



Resolución de Dirección Ejecutiva

N° 1120-2015-MIDIS/PNAEQW

Lima, 12 de mayo de 2015.

VISTO:

El Informe N° 246-2015-MIDIS/PNAEQW-UP de la Unidad de Prestaciones, el Informe N° 404-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA y el Informe N° 1332-2015-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, 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 años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octogésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa, a fin de alcanzar los objetivos a cargo del mismo; adicionalmente, se estableció que los comités u organizaciones referidos, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa Qali Warma, rigiéndose por los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que fueran necesarias, establecidos por el MIDIS y, supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, modificada por Resolución Ministerial N° 264-2013-MIDIS, se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS, Procedimientos Generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, estableciéndose que el proceso de compra es llevado a cabo, de manera cogestionada, por Qali Warma y el Comité de Compra. Qali Warma elabora y aprueba las Bases de los procesos de compra para la adquisición de productos y raciones, las cuales son de uso obligatorio para Comités de Compra;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7344-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprobó el Manual de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;



Que, a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 7345-2014-MIDIS/PNAEQW de fecha 19 de diciembre de 2014, se aprueban las Bases del proceso de Compra para la adquisición de productos y para la provisión del servicio de raciones para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 384-2015-MIDIS/PNAEQW de fecha 21 de enero de 2015 se aprueban las Bases Integradas del Proceso de Compra para la adquisición de "productos" y para la provisión de "raciones" para la atención del Servicio Alimentario Escolar del Programa Nacional de Alimentos Escolares Qali Warma, con sus respectivos formatos y anexos;

Que, con Memorando N° 247-2015-MIDIS/PNAEQW-UTHVCA de fecha 29 de abril de 2015, la Unidad Territorial Huancavelica, consulta si los Certificados de Esterilidad Comercial de la Leche entera evaporada son válidos para la liberación del producto, toda vez que de la revisión de dichos certificados, se evidencia que tampoco cumplen con hacer referencia a Métodos Normalizados o Métodos Descritos por Organizaciones Internacionales como AOAC o APHA;

Que, mediante Informe N° 00246-2015-MIDIS/PNAEQW-UP, la Jefa (e) de la Unidad de Prestaciones, comunica que la Coordinación del Componente Alimentario de la unidad a su cargo, ha visto por conveniente que también se realicen precisiones en relación al requisito microbiológico de la Ficha Técnica de Leche Entera Evaporada de la modalidad productos;

Que, a través del Informe N° 404-2015-MIDIS/PNAEQW-UP-CCA, la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, procede a efectuar el sustento de las precisiones a efectuarse en el requisito microbiológico de la Ficha Técnica de la Leche Entera Evaporada de la Modalidad Productos;

Que, dicha Coordinación precisa que el numeral 2.3 Características microbiológicas de la Ficha Técnica de Leche Entera Evaporada, establece el análisis de Prueba de Esterilidad Comercial, con un plan de muestreo de $n=5$ y $c=0$, con una aceptación si es estéril comercialmente o rechazo si no es estéril comercialmente, en referencia a la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1);

Que, en tal sentido, la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, recomienda, que para efecto de la liberación de la leche entera evaporada, se presente el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INDECOPI. Asimismo, también propone que hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por INDECOPI, el cual considere métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

Que, en ese orden de ideas resulta procedente el pedido efectuado por la Coordinación del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones, respecto a las precisiones que se deberán realizar en relación al requisito microbiológico de la Ficha Técnica de Leche Entera Evaporada de la modalidad productos;

Con la visación de la Unidad de Prestaciones y la Unidad de Asesoría Jurídica;



En uso de las atribuciones establecidas por el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 092-2015-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Precisar el requisito microbiológico de la Ficha Técnica de Leche Entera Evaporada de la modalidad Productos, conforme al Anexo 1, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°.- Precítese que para efecto de la liberación de la leche entera evaporada, los proveedores deberán presentar el informe de ensayo y/o el certificado de calidad de los requisitos microbiológicos en base a Normas Técnicas Peruanas aprobadas por el INDECOPI. Asimismo, hasta el plazo de 30 días desde la liberación de productos, los proveedores deberán presentar el Certificado de Esterilidad Comercial emitido por el laboratorio del fabricante o por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado por INDECOPI, el cual considere métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones de credibilidad Internacional, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

Artículo 3°.- Publíquese la presente Resolución de Dirección Ejecutiva en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.qw.gob.pe).

Regístrese, comuníquese y notifíquese.



Ing. MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva (e)
Programa de Alimentación Escolar Qali Warma
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

ANEXO 1

PRECISIONES A LA FICHA TÉCNICA DE LECHE ENTERA EVAPORADA DE LA MODALIDAD PRODUCTOS, EN LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS Y EN LOS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS.

Requisito Microbiológico:

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	C		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones de credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

