Número 009

Guadalajara, Jal.; 01 de marzo de 2013

ACUERDO QUE EMITE LA C. DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

Con fundamento en los artículos 4 fracción I, 18, 32 fracciones IV, V, VI y VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como en el artículo 13 fracción II de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como en el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, con base en la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.- Dentro de las funciones que el Código de Asistencia Social del Estado, en su artículo 18, establece para el Sistema DIF Jalisco, es la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, la familia y la comunidad mediante la promoción de apoyos educativos, de integración social y de capacitación para el trabajo, impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia para una adecuada integración a la sociedad. Ahora bien, con relación al artículo antes citado, el numeral 4, fracciones I, VI, VIII, IX, X Y XV del mismo Código, indica que se consideraran servicios de asistencia social, la atención a personas que por sus problemas de discapacidad o indigencia, se vean impedidas para satisfacer sus requerimientos básicos de subsistencia y desarrollo; la realización de investigaciones sobre las causas y efectos de los problemas prioritarios de asistencia social; la orientación nutricional y la alimentación a personas de escasos recursos y a la población de zonas marginales; la promoción del desarrollo, el mejoramiento y la integración social y familiar de la población con carencias, mediante su participación activa y organizada en acciones que se lleven a cabo en su propio beneficio; promover e impulsar el desarrollo comunitario en localidades de zonas marginadas y los demás servicios que tiendan a atender y complementar el desarrollo de aquellas personas que por si mismas no pueden satisfacer sus necesidades personales.

2.- Para llevar a cabo el cumplimiento de dichas funciones, destaca el relativo a la contratación de la compra de los alimentos y adquisición de los servicios de empacado y distribución de paquetes alimentarios, siguientes:

A) **SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN.**

- ***Servicio de empacado y distribución de despensas PAAD***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1A; al precio unitario de **$9.29** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 200,805 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas PAAD en Zona Indígena***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1B; al precio unitario de **$25.00** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 4,500 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de Desayunos Escolares en su modalidad de calientes***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1C; al precio unitario de **$9.38** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 56,746 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas para Desayunos Escolares en Zona Metropolitana*** conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1D; al precio unitario de **$9.10** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 5,651 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas para Desayunos Escolares en Zona Indígena***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1E; al precio unitario de **$48.00** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 2,367 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de distribución de Desayunos Fríos***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1F; al precio unitario de **$0.27** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 3´345,060 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas PROALIMNE***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1G; al precio unitario de **$8.00** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 70,461 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas de Trabajo Social***, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1H; al precio unitario de **$8.00** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 750 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas VIVE DIFerente*** conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1I; al precio unitario de **$9.10** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 28,305 paquetes alimentarios.
- ***Servicio de empacado y distribución de despensas VIVE DIFerente en Zona Indígena*** conforme a las condiciones establecidas en el Anexo 1J; al precio unitario de **$45.00** más el *Impuesto al Valor Agregado*, considerando 1,695 paquetes alimentarios.

B) **ALIMENTOS.**

- ***Frijol en grano nacional 1Kg,*** con las características que se especifican y detallan en el Anexo 1V; al precio de **$15.80** por kilogramo, considerando adquirir 382,209 kilogramos.

- ***Maíz blanco 1Kg,*** con las características que se especifican y detallan en el Anexo 1W; al precio de **$7.37** por kilogramo, considerando adquirir 6,195 kilogramos.
- ***Mix de fruta deshidratada 25 gr,*** con las características que se especifican y detallan en el Anexo 1X; al precio de **$2.50** por paquete, considerando adquirir 3´345,060 paquetes.

Cuyos productos alimentarios y servicios de empacado y distribución requiere el Organismo Estatal, mismos que los venía suministrando y prestando el proveedor *PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V.*, bajo los precios que aparecen enlistados con antelación, con el objetivo de llevar a cabo la operación de los diversos programas de ayuda alimentaria, así como de nutrición escolar y extraescolar, de desayunos en sus modalidades de caliente y frío, así como de despensas que serán distribuidas en los municipios del Estado, de acuerdo a las fechas y cantidades establecidas en los anexos correspondientes y bajo los lineamientos establecidos para los programas de nutrición escolar y extraescolar, así como de seguridad alimentaria, respectivamente.

