.

6.19 Piensos

Alimentos de origen agropecuario destinados a la alimentación de animales de abasto¹⁵.

6.20 Productos no conformes

Es un lote de alimentos que no cumplen con los requisitos establecidos en los documentos normativos del PNAEQW y/o de las autoridades sanitarias.

a) Productos no conformes relacionados a aspectos de Inocuidad:

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

b) Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad:

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

6.21 Productos vencidos

Aquellos que han excedido o superado su fecha de vencimiento.

6.22 Productos infestados

Aquellos contaminados por agentes parásitos externos o internos (vivos o muertos y sus larvas).

6.23 Proveedor

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

6.24 Rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de la cadena alimentaria¹⁶.



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

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

¹³ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

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

¹⁵ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

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

6.25 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 especificados¹⁷.

6.26 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 alimentaria¹⁸.

7. RESPONSABILIDADES

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

8. DISPOSICIONES GENERALES

A continuación, se detallan las situaciones en las que se presentan los productos no conformes.

8.1 Oportunidades o situaciones en que se identifican los productos no conformes:

- 8.1.1 Durante la supervisión y liberación realizada en los establecimientos de los proveedores.
- 8.1.2 Durante las actividades de supervisión a la prestación del servicio alimentario.
- 8.1.3 Reportados mediante una queja y/o alerta por los integrantes del CAE, la comunidad educativa y/o terceros; o por el proveedor del PNAEQW.
- 8.1.4 Por comunicación y/o pronunciamiento de la autoridad sanitaria competente.

8.2 Autoridades sanitarias competentes

8.2.1 Nivel Nacional:

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



¹⁷ Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos".

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

8.2.2 Nivel Regional (Jurisdiccional de la Unidad Territorial):

- Dirección de Redes Integradas de Salud (DIRIS) en el ámbito de Lima Metropolitana, Direcciones Regionales de Salud (DIRESA), Gerencias Regionales de Salud (GERESA) o la que hagan sus veces y sedes descentralizadas o desconcentradas de SANIPES o SENASA.

8.2.3 Nivel Local

- Redes y Microredes de Salud u otras.

8.3 Pronunciamientos de las autoridades sanitarias a nivel nacional respecto a los productos vencidos

- 8.3.1** Para el caso de productos industrializados vencidos¹⁹, se debe aplicar la disposición final del producto, de acuerdo con la normativa sanitaria vigente.
- 8.3.2** Para el caso de productos pesqueros vencidos²⁰, se debe comunicar a SANIPES, a fin de realizar las acciones de disposición final.
- 8.3.3** Para el caso de productos de procesamiento primario vencidos²¹, se debe aplicar su disposición final, de acuerdo con la normativa sanitaria vigente.

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1 Manejo de productos no conformes identificados en la supervisión y liberación en las plantas y/o almacenes de los proveedores del PNAEQW

9.1.1 Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad:

- a. De identificarse productos no conformes en la planta y/o almacén del proveedor, inmediatamente la o el SPA comunica al representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la o el CTT, sobre el hallazgo no conforme.
- b. En la modalidad de raciones y productos, la o el SPA suspende el uso de la materia prima o insumo y/o suspende la liberación del lote del producto no conforme respectivamente, verificando que se traslade al área de cuarentena del establecimiento del proveedor, lugar que no representa riesgo de contaminación cruzada, precisándose que dichos alimentos no deben ser distribuidos, utilizados ni consumidos y deben encontrarse identificados (rotulado que indique que el lote del producto es no conforme).
- c. La o el SPA registra la información y los datos del hallazgo en el acta de supervisión y liberación del Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW, realiza la toma fotográfica, videos u otros, que sustenten que el producto es no conforme. Además, registra toda información relevante que permita realizar la rastreabilidad de los alimentos en cuestión.



