



## **DESAYUNOS ESCOLARES (MODALIDAD CALIENTE Y FRÍO), ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS, ATENCIÓN ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES**

### **REGLAS DE OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS 2016**

#### **1. PRESENTACIÓN**

El principal objetivo de la estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria, es el de contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

La cobertura de estos programas es muy amplia y operan bajo un mecanismo descentralizado, que permite adecuarlos a las realidades concretas de cada entidad, con la finalidad de propiciar la correcta distribución de los recursos entre la población, objeto de asistencia social, generando las estrategias pertinentes y entregando los apoyos directamente al beneficiario.

Los recursos asignados provienen del Ramo General 33, Aportaciones Federales para entidades Federativas y Municipios del Presupuesto de Egresos de la Federación Fondo V.i (Fondo de Aportaciones Múltiples. Asistencia Social); son subsidios federales y por tanto sujetos a criterios de selectividad, equidad, objetividad, transparencia y temporalidad, debiéndose identificar claramente a la población beneficiaria, prever montos de los apoyos, asegurar la coordinación entre las diversas áreas administrativas, así como garantizar que los mecanismos de operación y distribución, faciliten la obtención de información y evaluación de los beneficios económicos y sociales de su asignación y aplicación.

El destino de estos recursos será exclusivamente para el otorgamiento de desayunos escolares (en su modalidad frío y caliente); esto es, apoyos alimentarios y de asistencia social a la población en condiciones de pobreza extrema, desamparo y vulnerabilidad.

#### **2. ANTECEDENTES**

Hasta 1997, la derrama de recursos federales en las entidades federativas se realizaba mediante dos vías: las participaciones federales y los convenios de descentralización. El Ramo 33, de aportaciones federales para entidades federativas y municipios se creó en 1998, como una tercera vertiente del federalismo; su importancia estriba en que los fondos descentralizados para el desarrollo social se ceden a estados y municipios por ley, y no por convenio como sucedía hasta 1997. De tal manera, los estados y municipios ganan en términos de seguridad jurídica, Transparencia y conocimiento anticipado sobre la disponibilidad de recursos, además de que pueden conservar las economías presupuestales generadas.

Es en este contexto que, en el 2003 el SNDIF diseña el Índice de Vulnerabilidad Social, como un componente para la distribución de los recursos, mecanismo que atiende la equidad como principio



distributivo y plantea incluir un componente de desempeño como principio de corresponsabilidad en la instrumentación de las políticas consensuadas.

La Fórmula para la distribución de los recursos es la siguiente:

**DR= Presupuesto Histórico + Índice de Vulnerabilidad Social + Índice de Desempeño.**

Dentro del índice de desempeño se cuenta con el indicador Reglas de Operación (RO), que tiene como propósito darle mayor peso a la normatividad con la que operan los programas alimentarios y que repercutirá en el presupuesto a asignar a cada SEDIF.

Por consiguiente, con la finalidad de contar con uniformidad en la operación de los Programas Alimentarios de los 11 DIF Municipales del Estado y darle cumplimiento a lo señalado en el Índice de Desempeño, se elaboran las presentes Reglas de Operación de los siguientes Programas Alimentarios: Desayunos Escolares (modalidad frío y caliente), Atención alimentaria a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados, Asistencia alimentaria a sujetos vulnerables, Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo que operan en el Estado, con la finalidad de transparentar la distribución y entrega de los apoyos alimentarios.

### 3. PROGRAMAS

De Asistencia Social Alimentaria:

- Desayunos Escolares (modalidad caliente y frío).
- Atención Alimentaria a Menores de Cinco años en Riesgo, no Escolarizados.
- Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables.
  - Subprograma de Sujetos Vulnerables (Red de Comedores del Adulto Mayor).
- Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo. (Reglas de operación se localizan en otro apartado)
  - Atención a Población en Condiciones de Emergencia (APCE).

#### 3.1 OBJETIVO.

##### **ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.**

- **VISIÓN:** Contribuir a mejorar la calidad de vida de los individuos, familias y las comunidades que viven en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, propiciando el desarrollo integral de la familia a través de la integración de una alimentación correcta con los recursos y alimentos que tienen disponibles.
- **MISIÓN:** Fomentar la seguridad alimentaria de los individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual.
- **OBJETIVO GENERAL:** Contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.



### **DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRÍO**

- **OBJETIVO:** Promover y contribuir a la seguridad alimentaria con la finalidad de brindar una alimentación correcta en población escolar, mediante desayunos fríos, desayunos calientes o comidas, diseñados con criterios de calidad nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y producción de alimentos.
- El Programa de Desayunos Escolares (modalidad fría) en zonas urbano-marginales, es una estrategia para el fortalecimiento de los desayunos escolares, sustentando la operación del programa en la organización y participación activa de la población.

A partir de esta sección todo lo que se mencione como desayunos escolares, se refiere a las dos modalidades, frías y calientes.

Los desayunos escolares, desde su diseño hasta su entrega, deberán promover la moderación en la grasa y sodio. Por ello es importante que, en cada modalidad se considere su composición básica y las recomendaciones específicas para la adquisición de insumos, preparación y entrega.

### **ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS**

- **OBJETIVO:** Promover y contribuir a la seguridad alimentaria con la finalidad de brindar una alimentación correcta a los menores de cinco años, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios adecuados a su edad, y brindando orientación alimentaria a sus padres.

### **ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES Y RED DE COMEDORES DEL ADULTO MAYOR**

- **OBJETIVO:** Promover y contribuir a la seguridad alimentaria con la finalidad de brindar una alimentación correcta a los sujetos en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, mediante la entrega de apoyos alimentarios diseñados bajo criterios de calidad nutricia, acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y producción de alimentos.
- **OBJETIVO RED DE COMEDORES:** Ayudar a mejorar las condiciones de vida de los adultos mayores, fomentando hábitos para una correcta alimentación, que contribuyan a la disminución de trastornos metabólicos y enfermedades que de ellos se derivan, a través de la distribución de raciones alimenticias con calidad nutricia en comedores instalados, apoyando con acciones de orientación alimentaria y de integración familiar.

A partir de esta sección, todo lo que se mencione como Sujetos Vulnerables, se refiere al Programa de Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables y al Subprograma “Red de Comedores del Adulto Mayor”.

## **4. LINEAMIENTOS GENERALES**



#### 4.1. COBERTURA

Los programas de Asistencia Social han planteado en sus objetivos la atención a grupos de población vulnerable por lo que se requiere establecer criterios para la selección de beneficiarios:

- Con base en marginalidad, rezago social, pobreza y vulnerabilidad, de acuerdo a la situación de los municipios y las localidades.
- El estado de nutrición, será otra variable a considerar, ya que la situación de vulnerabilidad puede darse con desnutrición, sobrepeso, obesidad, deficiencia de nutrimentos y/o todos juntos, generalmente con altos grados de vulnerabilidad, riesgo y marginación.

Este programa operará en localidades marginadas con ubicación en los 11 municipios del estado, que tengan sujetos de asistencia. Dichas localidades serán seleccionadas por el SEDIF con base en lo siguiente.

- Municipios y localidades prioritarios con base en la Focalización geográfica.
- Escuelas, hogares y personas candidatos a los programas alimentarios, con base en la focalización a nivel escuela, hogar o individuo que se hayan clasificado como prioritarios.
- Con base en el índice de Focalización por localidad, en combinación con el índice de Marginación (CONAPO) y el índice de rezago social (CONEVAL).
- Índice de Focalización por municipio.
- El proceso de selección se iniciará a nivel localidad y posteriormente a nivel municipio. Para localizar a la población objetivo, el “SMDIF \_\_\_\_\_” mediante la aplicación de un cuestionario, deberá focalizar los hogares con inseguridad alimentaria. Tal cuestionario primero deberá ser analizado y validado por el “SEDIF CAMPECHE” para su posterior aplicación.

#### Líneas de acción:

- Proporcionar ayuda alimentaria a los beneficiarios de los programas Desayunos Escolares en su modalidad frío y caliente.
- Fortalecer las normas sociales vinculadas a la participación social, activa, consciente, responsable, deliberada, organizada e informada.
- Promover la producción local de alimentos y las acciones de orientación alimentaria.

#### Universo de Atención:

La población y las comunidades sujetas de atención serán seleccionadas con base en los siguientes criterios:

- Priorizando las zonas de alta y muy alta marginalidad, posteriormente las zonas rurales de media, baja y muy baja marginalidad y finalmente las urbanas; priorizando su atención en niños y niñas en situación de riesgo o que presenten problemas relacionados con la mala nutrición, como son: desnutrición, sobrepeso u obesidad diagnosticada o referida por el médico o por las instancias de salud, y familias en condiciones de vulnerabilidad y pobreza. Así mismo, se tomarán en cuenta para la focalización, el Índice de Vulnerabilidad Social, el Censo Estatal de Peso y Talla, la evaluación de la estrategia de focalización e impacto de los programas alimentarios y todos aquellos documentos establecidos para tal fin.



- Municipios con problemas de nutrición de acuerdo al Índice de Focalización por Localidad y Municipio.
- Municipios con alto índice de vulnerabilidad social de acuerdo al Índice de Focalización por Localidad y Municipio.
- Indicadores de marginalidad.
- Escuelas con mayor número de hogares con inseguridad alimentaria severa y moderada.

#### **SUJETOS DE ATENCIÓN:**

##### **DESAYUNOS ESCOLARES (MODALIDAD FRÍO Y CALIENTE)**

- Niños(as) y adolescentes en etapa escolar (3 años 6 meses a 17 años) en condiciones de riesgo y vulnerabilidad (que asistan a planteles educativos oficiales).
- Niños detectados con deficiencias nutricionales (planteles educativos oficiales) ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginales (modalidad caliente).
- Niños detectados con deficiencias nutricionales (planteles educativos oficiales) ubicados en zonas urbano-marginales, preferentemente (modalidad frío).

##### **ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS**

- Menores de 5 años no escolarizados (6 meses a 4 años 11 meses) en condiciones de riesgo o vulnerabilidad.
- Menores detectados con riesgo o deficiencias nutricionales (que no asistan a planteles educativos) y que habiten en zonas indígenas, rurales y urbano-marginales.

##### **ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES**

- Mujeres embarazadas.
- Mujeres en periodo de lactancia.
- Niños(as) mayores de 5 años, y adolescentes que no asistan a planteles educativos, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad preferentemente.
- Personas con Discapacidad y de la tercera edad que requieran de este apoyo.
- Personas detectadas con deficiencias nutricionales.

##### **ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES RED DE COMEDORES DEL ADULTO MAYOR**

- Enfocada a la población de Adultos Mayores ubicados en zonas Urbano-Marginales de las cabeceras municipales, preferentemente.
- Adultos mayores que carezcan de lo indispensable para su seguridad alimentaria.
- Municipios con problemas de nutrición según la CONAPO y los incluidos en la Cruzada Nacional Contra el Hambre.
- Municipios con alto índice de vulnerabilidad social.
- En condiciones de vulnerabilidad y marginalidad.
- Adultos mayores en estado de abandono, desamparo, desnutrición o sujetos al maltrato.

#### **4.2 POBLACIÓN OBJETIVO.**



## **DESAYUNOS ESCOLARES**

Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles oficiales del sistema educativo nacional, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbanas marginadas, preferentemente (modalidad caliente).

Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles oficiales del sistema educativo nacional, ubicados en zonas urbanas marginadas, preferentemente (modalidad frío).

## **ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS**

Niñas y niños entre seis meses y cuatro años once meses no escolarizados, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que habiten en zonas indígenas, rurales y urbano-marginales preferentemente.

## **ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES Y RED DE COMEDORES DEL ADULTO MAYOR**

Grupo de riesgo, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes (que no asistan a planteles educativos) con riesgo de mala nutrición, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad y adultos mayores (que asistan a los espacios de alimentación y a la red de comedores).

### **4.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS APOYOS.**

#### **4.3.1. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**

El Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF, Campeche), al operar los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA 2016), establece mecanismos de Aseguramiento de la Calidad para los insumos alimentarios, con el fin de cuidar, además de la calidad nutrimental, la inocuidad de éstos, a través de acciones de prevención, vigilancia y control desde la selección hasta la entrega del apoyo alimentario.

Los citados mecanismos contribuyen a la seguridad alimentaria, por medio de la responsabilidad compartida de todos los actores involucrados, con la finalidad de asegurar que los riesgos de contaminación de los apoyos alimentarios (dotaciones/raciones/dispensas), sean nulos o en su caso mínimos y que sean aptos para su consumo.

##### **4.3.1.1. Objetivo del Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.**

Entregar insumos alimentarios de calidad e inocuos, a través de acciones de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, que permitan generar las condiciones necesarias de higiene y seguridad para evitar que existan riesgos de contaminación o deterioro en los mismos; utilizando herramientas de control en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, desde la selección y adquisición, hasta la entrega de los apoyos alimentarios a los



beneficiarios. Asimismo, contribuir a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

#### **4.3.1.2. Participación del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia Campeche (SEDIF, Campeche), en la Cadena Alimentaria.**

El SEDIF Campeche, realizará la entrega de los apoyos alimentarios, a través de la operación de los programas de la EIASA 2016, bajo la premisa de coadyuvar a la seguridad alimentaria, aplicando acciones de aseguramiento de la calidad, que privilegien la prevención y aseguren la calidad, inocuidad y el mantenimiento de las propiedades nutritivas de todos los insumos que conformen los apoyos alimentarios. Esto requiere también de la corresponsabilidad de todos aquellos agentes que, además del SEDIF Campeche, intervienen de manera directa e indirecta en cada una de las etapas de la cadena alimentaria (los 11 SMDIF, productores nacionales, locales y/o regionales, fabricantes, proveedores, beneficiarios).

#### **4.3.1.3. Implementación del Aseguramiento de la Calidad Alimentaria**

La implementación de acciones de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria requiere de controles que permitan garantizar la inocuidad de los insumos alimentarios y alcanzar el equilibrio adecuado entre ésta y otras cualidades, a través de un conjunto de prácticas vinculadas a cada uno de los procesos de la operación de los programas alimentarios. Motivo por el cual, y bajo la premisa de mantener la calidad e inocuidad de los alimentos durante todas las etapas (producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y/o sus ingredientes), el SEDIF Campeche, establece el correspondiente control de los procedimientos de manipulación antes, durante y después:

- Antes: a partir de la selección de los insumos que conformarán los apoyos alimentarios.
- Durante: la implementación de las acciones a favor del aseguramiento de la calidad.
- Después: una vez implementadas las acciones, darles seguimiento, evaluarlas y corregir, si es necesario.

Los elementos que el SEDIF Campeche, toma en cuenta al implementar acciones de aseguramiento de la calidad en los insumos que se adquieren para conformar los apoyos (dotaciones/raciones/dispensas/), son los siguientes:

Modelo operativo de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.

El modelo operativo de la EIASA, permea al SEDIF Campeche y se lleva a cabo la implementación de los programas alimentarios, permite vincular las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, de manera ordenada, a una serie de fases ya establecidas, así como la definición de reglas claras y objetivas en las que se incluyen todos los aspectos relacionados a la implementación de citadas acciones.

Este proceso empieza por la *planeación de la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y Desarrollo Comunitario del SEDIF Campeche*, en la cual a partir de un diagnóstico se definen objetivos en materia de aseguramiento de la calidad. Se identifican las acciones que ya se llevan a cabo; se definen las herramientas de control; y se establecen atribuciones y responsabilidades de los involucrados. Todo ello, de acuerdo a la mecánica operativa establecida en el SEDIF, con la finalidad de identificar puntos críticos y prevenir la aparición de problemas que puedan afectar la operación. En la operatividad, se



estipula mantener el control sobre la correcta aplicación de las especificaciones establecidas, lo que permitirá dar *seguimiento* al desempeño del trabajo por medio de la obtención de datos confiables; *evaluar* si las acciones son efectivas y si el grado de resultados obtenidos corresponde a lo esperado, a efecto de corregir, si es necesario, y permitir la *mejora continua*.

**a) Marco Normativo**

Se requiere de normatividad vigente y aplicable al año en curso, que permita aportar las reglas sobre las cuales se puedan desarrollar acciones de aseguramiento de calidad, mismos que son la base para las especificaciones técnicas de calidad del Estado de Campeche y otros criterios que permitan asegurar que los insumos alimentarios son de buena calidad; pero sobre todo inocuos al beneficiario.

En cada una de las etapas de la cadena alimentaria el SEDIF Campeche, se basa en diversas normas; éstas pueden ser nacionales e internacionales. A continuación se desglosan:

- ❖ Normas Oficiales Mexicanas (NOM),
- ❖ Normas Mexicanas (NMX),
- ❖ Normas de la Comisión del Codex Alimentarius,
- ❖ Normas Consolidadas Internacionales AIB,
- ❖ Normas Internacionales de Alimentos (IFS),
- ❖ Normas ISO, específicamente ISO 22000, entre otras.

Asimismo, el SEDIF Campeche se apoya en los convenios y manuales de calidad que se diseñan para los programas alimentarios vigentes en el Estado, en los cuales se plasman los criterios a cumplir para llevar a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria. Entre los manuales que se diseñan, reestructuran y/o actualizan tenemos los siguientes:

- ❖ Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (reestructurado y actualizado 2016),
- ❖ Manual de Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos (reestructurado y actualizado 2016),
- ❖ Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Alimentarios del Estado de Campeche (actualizado 2016).

Las normas básicas y fundamentales, que se aplican para que el SEDIF Campeche lleve a cabo dichas acciones, son:

- ❖ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, y
- ❖ NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**b) Identificación de puntos críticos**

La identificación de puntos críticos es un proceso que ayuda a llevar a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria, ya que éste proporciona una metodología que se enfoca en la caracterización de aquellos peligros –biológicos, químicos o físicos–,



que pueden ocasionar que se ponga en riesgo la inocuidad de los insumos que conforman los apoyos alimentarios y, con ello, la salud del beneficiario. Esta identificación debe llevarse a cabo desde la fase de selección de los insumos, buscando prevenir que puedan pasar a la siguiente etapa. Es importante señalar que es necesario considerar también aquellos otros peligros, que por sus características, puedan ocasionar el desarrollo de microorganismos patógenos.

Al analizar la existencia de peligros es fundamental detallar las fases que sigue el insumo alimentario, desde la selección hasta su entrega al beneficiario, y tomarse en cuenta el tipo y naturaleza del peligro, hasta qué grado puede llegar a afectar la inocuidad del mismo y definir los límites bajo los cuales debe permanecer para mantenerse en un nivel aceptable, tomar la decisión sobre la necesidad de controlarlo y establecer los registros que se deben documentar.

Algunas de las características de la implementación del HACCP:

- ✓ Es el método más eficaz para maximizar la seguridad de los alimentos.
- ✓ Se adelanta a la ocurrencia de los riesgos (es preventivo).
- ✓ Permite adoptar medidas inmediatas para ajustar los procesos (es correctivo).

**c) Comunicación y capacitación**

El SEDIF Campeche transmite a todo el personal de las diferentes áreas involucradas (SEDIF, SMDIF, Comités y beneficiarios) de manera periódica y continua, la importancia de asegurar la calidad de los apoyos alimentarios, y el papel que juegan dentro de ésta, el por qué y para qué se hace, con el fin de hacer entender que las actividades que se realicen impactarán en la calidad e inocuidad de los insumos que conforman dichos apoyos. Las capacitaciones están sustentadas en base a los resultados de las visitas de seguimiento a los SMDIF a través de las supervisoras del SEDIF, en las necesidades técnico-operativas del personal y/o beneficiarios que participará en ellas y, con base en esto, diseñan a su medida o nivel de comprensión. Citadas capacitaciones se estipulan en un cronograma por periodo, frecuencia y programa con la finalidad de que sean continuas y actualizadas, con la intención de obtener los cambios esperados.

Así mismo, el SEDIF procura que sean interactivas y presentarlas en segmentos cortos, mínimo 20 minutos y máximo 40 minutos por temática (con la dinámica de comprensión ya incluida), que ayuden a una mejor comprensión de los temas. La capacitación es fundamental, ya que implica el entrenamiento antes de la ejecución y deben ser perfectamente entendidos. En conclusión, la capacitación permite instruir y dotar a los participantes con los conocimientos necesarios y cómo aplicarlos, además de incluir la enseñanza de nuevas habilidades, métodos y procedimientos que induzcan a un cambio de hábitos a nivel personal y colectivo. Cabe considerar que el personal para participar en la capacitación deberá ser preferentemente calificado y habilitado o en su caso capacitado (profesional, experiencia, conocimientos adecuados y/o actualizados).