3.- Lo anterior, se encuentra motivado y respaldado en la urgencia que atañe al suceso del cambio de administración pública estatal, lo que propicia que se altere la marcha normal de las actividades propias del Organismo y, tomando en cuenta que la adquisición de productos alimentarios para llevar a cabo la operación de los diversos programas de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado fue contratada, en su momento, hasta para la terminación de la administración pública estatal recientemente concluida, es decir, al 28 de febrero de 2013, es que, ante la inminente necesidad de adquirir los productos alimentarios y los servicios de empacado y distribución de referencia para llevar a cabo la operación de los diversos programas de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado y la urgencia de que sean proporcionados por proveedores que cumplan con la calidad y oportuna entrega de los mismos para que puedan ser distribuidos a los diversos organismos municipales y microrregiones de la entidad, es que se soporta la necesidad de adquirir tales productos alimentarios y los servicios de empacado y distribución ya enlistados precedentemente, a través del procedimiento de Adjudicación Directa, por el término de tres meses, o sea, del período comprendido de *marzo a mayo del 2013*, dando tiempo para que se propicie el proceso licitatorio correspondiente.

Basado y con fundamento en el dispuesto por el artículo 8 fracción V de las Políticas para las Adquisiciones y Enajenaciones de éste Organismo y el diverso numeral 13, en sus fracciones II y IV, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, por tratarse de adquisiciones de

urgencia, motivadas por accidentes o acontecimientos inesperados como resulta la transición de una nueva administración pública estatal, lo que propicia que se altere la marcha normal de las actividades propias del Organismo.

4.- Toda vez que se trata de recursos estatales, resulta aplicable lo dispuesto en el numeral 13, fracción II, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, y el diverso artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, que establecen:

> *Artículo 8.- El acuerdo anual a que se refiere el artículo anterior contemplará como mínimo el texto siguiente:*
>
> *Las adquisiciones de bienes muebles, arrendamientos en general y contratación de servicios que requiera el organismo se realizará mediante los siguientes procedimientos:*
> *.....*
> *.....*
>
> *V.- Por adjudicación directa:*
>
> *Se deberá de apegar a lo establecido en el artículo 13 de la Ley, con responsabilidad directa para el titular del Organismo, las cuales deberán estar en todo momento debidamente justificadas y motivadas.*

A su vez, el artículo 13 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado establece:

> *Artículo 13.- Las adquisiciones arrendamientos y contratación de servicios por adjudicación directa, podrán efectuarse en los siguientes casos:*
> *...*
>
> *II.- Cuando se trate de adquisiciones de urgencia, motivadas por accidentes o acontecimientos inesperados, previo acuerdo del Titular del Poder Ejecutivo, en el que se hará constar tal circunstancia.*
> *...*
> *...*
> *...*

5.- En virtud de lo antes expuesto y conforme a los argumentos y justificaciones esgrimidos con antelación, y, para la debida consecución de la adquisición de productos alimentarios y la obtención de los servicios de empacado y distribución, necesarios para llevar a cabo la operación de los diversos programas de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, es que resulta procedente aplicar el procedimiento consistente en Adjudicación Directa, para la contratación y compra de los alimentos ya citados, a cargo del proveedor *PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V.*, por el término de tres meses, es decir, del *1° de marzo al 31 de mayo del 2013*, dando tiempo para que se propicie el respectivo proceso licitatorio, conforme corresponda y en

atención a lo previsto por el propio numeral 8 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo regulado por los numerales 8, 11 y 12 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, en los términos reseñados en los puntos 2.- y 3.- del presente, toda vez que no es posible adquirir los productos alimentarios así como los servicios de empacado y distribución de referencia, a través de un procedimiento licitatorio, tomando en cuenta el tiempo que llevaría el realizar todas y cada una de las etapas correspondientes a dicho proceso y por la urgencia de adquirir dichos productos alimentarios y los servicios de empacado y distribución, necesarios para llevar a cabo la operación de los diversos programas de ayuda alimentaria, así como de nutrición escolar y extraescolar, de desayunos en sus modalidades de caliente y frío, así como de despensas que serán distribuidas en los municipios del Estado, de acuerdo a los lineamientos establecidos para los programas de nutrición escolar y extraescolar, así como de seguridad alimentaria, respectivamente.

6.- Por lo expuesto en los puntos que anteceden y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones de éste Organismo y el diverso numeral 13, en su fracción II, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, y a fin de que el Organismo Estatal atienda oportunamente los diversos programas de ayuda alimentaria en el Estado, resulta procedente aplicar el procedimiento consistente en Adjudicación Directa para contratar la compra de los alimentos ya citados, a cargo del proveedor *PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V.*, por el período de tres meses, es decir, del *1º de marzo al 31 de mayo del 2013*, en los términos señalados en los puntos 2.- y 3.- del presente.