¹⁹Oficio N°1300-2017/DECOVI/DIGESA, indica que los productos vencidos no garantizan su calidad ni inocuidad por encontrarse en la situación de "vencidos" y constituye un riesgo a la salud de los consumidores

²⁰Oficio N°373-2017-SANIPES-DE, de identificarse productos con fecha vencida, el PNAEQW deberá hacer de conocimiento a la Dirección de Supervisión y Fiscalización del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, a efectos que se disponga el destino de los productos con fecha vencida; los cuales deben ser enviados a disposición final (reducción o eliminación) en cumplimiento de los principios de alimentación saludable y segura

²¹Oficio N°0691-2017-MINAGRI-SENASA-DIAIA, SENASA no regula algún etiquetado nutricional o que señale fechas máximas de consumo o vencimiento. Asimismo, todo alimento que no se encuentre apto por motivos de inocuidad (principalmente por contaminación química o microbiológica que exceda los límites máximos) no podrá ser destinado al consumo humano ni animal, debiendo procederse a su destrucción.

- d. El proveedor puede solicitar la evaluación de otro lote del producto no conforme, para lo cual debe ceñirse a lo dispuesto en el Protocolo para la Supervisión y Liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW.
- e. La o el SPA, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, remite un informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, con los detalles del hallazgo y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo de la materia prima o insumo o la no distribución del alimento no conforme.
- f. La o el CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico, a la o el jefe de la USME y a la o el ES de la USME, sobre el hallazgo del producto no conforme.
- g. La o el jefe de la USME comunica a las o los jefes de las Unidades Territoriales, a fin de que se adopten las acciones preventivas que incluirán el no uso (en caso de materias primas e insumos) y/o la no liberación y/o el no consumo (en caso de haberse distribuido el lote del producto no conforme en las IIEE), dicha comunicación se realizará con copia a las o los jefes de la UGCTR y la UOP.
- h. La o el JUT previa coordinación con la o el jefe 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 de que se realice la vigilancia sanitaria al producto, al establecimiento del proveedor y/o fabricante y se defina la aptitud de uso (apto/no apto).
- i. La o el JUT que solicita la vigilancia sanitaria a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, remite información sobre la identificación y cantidades del producto no conforme en el establecimiento del proveedor (producto que quedó en custodia), para que el inspector de la autoridad sanitaria realice la toma de muestras y la ejecución de los análisis, de corresponder.
- j. Adicionalmente, en caso el establecimiento productivo del fabricante del producto no conforme, se encuentre fuera del ámbito de la jurisdicción de la UT donde se identificó el hallazgo, la o el ES de la USME se comunica con la o el CTT de la UT donde se encuentra el fabricante, para que la o el JUT solicite la vigilancia sanitaria (establecimiento del fabricante) a la autoridad sanitaria de su jurisdicción.
- k. Cuando no se cuenten con sedes descentralizadas y/o desconcentradas de las autoridades sanitarias, la o el jefe de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, respecto a la identificación y cantidades del producto no conforme, para que se realice la vigilancia sanitaria.
- l. Una vez ejecutada la vigilancia sanitaria y recibido el resultado de la autoridad sanitaria, la o el jefe de la USME comunica a las y los jefes de las Unidades Territoriales dichos resultados para que se gestione el cumplimiento del pronunciamiento de la autoridad sanitaria nacional.
- m. En caso de que el pronunciamiento sea de la autoridad sanitaria regional, la o el JUT comunica a la o el jefe de la USME en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas.
- n. En caso el lote del producto no conforme haya sido distribuido en las Unidades Territoriales, el proveedor solicita autorización a la o el JUT, para la reposición del producto. La o el JUT evalúa si es procedente o



no, autorizar la reposición y de ser el caso gestiona y/o autoriza dicha reposición, con la finalidad de garantizar el servicio alimentario.