El SMDIF debe realizar sesiones educativas al menos una vez al mes en cada EAEDC beneficiado por algún programa alimentario de la EIASA, de acuerdo a lo establecido por el SEDIF y en caso necesario de modificar la intervención a través de este eje de operación deberá justificar por escrito su propuesta de intervención.



**d) Soporte documental**

El soporte documental consiste en un sistema de registro que se genera a través de la aplicación de las acciones de aseguramiento de la calidad y orientación alimentaria. Dicho soporte proporciona evidencia objetiva de las actividades realizadas y los resultados obtenidos, lo que permite evaluar el desempeño de dicha operación (si hay un control real y efectivo); así como detectar las oportunidades de mejora para la toma de decisiones. La importancia de un sistema documental radica principalmente en que:

- i. Se pasa de una cultura oral a una cultura escrita.
- ii. Se especifican con claridad:
  - Los objetivos del aseguramiento de calidad y orientación alimentaria.
  - Las actividades realizadas en cada una de las etapas.
  - Las responsabilidades de cada área.
  - Las especificaciones que deben cumplir los insumos durante su selección, distribución, almacenamiento, entrega y preparación.
  - Los métodos de verificación y control de las acciones.
  - Conformidad de los apoyos alimentarios a través de encuestas de satisfacción, quejas y sugerencias.
  - El comportamiento de los proveedores, entre otros.

Este soporte debe tener perfectamente identificados cada uno de los documentos asociados a cada acción, asegurar su acceso a todas las personas involucradas, fijar los criterios para su almacenamiento, cambios y eliminación.

**e) Herramientas de control:**

Las herramientas de control o de seguimiento son instrumentos indispensables que permiten regular las acciones de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria con el objetivo de mantener los procesos, procedimientos y el comportamiento de las personas dentro de las tolerancias deseadas o bajo los límites establecidos, evaluar su rendimiento y tomar las acciones correctivas cuando sea necesario.

Las herramientas de control del SEDIF Campeche son las siguientes:

- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2016 (SNDIF).
- Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria 2016 (SNDIF).
- Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad de los Insumos Alimentarios del Estado de Campeche 2016 (SEDIF Campeche).
- Cedula de Verificación Correlativa de Producto con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- Cedula de Dictamen de Aceptación/Rechazo de Producto.
- Formato de Inspección de Calidad para Almacenes, Albergues, Bodegas y/o Espacios de alimentación Encuentro y Desarrollo Comunitario 2016.
- Formato para el Control de Limpieza y Desinfección Externa, en Bodegas de Almacenamiento de los Sistemas Municipales DIF Campeche 2016.
- Formato para el Control de Limpieza y Desinfección Interna, en Bodegas de Almacenamiento de los Sistemas Municipales DIF Campeche 2016.



- Formato para el Control de Aplicación de Insecticidas de Plagas en Bodegas de Almacenamiento de los Sistemas Municipales DIF Campeche 2016.
- Formato para el Control de Aplicación de Cebos/Trampas para de Roedores en Bodegas de Almacenamiento de los Sistemas Municipales DIF Campeche 2016.
- Formato PEPS en cada SMDIF.
- Encuesta de Satisfacción de Respeto a los Insumos Alimentarios.

Las medidas de control permiten:

- Comprobar si todos los criterios (de operación y calidad) se están cumpliendo al verificar los diferentes parámetros establecidos.
- Evaluar la efectividad de las acciones realizadas.
- Comprobar que lo que se hizo corresponde a lo que se planeó y dar continuidad al modo de operación, sin dejar la retroalimentación y seguir regulando el comportamiento de las acciones.

*Si lo que se hace no corresponde a lo planeado se debe hacer lo necesario para que el problema se corrija, pero además para que no vuelva a ocurrir.*

#### **4.3.1.4. Criterios de Selección de los Insumos Alimentarios.**

El SEDIF Campeche, establece los criterios de selección para la adquisición de los insumos alimentarios destinados a los programas en materia alimentaria. Para ello, tomará en cuenta los criterios de calidad nutricia establecidos en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA 2016).

En caso de que los productos alimentarios adquiridos no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato de compra-venta; el proveedor será sancionado de acuerdo con lo establecido en el contrato celebrado por el SEDIF Campeche y proveedor (es). Por tal motivo, el SEDIF Campeche deberá solicitar a la Dirección de Administración de la misma institución o recabar de los almacenes de los Sistemas Municipales DIF o de las comunidades beneficiadas, muestras de los productos para realizar pruebas de autenticidad, organolépticas, determinaciones microbiológicas, fisicoquímicas, sensoriales, así como parámetros de contaminantes aditivos entre otras y realizar el monitoreo de los servicios cuando considere pertinente o en su defecto solicitar al proveedor que realice de nuevo los análisis correspondientes de calidad para entregar los certificados, y poder verificar que se cumplan las especificaciones señaladas en las bases de licitación.

Nota: Las estrategias de selección de proveedores se definirán respetando lo dispuesto por la Ley General de Adquisiciones, Arrendamientos, Enajenaciones, Servicios y Almacenes del Estado de Campeche.

Los insumos alimentarios que serán entregados a los beneficiarios, deberán ser elegidos:

- Con base en los Criterios de Calidad Nutricia.
- Específicos para cada programa alimentario.



- Dar preferencia a los productos regionales, siempre que existan opciones y que éstos cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) establecidas. Las ETC describen a detalle todas las características que debe presentar el insumo alimentario. Son una herramienta fundamental para garantizar la calidad nutricia y la inocuidad de los insumos adquiridos. Deben ser claras y fundamentarse en las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas vigentes, de acuerdo a cada insumo alimentario. En caso de no existir una normatividad nacional respecto a un insumo en específico, se fundamentan con normas internacionales aplicables.

En cuanto al etiquetado, todo alimento que se distribuya deberá cumplir con la norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información comercial y sanitaria*. En el caso de la leche, se deberá aplicar la NOM-155-SCFI-2012 *Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba*. Asimismo, la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” (*PEF 2015 vigente para 2016*).

La información contenida en las etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser clara, veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebiles, en colores contrastantes y libres de plomo, fáciles de leer por el beneficiario. El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.  
Para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.
2. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de caducidad o consumo preferente.
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
10. Etiquetado frontal nutrimental.
11. Declaración de propiedades.
12. Información en español.
13. Instrucciones de uso o preparación del producto.
14. Leyendas precautorias (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).



### 15. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.

Una información insuficiente en el etiquetado puede generar dudas sobre su contenido y una manipulación inapropiada, pudiendo ocasionar afectaciones a la salud.

Para adquirir los insumos alimentarios seleccionados, el SEDIF Campeche realiza licitaciones públicas con el objetivo de contratar un proveedor (productor directo o comercializador), considerando el cumplimiento de las especificaciones establecidas, su capacidad de producción, almacenamiento y distribución, las prácticas de higiene y otros controles que aseguren la inocuidad de los insumos alimentarios; así como el precio y su financiamiento, sin perder de vista el objetivo de los programas alimentarios. Asimismo, se establecen los términos y condiciones a los que deben ajustarse los licitantes que decidan participar en el proceso de adjudicación de la licitación pública. Se deben considerar al menos, los siguientes puntos:

- Criterios de evaluación (se utilizarán para establecer los criterios de selección de las ofertas y los requisitos que deberá poseer el licitante para ejecutar el contrato).
- Presentación de propuestas (técnica y económica por parte de los licitantes).
- Plan de rutas de entrega y cronograma de cumplimiento.
- Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) de los insumos alimentarios del Estado de Campeche.
- Condiciones de transporte y embalaje de los insumos por parte del proveedor.
- Solicitud de documentos de control de cumplimiento de ETC, especificando las características del documento, frecuencia con que deben realizarse y entregarse al SEDIF:
  - ❖ Certificados de Calidad. Documento que declara la conformidad de las características de un producto con base en una determinada norma o especificaciones solicitadas. Este documento complementa los análisis de laboratorio que se realizan durante el periodo establecido durante el contrato.
  - ❖ Análisis de laboratorio realizados por laboratorios acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Estos se deben solicitar periódicamente (cada 6 meses) para corroborar el cumplimiento de las ETC.
- Certificados de fumigación para transporte y almacenes, indicando frecuencia, plagas que controla y sustancias químicas utilizadas, así como la licencia en la que se acredite a la empresa encargada del control de plagas, expedida por la Secretaría de Salud.
- Visitas de inspección sanitaria a almacenes de proveedores, indicando las condiciones bajo las cuales se llevarán a cabo.
- Sanciones o penalizaciones por incumplimiento en ETC, en la entrega de documentación de control y en las entregas de insumos a los beneficiarios.
- Anexos (en ellos pueden explicarse de manera detallada: características de las ofertas, guías de documentación a presentar, Especificaciones Técnicas de Calidad de los insumos, reglas a las que se sujetarán al presentar ofertas, entre otras).

De la misma manera es de suma importancia contar con el historial de cada uno de los proveedores contratados, que permita darle seguimiento y evaluar el desempeño y la calidad de su servicio para establecer su continuidad dentro del programa.

#### 4.3.1.5. Distribución y almacenamiento de los apoyos alimentarios



Las condiciones físicas de los sitios de almacenamiento deben cumplir con ciertos requisitos mínimos que garanticen las condiciones adecuadas para mantener los insumos alimentarios secos, frescos, libres de plagas y contaminación que puedan producir alteraciones en éstos.

**Ubicación:** Construido o instalado en un terreno seguro, alejado de basureros, aguas negras y maleza para evitar la proliferación de plagas y enfocada a optimizar los tiempos de distribución, considerando los costos de transporte y la distancia entre el almacén y los puntos de entrega.

**Dimensiones:** Acorde al volumen de los insumos alimentarios adquiridos y programas que operan.

**Ventilación:** Suficiente y adecuada para no generar o incrementar el calor dentro de las instalaciones, con el fin de que los insumos se conserven secos y frescos. Las ventanas deben cerrar y abrir correctamente, no tener cristales rotos y estar provistas de una malla que impida la entrada de plagas.

**Iluminación:** Adecuada y suficiente, ya sea natural y/o artificial. Evitar que la luz del sol dé directamente a los insumos.

**Piso:** Firme, liso y sin grietas para evitar acumulación de polvo y plagas, ni hundimientos para evitar posibles encharcamientos.

**Paredes:** Lisas, sin grietas y con pintura de tono claro que permita identificar la presencia de insectos.

**Techos:** De preferencia deben ser firmes, lisos, libres de grietas para evitar goteras y entrada de plagas. Evitar los techos de lámina, ya que propician la elevación de temperatura y el deterioro de los insumos alimentarios. En caso de no contar con otro material, acondicionarlo con ventilación artificial.

**Puertas:** Seguras, de superficie lisa y suficiente amplitud, garantizando que cubra la totalidad de la abertura, cuidar que abra y cierre bien.

**Drenaje:** Que permita la evacuación correcta de aguas residuales y mantener el suelo seco. Colocar protecciones en las coladeras para evitar la entrada de roedores.

**Sanitarios:** En la medida de lo posible, deben tener un drenaje adecuado y contar con agua, mantenerse limpios, en buen estado y con los elementos necesarios para la higiene. De preferencia deben estar alejados de los insumos, no utilizarse como bodega ni para fines diferentes a los que están destinados.

#### 4.3.1.6. Recepción y descarga

Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar los siguientes aspectos:

- Planificar la recepción
- Inspeccionar los vehículos
- Inspeccionar los insumos alimentarios
- Descargar los insumos alimentarios con precaución.



#### 4.3.1.7. Almacenamiento

Esta fase indica la forma cómo los insumos deben acomodarse y conservarse para protegerlos de la contaminación o el deterioro. Para ello es importante:

- Antes de permitir cualquier ingreso, el lugar debe estar perfectamente limpio.
- Los insumos de mayor movimiento deben ubicarse cerca de la salida, para acortar el tiempo de desplazamiento.
- Preferentemente, usar los espacios altos para insumos ligeros.
- Colocar los insumos en mesas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie limpia y en buen estado, nunca en el piso, ya que pueden ser fácilmente consumidos por plagas.
- Si se usan tarimas, se recomiendan que éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y pueden ser de madera o plástico. Si se utilizan de madera debe cuidarse que no tengan plagas y humedad. Ambas deben mantenerse en buen estado y fumigarse.
- Las tarimas deben estar separadas de la pared, con un espacio suficiente que permita la ventilación de los insumos, dejar un pasillo para el tráfico y las maniobras con los patines, montacargas o diablos.
- Los insumos deben permanecer con el embalaje original; sin embargo, si éstos llegan a granel y empacados en costales, es recomendable trasvasar el insumo a contenedores o envases de plástico limpios, en buen estado y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.
- Cuando se estiben los productos, deben tomarse en cuenta aspectos como: número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta, para impedir que se maltraten, así como las condiciones de conservación.
- Al momento de acomodar los insumos, no se debe dejar espacio entre cajas, empaques o costales, de tal manera que embonen uno con otro y no se caigan. Para ello, se recomienda acomodar las camas que formen las estibas, una en dirección contraria a la anterior. Otro implemento que puede ayudar en la protección de los empaques es que, una vez estibados, pueden colocarse entre ellos esquineros, de cartón o plástico acolchado, para evitar su maltrato.
- Almacenar los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes, y otros productos químicos utilizados, en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación
- Los productos caducos deben ser marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible.
- Es indispensable llevar un registro que permita identificar clara y rápidamente los insumos alimentarios, el cual es recomendable que contenga: nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, cantidad y nombre y firma del responsable de la recepción.

#### a) Rotación de existencias

Es importante aplicar un sistema de control de primeras entradas–primeras salidas (PEPS); es decir, que los primeros insumos que ingresaron al almacén sean los primeros en salir, con el objetivo de tener una adecuada rotación de éstos. Como excepción a esta regla, se debe tener en cuenta la fecha de vencimiento de los insumos, así, los que tienen menor vida útil deben ser entregados primero.



#### **b) Salida de insumos del almacén para su distribución**

Consiste en retirar los insumos de su lugar de almacenamiento para ser enviados a otro almacén o cualquier espacio alimentario, además de la elección de los medios por los que éstos serán transportados. Para ello, deberá realizarse una Inspección del vehículo para asegurar que los insumos no sufran ninguna alteración y mantengan un acomodo correcto.

#### **4.3.1.8. Control de plagas**

El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y deben llevarse a cabo por el personal implicado en el manejo de los insumos alimentarios, en conjunto con personal capacitado para tal fin. Para lograr un control adecuado y un óptimo resultado, deben considerarse al menos los siguientes pasos:

#### **a) Prevención (mantenimiento e higiene)**

El objetivo principal es mantener el establecimiento y los vehículos limpios en su interior y exterior para garantizar la inocuidad de los insumos alimentarios, y contribuir a un adecuado control de plagas y mejora en las condiciones de trabajo.

##### ***Limpieza externa***

- ❖ Cortar frecuentemente la hierba de los alrededores del sitio de almacenamiento; si son terrenos terregosos, evitar, en la medida de lo posible, que el polvo entre al almacén. Se recomienda regar sin provocar encharcamientos o, en su caso, mantener cerrado el almacén, si las condiciones lo permiten.
- ❖ Evitar la acumulación de insumos o materiales inútiles, obsoletos o que no cumplan las especificaciones.
- ❖ Evitar la acumulación de basura u otros desechos (bolsas, botellas, cartón, otros).
- ❖ Evitar el estancamiento de agua cerca al sitio de almacenamiento.
- ❖ Referente a los vehículos, mantenerlos limpios para evitar atraer cualquier plaga.

##### ***Limpieza interna***

- ❖ Barrer todos los días con escobas húmedas para evitar levantar polvo y mantener ángulos de techos y paredes libres de telarañas.
- ❖ Mantener las puertas y ventanas en buen estado y limpias. Limpiar por detrás de las puertas y sus canaletas.
- ❖ Disponer de un sistema de evacuación de aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
- ❖ En caso de que el almacén se encuentre vacío, de ser posible, debe lavarse y desinfectarse completamente, a fin de disminuir la carga microbiológica del ambiente. Para ello, después de la limpieza, si los materiales de construcción lo permiten, realizar un enjuague tanto en paredes, techos, estantes y pisos con una solución de hipoclorito de sodio (cloro) siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- ❖ En cuanto a los vehículos, debe lavarse su interior y, en su caso, desinfectarse antes de cada carga de insumos, teniendo cuidado de eliminar cualquier fuente de comida.

#### **b) Inspección e identificación (Instalaciones y transportes)**

Realizar un recorrido dentro y fuera de las instalaciones, así como en los vehículos de transporte, a fin de identificar:



- ❖ Plagas presentes (en caso de aves, podrían ser nidos, excremento, plumas; en caso de roedores, podrían ser excremento, pelos, madrigueras, insumos o empaques con roeduras).
- ❖ Puntos de proliferación (agua estancada, pasto alto, terrenos baldíos, coladeras, aberturas, los propios insumos alimentarios, otros).
- ❖ Refugio (grietas, coladeras, estructuras colgantes, espacios entre estantes, otros).
- ❖ Fuentes de alimentación (restos de comida, desechos, insumos en mal estado, agua estancada, otros).

Cuando sea necesario llevar a cabo fumigaciones, éstas deben realizarse por personal que esté capacitado. En caso de contratar los servicios de una empresa, ésta debe contar con licencia sanitaria expedida, previa al inicio de actividades, por la Secretaría de Salud Federal o por los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia; igualmente para poseer, manejar, aplicar o almacenar plaguicidas o sustancias destinadas al control de plagas. El tipo de producto que se va aplicar debe estar registrado y autorizado ante la Comisión Intersecretarial para el Control de Procesos y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Químicas (CICOPLAFEST) y contar con fecha de caducidad vigente.

El prestador del servicio debe proporcionar en cada fumigación un certificado o constancia del servicio proporcionado, el cual, de acuerdo a la NOM-256-SSA1-2012 *Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas*, los requisitos de un certificado de fumigación son:

- ❖ Folio
- ❖ Nombre o razón social y domicilio
- ❖ Número de licencia del establecimiento
- ❖ Nombre o razón social y domicilio del usuario del servicio
- ❖ Nombre y firma del responsable técnico o personal controlador de plagas o el propietario del establecimiento que realice el servicio
- ❖ Número telefónico de la empresa
- ❖ Especificar el tipo de servicio (a casa habitación o instalaciones comerciales, industriales, de servicios u oficinas)
- ❖ Método de control empleado
- ❖ Plaguicida y /o desinfectante aplicado
- ❖ Dosis y cantidades de plaguicida y/o desinfectante utilizados
- ❖ Lugar y sitios tratados
- ❖ Precauciones y recomendaciones de seguridad para el usuario, antes, durante y posterior a la aplicación
- ❖ Plagas a controlar y, en su caso, croquis de localización de trampas, cebos u otros aditamentos instalados

#### **4.3.1.9. Entrega y preparación de los apoyos de los alimentarios**

En esta etapa, el SEDIF Campeche junto con los 11 SMDIF, los comités y los demás involucrados, concluyen su participación en la cadena alimentaria, ya que en ella se hace la entrega de los apoyos de los programas alimentarios, la cual comprende dos modalidades: Frío y Caliente.



**a) Entrega de apoyos alimentarios modalidad frío**

Los insumos deben cumplir al menos con:

- ❖ Criterios de Calidad Nutricia.
- ❖ Especificaciones Técnicas de Calidad establecidas.
- ❖ Tener un envase primario y secundario, resistente e íntegro.
- ❖ Contar con la leyenda del PEF.

El lugar donde se entreguen las dotaciones debe ser un espacio limpio y no deben colocarse los apoyos en el piso. Deben estibarse de manera que no se maltraten y provoquen un accidente. Debe existir corresponsabilidad en los involucrados en ésta etapa para fomentar acciones que contribuyan a crear hábitos de higiene en la comunidad, tales como el lavado de manos, antes de consumirlos y después de ir al baño, además del correcto manejo de los insumos.

