

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO",  
PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

TLAQUEPAQUE, JAL., 22 DE ENERO DEL 2018

## PUNTO 8 Inciso a) ANEXO 1 PROPUESTA TÉCNICA

COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL SISTEMA DIF ZAPOPAN  
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DEL MUNICIPIO DE ZAPOPAN JALISCO  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIONES DEL SISTEMA DIF ZAPOPAN  
**LIC. BEATRIZ ANGÉLICA PIMENTEL GUTIERREZ**  
SECRETARIO EJECUTIVO COMITÉ DE ADQUISICIONES  
PRESENTE

DIF ZAPOPAN  
22 ENE. 2018  
REVISADO  
CONTRALORIA

020

No.	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CANTIDAD NECESARIA	UNIDAD	PRESENTACIÓN	MARCA COTIZADA Y PRESENTACIÓN
1	CENTRO DE PALOMA O BOLA BISTEC O EN TROCITOS FINOS	<b>BISTEC DE CENTRO O BOLA (CORTE TRADICIONAL O TIRAS FINAS)</b> Descripción General Es el producto de carne de calidad suprema o selecta, procedente de animales jóvenes, obtenido de cualquiera de los cortes de la pierna de res ubicada en el cuartotraserero, que pueden ser: bola (músculos cuádriceps) o tapa del fémur, la cara, que es la parte interior de la pierna del animal (músculos semimembranosos), la contra, que es la parte exterior de la pierna y el cuete (músculo semitendinoso). Para la obtención del bistec de las caras, contras y tapas, se deben quitar las partes descoloridas de la carne que rodea el hueso pélvico y el área de los huesos de la cola y la grasa excesiva del cuete. Una vez efectuado esto la carne es magra, de color rojo cereza o rojibrillante, sin tejido conectivo, olor agradable. La forma de los bistec es indica la pieza de la cual procede: Los bistec de la cara se caracterizan por su apariencia de red, si se corta con movimiento de muñeca mejora su aspecto, usando el cuchillo bien afilado y no con movimiento de serrucho, que deja irregular el corte; es una pieza de forma ligeramente rectangular. Los bistec de contra son de una pieza de forma irregular tendente a cuadrada, para procesarla se le quita el músculo sobrepuesto que cubre hasta la región de la cadera, procurando dejar 1 cm de cubierta sobre la contra (es carne un poco reseca), no debe tener la membrana gruesa (lado plateado) de la contra ya que si se deja al cocinarse se endurece y se corta con dificultad en el plato. El bistec proveniente de la bola de la pierna, (que presenta una forma de "ballena") es redondeado, de carne suave y jugosa. Se pueden obtener de dos formas: cortando el centro de bola y las tapas sin quitar la grasa para realizar el corte en el sentido de los músculos y posteriormente eliminar la grasa intermuscular y superficial o bien separar cada músculo (las dos tapas y el centro) y después cortar cada uno. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 Kg., con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Desecho Máximo Factor de Corrección 8.0% 1.3 Conceptos Nutriológicos Es fuente de proteínas (24.4 %) de alto valor biológico, grasa (5.3 %), su contenido de colesterol es de 52 mg, contiene potasio (358 mg), magnesio (23 mg), fósforo, y cinc (4.36 mg), hierro hem u orgánico (1.8%) el cual es absorbido de manera más eficiente que el hierro de origen vegetal; las vitaminas que aporta son principalmente niacina, retinol y ácido fólico. Se clasifica dentro del grupo de alimentos con moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo Por su contenido en purinas no se recomienda en pacientes con hiperuricemia. Por su alta cantidad en residuo no se recomienda	3922	KILOS	KILOS	<b>RASTRO EMPACADORA EL ALBA S.A. DE C.V. TIF-572</b>

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

1/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

021

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

**LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO",  
PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018**