- o. Para la reposición del producto no conforme, el proveedor debe proceder de acuerdo con lo dispuesto en el Protocolo de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW.
- p. Cuando la autoridad sanitaria competente, determine como medida sanitaria de seguridad de retiro del mercado o el PNAEQW disponga el retiro del producto no conforme de las IIEE debido a la presencia de defectos críticos, la o el JUT notifica al proveedor del servicio alimentario, para que proceda al retiro del producto no conforme según el plazo establecido por la autoridad sanitaria o en el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación por el PNAEQW, suscribiendo el acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N° 01) firmada por un integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el recojo de los productos no conformes.
- q. El proveedor sustenta el retiro del producto no conforme mediante el acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N° 01). En caso no se encuentre el producto o éste ya haya sido consumido en las IIEE, el proveedor debe suscribir el acta respectiva, consignando dicha información.
- r. 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 destrucción del producto, la o el jefe de la USME comunica a las o los jefes de las Unidades Territoriales dicha información, la cual debe ser comunicada por la o el JUT al proveedor para su cumplimiento.
- s. Ejecutada la medida sanitaria de seguridad, el proveedor y/o el fabricante debe remitir las evidencias de su ejecución a la autoridad sanitaria, debiendo haber participado en dicho acto, como mínimo un representante de la UT y otros en el marco de su competencia.
- t. En caso la autoridad sanitaria se pronuncie indicando que el producto es apto para el consumo humano, la o el jefe de la USME comunica a las o los jefes de las Unidades Territoriales, que se levante la medida preventiva establecida por el PNAEQW.
- u. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes, la o el JUT debe comunicar, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el proveedor a la o el jefe de la USME.

9.1.2 Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad:

- a. De identificarse productos no conformes relacionados a aspectos de calidad o defecto mayor en la planta y/o almacén del proveedor, inmediatamente la o el SPA comunica al representante legal y/o responsable de control de calidad del establecimiento y a la o el CTT, sobre el hallazgo no conforme.
- b. En la modalidad de raciones y productos, la o el SPA realiza un muestreo más estricto de las materias primas e insumos o productos que presenten no conformidad, aplicando un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto (ejemplo si se aplicó un nivel de inspección S-2 se aplica ahora el nivel de inspección S-3); de obtener la misma observación la o el SPA, suspende el uso de la



materia prima o insumo y/o suspende la liberación respectivamente del lote del producto no conforme, el mismo que debe encontrarse identificado (rotulado que indique que el lote del producto es no conforme).

- c. La o el SPA registra la información y los datos del hallazgo en el Acta de supervisión y liberación del Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW, realiza la toma fotográfica, videos u otros, que sustenten que el producto es no conforme, consignando toda información relevante que permita realizar su rastreabilidad.
- d. El proveedor puede solicitar la evaluación de otro lote del producto no conforme, para lo cual debe ceñirse a lo dispuesto en el Protocolo para la Supervisión y Liberación de los establecimientos de Alimentos de proveedores del PNAEQW.
- e. La o el SPA, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, remite un informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, con los detalles del hallazgo y las acciones preventivas tomadas que garanticen el no empleo de la materia prima o insumo, o la no distribución del producto no conforme.
- f. La o el CTT comunica de manera inmediata, vía telefónica y correo electrónico, a la o el jefe de la USME y a la o el ES de la USME, sobre el hallazgo del producto no conforme.
- g. La o el jefe de la USME realiza la comunicación a las o los jefes de las Unidades Territoriales, a fin de que se adopten las acciones preventivas de verificación exhaustiva, aplicando un nivel de inspección superior de la NTP correspondiente al producto (ejemplo si se aplicó un nivel de inspección S-2 se aplica ahora el nivel de inspección S-3), de obtener la misma observación, se suspende la liberación del lote del producto no conforme.
- h. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de calidad o defecto mayor, la o el JUT debe comunicar, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas a la o el jefe de la USME.



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

9.2.1 Productos No Conformes relacionados a aspectos de Inocuidad

- a. Una vez conocido el hecho, la o el CTT designa a una o un SPA y/o a una o un MGL, quienes se constituirán en las instalaciones de la/las institución(es) educativa(s) y realiza la evaluación físico organoléptica de los productos involucrados, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW y elabora el acta de constatación respectiva, acompañada de evidencias fotográficas, videos entre otros. La evaluación se realiza, en presencia de la autoridad local, autoridad de salud, según disponibilidad.
- b. Adicionalmente, la o el SPA y/o la o el MGL realiza la evaluación del/los productos no conformes en otras IIEE. aledañas donde se haya entregado el lote del producto conforme.
- c. En el caso de encontrar productos vencidos, se procederá según lo establecido en el numeral 8.3 del presente protocolo.