**b) Entrega y manipulación de apoyos alimentarios modalidad caliente**

Además de cumplir con las mismas características que el de modalidad fría, implica una manipulación directa de éstos para preparar y entregar un alimento caliente, en un espacio alimentario. Hay que resaltar que durante la preparación de alimentos, existe una mayor incidencia de contaminación, con lo que se incrementa la posibilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Es fundamental tener en cuenta que, aunque en las anteriores etapas se hayan seleccionado y adquirido insumos de calidad, y se haya tenido una correcta manipulación de los mismos, es necesario establecer controles dentro de las áreas de los espacios alimentarios en la entrega, durante la preparación de alimentos y el servicio. La limpieza y desinfección en estos establecimientos es la base primordial para contribuir a que los beneficiarios consuman alimentos inocuos. La capacitación es un punto clave para implementar prácticas de higiene durante la preparación de alimentos, ésta puede coordinarse con las acciones que se impulsan a través de la Orientación Alimentaria, a efecto de que sea integral. Los conocimientos a difundir en las capacitaciones están enfocados a:

**Recepción de los insumos alimentarios**

Al momento de recibir los insumos que componen los apoyos alimentarios, el comité y/o responsable deberá revisar el color, olor, textura, apariencia, fecha de caducidad, que el envase y embalaje no presenten agujeros, rasgaduras, mordeduras y/o excretas de roedor, así como insectos o partes de ellos y materia extraña, además de los descritos en la NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, para determinar su aceptación o rechazo.

**Almacenamiento**

Una vez aceptados los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben almacenar de inmediato, ya sea en el almacén del espacio de alimentación o en un lugar destinado para ello. Se debe considerar lo siguiente:

- ❖ Asignar un lugar exclusivo para tal fin.
- ❖ Los productos e instrumentos de limpieza no deberán estar en el mismo lugar donde se almacenan los insumos alimentarios.



- ❖ Los insumos no deben ser almacenados en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales. De preferencia hacerlo en un contenedor de plástico y que tenga tapa.
- ❖ Utilizar tarimas o anaqueles, para su acomodo.
- ❖ En caso de contar con anaqueles acomodarlos por tipo de insumo y por fecha de caducidad y, en su caso, grado de madurez.
- ❖ Establecer un sistema de primeras entradas y primeras salidas (PEPS).
- ❖ Si se cuenta con un almacén anexo al espacio alimentario, considerar las condiciones de éste, tales como: pisos, paredes, techo, puertas, ventilación, lay-out (señalamientos de entrada, salida, distribución de insumos, enmarcaciones) y la capacidad del mismo.
- ❖ Contar con un programa de limpieza y desinfección del área del espacio alimentario y almacén.

### **Manipulación de alimentos**

Antes de la preparación de alimentos, el encargado de esta actividad debe revisar que los equipos, utensilios de cocina y superficies donde se preparan los alimentos se encuentren limpios, libres de plaga o evidencia de actividad de la misma y, si se detecta, limpiar y desinfectar antes de su uso.

Seleccionar los insumos que utilizará en la preparación, de acuerdo al menú diseñado por el SEDIF, para lo cual deberá:

- ❖ Desechar los insumos que no cumplan con las características de aceptación.
- ❖ Lavar por separado las carnes, verduras y frutas, huevo, productos de la pesca y vísceras, eliminando partes no comestibles.
- ❖ Enjuagar verduras y frutas con agua potable, pieza por pieza, hasta retirar el exceso de tierra o cualquier suciedad, tallándolas con un zacate, escobetilla o cepillo y solución jabonosa, sin dañarlas.
- ❖ Eliminar los residuos de la solución jabonosa y aplicar un producto desinfectante, de acuerdo a las instrucciones del mismo.
- ❖ Cuando se trate de:
  - ✓ Granos y Semillas: Eliminar la materia extraña y enjuagarlos.
  - ✓ Carnes, aves, productos de la pesca y vísceras frescas: Lavar de manera interna y externa, usando sólo agua limpia, hasta retirar la suciedad.
  - ✓ Huevo: Eliminar materia extraña y lavar con agua limpia.
  - ✓ Alimentos envasados o enlatados: Lavar con agua y jabón la superficie de las latas, frascos y envases.

### **Durante la preparación de alimentos es importante:**

- ❖ Utilizar agua para consumo humano, ya sea embotellada, hervida, clorada o de filtro.
- ❖ Usar tablas, equipo y utensilios de cocina, trapos limpios en cada cambio de alimento, evitando la contaminación cruzada.
- ❖ Usar una cuchara limpia cada vez que se pruebe la sazón de los alimentos.
- ❖ Cocinar los alimentos completamente para asegurar la eliminación o reducción de los microorganismos que pudieran contener, a niveles que no causen daño.



- ❖ En el caso de la carne, el pollo y el pescado, cocinarlos hasta que la parte externa e interna no presente un color rosado, lo que asegurará su cocción completa y eliminación de bacterias.
- ❖ En el caso de las sopas y guisos, llevarlos a punto de ebullición. Al recalentarlos, hervirlos al menos 15 minutos.
- ❖ Al término de la preparación de alimentos, se deben lavar y desinfectar los utensilios y el equipo de cocina empleados. Nunca sumergir los motores del equipo eléctrico en agua para limpiarlos.

Asegurarse de que los alimentos preparados permanezcan un tiempo menor a 30 minutos a temperatura ambiente, antes de proporcionarlos para su consumo.

### Servicio y consumo

- ❖ Antes de servir los alimentos, se debe verificar que el área de servicio y el mobiliario (mesas, sillas) estén limpias y en buen estado.
- ❖ Las mesas deben contar preferentemente con manteles limpios, de colores claros y sustituirlos cuando se ensucien. En caso de no contar con manteles, limpiarlas con trapos exclusivos para ello y desinfectarlas, por lo menos al inicio y final de la jornada.
- ❖ Para servir los alimentos se emplearán utensilios exclusivos para esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados. Por ningún motivo los alimentos se servirán directamente con las manos.
- ❖ Usar un utensilio diferente por cada alimento a servir.
- ❖ Los vasos, tazas, platos y cubiertos en los que se servirán los alimentos deberán estar limpios y desinfectados. De preferencia, no emplear utensilios de madera.
- ❖ Los cubiertos de los beneficiarios (cuchillos, cucharas y tenedores) no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas; preferentemente, deben ser colocados sobre un mantel o servilletas limpias. Asimismo, se deben manipular por el mango y evitar tocar las partes que estarán en contacto con los alimentos.
- ❖ Se debe dejar un borde en el plato que permita asirlo sin tocar el alimento.
- ❖ Debe contarse con un área de lavado de manos, provista de jabón líquido, de preferencia, o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura, con el propósito de que los beneficiarios laven sus manos antes de ingerir sus alimentos.
- ❖ Al término del servicio, lavar y desinfectar los utensilios, los vasos, las tazas, los platos y los cubiertos empleados para servir los alimentos; así como todas las superficies de trabajo.

### Higiene personal

Una de las principales causas de contaminación de los alimentos es la falta de higiene personal, aunado a los malos hábitos empleados durante la preparación, por esta razón se debe llevar a cabo prácticas de higiene correctas. Es una responsabilidad importante de las personas encargadas de esta tarea garantizar que los alimentos que preparan sean inocuos en el momento de ser consumidos por el beneficiario; por lo tanto, deberán sujetarse a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, en el apartado 5.12 *Salud e higiene del personal*.



### Higiene en el área de preparación de alimentos

En las áreas del espacio alimentario y del almacén es de suma importancia tomar medidas preventivas para evitar plagas, tales como:

- ❖ Realizar limpieza diaria y una profunda de manera semanal. Al terminar la jornada, cuidar que no quede nada sucio, alimentos preparados o sobras de éstos fuera del refrigerador.
- ❖ Cuidar la limpieza y protección de las coladeras y que los depósitos de basura queden limpios y vacíos.
- ❖ No almacenar ni poner nada en el suelo, todo debe ir entarimado o en anaqueles.
- ❖ Limpiar cualquier derrame de alimentos.
- ❖ Evitar la acumulación de polvo.
- ❖ Limpiar los estantes, cajones y mesas de trabajo.
- ❖ Quitar las telarañas.
- ❖ Si se recolectan botellas para reciclado, éstas deben lavarse muy bien antes de guardarse.
- ❖ Evitar el amontonamiento de periódico, revistas, cajas de cartón o productos inservibles, ya que son un excelente refugio para las plagas.
- ❖ Evitar estancamientos de agua; si están presentes, retirarlos.
- ❖ Revisar y mantener limpios los exteriores.
- ❖ Mantener los botes de basura tapados, limpios y con bolsas, preferentemente.
- ❖ Reparar cualquier daño en la infraestructura del espacio alimentario, tapar rendijas y orificios.
- ❖ Colocar mallas protectoras en puertas y ventanas y cerrarlas bien cuando se haya terminado el servicio.
- ❖ Contar con un plan de fumigación y seguir las recomendaciones que emita el personal especializado encargado de realizarla.

#### 4.3.1.10. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA.

En años anteriores la educación alimentaria que se ha llevado a cabo en nuestro Estado se ha enfocado a contrarrestar algunos de los problemas de alimentación que enfrenta la población campechana, sin embargo en ocasiones se ha realizado en base a criterios distintos a las necesidades de las comunidades y los esfuerzos realizados no han tenido el impacto esperado, debido a que gran parte de la población se enfrenta a problemas de nutrición los cuales son ocasionados por factores tales como: la falta de disponibilidad para adquirir alimentos, la falta de información de la adecuada combinación de los mismos para lograr cubrir los requerimientos para cada individuo, la falta de transporte en la comunidades más lejanas de la cabecera municipal, no obstante los avances logrados no reflejan un mejoramiento, más aún la situación se ha visto agravada, con el aumento cada vez más frecuente en el consumo de alimentos industrializados, los cuales han desencadenado una serie de problemas en la salud de los campechanos (de acuerdo a la última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012), aún en las comunidades más lejanas hemos observado que una de las causas es el que las madres de familia trabajan largas jornadas y sus hijos la mayor parte del tiempo se quedan al cuidado de algún familiar el cual no siente la responsabilidad de vigilar la alimentación del niño (a) si no simplemente alimentar por alimentar.



Por lo que resulta de vital importancia la implementación de acciones que permitan por un lado abatir los índices de desnutrición y por otro disminuir los porcentajes de sobrepeso y obesidad en nuestro estado, no solo desde el punto de vista de solventar la escasez de servicios de nuestros campechanos de bajos recursos, sino retomando la cultura alimentaria, los alimentos disponibles en la comunidad, así como la introducción de aquellos de bajo costo y alto valor nutritivo, en resumen reorientando los hábitos alimentarios de nuestra población.

Por lo anterior, el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia de Campeche, considera como prioritario abordar la Orientación Alimentaria como parte de un todo dentro de las esferas económicas y sociales que interactúan en la compleja situación nutricia de los campechanos mediante modelos y técnicas educativas de comunicación así como continuar con la difusión de las actividades y resultados de los Programas Alimentarios implementados en nuestro estado, evitando así la duplicidad de acciones y aprovechando los recursos y metodologías para eficientar la estrategia.

#### **4.3.1.10.1. Definición de Orientación Alimentaria**

De acuerdo con la NOM-043, la Orientación Alimentaria es el conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

#### **4.3.1.10.2. Objetivo**

Brindar opciones prácticas en la selección, preparación y consumo de alimentos a través de acciones formativas y participativas con perspectiva familiar y comunitaria, de género, regional y de apoyo a la seguridad alimentaria, para promover la integración de una alimentación correcta en los beneficiarios de la Estrategia Integral de Asistencia Social alimentaria.

#### **4.3.1.10.3. Lineamientos generales**

##### **Cobertura**

Las acciones del Programa de Orientación Alimentaria que se impulsen deben realizarse en un esquema de atención integral al individuo, por ello es necesario que bajo las perspectivas de implementación de la EIASA, la Orientación Alimentaria considere su intervención con los siguientes enfoques:

- ✓ Desarrollando y fortaleciendo capacidades y actitudes de los actores comunitarios que constituyen la red de relaciones primarias de los niños, niñas, padres y madres de familia, que permitan y promuevan la mejora de la situación alimentaria individual, familiar y comunitaria, para que actúen como líderes multiplicadores en defensa de los derechos de alimentación y salud.
- ✓ Identificando y valorando los alimentos regionales, para recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un impacto negativo en la salud, y promover el consumo de alimentos preparados con condimentos naturales y especias de la cocina tradicional de cada región, tomando en cuenta que sean aceptables y viables desde el punto de vista cultural y económico.



- ✓ Promoviendo la participación activa de hombres y mujeres en el cambio o mejora de los roles que desempeñan conforme su estructura cultural, social y psicológica, que propician conductas alimentarias no saludables en lo individual y familiar, a fin de contribuir a que visualicen a la alimentación correcta como un derecho de seguridad y bienestar físico y mental.
- ✓ Apoyando la seguridad alimentaria en el hogar y la familia, a través de la promoción e implementación de proyectos productivos y de transformación en materia alimentaria, que además de generar productos para consumo familiar permitan producir excedentes aptos para su procesamiento, aplicando tecnologías domésticas y buenas prácticas de manufactura con el propósito de fomentar su comercialización, para que los beneficiarios obtengan recursos adicionales que favorezcan la resolución de otras necesidades básicas.

### **Población objetivo**

#### **Desayunos Escolares**

Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asisten a planteles oficiales del sistema educativo nacional, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbanas marginadas preferentemente.

#### **Atención Alimentaria a Menores de 5 años en riesgo, No Escolarizados**

Niñas y niños entre seis meses y cinco años once meses, no escolarizados, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que habiten en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas preferentemente, y que no reciban apoyo de otros programas alimentarios.

#### **Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables**

Grupos de riesgo, sujetos de asistencia social alimentaria, preferentemente niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad, adultos mayores y personas vulnerables por ingresos.

### **4.3.1.10.4. Lineamientos específicos**

#### **Instancia ejecutora**

EL SMDIF será responsable de la operación y ejecución del Programa de Orientación Alimentaria. Para ello podrá suscribir los convenios de ejecución, coordinación o concertación con las instancias que considere necesarios para una operación más eficiente y transparente del programa, de acuerdo a la normatividad vigente.

#### **Instancia normativa**

Las que resulten competentes de acuerdo a la normatividad aplicable establecida por el SEDIF.

#### **Instancia de control y Vigilancia**

Las que establezca el SEDIF para vigilar el cabal cumplimiento de la operación de los programas.

### **4.3.1.10.5. MECÁNICA DE OPERACIÓN.**



Para que el Programa de Orientación Alimentaria pueda trascender del conocimiento a la ejecución de prácticas alimentarias saludables es necesario considerar que los hábitos alimentarios son generados por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos, por lo tanto la Orientación Alimentaria debe responder a ello y no sólo a concentrarse en el diseño de materiales didácticos e impartición de pláticas cuyos contenidos no impacten en el fomento de hábitos alimentarios saludables. En este sentido será necesario considerar el papel socializador de la alimentación en la cual influye el entorno escolar, familiar y de la comunidad misma.

La Orientación Alimentaria forma parte del proceso para otorgar Asistencia Social Alimentaria, desde la composición de los apoyos alimentarios con “calidad nutricia”, el diseño de menús cíclicos saludables con base a los insumos alimentarios, la orientación en cuanto a su preparación (a través de la adecuada combinación con otros alimentos que no forman parte de los apoyos alimentarios directos), el uso de técnicas culinarias saludables y su manejo higiénico. Por ello, siendo una acción sustantiva para el logro de la EIASA, la Orientación Alimentaria se acotará a la realización de acciones formativas para la selección, preparación y consumo de alimentos, dirigidas prioritariamente a la población beneficiaria de los programas alimentarios con la participación corresponsable de su familia y comunidad.

En cuanto a la selección de alimentos se deberá promover:

- ✓ La inclusión de un alimento de cada grupo en cada una de las comidas.
- ✓ La elección de alimentos saludables, enfatizando la importancia de incluir en la dieta, aquellos que no contribuyan a la ingesta elevada de grasa, azúcar o sal.
- ✓ El consumo de alimentos disponibles en la región y de temporada que, por lo general, son de menor costo.
- ✓ El consumo de verduras y frutas frescas y variadas, así como de leguminosas y cereales integrales.
- ✓ La instalación de huertos, invernaderos, cría de especies menores y acuacultura a nivel escolar, familiar y comunitario, privilegiando a los huertos escolares y de traspatio que fortalezcan a los espacios alimentarios.
- ✓ La capacitación en la conservación de alimentos para aprovechamiento de los excedentes de frutas y verduras, de manera que no se promueva el consumo excesivo de sal o azúcar.
- ✓ El uso de los menús cíclicos que entrega el SEDIF a los comités de Desayunos Escolares y a los beneficiarios de otros programas alimentarios, para el aprovechamiento de los insumos recibidos.
- ✓ La adquisición de alimentos para complementar los insumos de las dotaciones que promuevan una alimentación correcta.

Respecto a la preparación de alimentos la Orientación Alimentaria se enfocará a la promoción y capacitación en:

- ✓ El uso de las recetas de los menús cíclicos que entrega el SEDIF a los comités y beneficiarios para obtener preparaciones saludables.
- ✓ En el uso limitado de preparaciones que requieren altas cantidades de azúcar, aceite, grasa o sal.



- ✓ El uso de técnicas culinarias saludables, acordes a la cultura de cada región del Estado y al equipo de cocina disponible en la comunidad, tales como el guisado hervido, cocido al vapor o asado y el deshidratado de alimentos.
- ✓ El uso de condimentos naturales y especias regionales, como opción para sazonar los platillos.
- ✓
- ✓ La presentación atractiva de platillos, en especial si se trata alimentos que serán consumidos por niños.
- ✓ En la integración de grupos para generar participación comunitaria, en el caso de los espacios alimentarios.

Respecto al consumo de alimentos, la Orientación Alimentaria contribuirá y fomentará:

- ✓ Que los apoyos sean entregados en un ambiente de colaboración y participación de la comunidad.
- ✓ Los hábitos de higiene personal y en la manipulación de alimentos. En el caso de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, se fomentará el lavado de manos antes de recibir el apoyo, y la participación en la limpieza y cuidado de los utensilios e inmueble.
- ✓ El consumo de agua simple potable.
- ✓ La sociabilización al momento de consumir los alimentos, así como ambientes agradables para ese momento.
- ✓ Que las porciones entregadas a cada comensal sean congruentes con sus necesidades de alimentación.
- ✓ Que cada espacio alimentario diseñe un reglamento interno a fin de crear hábitos para el uso del inmueble y la dinámica del consumo de alimentos (horarios, organización, participación, limpieza, cooperación, etc.)
- ✓ Que al interior de la familia se distribuya la cantidad de alimentos de acuerdo con las necesidades energéticas de cada uno de sus miembros, considerando las necesidades de cada uno, los recursos económicos, la disponibilidad local de alimentos y las costumbres, así como las condiciones higiénicas de los mismos.

#### 4.3.1.10.6. Control de Información.

A fin de evaluar el desarrollo de las acciones del Programa de Orientación Alimentaria se requiere de controles e informes que corresponden a lo siguiente:

- ✓ Para que la información del desarrollo de las actividades sea recibida por el SEDIF Campeche, deberá registrarse a través de los formatos correspondientes que se entreguen por parte del Área de Calidad Nutricia y Orientación Alimentaria de la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- ✓ Los formatos originales deberán estar firmados por los coordinadores y/o directores, se turnaran al SEDIF por lo que el SMDIF deberá conservar una copia.
- ✓ Así mismo se deberá enviar el material probatorio como fotografías y listas de asistencia anexas en cada informe de actividades.
- ✓ La información sobre las actividades desarrolladas se entregará al SEDIF de manera mensual así como las acciones en materia de Aseguramiento de Calidad Alimentaria.



- ✓ Para que el SMDIF califique en este rubro se considerará una sesión educativa mínima de Orientación Alimentaria al mes, por cada Espacio de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario a su cargo.

**4.3.1.11. VINCULACIÓN INTERINSTITUCIONAL: SEDIF (ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN ENCUENTRO Y DESARROLLO COMUNITARIO) / SEDUC-PETC (PROGRAMA DE ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO), ES UNA ESTRATEGIA QUE PERMITE FORTALECER LAS ACCIONES DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD NUTRICIA Y ORIENTACIÓN ALIMENTARIA EN BENEFICIO DE LA POBLACIÓN CON CARENCIA POR ACCESO A LA ALIMENTACIÓN.**

## INTRODUCCIÓN

El PETC es un programa estratégico de la SEP que se orienta al fortalecimiento de la educación básica y encamina sus esfuerzos para dar cumplimiento a lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el cual establece que el Estado garantizará la calidad en la educación obligatoria de manera que los materiales y métodos educativos, la organización escolar, la infraestructura educativa y la idoneidad de los docentes y directivos garanticen el máximo logro de aprendizaje de los educandos.

De acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND), en su Meta Nacional II. "México Incluyente", Objetivo 2.2. "Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente", Estrategia 2.2.2. "Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población", señala entre sus líneas de acción, la relativa a promover el **desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación**, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil.

La Ley General de Salud en su artículo 33, fracciones I y XVII establece que las autoridades educativas en el ámbito de sus respectivas competencias atenderán de manera especial las escuelas en que, por estar en localidades aisladas, **zonas urbanas marginadas o comunidades indígenas**, sea considerablemente mayor la posibilidad de atrasos o deserciones, mediante la asignación de elementos de mejor calidad, para enfrentar los problemas educativos de dichas localidades, e **impulsarán esquemas eficientes para el suministro de alimentos nutritivos para alumnos**, a partir de microempresas locales, en aquellas escuelas que lo necesiten, conforme a los **índices de pobreza, marginación y condición alimentaria**. La citada Ley, en sus artículos 112, fracción III y 113, establece que la educación para la salud tiene por objeto orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, y que **la Secretaría de Salud**, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública (**PETC**) y los gobiernos de las entidades federativas, y con la colaboración de las dependencias y entidades del sector salud (**SEDIF Campeche**), formulará, propondrá y desarrollará programas de educación para la salud, procurando optimizar los recursos y alcanzar una cobertura total de la población. El mencionado ordenamiento, en su artículo 115, fracciones II, IV y VII, dispone que la Secretaría de Salud tendrá a su cargo el normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y



en alimentos y bebidas no alcohólicas, y establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos.

El **Acuerdo número 716**, por el que se establecen los lineamientos para la constitución, organización y funcionamiento de los Consejos de Participación Social en la Educación. En el **Artículo 14** se menciona que “la República Mexicana se divide en cuatro zonas geográficas integradas por las entidades federativas”, de la cual la **Zona geográfica IV**, incluye: **Campeche**, Colima, Chiapas, Oaxaca, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz y Yucatán.

En base a lo citado con antelación, se reafirma la intención de fortalecer la calidad de la educación básica y de garantizar el derecho a la educación de las niñas, niños y adolescentes en un marco de inclusión y equidad educativas, especialmente, de aquellas personas que viven en contextos de riesgo social. Cabe considerar que la Coordinación Interinstitucional del Programa de Escuelas de Tiempo Completo (PETC) con el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF Campeche), permitirá un trabajo colaborativo, con el cual se contribuirá a coadyuvar el proceso de mala nutrición considerado en la meta nacional de salud, a través de la Cruzada Nacional Contra el Hambre. De acuerdo con la disponibilidad presupuestaria, se proporcionará el Servicio de Alimentación a las Escuelas beneficiadas con el PETC en los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo Comunitario del SEDIF según corresponda y de acuerdo a las comunidades y/o localidades que no cuenten con un comedor en las instalaciones educativas, dando atención preferente a la población que vive en condición de pobreza multidimensional extrema con carencia de acceso a la alimentación, que constituyen la población objetivo y potencial de la Estrategia de Inclusión Social Campeche 2016, antes denominada “Cruzada Nacional Contra el Hambre”.

#### **OBJETIVO GENERAL**

Establecer la vinculación interinstitucional del SEDIF-PETC, haciendo énfasis en coadyuvar el estado de mala nutrición presente en la población que vive en condición de pobreza multidimensional extrema con carencia de acceso a la alimentación en las comunidades del estado de Campeche que asisten a los EAEDC, que a su vez conforman la plantilla de alumnos de los niveles de educación básica y media superior, entre las cuales se contemplan las escuelas públicas, indígenas, CONAFE, telesecundarias.

#### **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- 1.- Establecer las bases de la vinculación interinstitucional a través de un convenio de colaboración entre el SEDIF y el PETC, en beneficio de las personas con carencia alimentaria de comunidades rurales y urbano marginal.
- 2.- El SEDIF Campeche, se encargará de promover y contribuir a la seguridad alimentaria para brindar una alimentación equilibrada, sana, variada, completa y suficiente a la población beneficiada en los EAEDC de acuerdo a su padrón, mediante una ración fría y/o caliente, diseñadas con criterios de calidad nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad y producción de alimentos mediante huertos escolares.
- 3.- El PETC, de acuerdo a la suficiencia presupuestal, proporcionara el Servicio de Alimentación en beneficio de alumnas y alumnos matriculados, de comunidades con alto índice de pobreza y marginación, fomentando su permanencia en el Sistema Educativo Nacional.



4.- En las localidades y/o comunidades en donde converja la presencia del SEDIF-PETC, el SEDIF proporcionará un tiempo de comida (Desayuno) a sus beneficiarios escolarizados y el PETC proveerá el segundo tiempo de comida (Almuerzo) de acuerdo a su padrón de matriculados.

#### **LINEAMIENTOS GENERALES DE LA VINCULACIÓN COBERTURA PETC**

El PETC es de cobertura nacional, por lo que se incluyen escuelas públicas de educación básica y media superior del Estado de Campeche, autorizadas por la Autoridad Escolar Local que corresponde a la Secretaría de Educación del Estado de Campeche.

#### **COBERTURA SEDIF**

Atención a grupos de población vulnerable por lo que se requiere establecer criterios para la selección de beneficiarios:

- ✓ Con base en marginalidad, rezago social, pobreza y vulnerabilidad, de acuerdo a la situación de los municipios y las localidades.
- ✓ El estado de nutrición, será otra variable a considerar, ya que la situación de vulnerabilidad puede darse con desnutrición, sobrepeso, obesidad, deficiencia de nutrimentos y/o todos juntos, generalmente con altos grados de vulnerabilidad, riesgo y marginación.

#### **COBERTURA DE CONVERGENCIA**

Se atenderá a toda persona que requiera de atención alimentaria por carencia, en base a marginalidad, rezago social, pobreza, vulnerabilidad, estado de nutrición por deficiencia o exceso, además de estar matriculado en un plantel educación básica.

#### **SUJETOS DE ATENCIÓN DE CONVERGENCIA**

#### **TIEMPO DE ALIMENTACIÓN SEDIF-PETC (DESAYUNO Y/O ALMUERZO)**

- ✓ Niños (as) y adolescentes en etapa escolar (3años 6 meses a 17 años) en condiciones de riesgo y vulnerabilidad (que asistan a planteles educativos oficiales y contemplados en el padrón de beneficiarios del SEDIF/SMDIF/PETC).
- ✓ Niños (as) y adolescentes detectados con deficiencias nutricionales ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, matriculados en planteles educativos oficiales.

#### **POBLACIÓN DE CONVERGENCIA**

Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles oficiales del sistema educativo nacional (matriculados), ubicados en zonas indígenas, rurales y urbanas marginadas preferentemente y que formen parte del padrón del SEDIF/SMDIF que serán atendidos en los EAEDC por el SEDIF/SMDIF con el desayuno y por el PETC con el almuerzo.

#### **CARACTERÍSTICAS DE LOS APOYOS DE LA VINCULACIÓN**



Ambas instituciones conservaran su autonomía para ejercer sus recursos financieros y económicos, en beneficio de la población en pobreza extrema y con carencia de acceso a la alimentación.

En lo que respecta a la normatividad, el PETC se apegara a los lineamientos que rigen al SEDIF Campeche, esto en base a la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) y la Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, ambos documentos emitidos por el Sistema Nacional DIF. (ver apartado 4.3)

## TIPO DE APOYO DE LA VINCULACIÓN

### *Tipo de apoyo alimentario del SEDIF-PETC*

El apoyo alimentario que proporciona el SEDIF, se da en la modalidad caliente: *Apoyo en especie*. El municipio recibirá mensualmente una dotación de insumos por programa, el cual se encargará de distribuir y entregar a los EAEDC, para la preparación de las raciones (calientes), para su integración serán considerados los aportes nutrimentales de los insumos alimenticios, por cada beneficiario registrado en el padrón y por los días laborables de acuerdo al calendario del ciclo escolar vigente, así como durante el mes de Julio y Agosto se entregará una dotación, considerado como periodo vacacional a fin de que los espacios de alimentación no cierren, de tal manera poder seguir otorgando el desayuno caliente a los beneficiarios. En el caso del PETC, el proveedor hará llegar a cada plantel educativo los productos y/o insumos de manera semanal para asegurar la calidad de los mismos y brindar una ración caliente acorde a los lineamientos del SNDIF a través de la EIASA.

El Sistema Estatal DIF, brindará asesoría técnica al PETC con la finalidad de que se elabore un “Manual de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y Nutrición, PETC-SEDIF, Campeche” y un “Manual de Alimentación y Menú Regionalizado (que incluya platillos regionales de las 3 zonas del Estado: Norte, Centro y Sur), con el objeto de proporcionarlo a cada EAEDC, el cual utilizarán los Comités de Espacios de Alimentación Escolar para la preparación de las raciones calientes. Se deberá promover que los insumos sean preparados acorde a las porciones adecuadas y de esta manera evitar desperdicios de alimentos. Esto con la finalidad de normar el funcionamiento y el tipo de alimentos a proporcionarse por las “cooperativas escolares” que aún se encuentran operando en el interior de las escuelas. Se pretende que todas las cooperativas escolares proporcionen alimentos bajos en grasa, reducidos en azúcar y en sal (sodio), o bien, si no se apegan a los lineamientos, cerrar las cooperativas y emplear los espacios físicos como “papelerías escolares”. De tal manera que los alimentos sean única y exclusivamente autorizados por el Responsable Operativo de Nutrición y elaborados por Comité de ese Espacio de Alimentación Escolar.

- A. Cada beneficiario inscrito en el padrón del SEDIF/SMDIF y/o PETC recibirá la ración alimenticia, aportando por esta la cuota correspondiente.
- B. En virtud de que la operación del programa no persigue un fin lucrativo, la cuota de recuperación de cada ración tendrá un precio de \$ 2.00 el cual será modificado de acuerdo a las variaciones en los costos de los productos y las necesidades del programa, previo acuerdo de los padres de familia y



autorización del sistema estatal. En el caso del SEDIF/SMDIF esta cuota se encuentra establecida, en el caso del PETC se pretende validar y homologar la misma cuota de recuperación. En caso de aprobarse la cuota de recuperación del PETC, tendrá que cumplir con lo establecido en los incisos C y D.

- C. Al primer pago no cumplido, de acuerdo con las fechas estipuladas, el Sistema DIF Municipal recibirá un oficio de PRIMERA LLAMADA DE ATENCIÓN. Al segundo pago no cumplido en tiempo y forma, el Sistema DIF Municipal recibirá un oficio de SEGUNDA LLAMADA DE ATENCIÓN. Al tercer incumplimiento de pago en tiempo y forma, el Sistema DIF Municipal recibirá la visita de personal de la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario, acompañado de personal de la Dirección Jurídica y personal de Contraloría del Estado, para levantar un acta y suspender el apoyo, mismo que será canalizado a otros beneficiarios, en otro municipio, lo cual esta disposición queda a cargo del Sistema DIF Estatal. Lo anterior, para asegurar el cumplimiento en tiempo y forma de las cuotas de recuperación y fondo de ahorro, estipuladas para los programas alimentarios de la EIASA.
- D. Se suspenderá al beneficiario el servicio, cuando no cubra puntualmente el pago correspondiente y se incorporará, cuando liquide su adeudo con la autorización previa de la asamblea general.
- E. De manera subsecuente, se establecerá y confirmará que no habrá ningún “pago” ni “cuota” en efectivo o en especie a población de la comunidad que cocinen el desayuno y/o almuerzo. Únicamente se pagará al RON del Espacio de Alimentación y se enfatizará el trabajo VOLUNTARIO en la preparación de alimentos para el beneficio de la población.

#### **CORRESPONSABILIDAD DE LA VINCULACION INTERINSTITUCIONAL**

- ✓ Emplear el formato Acta de Constitución de Comité y conformación de su Mesa Directiva con las distintas vocales y sus funciones específicas, para establecer el Comité de Espacios de Alimentación Escolar (CEAE), estará conformado con un mínimo 20 personas y de las cuales saldrá la mesa directiva conformada por 7 miembros de la asamblea, la cual se realizará cada inicio de ciclo escolar con presencia de las autoridades y responsables de ambas instituciones en todos sus niveles jerárquicos, es decir, personal del SEDIF, SMDIF, EAEDC, SEDUC, PETC, Directores, Docentes, Personal Administrativo, Personal de Apoyo, Padres de Familia, Alumnos y Beneficiarios.
- ✓ Se elaborará una Carta Compromiso para los integrantes del Nuevo Comité del Espacio Alimentación Escolar y su Mesa Directiva, con la visión de concluir de manera satisfactoria el ciclo de trabajo colaborativo.
- ✓ El Comité de Espacios de Alimentación Escolar (CEAE), se encargara de vigilar el Servicio de Alimentación en los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo Comunitario y/o en los Comedores Escolares.
- ✓ El desayuno será proporcionado por el SEDIF/SMDIF y Almuerzo de SEDUC-PETC.
- ✓ El PETC-SEDIF, establecerán las bases para estructurar las convocatorias de la contratación de los Responsables Operativos de Nutrición (RON).



- ✓ Definirán en conjunto las responsabilidades y funciones de los RON. Esto con la finalidad de contar con personal calificado y con perfil de Nutriólogo y/o área afín, a los cuales se les asignará de 2 a 3 EAEDC.
- ✓ Se establecerá en conjunto el programa de alineaciones, capacitaciones y evaluaciones de los responsables de los SMDIF y de los RON de todo el Estado, para la certificación como preparadores de alimentos.
- ✓ La alianza entre ambas instituciones, generará documentos unificados. Por ejemplo: el formato único de INVENTARIO, en el que se especifica los materiales, utensilios y equipos que son proporcionados por parte del SEDIF y aquellos que son proporcionados por SEDUC-PETC.
- ✓ Se pretende evitar que haya Espacios de Alimentación /Comedor Escolar con doble equipo (como refrigerador, estufa, licuadora, etc.) y otros sin ninguno.
- ✓ Se tendrán formatos únicos para cualquier movimiento de mobiliario de los EAEDC.
- ✓ El PETC-SEDUC proporcionara los recursos económicos pertinentes para la compra de gas y/o leña para la cocción de los alimentos en los EAEDC, siempre y cuando su presupuesto lo permita.
- ✓ Trabajar en conjunto con la responsable de los Consejos Escolares de Participación Social (CEPS) en el Estado, para hacer sinergia y coordinar de mejor forma a los padres de familia, maestros y directores, con el objeto de que se desarrolle una cultura alimentaria adecuada, sana, nutritiva, variada y congruente desde los primeros años de vida y que pueda permear en la niñez del estado campechano.
- ✓ Establecer en conjunto un cronograma visitas de supervisión e inspección a todos los EAEDC en donde tenga injerencia el SEDIF-PETC, a través de los RON y de las Supervisoras de citados Espacios Alimentarios del DIF con el objeto de no duplicar las visitas, con las acciones realizadas se generará el Informe de las mismas por cuadruplicado: SEDIF - SEDUC, PETC - SMDIF y ESCUELA, con la finalidad de unificar criterios y estrategias para mejorar las condiciones y procesos implementados los espacios evaluados.
- ✓ Compartir información y asesoría técnica de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria del SEDIF para realizar las licitaciones de SEDUC-PETC, del año en curso.
- ✓ Cumplir con los padrones de beneficiarios en su totalidad en tiempo y forma por localidad/ comunidad y municipio; en el caso del SEDIF el padrón de beneficiarios de la localidad y en el caso de SEDUC-PETC el padrón es el equivalente al número de matriculados del plantel educativo.
- ✓ Realizar el levantamiento de datos antropométricos (peso y talla) de los niños y niñas de la escuela asignada al RON y donde se tengan los EAEDC unificados. El SEDIF proporcionó las especificaciones técnicas de las básculas corporales digitales y de los estadímetros a SEDUC-PETC, con la finalidad de que esta institución comprará básculas y estadímetros para cada escuela y entregadas en comodato bajo la responsabilidad del RON.
- ✓ Emplear el manual de Protección Civil para todos los Espacios Alimentarios, en caso de que se presenten contingencias ambientales y climatológicas como lluvias, inundaciones, huracanes, trombas, incendios, entre otras.
- ✓ Como parte del convenio colaborativo entre SEDIF-SEDUC-PETC, queda el compromiso de donar extinguidores a los EAEDC por parte del PETC.
- ✓ Cuando se presente el caso particular de 2 espacios de alimentación en la misma escuela, se determinará y seleccionará mediante una visita de



inspección y análisis de riesgo, el espacio que esté mejor acondicionado en materiales, utensilios y equipos, y que así mismo presente las mejores condiciones y características, para la preparación y consumo de alimentos.

#### 4.3.2 TIPO DE APOYO

##### ***Tipo de apoyo alimentario de los Desayunos Escolares***

El apoyo alimentario se da en la siguiente modalidad caliente:

*Apoyo en especie.* El municipio recibirá mensualmente una dotación de insumos por programa, el cual se encargará de distribuir y entregar a los Espacios de Alimentación, para la preparación de las raciones(calientes). Para su integración serán considerados los aportes nutrimentales de los insumos alimenticios, por cada beneficiario registrado en el padrón y por los días laborables de acuerdo al calendario del ciclo escolar vigente, así como durante el mes de julio y agosto, considerado como periodo vacacional, se entregará una dotación a fin de que los espacios de alimentación no cierren y de tal manera, poder seguir otorgando el desayuno caliente a los beneficiarios.

El municipio recibirá en forma mensual 1 paquete alimentario por beneficiario y se encargará de entregarlo, ya sea a las escuelas que operen los desayunos fríos, o a los EAEDC que operen los desayunos calientes.

Todo lo referente a estos programas está normado por el Sistema DIF Nacional. Con base en los lineamientos de la EIASA, el SEDIF es normativo y el SMDIF es operativo.

El SEDIF entrega a los sistemas municipales un Manual de Alimentación y menús cíclicos 2016 en el cual se incluyen 20 menús cíclicos. Éste será el documento que utilizarán para la preparación de las raciones calientes, en los espacios de alimentación de los programas alimentarios.

Para los desayunos fríos se entregan 4 menús cíclicos.

Se deberá promover que los insumos sean preparados, acorde a las porciones adecuadas y de esta manera evitar desperdicios de alimentos.

- A) Cada beneficiario recibirá la ración alimenticia, aportando por ésta la cuota de recuperación correspondiente.
- B) En virtud de que la operación del programa no persigue un fin lucrativo, la cuota de recuperación de cada ración tendrá un precio de \$ 2.00, el cual será modificado de acuerdo a las variaciones en los costos de los productos ya las necesidades del programa y de cada localidad, previo acuerdo de los padres de familia y autorización del SEDIF.
- C) En lo que respecta al SMDIF, al primer pago no cumplido, de acuerdo con las fechas estipuladas, éste recibirá un oficio de PRIMERA LLAMADA DE ATENCIÓN. Al segundo pago no cumplido en tiempo y forma, el SMDIF recibirá un oficio de SEGUNDA LLAMADA DE ATENCIÓN. Al tercer incumplimiento de pago en tiempo y forma, el SMDIF recibirá la visita de personal de la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario, acompañado de personal de la Dirección Jurídica y personal de Contraloría del Estado, para levantar un acta y suspender el apoyo, mismo que será canalizado a otros beneficiarios, en otro municipio, gestión que queda a cargo del SEDIF. Lo anterior, para asegurar el cumplimiento en tiempo y forma de las cuotas de



recuperación y fondo de ahorro, estipuladas para los programas alimentarios de la EIASA.

- D) Se suspenderá al beneficiario el servicio, cuando no cubra puntualmente el pago correspondiente y se incorporará, cuando liquide su adeudo con la autorización previa de la asamblea general.

