## 1. OBJETIVO

Definir las actividades que deben ser implementadas para realizar la disposición final de la Bienestarina que se encuentra averiada o vencida en poder de los puntos de distribución u operadores de Programas Especiales del ICBF, y que se detectan mediante inspección de calidad por parte del punto, funcionarios del ICBF o Interventoría, con el fin de evitar la entrega de Bienestarina no conforme a los usuarios, y el uso indebido de estos productos.

## 2. ALCANCE

Inicia: Inspección del producto

Termina: Reporte de destrucción o disposición final del producto e informe a la Oficina de Control Interno Disciplinario si aplica.

## 3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

| No. | Actividad | Responsable | Registro |
|---|---|---|---|
| | **Inicio** | | |
| 1 | 1.1 Recibir la Bienestarina del operador de planta, y verificar:<br><br>Que los datos del acta de entrega correspondan a los datos de la Bienestarina recibida (número del lote, fecha de vencimiento, fecha de producción, cantidades y fecha de entrega), estado del empaque.<br><br>1.2 Registrar en el acta las observaciones a que haya lugar, la fecha de entrega y su firma.<br><br>¿La Bienestarina cumple con los datos del acta y no presenta averías?<br><br>SI: vaya a la actividad 2<br><br>No: Devolver los bultos o todo el lote y registrar en el acta de entrega la cantidad de producto averiado, los lotes afectados y una breve descripción de las averías (producto húmedo, empaque roto, producto con evidencias de contaminación etc.) fin del procedimiento. | Responsable del punto y/o almacenistas o quien realice esta labor | Acta de entrega |
| 2 | Almacenar la Bienestarina y realizar la inspección cada vez que abra el empaque secundario.<br><br>¿Se detecta avería en la Bienestarina?<br>Si : Informar de manera inmediata al Centro Zonal sobre los productos averiados o vencidos encontrados en el punto y recolectarlos en un lugar especifico hasta que se realice la disposición final. Pasa a la Actividad 3, salvo el caso de los hallazgos realizados por parte de la Interventoría, está dará aviso inmediato a la Dirección de Nutrición y Supervisor del Contrato en la Sede Nacional del ICBF **"Pasa a actividad 4"**<br><br>No: Fin del Procedimiento<br><br>Ver Criterios Operativos **No. 1 y 2** | Representante del punto de entrega<br><br>Funcionarios del ICBF<br><br>Interventoría | Acta<br>Registro de producto averiado |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | Reportar al Director de la Regional correspondiente y al Supervisor del Contrato en la Sede Nacional del ICBF, el registro de producto averiado o vencido. | Nutricionista encargada de la Bienestarina | Correo electrónico |
| 4 | Recibir y analizar los reportes vía correo electrónico u oficio de la interventoría, en los cuales se informa del hallazgo de Bienestarina Averiada o Vencida | Dirección Nutrición - Supervisor del Contrato en la Sede Nacional del ICBF. | Correo electrónico, u oficio de la Interventoría o del Centro Zonal |
| 5 | Informar de manera inmediata a las Coordinaciones del Centro Zonal y de Asistencia Técnica de la Regional sobre los productos averiados o vencidos encontrados en el punto para que se coordine con el Centro Zonal y el responsable del punto la recolección en un lugar específico hasta que se realice la disposición final. | Nutricionista del Centro Zonal | Correo electrónico o memorando al Director Regional |
| 6 | Coordinar, con la Entidad Sanitaria del Municipio o localidad, el responsable del punto y la interventoría la visita al punto donde se detectó el producto averiado o vencido para realizar la disposición final, de acuerdo al procedimiento que esta determine.<br><br>Ver Criterios Operativos **No. 3** | Coordinador del Centro Zonal<br><br>Interventoría | Memorando |
| 7 | Dar disposición final del producto averiado y/ o vencido:<br><br>En presencia de representantes del ICBF, Interventoría y autoridad competente tomando evidencia o registro fotográfico y realizar un acta suscrita por los representantes de las partes (ICBF, Interventoría y Autoridad competente). | Coordinador de centro zonal o Nutricionista del Centro Zonal<br><br>Representante de la Autoridad sanitaria<br><br>Interventoría | Registro fotográfico<br><br>Acta de disposición final |
| 8 | Remitir copia del acta destrucción o disposición final a la Dirección de Nutrición y a la Dirección Regional. | Coordinador del Centro Zonal Interventoría | Memorando y acta de visita |
| 9 | Recibir de la interventoría y del Centro Zonal los informes de la disposición final y determinar si el Concesionario debe reponer el producto averiado.<br><br>¿Se debe reponer el producto?<br><br>SI: Solicitar a la interventoría tramitar ante el Concesionario la reposición del producto averiado y Hacer seguimiento a la reposición del producto. Fin del Procedimiento<br><br>No: Informar la situación a control interno disciplinario para que realice la investigación correspondiente. Fin del procedimiento. | Profesional de la Dirección de Nutrición | Actas de disposición final e informes de interventoría y del Centro Zonal.<br>Correo electrónico u oficio.<br>Actas de reposición.<br>Memorando |
| | **Fin** | | |

**4. CRITERIOS OPERATIVOS**

**No.1:** Debe asignar un área para almacenamiento de productos averiados que evite la contaminación cruzada y el acceso a personal no autorizado. El contenedor deberá estar rotulado indicado que el mismo es producto averiado o vencido, con el objetivo de evitar el uso de este.

**No.2:** Durante las operaciones de supervisión realizada por el ICBF o por la Interventoría contratada para dicha labor, se podrá evidenciar Bienestarina averiada. En tal caso proceder de acuerdo al decisor "si" de la presente actividad.

**No.3:** No se contempla como disposición final el uso para alimentación animal o como abono u otro fin .

## 5. DURACIÓN DEL CICLO DEL PROCEDIMIENTO (DÍAS):

15 días promedio, sin embargo este tiempo está sujeto a la disposición de la autoridad de salud para acompañar el procedimiento.

## 6. PRODUCTO:

El resultado final de este procedimiento es el acta destrucción y como evidencia el registro fotográfico.

## 7. DEFINICIONES

**Avería**: Deterioro o daño que sufre la Bienestarina o su empaque en sus características fisicoquímicas, organolépticas y/o microbiológicas definidas en la reglamentación sanitaria vigente o en la ficha técnica de negociación.

**Producto averiado en el proceso logístico:** Se refiere a Bienestarina que ha sufrido averías desde la salida de la planta hasta la entrega al punto.

**Producto detectado con averías después de la entrega:** Hace referencia al producto que el punto detectó como averiado y se reportó dentro de los 30 días calendario de la fecha de entrega, por parte del operador logístico.

**Producto averiado bajo responsabilidad del punto:** Hace referencia al producto que ha sufrido averiado por causas imputables al punto.

**Producto Vencido**: Alimento que ha expirado su vida útil

**Dar de baja:** Acto mediante el cual se destruye un Alimento de Alto Valor Nutricional por encontrarse averiado, vencido.

## 8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

N.A.

## 9. RELACIÓN DE FORMATOS

Acta destrucción o disposición final

## 10. ANEXOS

## 11. NATURALEZA DE LOS CAMBIOS

| Ítem Modif. | Nombre del ítem | Descripción del Cambio |
|---|---|---|
| | Versión Inicial | Versión inicial del procedimiento |