

Memorando: DRM/036/2019.

Guadalajara, Jalisco a 11 de enero del 2019.

Mtro. Luis Alberto Castro Rosales Director Jurídico Presente. AD/024/2019
11 de enero de 2019

Por medio del presente le solicito la elaboración del acuerdo por fundamentado en el Art. 73 Fracción IV de la LCGECS del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como la elaboración de dicho contrato en apego al Art. 100 del reglamento de la Ley antes mencionada. Lo anterior derivado de la petición de la Dirección de Seguridad Alimentaria, anexa al presente mediante memorando DSA/013/2019 en documento original, solicitando la adquisición de "Entrega de Fruta Fresca a los planteles escolares de los SMDIF, para complementar los Desayunos Escolares en su Modalidad Frio.

Sin más por el momento, quedo de usted.

Atentamente

"2018, Centenario de la creación del municipio de Puerto Vallarta y del XXX aniversario del Nuevo Hospital Civil de Guadalajara"

Lic. Iván Alejandro Bravo Reza Director de Recursos Materiales

c.c.p. Mtro. Juan Carlos Orozco Villaseñor – Subdirección Gral, de Administración y Planeación.

Lic. Francisco Alonso Moreno Muñoz – Acuerdos y Asuntos Jurídicos.

Lic. Marcela Guadalupe Aceves Sánchez - Directora de Seguridad Alimentaria.

L.C.N. Alejandra Maytorena Sandoval – Jefa de Departamento de Nutrición Escolar DIF Jalisco. Lic. Roberto Alejandro Valladares Zamudio - Compras.

Archivo.

Jalisco

IABR/v.I.I.





Tel 3000 2000 Of 800 UND 000 Aboutle # 1000 Compania Merafferne, CF 44270 Georgestante, Juliuse, Marier

_ບເວດ 6- 9:50 Memorando No. DSA/013/2019 Guadalajara, Jalisco 11 de Enero del 2019

Lic. Iván Alejandro Bravo Reza Director de Recursos Materiales

Por medio del presente, le solicito de la manera más atenta se realice una compra directa por concepto de fruta fresca, para ser entregada a los 110 Sistemas Municipales DIF del Estado de Jalisco, correspondiente al periodo de enero y febrero del año 2019.

Asimismo se informa que el recurso para operar dicho proyecto asistencial es del Ramo 33, Fondo V, Fondo de Aportaciones Múltiples y se cuenta con la solvencia necesaria conforme a la cadena presupuestal 4413-6037-357D2-00501-095, y el cua asciende a una inversión de \$9' 112,826.20 (Nueve millones ciento doce mil ochocientos veintiséis pesos 20/100M.N.) para cubrir un total de 3' 468,565 raciones beneficiando a 93,745 niños y niñas y adolescentes del estado de Jalisco.

I. DESCRIPCION DEL SERVICIO.

Proyecto asistencial "Entrega de Fruta Fresca a los planteles escolares de los SMDIF, para complementar los Desayunos Escolares en su Modalidad Frío"

II. PLAZOS Y CONDICIONES Y DE PRESTACION DE SERVICIOS.

El proveedor efectuara la distribución los días lunes o martes de cada semana conforme a calendario escolar señalado, en los 110 Sistemas DIF Municipales de las 12 regiones del Estado de Jalisco.

III. MOTIVACION Y JUSTIFICACION.

Se toma en cuenta al Proveedor "RAÚL GUZMÁN SANDOVAL", debido a que ya se ha trabajado en ejercicios anteriores, el cual cuenta con un histórico de que es cumplido en las entregas y que su producto es de buena calidad.

Se toma en cuenta al Proveedor "Comercializadora Rapifriut, S.A. de C.V.", debido a que ya se ha trabajado en ejercicios anteriores, el cual cuenta con un histórico de que es cumplido en las entregas y que su producto es de buena calidad.