- d. De constatarse la existencia de productos no conformes, la o el SPA y/o la o el MGL levanta el acta de constatación disponiendo como medida preventiva la suspensión del uso y consumo del producto no conformes como medida preventiva, hasta finalizar con las investigaciones, consignando toda la información requerida del producto, a efectos de poder realizar su trazabilidad.
- e. La o el MGL y/o la o el SPA brinda apoyo a los integrantes del CAE, a fin de separar todos los productos no conformes del almacén a otro ambiente de la IE, que no represente riesgo de contaminación cruzada para el resto de los alimentos. En el caso que no se cuente con otro ambiente, los productos no conformes son rotulados, protegidos y separados de los demás.
- f. En el caso de productos infestados, la o el SPA y/o la o el MGL brinda asistencia técnica y apoyo a los integrantes del CAE para el retiro de los productos infestados del ambiente de almacén, a otro ambiente de la IE, que no represente riesgo de contaminación cruzada para el resto de los alimentos. Asimismo, se supervisa a las IIEE aledañas donde se distribuyó el mismo lote de productos, y se evalúa si la infestación corresponde sólo a la IE donde se detectó el caso o en todas las IIEE usuarias, para determinar el origen y el alcance de la contaminación del producto no conformes.
- g. La o el MGL y/o la o el SPA, evalúa las condiciones de almacenamiento de/los productos no conformes, ambiente de preparación de los alimentos y el lugar de consumo, verifica si existen situaciones de riesgo que puedan comprometer la inocuidad del producto.
- h. La o el SPA y/o la o el MGL, mantiene permanente comunicación con la o el CTT; asimismo, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas remite informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, detallando el hallazgo que incluya información que permita la rastreabilidad del producto no consumo y las acciones tomadas que garanticen el no consumo del producto no conforme.
- i. La o el CTT comunica vía telefónica y correo electrónico de manera inmediata, a la o el jefe de la USME y a la o el ES de la USME sobre el hallazgo del producto no conforme.
- j. La o el jefe de la USME, realiza la comunicación a las o los jefes de las Unidades Territoriales de manera inmediata, para que se adopten las acciones preventivas que incluirán la no liberación y/o no consumo del lote del producto no conforme.
- k. Las o los CTT de las Unidades Territoriales, identificarán si el o los productos no conformes han sido distribuidos en otras IIEE por el proveedor u otros proveedores, disponiendo la suspensión del uso y consumo del producto no conforme y se realiza el inventario de los productos en cada una de las IIEE.
- l. La o el JUT previa coordinación con la o el jefe de la USME comunica a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, para que realice la vigilancia sanitaria y emita su pronunciamiento respecto a la aptitud del/los productos involucrados. Asimismo, remite información sobre la identificación y las cantidades del lote del producto no conforme en el establecimiento del proveedor; de no contar con stock, comunica si otros proveedores cuentan con el lote del producto no conforme, para que el inspector de la autoridad sanitaria realice el muestreo correspondiente.



- m. En caso el producto no conforme corresponda a la presencia de materia extraña, la o el MGL y/o la o el SPA solicita la evidencia física (tornillo, tuerca, metal, entre otros), para su respectivo envío a la autoridad sanitaria.
- n. En caso los integrantes del CAE, no accedan a brindar la evidencia física (tornillo, metal, entre otros), la o el JUT informa a la autoridad sanitaria el lugar donde quedó en custodia la evidencia física, para que la autoridad sanitaria la solicite.
- o. La o el jefe de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, según lo dispuesto en el literal k) del numeral 9.1.1.
- p. Paralelamente la o el JUT notifica al proveedor, respecto al hallazgo de productos no conformes, a fin de que aplique su Plan de Rastreabilidad y Manejo de Productos No Conformes.
- q. El proveedor, solicita autorización a la o el JUT, para la reposición del producto no conforme, según lo establecido en el Protocolo de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW.
- r. La o el JUT evalúa si es procedente o no autorizar la reposición y de ser el caso gestiona y/o autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar el servicio alimentario.
- s. Para la reposición, el proveedor procede según lo dispuesto en el Protocolo de supervisión y liberación en los establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW.
- t. Cuando la autoridad sanitaria, determine la medida sanitaria de seguridad del retiro del mercado, o el PNAEQW disponga el retiro del producto no conforme de las IIEE, la o el JUT notifica al proveedor del servicio alimentario, que proceda al retiro del producto no conforme según el plazo establecido por la autoridad sanitaria o en el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación por el PNAEQW, suscribe el Acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N° 01), firmada por un integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el recojo de los productos no conformes.
- u. El proveedor sustenta el retiro del producto no conforme mediante el Acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N° 01).
- v. Cuando la autoridad sanitaria emita pronunciamiento declarando que el producto es apto para el consumo humano, la o el JUT comunica los resultados a las y los Presidentes del CAE de las IIEE involucradas.
- w. Si la autoridad sanitaria (nacional o regional) dispone la medida sanitaria de seguridad de destrucción del producto, dicha información debe ser comunicada al proveedor para su cumplimiento. Ejecutada la medida sanitaria de seguridad, el proveedor y/o fabricante debe remitir a la autoridad sanitaria las evidencias donde se verifique que se llevó a cabo su ejecución.
- x. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes, la o el JUT comunica, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas por el proveedor a la o el jefe de la USME.



