

	MACROPROCESO GESTION PARA LA NUTRICION	PR2 MPM4	05/11/13
	PROCEDIMIENTO DISPOSICION FINAL DE BIENESTARINA VENCIDA O AVERIADA	Versión 2.0	Página 1 de 4

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 entrega, unidad ejecutora, unidad de servicio 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 y remisión a la Dirección de Nutrición.

3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

No.	Actividad	Responsable	Registro
	Inicio		
1	1.1 Recibir la Bienestarina del operador de planta, y verificar: 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. 1.2 Registrar en el acta las observaciones a que haya lugar, la fecha de entrega y su firma. ¿La Bienestarina cumple con los datos del acta y no presenta averías o vencimiento? SI: vaya a la actividad 2 No: Si el número de lote del acta de entrega no coincide o presenta diferencia con el número de lote del producto, este no debe ser recibido, por lo tanto el concesionario deberá reprogramar la entrega. Ver CRITERIOS OPERATIVOS - Actividad No.1	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. ¿Se detecta avería o vencida en la Bienestarina? Si: Informar de manera inmediata al Centro Zonal y la Dirección de Nutrición sobre los productos averiados o vencidos encontrados en el punto y recolectarlos en un lugar específico hasta que se realice la disposición final. No: Fin de procedimiento. Ver CRITERIOS OPERATIVOS - Actividad No.2	Representante del punto de entrega Concesionario Dirección de Nutrición. Interventoría	Acta Registro de producto averiado o vencido
3	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 - Centro zonal.	Correo electrónico, u oficio de la Interventoría o del Centro Zonal

	MACROPROCESO GESTION PARA LA NUTRICION	PR2 MPM4	05/11/13
	PROCEDIMIENTO DISPOSICION FINAL DE BIENESTARINA VENCIDA O AVERIADA	Versión 2.0	Página 2 de 4

4	Coordinar con la entidad sanitaria del municipio o localidad la visita al punto donde se detectó el producto averiado para iniciar el proceso de disposición final, de acuerdo al procedimiento que esta determine es responsabilidad del (punto de entrega, unidad ejecutora, unidad de servicio, operadores) reportar la avería o vencimiento Ver CRITERIOS OPERATIVOS - Actividad No.4	Coordinador del Centro Zonal Interventoría Representante de la autoridad sanitaria.	Correo electrónico
5	Dar disposición final del producto averiado y/o vencido en presencia de representantes del ICBF, Interventoría, responsable de punto de entrega unidad ejecutora, unidad de servicio, operadores y/o autoridad competente tomando evidencia o registro fotográfico y realizar un acta suscrita por los representantes de las partes	Coordinador de centro zonal o Nutricionista del Centro Zonal Interventoría	Registro fotográfico Acta de disposición final
6	Remitir copia del acta destrucción o disposición final a la Dirección de Nutrición y al Centro zonal y Regional. Fin de procedimiento.	Coordinador del Centro Zonal Interventoría. Dirección de nutrición.	Acta de disposición final
Fin			

4. CRITERIOS OPERATIVOS

Actividad 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.

Si los bultos presentan averías (producto húmedo, empaque roto, producto con evidencias de contaminación etc.) estos no deben ser recibidos y se deben registrar en el acta de entrega la cantidad de bultos averiados, los lotes afectados y una breve descripción de las averías) fin del procedimiento.

Actividad 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.

Al punto de entrega primario se le reconocerá como producto averiado el reportado dentro de los siguientes 45 días calendario a partir de la fecha de recibido el producto y de acuerdo con lo determinado en el comité establecido por el ICBF para tal efecto, este comité definirá la reposición o no de este producto por parte del concesionario.

Informada la avería del producto a la Dirección de Nutrición después de los 45 días calendarios a partir de la fecha de recibido, y una vez identificado el responsable (punto de entrega, unidad ejecutora, unidad de servicio, operadores) de dicha avería deberá asumir el costo de dicho producto.

Si el producto fue reportado después de los 45 días calendario

- ✓ 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.
- ✓ Durante las operaciones de supervisión realizadas 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.

	MACROPROCESO GESTION PARA LA NUTRICION	PR2 MPM4	05/11/13
	PROCEDIMIENTO DISPOSICION FINAL DE BIENESTARINA VENCIDA O AVERIADA	Versión 2.0	Página 3 de 4

El producto deberá ser sustituido por el concesionario, en los siguientes 15 días calendario previa informacion por parte de la Dirección de Nutricion, e igualmente el concesionario será el responsable de realizar el procedimiento de disposición final de dicho producto y entregar al ICBF el acta final, especificando el procedimiento de disposición final, los números de lote, sabor del producto, cantidad de producto y descripción de la avería. En los casos que el punto donde se presentó la avería por alguna razón no requiera de esta reposición, dicho producto será descontado de la facturación al concesionario..

Cuando se presenta vencimiento de producto el responsable del punto (de entrega, unidad ejecutora, unidad de servicio, operadores) deberá informar de manera inmediata a la Dirección de Nutrición y al Centro Zonal responsable y una vez identificado el responsable de dicho vencimiento deberá asumir este el costo de dicho producto

Actividad No.4: No se contempla como disposición final el uso para alimentación animal o como abono u otro fin.

5. DURACIÓN DEL CICLO DEL PROCEDIMIENTO (DÍAS): 60 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

F11 PR2 MPA4 Acta De Destrucción Y Disposición Final De Bienestarina Vencida O Averuada

10. ANEXOS

11. NATURALEZA DE LOS CAMBIOS

Ítem Modif.	Nombre del ítem	Descripción del Cambio
-------------	-----------------	------------------------

	MACROPROCESO GESTION PARA LA NUTRICION PROCEDIMIENTO DISPOSICION FINAL DE BIENESTARINA VENCIDA O AVERIADA	PR2 MPM4	05/11/13
		Versión 2.0	Página 4 de 4

3	Descripción de las actividades	Actividad No 1:Modificación en la descripción de la decisión “NO” Actividad No 2: Modificación en la descripción de la decisión “SI” Actividad No 3 y 5: Se elimina Actividad 6 y 7 : se Modifica Actividad No 9: Se elimina
4	Criterios Operativos	Se incluyen nuevos criterios operativos para la actividad No 2