#### 4.3.3 IMPORTE DEL APOYO

##### *Importe del apoyo alimentario*

La cuota de recuperación de la ración caliente y frío será de dos pesos para las Niñas y Niños y de Dos pesos para las personas mayores o más, previo acuerdo de los padres de la escuela beneficiada, para que ese dinero extra se use en la adquisición de otros insumos que completen las recetas nutritivas a preparar. Cabe señalar que por las distancias entre las localidades y los municipios los productos que se utilizan para la elaboración de los alimentos se encarecen, y por lo tanto en ocasiones resulta inoperante para los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, en estos casos deberá realizarse lo siguiente:

- Los beneficiarios del programa pagaran la cuota correspondiente.
- Diagnóstico socioeconómico de los habitantes de la comunidad para ver si cuentan con los recursos suficientes para el incremento del costo del desayuno.
- Valorización realizada a través de una asamblea comunitaria, donde se presente el costo real del desayuno y el importe que se pretende cobrar, el cual no deberá ser superior al 40% del costo real ejercido ¿qué significa esto?
- Aprobación de los padres de familia de los beneficiarios de los programas, buscando de esta manera un consenso para no afectar su economía.
- Acta de aceptación comunitaria con firmas.
- Posteriormente, las actas correspondientes se enviarán al SEDIF para su evaluación y autorización.
- El DIF Estatal no tiene la facultad de eximir de pago al beneficiario, ya que el Recurso con el que se adquieren los Insumos es Federal y se reintegra.
- Bajo cualquier criterio es responsabilidad del SMDIF, a través del comité y mesa directiva integrado por los padres de familia, quien tomará la decisión de eximir de pago al beneficiario y está cuota tendrá que cubrirla el Comité.

#### 4.4 BENEFICIARIOS.

##### 4.4.1 CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA POBLACIÓN OBJETIVO.

Es importante, para hacer una correcta selección de la población objetivo, tomar en cuenta la focalización, que consiste en la identificación de los beneficiarios y el direccionamiento de acciones y recursos hacia ellos.

Modalidad Caliente y Frío:

Para seleccionar a las comunidades, familias y población beneficiaria de los programas alimentarios se hará lo siguiente:



- Elaborar un diagnóstico, con la finalidad de identificar las características de vulnerabilidad y que la distribución sea más correcta, aplicando la fórmula de índice de vulnerabilidad social que incorpora las siguientes 5 categorías:
  - ❖ Familiar
  - ❖ Condición de Discapacidad
  - ❖ Condición de Género
  - ❖ Salud
  - ❖ Condición de Vivienda

Los criterios para la selección de beneficiarios serán con base en el grado de marginalidad, pobreza y vulnerabilidad, tomando en consideración que este último puede darse con desnutrición, sobrepeso, obesidad o deficiencia de nutrientes.

- Para desayunos fríos:
  - ❖ Familiar
  - ❖ Condición de Discapacidad
  - ❖ Condición de Género
  - ❖ Salud
  - ❖ Condición de Vivienda
  - ❖ Preferentemente en zonas urbano-marginales
  - ❖ Carencia por acceso a la alimentación, que se determina a través de un estudio y/o cuestionario
- Todos los beneficiarios que están inscritos en el programa pagarán por la ración entregada. Con este punto se da cumplimiento a la Norma Oficial Mexicana, NOM - 014-SSA3-2013, en su apartado **5.3**. Las instituciones de los sectores público, social y privado que brinden asistencia social alimentaria a grupos de riesgo, promoverán, de conformidad con las disposiciones que resulten aplicables, acciones que fomenten la corresponsabilidad de los beneficiarios.

#### **4.4.1.1 ELEGIBILIDAD.**

Estos programas están dirigidos a las comunidades rurales e indígenas y zonas urbanas con base en los indicadores de marginalidad de los 11 municipios del Estado.

Requisitos que deben reunir los beneficiarios para recibir el apoyo:

##### **DESAYUNOS ESCOLARES (calientes)**

- Niños(as) y adolescentes de 3 años 6 meses a 17 años escolarizados (que asistan a planteles educativos oficiales).
- Niños, Niñas y adolescentes con algún grado de Mala Nutrición.
- Población rural e indígena y urbana con base en los indicadores de marginalidad, preferentemente que no reciben apoyo alimentario de otro programa.
- Darse de alta en el padrón de beneficiarios

##### **DESAYUNOS ESCOLARES (fríos)**

- Niñas, niños y adolescentes en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, que asistan a planteles oficiales del sistema educativo nacional.
- Preferentemente en zonas urbano-marginales.
- Darse de alta en el padrón de beneficiarios.



### **ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS**

- Menores entre 6 meses y 4 años once meses no escolarizados
- Niños, Niñas y adolescentes con algún grado de mala nutrición.
- Población rural e indígena y urbana con base en los indicadores de marginalidad, preferentemente que no reciben apoyo alimentario de otro programa.
- Darse de alta en el padrón de beneficiarios.

### **ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES**

- Niños, niñas y adolescentes que no asistan a planteles educativos y que presenten algún grado de desnutrición.
- Las mujeres, en estado de gestación o lactancia y las madres adolescentes; en situación de maltrato y abandono.
- Adultos mayores en desamparo, incapacidad o con base en los indicadores de marginalidad;
- Personas con algún tipo de discapacidad o necesidades especiales.
- Preferentemente que no son atendidos por otros programas alimentarios.
- Darse de alta en el padrón de beneficiarios

#### **4.4.3 DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

##### ***Derechos y Obligaciones de los Beneficiarios***

##### **DERECHOS**

- Recibir de lunes a viernes durante el ciclo escolar y durante el periodo de julio y agosto (vacaciones) la ración caliente. Durante este período los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario no se cierran y este desayuno se proporciona dentro de las 3 primeras horas.
- Recibir de lunes a viernes durante el ciclo escolar y durante el periodo de julio y agosto (solamente las semanas que hay clase) la ración fría y este desayuno se proporciona dentro de las 3 primeras horas.
- Los beneficiarios de la Red de Comedores, recibirán la ración alimenticia durante el almuerzo de lunes a viernes en forma diaria, cada mes y durante el período de julio y agosto (vacaciones).
- Recibir en el Espacio de Alimentación y mediante el pago de la cuota de recuperación, una ración alimenticia caliente .
- Los alimentos que se proporcionen cuenten con la calidad y recomendaciones nutricionales.
- Recibir un trato digno y respetuoso por parte del personal que participa en el programa.
- Notificar a la instancia de control y vigilancia cualquier irregularidad o duda, del servicio recibido.
- Recibir Orientación Alimentaria.
- Recibir el desayuno durante la hora del refrigerio establecido por la escuela.



- Recibir su Alimentación en condiciones apropiadas.

### **OBLIGACIONES DE LOS BENEFICIARIOS**

- Estar dado de alta en el padrón de beneficiarios
- Se formará un comité que será representado por la mesa directiva, integrado por los padres de familia de los beneficiarios.
- Asistir, consumir y pagar la ración alimenticia de lunes a viernes, el pago de la ración es diario.
- Asistir y participar en las pláticas y actividades para mejorar su alimentación, nutrición y salud.
- Colaborar en la medición antropométrica (peso y talla) de los niños que asisten al EAEDC; esto es, que reciben el desayuno.
- Vigilar el cumplimiento del Programa y reportar cualquier anomalía ante las instancias correspondientes.
- Cuidar las instalaciones, evitando romper o dañar el mobiliario o equipo.

### **REPONSABILIDADES DEL SMDIF**

- El SMDIF es el responsable de entregar los insumos, a los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario de los programas de la EIASA, en su modalidad caliente y/o frío.
- Entregar la documentación comprobatoria (facturas, recibos, reportes de entrega y recepción de insumos) 15 días después (hábiles), de la entrega de insumos por programa, (más adelante se explica el llenado del formato correspondiente).
- Durante los primeros 20 días del mes de enero SMDIF notificará el nombre del responsable del almacén, así como la dirección de la bodega, mismos que se requieren para la firma del contrato con DICONSA-LICONSA, para el siguiente ejercicio fiscal. Lo anterior se requiere por escrito con copia de la Credencial del INE.
- Notificar al SEDIF el correo electrónico institucional, teléfonos, así como el personal responsable de operar el programa, para siguiente ejercicio fiscal.
- El SMDIF es responsable de la operatividad de los programas alimentarios y de realizar las supervisiones señaladas en el convenio firmado entre SEDIF y SMDIF.
- Cumplir con la entrega de los padrones correspondientes a cada grupo vulnerable del programa, así como las actualizaciones pertinentes señaladas en el calendario oficial del ID 2016. Al término de la captura del padrón, deberá enviar oficio con los resultados finales de captura.
- Los padrones de beneficiarios serán obligatorios para la asignación del programa y para ello se levantarán las cédulas diseñadas para tal efecto. Éstas deberán ser capturadas en el programa denominado SIPADEC en tiempo y forma, sin excepción para este 2016.
- En caso de que el padrón de captura sea inferior al ejercicio anterior, deberá enviar la justificación correspondiente del motivo del descenso de dicho padrón.
- Actualizar los comités y mesas directivas correspondientes al ciclo (2015-2016 (actualización) y 2016-2017 (renovación), para cualquiera de los 2 ciclos se deberán de llenar los formatos con las fechas correspondientes, así como enviar las actas constitutivas de la formación de los comités.



- Notificar el abandono (beneficiario) del programa, para darle de baja y se vea reflejado en el padrón actualizado.
- Colaborar y coordinarse con el personal correspondiente, en la medición antropométrica (peso y talla) de los niños inscritos al programa.
- Mantener contacto con el SEDIF como enlace con la institución.
- Entregar al SEDIF con puntualidad la cuota de recuperación por concepto de pago de las raciones en su modalidad caliente y/o frío durante los primeros 20 días naturales de cada mes.
- Llevar el control de ingresos y egresos de la cuota de recuperación y fondo de ahorro.
- Llevar el control de asistencia de los niños que acuden al espacio para recibir el desayuno. Así mismo, notificará al SEDIF, las inasistencias de los niños que no acuden y están inscritos en el padrón.
- El SMDIF tendrá la obligación de colocar el buzón de sugerencias y quejas en cada Espacio de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, a la vista de los beneficiarios, así como atender las inquietudes de los ciudadanos y establecer los formatos oficiales para que se presenten dudas y quejas.
- Actualizar las Fichas Técnicas de cada Espacio de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, actualizando las fotografías del exterior e interior del espacio, empleando el formato establecido por el SEDIF, mismo que no deberá de ser modificado.
- Enviar la Infraestructura actualizada de cada uno de los espacios alimentarios.
- Así mismo cumplir con la entrega de información, que no esté contemplada en el ID, solicitada por el SNDIF y/o Dirección General.
- Apoyar para la recopilación de documentos durante las Auditorías, así como coordinarse con el SEDIF para visitas de Campo por concepto de Auditorías.
- Durante el desarrollo de la administración, los programas alimentarios están sujetos a revisión, supervisión, visitas de seguimiento y auditorías realizadas por la Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado, Órgano Interno de Control perteneciente al DIF Estatal, Auditoría Superior de la Federación y Sistema DIF Nacional.
- Al Inicio de una nueva Administración, se solicitará la realización de Auditoría, a través de la Dirección de Contraloría Social de los Municipios. ¿hay dirección de contraloría social?
- Al término del Ejercicio Fiscal No se adeudará documentación alguna, y estarán al día los pagos correspondientes a las dotaciones entregadas.
- Los Sistemas Municipales entregarán Uniformes a la Mesa Directiva, incluyendo el logo del SEDIF y del SMDIF.
- Y demás responsabilidades contempladas en el Convenio de Colaboración entre el SEDIF y el SMDIF.
- Asistir a las capacitaciones que se generen para la operatividad de los programas.
- Cumplir con el ID de acuerdo al calendario de entrega de Información, establecido por el SEDIF.
- Presentar las propuestas de Construcción, Rehabilitación y/o ampliación de EAEDC y, en caso necesario, de apertura.
- Aplicar las encuestas de inseguridad alimentaria establecidas por el “SEDIF” en zonas indígenas, rurales y urbano marginales como parte fundamental del diagnóstico situacional de la comunidad para focalizar los hogares y/o familias que por sus condiciones socioeconómicas y de nutrición requieran del apoyo institucional.
- Asegurarse de contar con un lugar exclusivo, que cumpla con las condiciones técnicas necesarias, para el almacenamiento de los insumos alimenticios. Tal espacio deberá



cumplir con los criterios de almacenamiento, establecidos en el Manual de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria vigente, proporcionado por el “SEDIF”.

- Recibir y verificar que los insumos cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad Nutricia.
- Reportar la recepción de los productos a más tardar en los cinco días hábiles posteriores a su entrega por el “SEDIF”, de acuerdo a los formatos proporcionados para tal fin. En caso de existir algún faltante de productos o productos en mal estado, deberá manifestarse en el momento de la recepción, registrándolo en el apartado de observaciones del formato de recibo de mercancía que proporciona el “SEDIF”.
- Si transcurrido el periodo mencionado, el “SMDIF \_\_\_\_\_” no comunicó ninguna anomalía al “SEDIF”, se entenderá que la entrega fue completa y la mercancía se recibió en buen estado. En tal caso, será responsabilidad del “SMDIF \_\_\_\_\_”, la reposición de la mercancía faltante y en mal estado.
- En caso de que en la distribución haya faltantes de algún alimento, el “SMDIF \_\_\_\_\_” deberá distribuir los insumos recibidos, con el propósito de que los espacios no cierren por falta de insumos. Los faltantes deberán ser entregados en conjunto con la siguiente dotación.
- Realizar la entrega a las localidades beneficiadas, garantizando la recepción de los insumos durante los primeros cinco días posteriores a la recepción de la mercancía, debiendo respetar cantidades asignadas y la cuota de recuperación establecida.
- Efectuará visitas de supervisión, al menos una vez al trimestre, a cada uno de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario en las localidades, para brindar asesoría en la operación de los programas y el desarrollo de las estrategias. Esto es, cada trimestre habrá de visitar el 100% de los Espacios ubicados en la geografía municipal. En lo referente a las localidades con acciones de Desarrollo Comunitario, el “SMDIF \_\_\_\_\_”, efectuará mínimo dos visitas al mes por localidad, con el propósito de asesorar, acompañar, sensibilizar, capacitar y detonar que los grupos de desarrollo implementen, de manera autogestiva, proyectos comunitarios con la participación activa, organizada, sistemática y voluntaria de sus integrantes, de acuerdo con las Reglas de Operación. El “SMDIF \_\_\_\_\_” habrá de generar estrategias y mecanismos para implementar estas acciones.

## REPONSABILIDADES DEL SEDIF

- Realizar la programación y anteproyectos correspondientes
- Hacer el Proyecto por programa
- Es responsabilidad del SEDIF gestionar la Suficiencia Presupuestal de Recursos.
- Distribuir los Recursos con base en:  
DR= Presupuesto Histórico + Índice de Vulnerabilidad Social + Índice de desempeño.
- Órdenes de compra y requerimientos.
- Menús de calidad, avalados por SMDIF.
- Atender a los sistemas municipales, en caso de que el Insumo presente anomalías o este incompleto.
- El SEDIF notificará la fecha de entrega de insumos, previo calendario proporcionado por DICONSA y LICONSA. Las fechas no podrán ser modificadas y en caso de requerir una reprogramación, el SMDIF enviará un oficio con la justificación correspondiente,



indicando la fecha en que podrá recibir el insumo. El SEDIF realizará las gestiones correspondientes y notificará en caso de ser aprobada la reprogramación.

- Dar seguimiento y verificar en los municipios y la comunidad los apoyos que en especie y en otra forma hayan sido entregados para la operación de los Programas de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- Diseñar e implementar modelos alternativos de atención a población vulnerable en el ámbito de la Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- Garantizar que los comestibles que integran las dotaciones de los programas alimentarios cumplan con las especificaciones técnicas de Aseguramiento de Calidad Alimentaria y normas vigentes para cada tipo de alimento.
- Coordinarse con organismos públicos y concertar con los sectores privado y social para atender de manera integral a los beneficiarios, posibilitando el uso eficiente de los recursos y erradicando la duplicidad de acciones.
- Informar oportunamente y de acuerdo a los calendarios establecidos por el SNDIF, acerca de la aplicación de los recursos destinados a los Programas de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- Cumplir con el ID de acuerdo al calendario de entrega de Información, establecidos por el SNDIF.
- Informar, en el Sistema de Formato Único (SFU) del portal Aplicativo de la SHCP (PASH) el avance de los Indicadores.
- Recabar de los almacenes Municipales o de las comunidades beneficiadas, con base en los lineamientos del SNDIF, muestras de los productos, así como realizar el monitoreo de los servicios, para verificar que cumplan con las especificaciones señaladas en las bases de licitación, elaboradas técnicamente con apego a las normas oficiales.

#### **4.4.4 CAUSAS DE INCUMPLIMIENTO, RETENCIÓN Y SUSPENSIÓN DEL PROGRAMA.**

##### ***Causas de Incumplimiento, Retención y suspensión del programa para los Beneficiarios***

- Dejar de asistir sin causa justificada a tomar su ración por un periodo mayor a una semana.
- Adeudar al Espacio de Alimentación (más de 2 raciones) y rehusarse a realizar el pago
- Hacer uso indebido de las instalaciones del Espacio de Alimentación y/o de los utensilios del mismo.
- Haber proporcionado información falsa en el levantamiento del padrón.
- Mantener cerrado el Espacio de Alimentación sin causa justificada por más de 10 días.
- En caso de que un Espacio de Alimentación no esté proporcionando alimentos, el SMDIF tendrá que notificarlo al SEDIF para darle de baja en la distribución de insumos. Así mismo el SEDIF es el único organismo facultado para direccionar y canalizar dichos recursos.
- Por manejo inadecuado del programa.
- Desviación de los recursos captados por concepto de pago de cuotas de recuperación y fondo de ahorro.
- Por utilizar los insumos alimentarios, mobiliario y equipo para otro fin ajeno, al que fueron entregados.
- No entregar en forma y tiempo la documentación comprobatoria.
- No cumplir con los lineamientos del DIF Nacional.
- No cumplir con las reglas de operación emitidas por el DIF Estatal.



- Por incrementar las cuotas de recuperación sin previa autorización o conocimiento del “SEDIF” y del SNDIF.
- Proporcionar los insumos o emplear los espacios alimentarios para actividades y fines distintos para lo que fue creado el programa (ya sea para proselitismo, campaña política, lucro, etc.).
- Tener dos adeudos consecutivos de cuotas de recuperación y fondo de ahorro.

## 5. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS.

### 5.1 COORDINACIÓN INSTITUCIONAL.

Mediante la coordinación en el ámbito Municipal con otras Instituciones y Organismos no gubernamentales, se pueden establecer los mecanismos necesarios para lograr una mejor operación de los programas por medio de la firma de convenios de colaboración, con objeto de optimizar recursos e incrementar metas y mejorar la cobertura de los programas. Dichos convenios deben de ser con Secretarías o Instituciones afines al programa.

El SMDIF realizará las gestiones correspondientes, para obtener recursos para la construcción, remodelación, rehabilitación y/o ampliación de los EAEDC.

#### 5.1.1 INSTANCIA EJECUTORA.

El SMDIF será responsable de la operación y ejecución del programa, con observancia y apego a las reglas de operación emitidas por el SEDIF.

El SNDIF conjuntamente con el SEDIF son los responsables de vigilar el cumplimiento de los objetivos de este programa, a través de supervisiones y evaluaciones.

Para los desayunos fríos, la Mesa Directiva de cada Comité de padres deberá reportar mensualmente, a la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario, el control de asistencia y los avances de la operación del programa a través del sistema de información (formatos). Esto solo aplicará hasta que el SMDIF, sea la instancia responsable de operar el programa de desayunos escolares modalidad frío.

#### 5.1.2 INSTANCIA NORMATIVA.

El SEDIF será responsable como Instancia Normativa, de acuerdo a los Lineamientos de la EIASA emitidos por el SNDIF, que se contemplan dentro de un marco leyes, normas, estrategias y planes, que sirven como soporte jurídico y normativo para una correcta planeación y operación de los programas alimentarios.

#### 5.1.3 INSTANCIA CONTROL Y VIGILANCIA.

El SEDIF será responsable del cumplimiento y Supervisión de los Programas alimentarios, a través de las supervisoras con las siguientes acciones:

- Visitas de Seguimiento a fin de supervisar, brindar asesoría en la operación adecuada del programa, a través de una Supervisora Asignada al municipio.
- Verificar el desarrollo de las Estrategias, de acuerdo a las reglas de operación emitidos por el SEDIF.



## 6. MECÁNICA DE OPERACIÓN.

### 6.1. DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y EJECUCIÓN.

#### OPERACIÓN

El programa de Desayunos Escolares en su modalidad Caliente y en su operación mixta se opera, aprovechando la infraestructura de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, que son centros de organización comunitaria. No se limita, al poder establecerse en lugares cercanos a los centros escolares, e incluso dentro de los mismos, ya que tienen como propósito fundamental, contribuir a satisfacer una necesidad básica, inmediata y cotidiana como es la alimentación. Para ello, cada día, o cada semana (como ellas se organicen), un grupo de madres de familia que integran el comité, preparan el desayuno para que sea distribuido entre los beneficiarios, el cual consisten en una ración diaria de alimentos debidamente balanceados que cubran como mínimo el 30 % de los requerimientos nutricionales que debe consumir un niño durante el día.