9.2.2 Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad

- a. La o el CTT asigna a una o un SPA y/o a una o un MGL, quienes se constituirán en las instalaciones de la/las IIEE donde realizan la evaluación físico organoléptica de los productos no conformes, elaborando el Acta de constatación de la alerta y/o queja, acompañada de evidencias fotográficas, videos entre otros.
- b. La evaluación se realiza en presencia de la autoridad local, autoridad de salud, según disponibilidad.
- c. La o el MGL y/o la o el SPA, evalúa las condiciones de almacenamiento de/los productos no conformes, ambiente de preparación de los alimentos y el lugar de consumo y verifica si existen situaciones de riesgo que puedan comprometer la calidad del producto.
- d. Adicionalmente, la o el SPA y/o la o el MGL realiza la evaluación del/los productos observados en otras IIEE aledañas donde se haya entregado el lote del producto no conforme.
- e. De constatar la existencia de productos no conformes relacionados a aspectos de calidad con defecto mayor, la o el SPA y/o la o el MGL, levanta el Acta de constatación de la alerta y/o queja, disponiendo la suspensión del uso y consumo del producto no conforme.
- f. La o el SPA y/o la o el MGL, en el plazo no mayor de veinticuatro (24) horas remite informe a la o el JUT con el visto bueno de la o el CTT, con los detalles del hallazgo que incluyan la información del producto no conforme.
- g. La o el CTT comunica vía telefónica y correo electrónico de manera inmediata, a la o el jefe de la USME y a la o el ES sobre el hallazgo del producto no conforme.
- h. La o el jefe de la USME comunica a las o los jefes de las Unidades Territoriales, a fin que se realice la verificación de la no conformidad en las IIEE, donde se distribuyó el lote del producto no conforme.
- i. Si durante la verificación la o el SPA y/o la o el MGL evidencia que el lote del producto no conforme presenta el defecto mayor, la o el SPA y/o la o el MGL levanta el Acta de constatación correspondiente, disponiendo como medida preventiva la suspensión del uso y consumo del producto no conforme.
- j. Las o los jefes de las Unidades Territoriales, remiten a la o el jefe de la USME, la relación de las IIEE donde se evidenció que el lote del producto no conforme presenta el defecto mayor.
- k. La o el jefe de la USME, remite a la o el jefe de la UGCTR con copia a la o el jefe de la UOP la relación de IIEE donde se evidenció que el lote del producto no conforme presentó el defecto mayor.
- l. La o el JUT debe comunicar a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, a efectos que en el marco de sus competencias realice las acciones pertinentes, dicha comunicación será en un plazo no mayor a veinticuatro (24) horas, vía correo electrónico, lo cual será regularizado con documento formal.
- m. En caso el producto no conforme corresponda a la presencia de materia extraña, la o el MGL y/o la o el SPA solicita la evidencia física (restos



de guantes, entre otros), para su respectivo envío a la autoridad sanitaria.