El Proveedor Comercializadora Rapifriut, S.A. de C.V. inicialmente se le contrato para realizar las entregas de varias regiones, desertando este mismo en el mes de diciembre 2018, por no tener la cobertura suficiente para realizar las entregas en las regiones 02 y 03, y con la finalidad de continuar brindando el apoyo a los SMDIF, se decide contratar al Proveedor ("GRUPO ALIMENTICIO ROECH, S. DE R.L. DE C.V."

Página 1 de 2

Ald



Tg: 32(30) 38(X) OF 6000 30000 343 Acoldo # 1270 crisis Micaflorès, C.P. 44270 rdomin's Julieco Mésico

IV. PERSONA PROPUESTA PARA LA ADJUDICACION.

En la siguiente compra se propone a los siguientes proveedores para cubrir las respectivas regiones:

RAÚL GUZMÁN SANDOVAL (Regiones 01,04,05,12 y Zona Metropolitana)

COMERCIALIZADORA RAPIFRIUT, S.A. DE C.V. (Regiones 02,03,06 y 07)

GRUPO ALIMENTICIO ROECH, S. DE R.L. DE C.V. (Regiones 08,09,10 y 11)

V. PRECIO ESTIMADO.

Cabe señalar que el costo por ración de fruta fresca es de \$2.80 (Dos pesos 80/100 M.N.) para los 106 SMDIF del Estado de Jalisco, y para Zona Metropolitana (Guadalajara, Zapopan, Tonalá y Tlaquepaque) el costo por raciones de fruta fresca es de \$2.20 (Dos Pesos 20/100 M.N.), con un peso mínimo de 110 gramos por ración, estas raciones corresponderán a los días hábiles escolares de los meses Enero y Febrero 2019, para abarca el ciclo escolar 2018-2019.

Se anexa documento con especificaciones técnicas de calidad y calendarios de entrega.

Sin otro particular de momento, me despido de usted, no sin antes enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Lic. Marcela Guadalupe Aceves Sánchez Directora de Seguridad Alimentaria

c.c.p. Lic. Ana Lilia Mosqueda González.- Directora General del Sistema DIF Jalisco.

c.c.p. Lic. Israel González Ramírez. - Subdirector General de Fortalecimiento Municipal DIF Jalisco.

c.c.p. Mtro. Luis Alberto Castro Rosales.- Director Jurídico DIF Jalisco.

c.c.p. L.C.N. Alejandra Maytorena Sandoval.- Jefa de Departamento de Nutrición Escolar DIF Jalisco. c.c.p. Archivo.

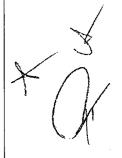
Págiha 2 de 2

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, FRUTA FRESCA CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE ENERO Y FEBRERO 2019

	100	TOTAL	
1 MUNICIPIOS - 1	BENEFICIARIOS	ENERO Y FEB	
			CANTIDAD RACIONES
Total Región 1	2538	\$ 262,936.80	93,906
Total Región 2	9434	\$ 977,362.40	349,058
Total Región 3	6695	\$ 693,602.00	247,715
Total Región 4	6480	\$ 671,328.00	239,760
Total Región 5	3744	\$ 387,878.40	138,528
Total Región 6	5644	\$ 584,718.40	208,828
Total Región 7	4705	\$ 487,438.00	174,085
Total Región 8	5060	\$ 524,216.00	187,220
Total Región 9	4021	\$ 416,575.60	148,777
Total Región 10	4675	\$ 484,330.00	172,975
Total Región 11	4854	\$ 502,874.40	179,598
Total Región 12	8906	\$ 922,661.60	329,522
Total Zona Metropolitana	26989	\$ 2,196,904.60	998,593
TOTAL GENERAL	93745	\$ 9,112,826.20	3,468,565

Luis/Des. Esc. 10/01/2019

3





Especificaciones Técnicas de Calidad Departamento de Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1 FRUTA FRESCA 110 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La fruta fresca es la que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales. Deben ser frescas, de primera calidad, de temporada, estar sa has, limpias, enteras, con madurez de consumo apropiado.