Estas raciones serán elaboradas con la participación voluntaria de las señoras (madre de los niños beneficiados) y se beneficiará a la población con programas y acciones de asistencia social, alimentaria, promoción de la salud, producción de alimentos de traspatio, huertos, educación nutricional y mejoramiento ambiental.

La integración de este desayuno caliente o ración alimenticia está dada con el objetivo de que los niños reciban, durante las tres primeras horas de la jornada escolar, como alimento fundamental e invariable, 250 ml de leche (diaria) líquida descremada natural y/o 200 gr de leche en polvo descremada fortificada natural, un plato fuerte que incluya verduras, cereal integral, leguminosas y/o alimentos de origen animal, fruta fresca de temporada y/o de la región, así como la deshidratada u otras propuestas que se deriven de la investigación en la dieta habitual que realizara el área de orientación alimentaria de este SEDIF.

Por otra parte, estas raciones se preparan a partir del otorgamiento de una despensa que contiene 18 productos, como aceite puro canola (excepto Programa de Atención a menores de 5 años en riesgo, no escolarizados), arroz súper extra, fruta deshidratada (manzana en cubos, plátano en chips, Papaya en cubos, Piña en cubos), avena en hojuela, harina de maíz nixtamalizado, pasta integral de trigo durum tipo espagueti, pasta integral de trigo durum tipo codo, frijol negro en grano, lentejas en grano, atún aleta amarilla en agua, mezcla de verduras deshidratadas, carne de res deshidratada deshebrada, leche en polvo descremada fortificada natural, leche líquida ultrapasteurizada de vaca sabor natural adicionada con vitamina A y D (solo al municipio de Calakmul), leche semidescremada deslactosada ultrapasteurizada (solo al programa de Sujetos Vulnerables), que se complementa con la aportación de las familias beneficiadas con productos percederos de la región, no previstos en los insumos mensuales que les otorga el SEDIF para la elaboración de estos desayunos calientes. Así mismo se complementará con la aplicación de Proyectos Productivos, que se desarrollarán con la entrega de 40 Huertos y 6 Microgranjas, a los responsables de los comités en coordinación con los Grupos de Desarrollo de las localidades seleccionadas.



El SEDIF, entregará a los sistemas municipales, un Manual de nutrición 2016, en el cual se incluyen 20 menús cíclicos, el cual utilizarán para la preparación de las raciones en los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario.

Para los desayunos escolares en la modalidad de “Desayuno Frío” su operación es Mixta (niños y niñas), aprovechando la infraestructura de los planteles educativos ubicados en zonas urbano-marginales con la finalidad de satisfacer una necesidad básica, inmediata y cotidiana como es la alimentación. Para ello, de manera diaria, de lunes a viernes (a excepción de los viernes de Consejo Técnico Escolar, en los que no hay clases), se entrega un paquete de alimentos debidamente balanceados que cubran como mínimo el 25 % de los requerimientos nutricionales que debe consumir un niño durante el día.

Estos paquetes se entregan a la mesa directiva del Comité y ellos se encargan de distribuir y verificar la entrega correcta de los desayunos a los niños que se encuentran en el padrón y de recibir y contabilizar la cuota de recuperación.

Estas raciones contienen 3 productos diarios que se varían a lo largo de la semana, con menús cíclicos. De acuerdo al menú del día, cada ración de desayuno frío puede contener: leche descremada sabor natural, adicionada con vitamina A y D de 250 ml., fruta deshidratada (20 g) o frutas frescas (entre 80 y 120 g), y para completar la combinación, puede ser una galleta o una barra con por lo menos 2 de los siguientes cereales: avena, trigo, cebada, centeno, girasol y/o linaza; o una barra con insumo base de amaranto (50%) con por lo menos otro cereal.

El SMDIF convoca a los padres de los beneficiarios para organizarse e integrarse en un COMITÉ de participación social. De los padres de ese comité, se elegirá una MESA DIRECTIVA. Se levanta un acta de esa reunión de constitución del Comité, con el nombre y firma de aceptación de los integrantes del comité, con la finalidad de lograr acciones coordinadas en lo financiero y operativo de las funciones y actividades de los espacios de alimentación.

El comité de participación social quedará sujeto a las reglas de operación y al manual operativo emitido por el SEDIF.

La MESA DIRECTIVA será la responsable del funcionamiento de los espacios y se integra de la siguiente manera:

1. COORDINADORA
2. SECRETARIA
3. TESORERA
4. VOCAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
5. VOCAL DE SALUD Y SANEAMIENTO AMBIENTAL
6. VOCAL DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
7. VOCAL DE RECREACIÓN, CULTURA, DEPORTE Y CIVISMO
8. VOCAL DE APOYO Y CONTRALORÍA SOCIAL
9. AUXILIAR DE LA COORDINADORA
10. AUXILIAR DE LA SECRETARIA

En el acta se especificará que estas personas permanecerán en sus funciones por el período de 1 año, de acuerdo al calendario del ciclo escolar.



Cuando se realice el cambio de la mesa directiva, será bajo la dirección del SMDIF y en presencia de las autoridades locales; se levantará una nueva acta de integración y acta de entrega-recepción y será firmada de conformidad acerca de lo que reciben los integrantes de la nueva mesa directiva, ya que les corresponde el resguardo de los bienes.

Para la Integración del comité de la Red de Comedores del Adulto Mayor, el SMDIF convoca a la comunidad a organizarse para integrarse en un COMITÉ de participación social. De las personas de ese comité, se elegirá una MESA DIRECTIVA. Se levanta un acta de esa reunión de constitución del Comité, con el nombre y firma de aceptación de los integrantes del comité, con la finalidad de lograr acciones coordinadas en lo financiero y operativo de las funciones y actividades del espacio de la Red de Comedores del Adulto Mayor.

Se suspenderá temporalmente al integrante de la mesa directiva, cuando no cumpla adecuadamente con las tareas encomendadas, quedando al juicio del comité decidir el tiempo de suspensión que será entre un mes como mínimo y tres meses como máximo de acuerdo a la gravedad de la falta.

#### **ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS**

El SEDIF realizará las adquisiciones de los insumos que conforman las raciones, a través de una licitación o mediante la firma de contratos con Diconsa y Liconsa.

La compra será de manera mensual y la leche descremada sin edulcorantes ni saborizantes, podrá ser adquirida en polvo y para el caso del municipio de Calakmul en forma líquida, cubriendo en ambos casos los requerimientos de la población beneficiada con este programa, de manera que la cobertura sea acorde con los beneficiarios registrados y capturados en el padrón y el número de días marcados para el ejercicio en cuestión.

Los productos alimentarios serán entregados en los almacenes municipales y estos a su vez se encargarán de distribuirlos a los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario (EAEDC). Los responsables de recibir los insumos deberán verificar cada producto que reciben, desde el estado en que se encuentran, así como el cumplimiento de criterios de calidad nutricia. Para la ejecución del programa, el SMDIF, notificará de acuerdo al levantamiento del padrón, el número de beneficiarios. Lo anterior lo realizará a través de la captura y actualización en el SIPADEC, a fin de que el SEDIF realice, de acuerdo a la cantidad de días programados de manera mensual y anual, la cantidad de insumos que le corresponderán a cada Sistema Municipal y a cada localidad, de la siguiente manera:

- Se distribuye por municipio de acuerdo al número de beneficiarios que se tienen dados de alta en el padrón, que es un elemento importante dentro de este programa, ya que es fundamental para el otorgamiento de los insumos, permitiendo saber a quién, en qué condiciones y dónde se están dando las raciones alimenticias.
- El total de beneficiarios se multiplica por el número de días laborables y por un factor establecido por cada producto; esto, de acuerdo a la ración y aportación nutrimental, por beneficiario. Solo en el caso de la leche, se multiplica el número de beneficiarios por 250 ml, por los días laborables.
- Asimismo, el monto total a recabar por concepto de cuotas de recuperación, mismo que es determinado con base en la distribución de leche, y que será como mínimo el 10%. De la misma manera será la captación del Fondo de Ahorro (más adelante se muestra la mecánica de operación).



- Es trascendente la captura de los beneficiarios en el portal del SIPADEC, ya que de acuerdo al número de beneficiarios, es la cantidad de insumos que se programa entregar, por lo que a través de los Comités de Participación Social de cada espacio, se deben asegurar las estrategias y mecanismos necesarios para brindar alimento a aquellos sujetos que aún no han sido capturados en dichos padrones (en el caso de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario).

Para la ejecución del programa en modalidad “Frío”, el SMDIF, notificará de acuerdo al levantamiento del padrón el número de beneficiarios, a través de la captura y actualización del SIPADEC, a fin de que el SEDIF asigne, de acuerdo a la cantidad de días programados mensual y anualmente, la cantidad de paquetes alimentarios que le corresponderán a cada Sistema Municipal:

- Se distribuye por municipio, de acuerdo al número de beneficiarios que se tiene dado de alta en el padrón, que es un elemento importante dentro de este programa, que es fundamental para el otorgamiento de los recursos, ya que este permite saber a quién, en qué condiciones y donde se están dando las raciones alimenticias.
- El costo de la ración es de entre 2 y 5 pesos (niño y niña), 1 peso se utilizará para gastos que se requieran para distribución de la ración, el otro 1 peso se utilizará como pago de la cuota de recuperación para proyectos de mejoramiento de infraestructura para la ingesta de alimentos, los otros 3 pesos (en caso de que sean 5, para insumos que complementen el desayuno, adquiridos en la localidad).

## CONTROL DE INFORMACIÓN

A fin de evaluar el desarrollo del programa se requiere de controles e informes que corresponden a lo siguiente:

- Toda recepción de insumos se hará a través del formato de REPORTE DE RECEPCIÓN DE INSUMOS que describe claramente conceptos, cantidades entregadas, marca, fecha de caducidad y lote, así como las firmas correspondientes. En caso de que la dotación no llegue completa, se utilizará el apartado de observaciones, en donde se especificará el faltante. Este formato se llenará por programa. En virtud de contar con la comprobación correspondiente en el tiempo oportuno, el reporte de la distribución de insumos se entregará al municipio, cuándo haya concluido la entrega de su comprobación anterior.
- Cuando lleguen los insumos y presenten anomalías, el SMDIF no deberá recibirlos, con el objeto de que le sean entregados por el proveedor en buen estado y habrá de reportarlo al SEDIF durante los 2 días hábiles siguientes a esa negativa de recepción, mediante oficio. Si el SMDIF acepta los insumos en mal estado, asumirá la responsabilidad de sustituirlos.
- Los recibos originales firmados por las coordinadoras de los espacios de alimentación, al momento de recibir sus dotaciones de leche y despensas, se turnarán al SEDIF, por lo que el SMDIF deberá conservar una copia, al igual que el espacio de alimentación, en los formatos correspondientes.
- Se informará de manera mensual al SEDIF sobre actividades desarrolladas en los espacios de alimentación a través de los formatos correspondientes, así como las raciones entregadas a los beneficiarios, emitiendo sus reportes y evidencias a través de fotografías. Las fechas de entrega de estos informes serán de acuerdo al calendario oficial del ID que emite el SEDIF.



## ESTRATEGIAS

- Garantizar que las raciones se consuman diariamente por el beneficiario. El desayuno debe recibirse de lunes a viernes durante todo el año. Durante los meses de julio y agosto, que es el periodo vacacional, se otorgarán los insumos a fin de que todo el año funcionen los espacios de alimentación y no cierren. El periodo vacacional se utilizará para capacitar a la mesa directiva, así como a las madres de familia en los temas siguientes:
  - ❖ Manejo higiénico de utensilios y preparación de alimentos
  - ❖ Manejo del peso y gramaje de los productos para su correcta preparación, conservación y resguardo de los productos en recipientes una vez abiertos, en lugar seco y fresco.

El resultado de actividades durante el periodo vacacional deberá ser enviado en el informe de actividades del mes correspondiente.

Para una mayor eficacia del programa es importante:

- Complementar la distribución de desayunos con acciones educativas en materia de orientación alimentaria, que mejoren los hábitos alimentarios y de higiene de las niñas y niños.
- Diseñar sistemas para el seguimiento y evaluación del estado nutricional de los beneficiarios del programa, primordialmente los diagnosticados con mala nutrición ya sea por deficiencias como la desnutrición o por excesos como el sobrepeso u obesidad.
- Promover la participación y la organización social y acompañar los procesos de desarrollo comunitario.
- Trabajar en coordinación con los grupos de desarrollo comunitario, promoviendo el desarrollo de los proyectos productivos (Aves de traspatio, Huertos, entre otros).
- Fortalecer la vinculación mencionada en el apartado 4.3. entre SEDIF y SEDUC-PETC, con el propósito de proporcionar dos alimentos nutritivos al día, el desayuno por parte del DIF y el almuerzo por parte de SEDUC, de manera estandarizada y organizada, para un número cada vez mayor de beneficiarios.
- Colaborar con la supervisora de SEDIF y el RON de SEDUC-PETC en cada espacio de alimentación, que ya cuenten con la alianza entre ambas instituciones.

## 7.INFORMACIÓN PRESUPUESTARIA.

Es importante mencionar que el origen de los recursos que se destinan para la operación de los Programas Alimentarios es Federal, proviene del Ramo 33 que está conformado por 7 fondos ubicándose los programas alimentarios a cargo del Sistema DIF, en el fondo V de aportaciones múltiples, especialmente en el fondo V.I Asistencia Social y su manejo se rige por la Ley de Coordinación Fiscal de manera concreta, son los artículos 25, 39, 40, 41 y 46 del Capítulo V.

El SEDIF es responsable de gestionar los recursos financieros.

El gobierno del Estado de Campeche a través de su Secretaría de Finanzas, notifica al DIF Estatal sobre el depósito, en relación al recurso destinado a Insumos Alimentarios.

### 7.1. AVANCES FISICOS - FINANCIEROS



El SEDIF tendrá la obligación de llevar el control de los recursos ejercidos, por municipio y por cada uno de los programas, solicitará a la dirección de finanzas los cortes correspondientes con la finalidad de conocer los saldos financieros, para la correcta toma de decisiones.

Dentro del marco del cumplimiento de ID, el DIF Estatal emitirá de manera trimestral el Reporte del Recurso Ejercido por Programa del Ramo V.i, destinados a los programas de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Para la distribución del recurso asignado se considera lo siguiente:

- El índice de vulnerabilidad social, como mecanismo para la distribución de los recursos hacia los municipios, considerando aspectos regionales.
- DICONSA y LICONSA emitirán sus facturas correspondientes
- Los municipios entregaran oportunamente las facturas originales al área de alimentación, con esto se considera los pagos como recurso ejercido.

## 7.2. CIERRE DE EJERCICIO

Se vigila la debida aplicación de los recursos, en los programas para los cuales fueron asignados con el propósito de ir mejorando el manejo de los recursos federales y poder observar los alcances que se tuvieron y las metas establecidas.

- Así mismo durante el mes de Diciembre se cierra el ejercicio, por lo que las comprobaciones y documentos ya deben de estar al corriente y al finalizar el año no exista adeudo de documentos
- Los pagos se realizaran de manera oportuna en las fechas establecidas, en caso de existir deudas, se tendrá que liquidar durante el mes de Diciembre del año en curso.
- Para los desayunos fríos el pago es inmediato a la entrega de los paquetes, el cual será recaudado por el tesorero (a) de la mesa directiva y la entregará al personal del DIF Estatal. La Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario se encargara de realizar la entrega del efectivo a la Dirección de Finanzas. (Esto aplica únicamente hasta que la operatividad del programa quede a cargo del SMDIF )

## 8.EVALUACION.

### 8.1. INTERNA

Parte importante para conocer el impacto que está teniendo el programa en los beneficiarios de manera cuantitativa y cualitativa se empleara lo siguiente:

- Los resultados del Sistema de Diagnóstico Inicial y Final de Vigilancia Nutricional, que nos permitirá reorientar las acciones en beneficio de estos mismos.
- Desarrollo y aplicación de los indicadores.
- Comparativo del POA, con lo ejecutado.
- Cuestionarios y encuestas a los beneficiarios
- Informes de los Sistemas Municipales.



- Los municipios serán evaluados y calificados a través del índice de desempeño 2016, el cual arrojará los resultados de su desempeño, estas evaluaciones se basarán en el calendario oficial de entrega de información y el desarrollo de proyectos según se requieran para su evaluación.
- Lo que se calificara para el índice de desempeño es :
  - a) Tiempo de entrega de la información ( el cual se divide en cuatro componentes Desarrollo comunitario sustentable, Fortalecimiento institucional, Focalización y cobertura, Implementación de estrategias de orientación alimentaria y desarrollo comunitario)
  - b) Análisis del contenido de la información alimentaria
  - c) Análisis del contenido de la información de desarrollo comunitario
  - d) Operatividad de Alimentación
  - e) Operatividad de Desarrollo.
- Sujetos a Auditoría, a disposición de la Contraloría Social del Gobierno del Estado, Auditoría Superior de la Federación, órgano Interno de Control perteneciente al DIF Estatal y DIF Nacional (visitas de seguimiento).

## 9. INDICADORES DE RESULTADOS.

El SEDIF, será responsable de aplicar y diseñar los indicadores, que nos permitirán orientar y medir el impacto de los Programas, estos indicadores que se aplicaran es evaluado por el área de Planeación, modificándose cada año. Los que se utilizaran para el 2016 son los siguientes:

### DESAYUNOS ESCOLARES (MODALIDAD CALIENTE), ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS Y SUJETOS VULNERABLE

Indicador		Documento, Informe o fuente de verificación
% de Cobertura	Total de población beneficiada con raciones	X 100 Padrón de beneficiados de cada espacio
	Total de población programada a beneficiar con raciones	
% de Resultado	Total de raciones distribuidas	X 100 Reporte de actividades, Actas de visitas de seguimiento, Expedientes técnicos de cada Espacio.
	Total de raciones programadas a distribuir	
% de Gestión	Menús con calidad nutricia aprobados	X 100 Dictámenes de calidad de menús
	Menús con calidad nutricia realizados	
% de Gestión	Insumos alimentarios con calidad distribuidos en forma de paquetes	X 100 Reporte de entregas de



	Insumos alimentarios con calidad programados a distribuir en forma de paquetes		insumos a bodegas municipales
--	--	--	-------------------------------

### SUJETOS VULNERABLE (RED DE COMEDORES DEL ADULTO MAYOR)

Indicador			Documento, Informe o fuente de verificación
% de Cobertura	Número de Adultos Mayores atendidos con raciones con calidad nutricia	X 100	Relación de comedores de Alimentación establecidos en cada municipio del estado. Padrón de beneficiados de cada comedor
	Total de Adultos Mayores programados a atender con raciones con calidad nutricia		
% de Resultados	Total de raciones calientes distribuidas en la Red de Comedores del Adulto Mayor	X 100	Padrón de beneficiados de cada espacio.
	Total de raciones calientes programadas a distribuir en la Red de Comedores del Adulto Mayor		
% de Gestión	Menús con calidad nutricia realizados	X 100	Padrón de beneficiados de cada espacio.
	Menús con calidad nutricia programados a realizar		

### DESAYUNOS ESCOLARES (MODALIDAD FRÍO)

Indicador			Documento, Informe o fuente de verificación
% de Atención	Total de población beneficiada con paquetes alimentarios	X 100	Relación de escuelas donde se estableció el programa Padrón de beneficiados de programa por escuela
	Total de población programada a beneficiar con paquetes alimentarios		
% de Cobertura	Total de paquetes distribuidos	X 100	Reporte de actividades. Acta de visitas de seguimiento. Expediente técnico del programa por escuela.
	Total de paquetes programados a distribuir		
% de Cumplimiento de calidad nutricia	Menús con calidad nutricia realizados	X 100	Reporte de actividades. Acta de visitas de seguimiento. Expediente técnico del programa por escuela.
	Menús con calidad nutricia programados a realizar		



% de Capacitaciones de orientación alimentaria	Total de capacitaciones de orientación alimentaria realizadas	X 100	
	Total de capacitaciones de orientación alimentaria programados		
% de resultados	Total de personas que aplican los conocimientos de las capacitaciones	X 100	Cuestionario de hábitos alimentarios.
	Total de personas que recibieron las capacitaciones		
% de vigilancia nutritiva	Total de niños y niñas con peso y talla	X 100	Seguimiento antropométrico
	Total de beneficiarios por el programa		

## 10. SEGUIMIENTO, CONTROL Y AUDITORIA

### 10.1. ATRIBUCIONES

La instancia que es competente para auditar el ejercicio, será la Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado, Auditoría Superior de la Federación, Órgano Interno de Control perteneciente al DIF Estatal.