Debiéndose tener presente que en la adquisición de los productos alimentarios y en la obtención de los servicios de empacado y distribución de referencia, se deberán observar los principios y criterios de precio, calidad, tiempos de prestación de los servicios y demás condiciones favorables para el Organismo Estatal.

En mérito a los fundamentos y motivos expuestos con antelación, tengo a bien emitir el siguiente:

A C U E R D O:

PRIMERO.- En virtud de las causas, motivos y fundamentos expuestos, se determina que éste Organismo, bajo su responsabilidad y atendiendo al procedimiento de contratación consistente en Adjudicación Directa, realice la

contratación a cargo del proveedor *PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V.*, para la adquisición de los productos alimentarios y la obtención de los servicios de empacado y distribución enlistados en el punto 2.- del presente y por el período de tres meses, es decir, del *1º de marzo al 31 de mayo del 2013.*

SEGUNDO.- La contratación a la que se refiere el punto anterior deberá realizarse de acuerdo a los criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

TERCERO.- Comuníquese el presente acuerdo a la DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, a la DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, al DEPARTAMENTO DE COMPRAS, así como a la DIRECCIÓN JURÍDICA, para su conocimiento y trámites correspondientes.

Así lo acordó la MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, en su carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, ante los testigos de asistencia que firman al calce.

A T E N T A M E N T E
"TRABAJAMOS POR LA FAMILIA"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

TESTIGOS

MTRO. LEOPOLDO PÉREZ MAGAÑA
SUBDIRECTOR GENERAL DE OPERACIÓN

MTRO. JOSÉ RAMÓN ALDANA GONZÁLEZ
SUBDIRECTOR GENERAL ADMINISTRATIVO

ANEXO 1A

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PAAD con 11 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Arroz blanco
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
1 paq. (250 g) Frijol deshidratado
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*
1 paq. (500 g) Lenteja chica
3 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
1 paq. (200 g) Soya saborizada
1 paq. (330 g) Soya texturizada
1 Kilo Frijol
NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

JALISCO

ANEXO 1B

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PAAD ZONA INDÍGENA con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

2 botellas (500 mL) Aceite de canola*
1 Kilo Arroz blanco
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
1 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*
1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
3 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
1 paq. (200 g) Soya saborizada
2 Kilos Frijol
1 Kilo Maíz blanco
NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indigenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).
El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

JALISCO

ANEXO 1C

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 12 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE
1 botella (500 mL) Aceite de canola*
1 paq. (500 g) Garbanzo
1 Kilo Arroz blanco
2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
1 paq. (500 g) Lenteja chica
1 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
2 paq. (330 g) Soya texturizada
1 Kilo Frijol
NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y el aceite de canola se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

JALISCO

ANEXO 1D

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 11 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA
1 botella. (500 mL) Aceite de canola*
1 paq. (500 g) Garbanzo
1 Kilo Arroz blanco
2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero
1 paq. (500 g) Lenteja chica
1 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
2 paq. (330 g) Soya texturizada
1 Kilo Frijol
NOTA: *El aceite de canola se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

DIF JALISCO

ANEXO 1E

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA
2 botellas (500 mL) Aceite de canola*
2 Kilos Arroz blanco
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch
1 paq. (500 g) Avena en hojuela
1 Kilo Azúcar estándar
4 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*
1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol)
1 kilo Galletas de animalito
6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
2 Kilos Harina de trigo
1 paq. (500 g) Lenteja chica
2 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
2 paq. (330 g) Soya texturizada
3 Kilo Frijol

NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

DIF JALISCO

ANEXO 1F

SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DESAYUNOS FRÍOS

En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

1 Mix de fruta deshidratada de 25 g
1 Galleta integral de 30 g

Los sabores del Mix y de la galleta se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

DIF JALISCO

ANEXO 1G

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PROALIMNE con 4 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*
1 paq. (500 g) Lenteja chica
1 Kilo Frijol
1 paq. (500 g) Avena en hojuela

NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 123 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