22 FNE. 2018

REV. SADO  
CONT. ALORIA

en gastroparesia, fístula intestinal, obstrucción intestinal, diverticulitis y posoperatorio de aparato digestivo bajo. Por la cantidad de proteínas, potasio y fósforo se recomienda vigilar su consumo en pacientes con daño renal, con insuficiencia hepática y encefalopatía hepática. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su textura en problemas de masticación y deglución. Utilidad Por su valor nutritivo (elevado contenido de proteínas de alto valor biológico y moderado en grasas) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas. Por su contenido de proteínas y hierro se recomienda para mujeres embarazadas y en período de lactancia, adolescentes y para niños a partir del séptimo mes de vida, para la prevención y tratamiento de anemia, en desnutrición, así como en aquellos pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su moderado aporte de purinas se puede utilizar en pacientes con hiperuricemia, cuando se somete a los procesos de cocción establecidos para su disminución (remojo en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo o agua de cocción final). Por su bajo contenido de grasas es útil en pacientes con dislipidemias, obesos, diabéticos, en esclerosis múltiple y esofagitis. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: El empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, que el corte corresponda a lo solicitado, observando la forma de los músculos que lo componen, poca cantidad y distribución de la grasa y de tejido conectivo, debe estar fresca, no congelada, de color uniforme en todos y cada uno de los bistecs, cambiando a café grisáceo cuando está cocida; debe ser suave y jugosa sin ser dura, fibrosa o ahumada, la textura debe ser blanda al corte y separarse o cortarse fácilmente en el sentido del músculo. El corte debe ser "limpio" (libre de grasa y tejido conectivo o membranas), con olor agradable y característico a carne "fresca", no pegajosa al tacto, textura aterciopelada, sin goteo abundante de sangre. Debe estar libre de coloraciones extrañas, verdosas o café oscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sin signos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación o refrigeración o con golpes. Contar con registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. En todos las etapas del procesamiento, incluyendo el transporte, se debe mantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C. La temperatura óptima debe ser de 2 a 3°C. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura. Los factores antes de la muerte que influyen en la calidad de la carne son: El transporte del animal hacia el rastro en condiciones inadecuadas ocasiona que los animales pierdan peso y proporcionen carne de menor calidad; un factor positivo es el ayuno que facilita la evisceración y reduce las posibilidades de contaminación; el reposo del animal antes del sacrificio también es importante ya que de lo contrario se genera ácido láctico que reduce el poder de conservación de la carne. Los empaques de cloruro de polivinilo-Saran en forma de bolsas de vacío que se encogen han hecho posible la conservación en almacén hasta de 4 o 5 semanas en refrigeración. La carne fresca una vez efectuado el corte, debe permanecer en refrigeración recomendándose consumir antes de 24 horas. Debe estar exenta de parásitos u otros microorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 6.9 a 7.4; mesófilos aerobios 10,000,000 col/g máx.; Salmonella spp. Negativo en 25 g; E. coli 1000 UFC/g. Bases Volátiles 30 mg N/100g máximo. Límites máximos de plaguicidas (mg/kg): Carbarilo, Clorfeninfos, clorpirifos 1.0., (grasa del animal), Cumafos, Crifomato, Dioxation, Fosmet 1.0.; Diazinón 0.7; Diclorvos 0.02, Fenotritión, Clorpirifos-metilo, 0.05;

**ATENAMENTE**  
**MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES**  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

2/68

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

092

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>Etión 2.5; Fenclorfos 10.0 (grasa del animal);Fensulfotiión, Metidatiión, Monocrotófos, Etiofencarb, Fenbutatin óxido,0.02; Lindano 2.0; Tiabendazol, Metamidofos 0.01; Triclorfón, Butilamina 0.1;Demetón-s metilo, Carbofuran 0.05;piriproxifen 0,01, difenilamina 0,01,miclobutaniilo 0,01, abamectin 0,01, fenarimol 0,02, fenpiroximato 0,02, vinclozolin0,05, fenbuconazol 0,05, carbendazim 0,05, amitraz 0,05 mg/kg, penconazol0,05, clorprofam 0,1, flumetrina 0,2, bifentrin 0,5, fipronil 0,5, fenpropatrín 0,5,clorpirifos 1.0, spinozad 3.0, dicofol 3.0, piperonil butóxido 5.0, metidation 0,02,oxidemetón-metilo 0,05, clormequat 0,2, diazinon 2.0, dimetoato 0,05, etefon 0,1.Conceptos TecnológicosEl animal ya sea ternero, torete, vaquilla o novillo, alimentado en calidad y cantidadsuficiente para alcanzar el peso deseado y la edad es sacrificado, estableciendocnroles a fin de que no se eleve el contenido de ácido láctico y/o adrenalina en elanimal en pie que puede provocar que la carne sea dura y de fácildecomposición. Posteriormente se realizan las siguientes operaciones:Insensibilización, sacrificio, desangrado, desollado, abertura de la cavidad abdominal yextracción de vísceras. Se retiran la cabeza y patas y se divide al animal en dos partesa lo largo, denominanadas medias canales, se enfrían, se dividen en cuartosdelanteros y traseros para finalmente realizar los cortes menores, en éste último seubica la pierna que es carne magra. Los inspectores en el rastro deben de revisar elanimal en pie, en canal y ciertas partes en las que sea probable la presencia de unaenfermedad, con la finalidad de aprobar únicamente las aptas para consumo humano.En todas las etapas de manejo debe conservarse en refrigeración.Interacción con MedicamentosEl captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidadde vitaminas ingeridas. La metoclopramida, cloropromazina, imipramina y amitriptilindisminuyen la absorción de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción devitamina B 12, de sodio y potasio. Los corticoesteroides facilitan el desarrollo dehipertrigliceridemias e hipercolesterolemia y disminuye la absorción de fósforo. El usode levodopa disminuye la absorción de aminoácidos en especial el triptofano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de ácido fólico, así como el aumento en la excreción de cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas ymagnesio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de agua, potasio,magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de lípidos,calcio y hierro. El aluminio y magnesio disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción devitaminas del complejo B. La difenilhidantoína inhibe la absorción de hierro. La primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espirolactona aumenta laexcreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. Latetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina yriboflavina. La neomicina disminuye la absorción de hierro. La furosemida aumenta laexcreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D-Penicilaminadisminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico yvitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran conmedicamentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílicoadministrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia pordeficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos retrasa su acción de 30 minutos atres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar subiodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingierecon alimentos.</p>			<p>DIF ZAPOPÁN 22 ENE. 2018 REV. GAD CONTR. SERVICIOS</p>	
2	CHAMBARETE O PLATANO PARA COCIDO SIN HUFSCO	<p><b>CHAMBARETE DE RES</b> Descripción General Es el corte de carne de res magra y fresca de calidad suprema o selecta, que se obtiene de la pierna en el área inferior de la tibia y en el cuarto delantero (en el brazuelo), es una carne magra, dura y fibrosa cuando está cruda, por contener una gran cantidad de tendones, pero que cortados y cocinados adecuadamente mejoran notablemente sus características y proporcionan una carne muy suave, fácilmente masticable; su color es rojo cereza. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, en envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Desecho Máximo Factor de Corrección 5.0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Es fuente de proteínas (20.4 %) de alto valor biológico, grasa (4.9 %), su</p>	670	KILOS	KILOS	RASTRO EMPACADORA EL ALBA S.A. DE C.V. TIF-572