Las visitas de seguimiento, supervisiones, municipios y localidades, queda a disposición del DIF Nacional.

### 10.2. OBJETIVO

Con el Objetivo de Verificar que el programa haya cumplido para lo que es diseñado y verificar que los Recursos Materiales, Humanos y Financieros son aplicados correctamente y que no exista desviación de los mismos.

## 11. PLAN MUNICIPAL ANUAL.

El Sistema Estatal será responsable de enviar el Guión para la Elaboración del Plan Municipal Anual a los Sistemas Municipales DIF, mismo que será elaborado por cada uno de los Sistemas Municipales, enviando en la fecha establecida por el SEDIF.

A continuación se enlistan los elementos generales que contendrá el programa de trabajo: Este contendrá la siguiente información

- Portada
- 1. Índice
- 2. Presentación
  - a) Alcances
  - b) Responsables



3. Evaluación del ejercicio anterior
4. Información de la entidad
5. Análisis del impacto de la información de la entidad en los programas
6. EIASA 2016
  - a) Visión
  - b) Misión
  - c) Objetivo General
  - d) Objetivos Específicos
  - e) Planeación operativa de cada uno de los programas

## 12 INSTALACION, LEVANTAMIENTO Y REUBICACION DE LOS ESPACIOS DE ALIMENTACION.

### 12.1. PROCEDIMIENTO PARA LA INSTALACION DE LOS ESPACIOS DE ALIMENTACION ENCUENTRO Y DESARROLLO COMUNITARIO

**Función.** Sistematizar el proceso de instalación de los Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario, en las comunidades rurales y/o urbanas marginadas donde se pretende implementar el Programa de Desayunos escolares.

**Procedimiento.** Pasos a seguir en forma secuencial y sistemática con un fin.

RESPONSABLE	DESCRIPCION	FORMATOS
Solicitante	Realiza de manera formal, al SMDIF, la petición para la implantación del programa de Espacios de alimentación y Desarrollo comunitario.	Oficios de solicitud por la comunidad
DIF Municipal	Recibe y Turna al SEDIF, la solicitud de la comunidad.	Oficio de Solicitud del municipio. Anexo la solicitud de la comunidad
Dirección de Asistencia Alimentaria	Recibe la solicitud a fin de realizar el análisis de factibilidad.	
Se analiza el expediente técnico enviado por el SMDIF	Integración del expediente técnico con los documentos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Solicitud de la comunidad firmado por las autoridades locales, anexando la relación y firma de los padres de familia solicitantes.</li> <li>➤ Estudio socio económico de la comunidad</li> <li>➤ Padrón de beneficiarios</li> <li>➤ Plano de ubicación del lugar donde se establecerá el EAEDC</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Un espacio físico, que cumpla con las características necesarias en materia de salud e higiene, donde se instalará el Espacio de alimentación.</li><li>➤ El terreno debe medir 20 X 20 como mínimo</li></ul> <p>Una vez validado, autorizado y en funcionamiento el Espacio de alimentación, se deberá integrar en el expediente técnico con los documentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Acta de aceptación del Programa por la comunidad</li><li>➤ Acta constitutiva del comité y Mesa Directiva</li><li>➤ Firma Convenio de apoyo de colaboración de DIF estatal y DIF municipal.</li><li>➤ Convenio entre el DIF municipal y el propietario del espacio físico, que cumpla con las características necesarias en materia de salud e higiene, donde se instalará el Espacio de alimentación (en caso de apertura)</li><li>➤ Recibo de entrega de mobiliario y equipo</li><li>➤ Relación de roles de trabajo</li><li>➤ Manual de menús</li><li>➤ Reglas de Operación y Manual de Espacios de Alimentación</li><li>➤ Recibos de pago de cuotas de recuperación y fondos de ahorro</li><li>➤ Acta de reuniones</li></ul> <p><b>TRANSFERENCIA Y REUBICACIONES</b></p> <p>En la operatividad del programa pueden existir circunstancias que ameriten considerar la reubicación del EAEDC, puede darse a otra comunidad del mismo municipio o en su caso a otro municipio.</p> <p>Para solicitar la reubicación del EAEDC, tendrá que ser por escrito, anexando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Acta de NO aceptación de la comunidad para continuar con el programa, (Se anexa corte de caja, inventario físico de insumos, así como de equipo y mobiliario.</li><li>➤ Cuando se reubica el espacio de alimentación, es con todo el mobiliario que se les ha entregado y los insumos que tengan en su bodega.</li><li>➤ Las aportaciones que se tengan y que no se</li></ul>	
--	--	--



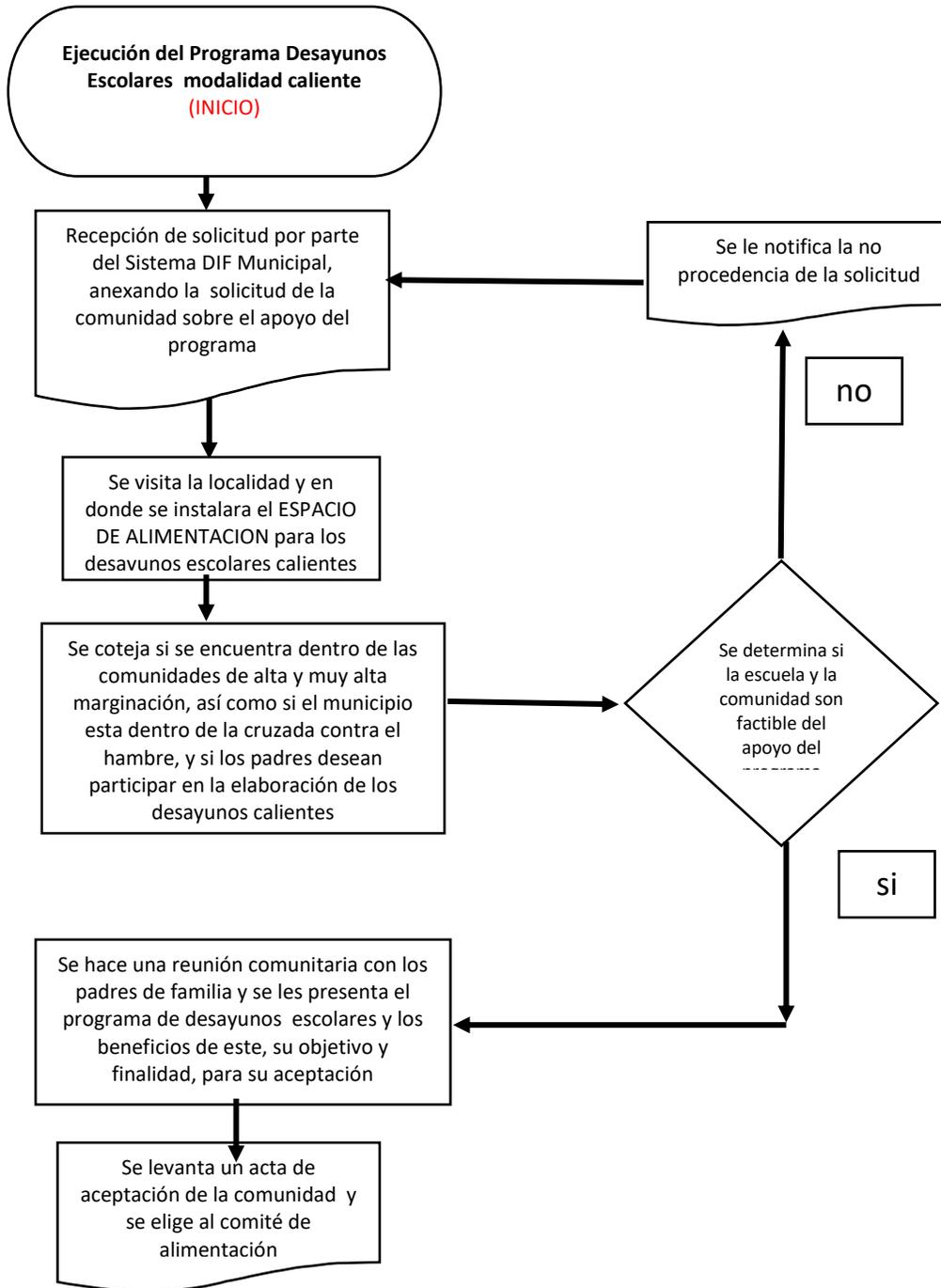
	<p>hayan aplicados, se transfiere al nuevo espacio de alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ En caso de existir deuda por concepto de pago de las cuotas de recuperación y fondo de ahorro, al momento de la solicitud de reubicación, el municipio cubrirá la deuda, de tal manera cuando se transfiere el espacio es sin deuda.</li><li>➤ Es responsabilidad de notificar por oficio (y adjuntando el Acta de Cierre firmada por el Comité responsable), dentro de los primeros 15 días naturales al “SEDIF”, el motivo de tal situación,</li></ul> <p>Antes del procedimiento de transferencia o reubicación se notificará al SMDIF para su conocimiento y aprobación.</p> <p>Al proceder a la instalación es necesario revisar si existen los recursos para la adquisición de mobiliario y equipo para la instalación del programa.</p> <p>De no contar con los recursos disponibles, se verificará la existencia de algún equipo en proceso de reubicación dentro del mismo municipio de que se trate.</p> <p>Si por ninguno de los medios anteriores se puede proporcionar el equipo a la comunidad, se informara a la misma a través del DIF municipal que se gestionarán otras fuentes de financiamiento, para que posteriormente se atienda la solicitud.</p> <p>Cuando se haya reubicado el EAEDC, se integrará el Expediente técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Solicitud de la comunidad firmado por las autoridades locales, anexando la relación y firma de los padres de familia solicitantes.</li><li>➤ Estudio socio-económico de la comunidad donde se instalará el Espacio</li><li>➤ Padrón de beneficiarios</li><li>➤ Acta de aceptación del programa por la comunidad</li><li>➤ Acta constitutiva del comité y Mesa Directiva</li><li>➤ Plano de ubicación del lugar donde se establecerá el EAEDC</li><li>➤ El espacio físico deberá cumplir con las características necesarias en materia de salud e</li></ul>	
--	--	--

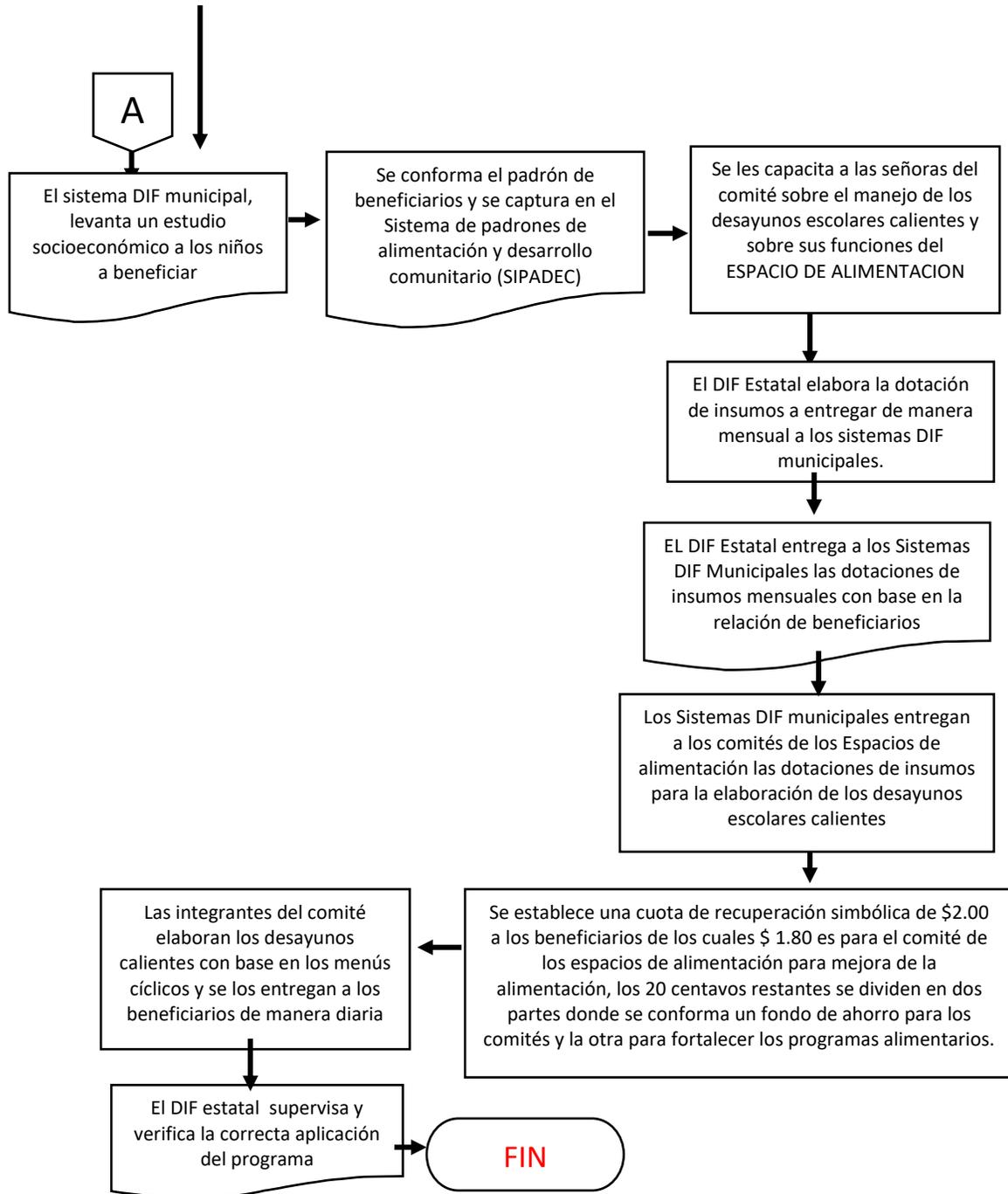


	<p>higiene, donde se instalará el Espacio de alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Firma del Convenio de apoyo de colaboración de DIF estatal y DIF municipal</li> <li>➤ Recibo de entrega de mobiliario y equipo</li> <li>➤ Relación de roles de trabajo</li> <li>➤ Manual de menús</li> <li>➤ Reglamento interno</li> <li>➤ Recibos de pago de cuotas de recuperación y fondos de ahorro</li> <li>➤ Acta de reuniones</li> </ul> <p>De no cumplir con los lineamientos y los criterios de reubicación, se notificará al municipio, para que a la vez informe a la comunidad los motivos por los que no es procedente la instalación del programa.</p>	
<p>DIF Municipal</p>	<p>El diagnóstico comunitario, deberá analizarse a fin de corroborar, que la comunidad cumple con los requisitos de focalización</p> <p>Una vez, cubierto el requisito de focalización, se solicita al DIF Municipal el expediente técnico.</p> <p>Envía el expediente una vez que se tenga completo.</p>	<p>Diagnóstico Comunitario y Expediente Técnico</p>
<p>Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario</p>	<p>Se revisa, que el expediente contengan todos los requisitos. Y se aprueba la instalación.</p> <p>Se informa al DIF Municipal de la aprobación</p> <p>Se informa a la comunidad de la aprobación</p>	



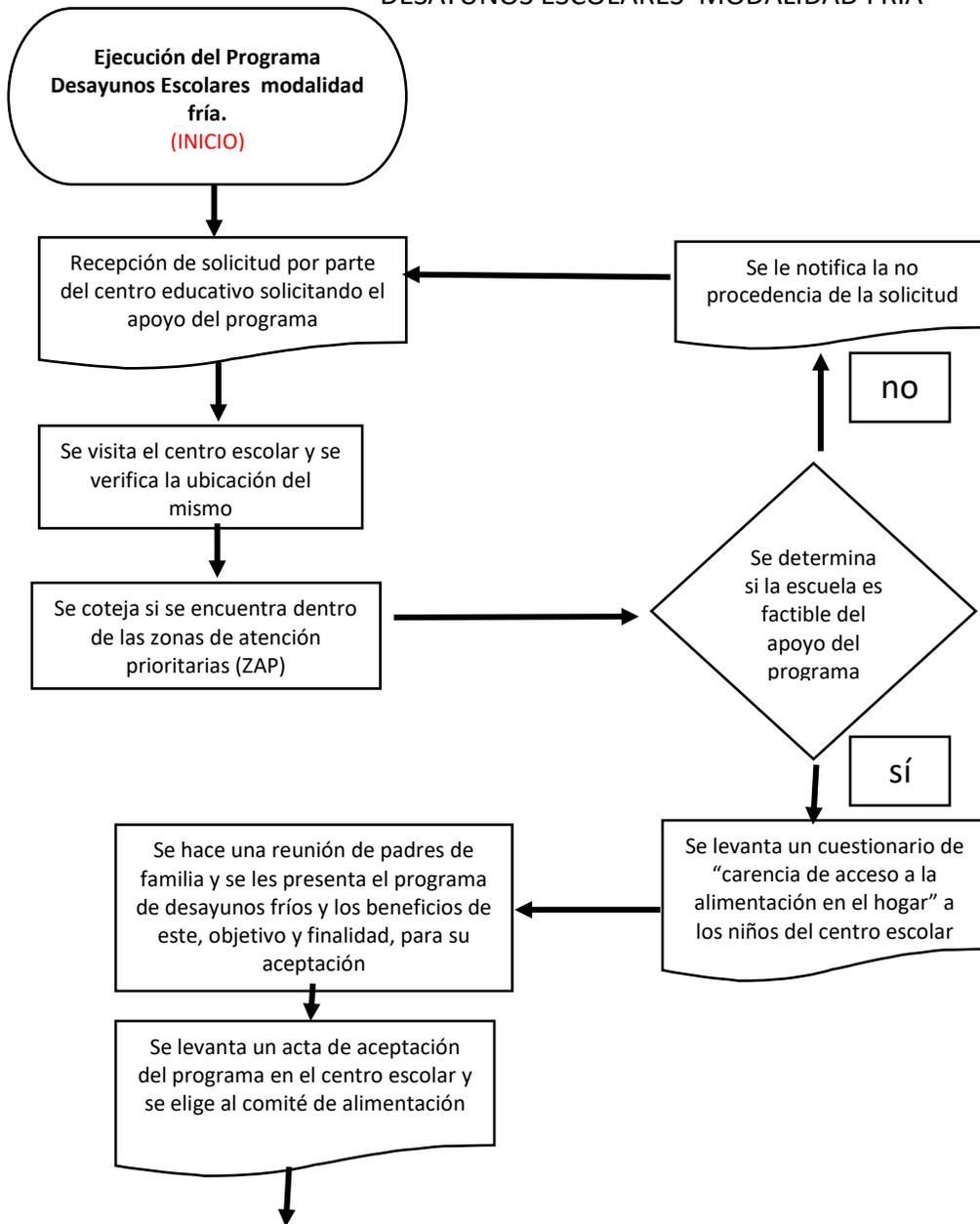
### DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO OPERATIVO DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

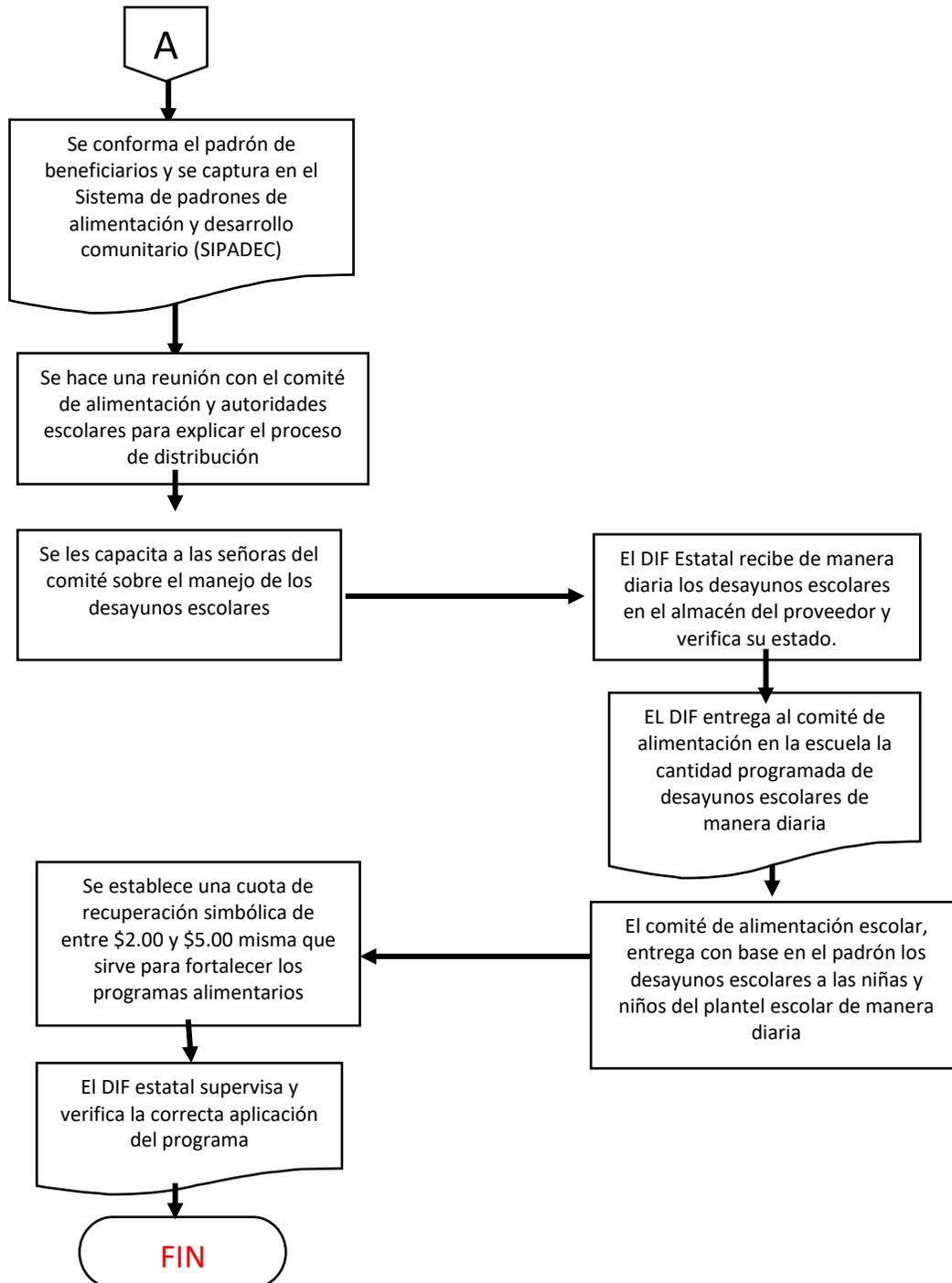






### DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO OPERATIVO DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRIA







## Normas y políticas.

Las presentes normas y políticas serán de observancia para el personal que opera los programas alimentarios y tiene por objeto establecer las reglas de carácter general que deberá seguirse en relación a la implantación del programa Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo Comunitario.