- n. En caso los integrantes del CAE, no accedan a brindar la evidencia física, se informa a la autoridad sanitaria el lugar donde quedó en custodia la evidencia física, a fin de que la autoridad sanitaria la solicite.
- o. Cuando no se cuenten con sedes descentralizadas y/o desconcentradas de las autoridades sanitarias, la o el jefe de la USME informa a la autoridad sanitaria del nivel nacional, para que se tomen las acciones pertinentes de acuerdo a sus competencias.
- p. Cuando el PNAEQW disponga el retiro del producto no conforme de las IIEE debido a la presencia de defectos mayores, la o el JUT notifica al proveedor del servicio alimentario, que se proceda al retiro del producto no conforme, en el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de efectuada la notificación por el PNAEQW, suscribe el Acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N°01), firmada por un integrante del CAE, en cada una de las IIEE donde se efectúe el recojo de los productos no conformes.
- q. El proveedor sustenta el retiro del producto no conforme mediante el acta de retiro de productos no conformes de las IIEE (Anexo N°01).
- r. El proveedor, solicita autorización a la o el JUT, para la reposición del producto no conforme, el mismo que evalúa si es procedente o no autorizar la reposición y de ser el caso gestiona y/o autoriza dicha reposición con la finalidad de garantizar el servicio alimentario.
- s. Para la reposición, el proveedor debe proceder de acuerdo con lo dispuesto en el Protocolo de Supervisión y Liberación en los Establecimientos de alimentos de proveedores del PNAEQW.
- t. Para concluir las actividades relacionadas al manejo de productos no conformes relacionados aspectos de calidad con defecto mayor, la o el JUT comunica, mediante informe, los actuados y las medidas correctivas adoptadas a la o el jefe de la USME.



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

- 9.3.1 En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización debe asegurarse la rastreabilidad de los alimentos. De igual manera, los proveedores deben asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier situación que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos o presenten defectos mayores.
- 9.3.2 El proveedor del PNAEQW, debe implementar, mantener y aplicar un Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, que permita determinar el desplazamiento de un alimento hasta llegar a la IE, permitiendo la identificación del producto, lote, para realizar el retiro cuando sea necesario.
- 9.3.3 El proveedor debe contar con un Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes, donde debe consignar como responsable(s) al (los) representante (s) legal (es) del proveedor, ante la autoridad sanitaria competente y el PNAEQW. Asimismo, dicho Plan debe permitir:
 - a. Garantizar la rastreabilidad de los productos destinados a las y los usuarios de las IIEE atendidas por el PNAEQW.

- b. Identificar cómo y dónde se ha realizado la distribución.
- c. Identificar el detalle de los productos:
 - Medio de Transporte empleado (tipo y número de placa del vehículo donde se transportó los alimentos a las Institución Educativa).
 - Datos del transportista (nombre y número de breveté)
 - Nombre y dirección (distrito y provincia) de la IE.
 - Ítem al cual pertenece IE.
 - Cantidad entregada por lote de producto y presentación.
 - Nombre del producto.
 - Número de Lote o código de Lote.
 - Tipo de producto.
 - Marca.
 - Presentación.
 - Fecha de Vencimiento.
 - Registro Sanitario o Autorización Sanitaria, según corresponda.
 - Fabricante.
- d. El Plan de rastreabilidad y retiro de productos no conformes que adopte el proveedor debe permitir:
 - Adoptar acciones inmediatas que correspondan, en salvaguarda de la salud de las usuarias y los usuarios del PNAEQW.
 - Establecer mecanismos de comunicación con los actores involucrados en la prestación del servicio alimentario (IE y autoridad sanitaria).
- e. De existir productos no conformes, el proveedor del servicio alimentario del PNAEQW debe realizar las siguientes actividades:
 - Determinar la situación en que se identificó los productos no conformes.
 - Contar con información detallada de la distribución, número de IIEE que fueron atendidas con los productos no conformes, así como sus ubicaciones.
 - Informar a las autoridades sanitarias correspondientes y al PNAEQW.
 - Informar mediante un documento al PNAEQW respecto a las medidas correctivas realizadas.



10. DISPOSICIONES FINALES

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

11. ANEXOS

- Anexo N° 01: PRT-034-PNAEQW-USME-FOR-001, Acta de Retiro de Productos No Conformes de las IIEE.
- Anexo N° 02: Cuadro de control de cambios.