ANEXO 1H

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas TRABAJO SOCIAL con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Arroz blanco
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
1 paq. (250 g) Frijol deshidratado
1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*
1 paq. (500 g) Lenteja chica
3 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
1 paq. (200 g) Soya saborizada
1 paq. (330 g) Soya texturizada
1 Kilo Frijol
NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

DIF JALISCO

ANEXO 1I

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas VIVE DIFerente con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Arroz blanco
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
1 paq. (250 g) Frijol deshidratado
1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*
1 paq. (500 g) Lenteja chica
3 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
1 paq. (200 g) Soya saborizada
1 paq. (330 g) Soya texturizada
1 Kilo Frijol
NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).
El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

JALISCO

ANEXO 1J

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas VIVE DIFerente ZONA INDÍGENA con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

2 botellas. (500 mL) Aceite de canola*
1 Kilo Arroz blanco
1 Kilo Avena en hojuela
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
1 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*
1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
3 paq. (200 g) Pasta para sopa
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
1 paq. (200 g) Soya saborizada
2 Kilos Frijol
1 Kilo Maíz blanco
NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indigenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.
El proveedor será responsable de:
1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento deAseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).
El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

DIF JALISCO

ANEXO 1V

NOMBRE DEL PRODUCTO
FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES
1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES
Color: Caracterisitico de la variedad del grano.
Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.
Olor: Caracterisitco del producto, sin exhibir olores extraños.
Sabor: Caracterisitco del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS
Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.
Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afines: 4% Máximo.
Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS
Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA
El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las caracteristicas físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a traves de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diametro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

5.- VIDA DE ANAQUEL
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

6.- PLAGA
Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS
NMX-FF-038-SCFI-2002.
NOM-251-SSA1-2009.

DIF JALISCO

ANEXO 1W

NOMBRE DEL PRODUCTO
MAIZ BLANCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Maiz blanco, grano nacional, cosecha 2012, categoria 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES
Color: Blanco ligeramente crema
Aspecto: Grano entero uniforme
Textura: Lisa y firme
Olor: Caracteristico, libre de rancidez, humedad, fermentacion, enmohecido y putrefacción.
Sabor: Debe ser caracteristico del producto y no tener ningun sabor extraño, ni signos de rancidez.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS
Humedad: 14% Máximo
Aflatoxinas: 20 µg/kg
Impurezas: 2% Máximo
Dañados por calor: 1.5% Máximo
Suma de daños: 5% Máximo
Grano quebrado: 3% Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS
Plomo: 0.5 mg/kg Máximo
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA
Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

6.- ADITIVOS
No aplica.

7.- VIDA DE ANAQUEL
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS
NMX-FF-034/1-SCFI-2002.

JALISCO

ANEXO 1X

NOMBRE DEL PRODUCTO
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de frutas deshidratadas (arandanos, manzana variedades variedades: Golden Delicious, Winter Banana, Granny Smith, uva pasa, mango y cacahuate horneado sin cascara). Las frutas deben ser productos frescos, sanos, limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada a los cuales se ha eliminado totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales y antioxidantes.

Debe estár envasado en bolsa de polipropileno impreso a una tinta con los logos del SDIF Jalisco ,con un contenido neto de 25 g, sellado hermeticamente. Empaque colectivo cartón doble corrugado con 500 unidades, declarando lote y caducidad, contenido de piezas y descripción del mix de fruta.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe ontener plomo, conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Apariencia: Mezcla de frutos, piezas completas de uva pasa y cacahuate.
Color: Caracteristico del fruto y leguminosa a la que corresponda.
Olor: Ligeramente aromatico, caracteristico y libre de olores extraños.
Sabor: Caracteristico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS
Humedad: 12% Máximo.
Grasa: 4% Mínimo.
Proteína: 0.5% Mínimo.
Fibra dietetica: 4% Mínimo.
Aflatoxinas: 20 µg/kg.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Mesofílicos aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.
E. Coli: Negativo.
Hongos y levaduras: 300 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: 30 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS
Plomo: 0.5 mg/kg máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA
El producto debe estar libre de fragmentos de insecto, tierra, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal agena al producto.

6.- ADITIVOS
Los aditivos adicionados deberán cumplir con la normatividad señanada en la ley general de salud. El producto no debe ser adicionado con colorantes ni saborizantes.

7.- VIDA DE ANAQUEL
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS
Información Comercial.
NOM-251-SSA1-2009.
NOM-002-SCFI-1993.
CODEX STAN CAC/RCP 3-1969.
SISTEMA DIF JALISCO.