- Las solicitudes deberán ser canalizadas a través de los DIF municipales.
- El programa está enfocado exclusivamente a comunidades rurales, indígenas, zonas urbanas marginadas preferentemente, dirigido a la población vulnerable.
- El DIF Estatal solamente proporcionara el Mobiliario y equipo, por única ocasión, las renovaciones y adquisiciones posteriores, deberán guardar observancia a las normas de los programas que lo complementan, a través de equipamiento de espacios de Alimentación y/o Aplicación de Fondo de Ahorro, el cual se aplicara cada año (de acuerdo al compromiso de la Presidenta del SEDIF). Esta aplicación deberá ser solicitada por el SMDIF.

### 12.2. CASOS EN QUE SE AMERITA EL LEVANTAMIENTO DE UN ESPACIO DE ALIMENTACIÓN Y SU RESPECTIVO PROCEDIMIENTO

Los casos en que se amerita retirar el Programa son:

- Inactividad de la cocina por más de 10 días
- Desintegración del comité y mesa directiva
- Uso inadecuado de las instalaciones e insumos otorgados (reparto, venta y comercialización, desaprovechamiento de los productos)
- Caso omiso a la normatividad y lineamientos establecidos
- Falta de interés de la comunidad para desarrollar el programa
- Petición de la comunidad de retirar el programa
- Cobrar una cuota de recuperación no autorizado por el SEDIF
- Incumplimiento, señalado en el apartado 4.4.4.

Antes de levantar un EAEDC, el procedimiento a seguir es el de realizar dos reuniones mínimas para llevar a buen término el problema, exhortándolos sobre los beneficios del programa, si esto no es suficiente y se agotaron las posibilidades de concertación entonces se realiza una reunión donde asista la comunidad levantando el “Acta de NO ACEPTACIÓN” de la localidad, se levanta un inventario de insumos, mobiliario y equipo se procede a retirarlo de la comunidad, el resguardo del inventario queda a disposición del sistema municipal, en lo que se autoriza la reubicación.

### 12.3. PROCEDIMIENTO PARA LA REUBICACION DEL ESPACIO DE ALIMENTACION.

En Primera Instancia, queda a disposición del SEDIF, la reubicación del espacio de alimentación, encuentro y desarrollo comunitario.



El sistema municipal notificará, al DIF Estatal sobre el cierre del espacio, para que no se envíen los insumos ya que si no lo notifica y se le entrega los insumos, tendrá la obligación de devolverlos.

En la comunidad donde se vaya a reubicar, se deberá realizar una reunión de promoción, para que si es aceptada en la localidad se levante la respectiva “ACTA DE ACEPTACIÓN DE LA COMUNIDAD”, se forma el comité, se selecciona la mesa directiva, se conforma el expediente técnico, se dan las capacitaciones, asesorías y se adecua el local.

Se entrega mediante recibo, el mobiliario e insumo para laborar.

El DIF Municipal tiene que hacer de conocimiento al DIF Estatal y este a su vez es el único organismo facultado para emitir la aprobación.

El municipio es el responsable de vigilar que se tengan al día las cuotas de recuperación y fondo de ahorro al cierre del espacio, tendrá que estar al día los pagos para poder reubicarlo.

Cuando se tenga el lugar de reubicación las aportaciones de cuotas de recuperación y fondo de ahorro quedaran para la nueva reubicación.

### 13. FONDO DE AHORRO Y CUOTAS DE RECUPERACION

En virtud a que la inversión en Mobiliario y Equipo, se realiza una sola vez, al inicio de operación de los ahora EAEDC y que a partir de ahí no se realiza radicación alguna para realizar un posible reequipamiento del mismo, el Sistema Estatal, desarrolló la creación de un Fondo de ahorro para cada uno de los Espacios de alimentación, que le permita afrontar situaciones de desabasto de mobiliario que a su vez ocasionen problemas en su operación.

El programa Espacios de alimentación, encuentro y desarrollo comunitario se ha desarrollado impulsando la capacidad autogestiva de las comunidades y sustenta su operación en la organización y participación comunitaria, para lo cual se diseñó la conformación del Fondo de Ahorro (Anteriormente cuotas de recuperación de mobiliario y equipo), con el fin de impulsar la inversión a través de la compra de mobiliario y utensilios de cocinas entre otras y en su caso, proyectos productivos y de bienestar social autofinanciables, que impacten en el mejoramiento del servicio y atención de la comunidad.

El monto a recuperar fue establecido con base en el costo del equipo básico y se le denominó de manera errónea “PAGO DE EQUIPO”, ya que el mobiliario de las cocinas, no se vende a las comunidades ni se entrega en propiedad una vez cubierta la cantidad establecida, sino que se entrega en comodato, a los espacios de alimentación, encuentro y desarrollo comunitario, formando parte del inventario del SEDIF.S

De lo anterior se derivan los siguientes lineamientos aplicables a este Sistema estatal ya los Sistemas Municipales para el control y reintegro de los fondos de ahorro de los Espacios de Alimentación:

1. El fondo de ahorro establecido corresponde al 10%, producto de las raciones proporcionadas en la dotación mensual del Programa de Raciones Alimenticias, misma que calcula con la dotación de leche.
2. La cuota de recuperación corresponde al 10%, producto de las raciones proporcionadas en la dotación mensual del Programa de Raciones Alimenticias, misma que se calcula con la dotación de leche.



3. Los sistemas municipales recaudarán mensualmente a través del personal designado para tal efecto, los fondos correspondientes al ahorro y cuota de recuperación, dejando constancia de este hecho en cada uno de los EAEDC, se entregará una copia del recibo que avale el pago correspondiente, especificando la dotación que corresponde y una copia del recibo al DIF Municipal y el recibo original será entregado a la dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
4. La captación de los pagos se realizará de manera mensual a la entrega de los insumos, de tal manera que si el Tesorero de la Mesa directiva no realiza el pago, no se dejarán los insumos.
5. No se pueden aceptar abonos, se deberá cubrir la totalidad del pago de los insumos, ya que se trata de un Recurso Federal.
6. Es responsabilidad de los Sistemas municipales, que los pagos de cuotas de recuperación y fondo de ahorro estén al día.
7. Los sistemas municipales depositarán mensualmente los importes captados como fondo de ahorro y cuota de recuperación, de cada uno de los EAEDC, a la Dirección de Finanzas del DIF Estatal a través de la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario del mismo organismo.
8. El DIF Municipal emitirá mensualmente a través del formato correspondiente, el importe de los ingresos recaudados por espacio de alimentación (cuota de recuperación y fondo de ahorro) dentro de los 20 primeros días de cada mes.
9. Para realizar los pagos correspondientes, acudirán a las oficinas de la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo comunitario para que se elabore el Memorándum, con la documentación correspondiente, el pago se realiza en la Dirección de Finanzas, posteriormente deberá entregar una copia de la factura que avale el pago a la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario para que se descargue la deuda en el sistema.
10. Se puede realizar el pago a través del depósito de manera directa a la Cta. Asignada, lo cual podrán solicitarlo a la Dirección de Asistencia alimentaria y desarrollo comunitario. Se realizará los trámites correspondientes señalados en el apartado 9, en un plazo no mayor a cinco días hábiles.
11. Con la recaudación de los pagos de cuotas de Recuperación, se realizarán proyectos de bienestar social y proyectos productivos, que solo la Dirección de Asistencia Alimentaria y Desarrollo Comunitario podrá ejecutar.
12. Con la recaudación de **Cuotas de Recuperación** se aplicará de la siguiente manera:

DESGLOSE % DE LA APLICACIÓN DE CUOTAS DE RECUPERACION DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES (MODALIDAD CALIENTE, FRÍO), ASISTENCIA ALIMENTARIA A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS Y SUJETOS VULNERABLES Y FAMDES
---

<b>FORTALECIMIENTO DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE LA EIASA</b>
--



% DE APLICACIÓN	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN
<b>PROYECTOS DE BIENESTAR SOCIAL</b>			
2	MATERIAL EDUCATIVO EN DIFERENTES FORMATOS	1-PLAN DE MEDIOS PARA LLEVAR ACABO UNA CAMPAÑA PUBLICITARIA SOBRE ORIENTACION ALIMENTARIA 2.-IMPRESIÓN SE LONAS, CARTELES, TRIPTICOS, ESPECTACULARES Y DISPLAY	EL PROYECTO SOLO PODRÁ SER REALIZADO, EJECUTADO Y APLICADO POR LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO, PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA
2	PAPELERIA	IMPRESIÓN DE RECIBOS DE COBRO DEL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS, MATERIAL DE PAPELERIA PARA OFICINA	
2	EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS	COFIAS, MANDILES, RED Y/O MALLA PARA CABELLO Y CUBREBOCAS	
3	CAPACITACIÓN	BRINDAR LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS AL PERSONAL OPERATIVO Y NORMATIVO DE LOS SISTEMAS DIF MUNICIPAL Y ESTATAL, PARA MEJOR ATENCIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS. 1.-LOS SEMINARIOS, DIPLOMADOS Y TALLERES, QUE GENEREN UN COSTO SOLO SE CUBRIRA HASTA \$ 2000.00, EN CASO DE SER MAYOR LA CIFRA EL PERSONAL INTERESADO CUBRIRA LA DIFERENCIA. 2.-EL PERSONAL FIRMARA UNA CARTA COMPROMISO DE REPLICAR Y ASISTIR AL CURSO, EN CASO CONTRARIO EL PERSONAL CUBRIRA LA TOTALIDAD DEL PAGO.	
4	ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPO DE COMPUTO	COMO INCENTIVO CON BASE EN LOS RESULTADOS ID, PARA LA CAPTURA DEL PADRÓN Y DISTRIBUCIONES	
4	ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	MEJORAR LAS CONDICIONES Y SEGURIDAD DEL PERSONAL, QUE LABORA Y PROCESA LA INFORMACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS	



15	ADQUISICIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE TRANSPORTE	FACILITAR , LLEGAR A TIEMPO LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS DESAYUNOS
48	INSUMOS ALIMENTARIOS Y/O DESPENSAS	AMPLIACIÓN DE COBERTURA, ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERIODO EXTRAORDINARIOS (ENERO Y FEBRERO)
<b>PROYECTOS PRODUCTIVOS</b>		
20	FORTALECIMIENTO Y/O ESTABLECIMIENTO DE PROYECTOS AGROALIMENTARIOS	PROYECTOS PRODUCTIVOS QUE IMPACTEN EN LOS ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN, PARA CONTRIBUIR AL DESAYUNOS DE LOS BENEFICIARIOS

100

13. Con la finalidad de fortalecer el desabasto de mobiliario de los EAEDC que se encuentran en operación, el sistema municipal solicitara mediante oficio, autorización para adjudicar en especie los recursos acumulados, mediante la presentación del proyecto de aplicación de Fondo de Ahorro, anexando el expediente técnico correspondiente y detalle de los gastos a efectuar.
14. En los casos en que los proyectos sean aprobados por el Comité de Validación de Proyectos Asistenciales del Sistema social del Sistema Estatal, a través de la Dirección de Asistencia alimentaria y Desarrollo comunitario, se gestionara con la Dirección de administración y Finanzas la liberación y aplicación de los recursos del fondo de ahorro.
15. Las cuotas que se recuperen , por concepto de Fondo de Ahorro, solo podrá ser aplicado para:

**APLICACIÓN DE FONDO DE AHORRO**

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACION 1	OBSERVACIÓN 2
UTENSILIOS DE COCINA	PLATOS, VASOS, CUCHARAS, CUBETA, ETC.	LA APLICACIÓN DEL FONDO DE AHORRO ES RESPONSABILIDAD DEL SISTEMA MUNICIPAL, SI EL COSTO DE LOS QUE SE VA A COMPRAR NO SE CUBRE CON LA APLICACIÓN DE FONDO DE AHORRO, EL MUNICIPIO CUBRIRA LA DIFERENCIA	LOS EAEDC, PODRÁN REALIZAR DEPÓSITOS ADICIONALES, PARA COMPLETAR EL COSTO DE LO SOLICITADO
MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN	CEMENTO, CAL, ALAMBRÓN, BLOCK, ETC.		
MATERIAL ELÉCTRICO	CABLERÍA, FOCOS, ETC.		
MANTENIMIENTO	PINTURA		



MOBILIARIO Y EQUIPO	BANCAS, MESAS, REFRIGERADOR, ESTUFA, REGULADOR, ETC.		
OTROS	TINACO		
EXCEPTO	MANO DE OBRA	DIF MUNICIPAL REALIZARÁ EL PAGO DE LA MANO DE OBRA	

16. Los sistemas municipales tendrán la obligación de realizar de manera periódica (quincenal o mensual) el ARQUEO de caja, a los EAEDC, con la finalidad de ser transparentes y vigilar la buena administración de los recursos, así mismo emitirán una copia del acta del arqueo a esta dirección de asistencia alimentaria y desarrollo comunitario.
17. El sistema municipal deberá remitir dentro de los diez días hábiles, a la entrega de los bienes o insumos del proyecto, la documentación comprobatoria de que estos fueron recibidos por el espacio de alimentación. El Sistema Estatal se reserva la verificación de la aplicación de los recursos solicitados en el proyecto mediante visitas de supervisión.
18. El Sistema Estatal llevara registro y control, de la captación y aplicación de los fondos de ahorro a través de la Dirección de Finanzas y la Dirección de Asistencia alimentaria y desarrollo comunitario.
19. El municipio podrá solicitar por escrito, los saldos, deudas de los espacios de alimentación. Oficio dirigido a la Dirección de Asistencia alimentaria y desarrollo comunitario con copia a la dirección de Finanzas.

Toda petición de aplicación de fondo de ahorro deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Integrar el expediente técnico correspondiente que deberá constar con la siguiente documentación.
  - ❖ Conciliación de Saldos en las fechas estipuladas
  - ❖ Acta de Reunión donde solicitan los integrantes del comité del Espacio de Alimentación la aplicación del fondo de Ahorro.
  - ❖ Oficio de Solicitud del Fondo de Ahorro al DIF Estatal por el Sistema Municipal.
  - ❖ Antecedentes del Espacio y Programa
  - ❖ Justificación
  - ❖ Croquis de Ubicación del Espacio de Alimentación
  - ❖ Objetivos
  - ❖ Universo de Atención
  - ❖ Tipos de Apoyos otorgados y su impacto
  - ❖ Recursos Utilizados
  - ❖ Formato de Solicitud del Fondo de Ahorro, debidamente llenado.
- Contar con los pagos de Fondos de ahorro actualizados
- Enviar sus saldos para verificar y conciliar con lo que se ha depositado al sistema estatal, para poder empezar hacer los trámites correspondientes.



- El DIF Estatal verificará el mobiliario que solicitan y si se requiere en beneficio de la comunidad.

Antes de la aplicación de los fondos de Ahorro, los estados de cuenta que obran en este sistema estatal serán cotejados con el municipio y los espacios solicitantes.

Es obligación de los sistemas municipales:

- Dar seguimiento a la captación de Fondos de Ahorro para su aplicación
- Promover la conformación del Fondo de Ahorro en estas.
- Asesorar a los espacios de alimentación, para solicitar realmente lo que necesiten para la elaboración de los Requerimientos de los Insumos.
- Tramitar ante el Sistema Estatal la solicitud de reintegro del Fondo de Ahorro.
- Proporcionar a los Espacios de Alimentación los bienes autorizados en los proyectos y verificar que estos cumplan con su finalidad.
- El DIF Estatal solo aplicará el monto depositado, por lo que en caso de que la aplicación del recurso no sea suficiente para cubrir las adquisiciones, el DIF Municipal solventará y cubrirá la diferencia.

Así como será responsabilidad de los Comités de participación social:

- Cubrir el monto establecido para el Fondo de Ahorro.
- Seleccionar el Apoyo que beneficiará a la comunidad.
- Realizar las gestiones necesarias para la solicitud de la aplicación del Fondo de Ahorro y conformación del expediente técnico.
- Ejercer y vigilar la transparencia del uso adecuado de los recursos aplicados en especie.

## 14 PROCEDIMIENTO DE QUEJA O INCONFORMIDAD

### 14.1. QUEJA

- En caso de que el interesado considere, que el servidor público incurrió en actos u omisiones que impliquen incumplimiento.
- Observancia en el Desvío de Recursos Federales
- Hacer mal uso de los Programas de la EIASA
- De cualquier disposición jurídica podrá presentar su queja por escrito, ante el Órgano Interno de Control del SEDIF, con domicilio en:  
Calle 16 No. 316, entre 51 y 53 y calle 10 No. 384 Mansión Carvajal, Colonia Centro C.P. 24000  
Teléfono: (981) 81 69177 o (981) 8161798
- Los requisitos mínimos que debe contener el escrito de queja son:
  - a) Nombre, domicilio y en su caso número telefónico
  - b) motivo de la queja
  - c) Nombre del servidor público o área administrativa que origina el motivo de la queja.



## 14.2. RECURSO DE INCONFORMIDAD

Los interesados afectados por actos o resoluciones, concernientes al programa, podrán presentar su inconformidad por escrito conforme a lo establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo del Estado de Campeche, ante el superior jerárquico de la autoridad emisora del acto que impugna.

## 15 ANEXOS

- Formatos del PMA
- Formatos del Comité de Participación Social y Mesa directiva
- Formatos de Informes Mensuales
- Formatos de Reporte de Recepción y Distribución de Insumos
- Formato de Aplicación de Fondo de Ahorro
- Formato para conciliar y realizar los pagos