ANEXO N° 01

	PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-034-PNAEQW-USME-FOR-001
Versión N° 02	ACTA DE RETIRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES DE LAS IIEE				Página 1 de 1

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

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

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

El retiro del(los) producto(s) es a consecuencia de:



Asimismo, el(los) integrante(s) del CAE mencionan lo siguiente:

Se finaliza el acto de retiro de productos, siendo las....., del mismo día, firmando los participantes en señal de conformidad.

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

ANEXO N° 02: CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
01	I	Introducción: Se Elimina	Se alinea a la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQ
01	II	Justificación: Se elimina	Se alinea a la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQ
01	III	Objetivo: Establecer el procedimiento a seguir para el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad por todo el personal involucrado en el manejo de productos no conformes, los proveedores del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el manejo de productos no conformes; se precisa personal involucrado.
01	IV	Alcance: Es de cumplimiento obligatorio por todo el personal involucrado en el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad, los proveedores del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.	El presente Documento Normativo solo contiene lineamientos específicos para el manejo de productos no conformes; por lo cual, se modifica el alcance del documento normativo para mayor claridad.
01	V	Base Normativa, se actualiza: 3.12 Decreto Supremo N°017-2017-SA, que prueba el Reglamento de la Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Se retiran Ley 29571, código de Protección y Defensa del Consumidor.	Se actualiza el documento normativo.
01	VI	PRT-045-PNAEQW-USME, Protocolo para la atención de alertas identificadas durante el proceso de compras y la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, o la que lo actualice. DIR-027-PNAEQW-UAJ, Directiva que regula el procedimiento para el trámite, seguimiento y control de los asuntos procesales a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, o la que la actualice.	Se actualiza los documentos Referencias
01	s/n	Se incorpora Abreviaturas o SIGLAS CAE: Comité de Alimentación Escolar. CTT: Coordinadora o Coordinador Técnico Territorial de la Unidad Territorial. ES: Especialista en supervisión. ETA: Enfermedad transmitida por alimentos IE: Institución Educativa Pública. IIIE: Instituciones Educativas Públicas. JUT: Jefa o Jefe de Unidad Territorial. MGL: Monitora o Monitor de Gestión Local. NTP: Norma Técnica Peruana. PNAEQW: Programa Nacional De Alimentación Escolar Qali Warma. SC: Supervisora o Supervisor de Compras. SPA: Supervisora o Supervisor de Plantas y Almacenes de la Unidad Territorial.	Se incorpora abreviaturas o SIGLAS.



CONTROL DE CAMBIOS			
Versión N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
		SANIPES: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera. SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Agraria. UOP: Unidad de Organización de las Prestaciones. USME: Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación. UT: Unidad Territorial.	
01	VII	Definición de términos: Asimismo, se incorporan definiciones que no estaban contempladas, alimentos aptos, alimentos no aptos para el consumo humano, se define defecto crítico (inocuidad), mayor y menor (calidad), decomiso, incautación, idoneidad.	Se incorporan definiciones para mayor conceptualización de los términos comprendidos en el presente protocolo.
01	VIII	Responsabilidades Las jefas y los jefes, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el presente documento normativo y se incorpora a los integrantes del CAE.	Se alinea a la Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del PNAEQ.
01	IX	Disposiciones Generales: 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. Nivel Local - Redes y Microredes de Salud u otras	Se actualiza las autoridades en el nivel regional y local.
01	X	DISPOSICIONES ESPECIFICAS Manejo de productos no conformes identificados en las supervisión y liberación en las plantas y/o almacenes de los proveedores del PNAEQW Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad. Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad Manejo de productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el PNAEQW Productos No Conformes relacionados a aspectos de Inocuidad Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad.	Se incorporan las acciones a seguir, durante el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad en los establecimientos de los proveedores. Se incorporan las acciones a seguir, durante el manejo de productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad y calidad en las instituciones educativas atendidas por el PNAEQW. Se incorpora el retiro de productos no conformes y el plazo máximo de su ejecución.
01	XII	ANEXOS: Se incorpora: Acta de retiro de productos no conformes de las IIEE. Cuadro de control de cambios.	Se brinda lineamientos a seguir en casos de reposiciones, en el marco del proceso de supervisión y liberación, con la finalidad de uniformizar el procedimiento realizado en las Unidades Territoriales.