El empaque colectivo puede ser en cajas de plástico, madera o cartón doble corrugado la cual evite la contaminación y deterioro de la fruta fresca manteniendo una buena conservación de la misma.

Las frutas que se podrán entregar son las siguientes:

- Mango

- Manzana

- Naranja

- Mandarina

- Ciruela Roja

- Pera

- Guayaba

- Durazno

- Lima

- Plátano

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parametro	Limite + 1	
Firmeza	Maduro para consumo, el fruto debe de ceder fácilmente a una presión encuentra en las mejores condiciones para ser consumido.	moderada y se
Limpio	Fruta libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.	
Liso	Significa que no existen arrugas, surcos, magulladuras profundas u otras in la piel.	egularidades de
Bien formado	Cuando el fruto no presenta diferencias significativas con las caracterís propias de la variedad. Deberá tener un peso mínimo de 110 g, en el caso de la guayaba, durazno el peso por pieza no cubre el mínimo de 110 g se podrá completar con 2 dicha fruta.	v ciruela roia si
Fruta sana	Fruta libre de daños producidos por plagas y enfermedades, heridas, manch y libre de insectos vivos o muertos.	as, pudriciones



1



	- Mango: Amarillo, naranja, rojo o combinado.
Color	- Manzana: Rojo, amarillo, verde e incluso combinado.
	- Naranja: Amarillo.
	- Mandarina: Naranja.
	- Pera: Verde, combinada con rojo hasta un amarillo claro.
	- Guayaba: Verde amarillento o amarillo rosado.
	- Durazno: Amarillento con tonalidades rojizas.
	- Lima: Verde o amarillo.
	- Plátano: Amarillo.
	- Ciruela Roja: Rojo
Olor	Ligeramente aromático, característico de la fruta y libre de olores extraños.
Sabor	Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.

2.2 Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3 Características Fisicoquímicas

Parametro	Limite
Contenido neto	Porción de 110 g +/- 5 %
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Materia extraña	Exenta

2.4 Impurezas y materia extraña: La fruta fresca debe estar libre de cualquier tipo de materia extraña ajena a la fruta, como tierra, tallos, ramas, hojas, excrementos de animales y otras impurezas ajenas al producto Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Jalisco



2.5 Características Toxicológicas:

No aplica para dicho producto.

- 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades por espacio de 1 semana.
- **4.** Debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene.
- **5. Envase:** Material que envuelve, contiene y protege los productos, para efectos de su almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.
- 6. Embalaje: El empaque colectivo puede ser en cajas de plástico, madera o cartón doble corrugado la cual evite la contaminación y deterioro de la fruta fresca manteniendo una buena conservación de la misma.
- 7. Etiquetado: Es el rótulo, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al empaque ó embalaje de la fruta en cuestión.
- 8. Transporte: Deben de ser transportadas en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 9. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 10. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parametros	Aceptación	5	echazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	a dife	or, color, sabor, specto, erentes a las ablecidas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 1 semana a partir de la fecha de recepción.	Eı	n malas diciones.

SEE MY

1



11. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia	
NMX-FF-006-1982	Productos alimenticios no industrializados pa Fruta fresca. Terminología.	ra uso humano.
NMX-FF-058-SCFI-2006	Productos alimenticios no industrializados humano – Fruta fresca – Mango (<u>Mangife</u> Especificaciones	
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alime Suplementos Alimenticios.	entos, Bebidas o
Reglamento de Control Sanitario	o de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se dete suplementos alimenticios, su us	rminan los aditivos y coadyuvantes en alime o y disposiciones sanitarias.	ntos, bebidas y
Acuerdo por el que se modifica alimentos, bebidas y suplemento	el diverso por el que se determinan los aditivos y o os alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	coadyuvantes en