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

3/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

SERVIPOLLO  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>contenido de colesterol es de 47 mg, contiene potasio (300 mg), magnesio (20 mg), fósforo (187 mg) y cinc (4.30 mg) hierro hem u orgánico (1.8%) el cual es absorbido de manera más eficiente que el hierro de origen vegetal; las vitaminas que aporta son principalmente niacina, retinol y ácido fólico. Se clasifica dentro del grupo de alimentos con moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo Por su contenido de proteínas (aminoácidos), potasio y fósforo se debe vigilar su ingestión en pacientes de daño renal, con insuficiencia hepática y en encefalopatía hepática. Por su contenido de purinas debe controlarse su ingesta en pacientes con hiperuricemia. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por la alta cantidad de residuo no se recomienda en gastroparesia, fistula intestinal y diverticulitis. Por su textura en problemas de masticación y deglución. Utilidad Por su valor nutritivo (elevado contenido de proteínas de alto valor biológico y moderado en grasas) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas. Por su contenido de proteínas y hierro se recomienda para mujeres embarazadas y en período de lactancia, adolescentes y para niños a partir del séptimo mes, para la prevención y tratamiento de anemia, en desnutrición, así como en aquellos pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su moderado aporte de purinas se puede utilizar en pacientes con hiperuricemia, cuando se somete a los procesos de cocción establecidos para su disminución (remojo en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo o agua de cocción final). Por su bajo contenido de grasas es útil en pacientes con dislipidemias, obesos, diabéticos, en esclerosis múltiple y esofagitis. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: el empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, que el corte corresponda a lo solicitado. Observando la forma de los músculos que lo componen, poca cantidad y distribución de la grasa, debe estar fresca, no congelada, de color rojo uniforme en todos y cada una de las piezas, cambiando a café grisáceo cuando está cocida; debe ser suave y jugosa sin ser dura, fibrosa o ahulada, la textura debe ser blanda al corte y separarse o cortarse fácilmente en el sentido del músculo. El corte debe ser "limpio" (libre de grasa superficial y sin "espejo" que es la membrana que cubre al músculo), con olor agradable y característico a carne "fresca". Debe estar libre de coloraciones extrañas, verdosas o café oscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sin signos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación o refrigeración o con golpes. Contar con registro de procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. En todas las etapas del procesamiento, incluyendo el transporte, se debe mantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C. La temperatura óptima debe ser de 2 a 3 °C. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura. Los factores antes mencionados que influyen en la calidad de la carne son: El transporte del animal hacia el rastro en condiciones inadecuadas ocasiona que los animales pierdan peso y proporcionen carne de menor calidad; un factor positivo es el ayuno que facilita la evisceración y reduce las posibilidades de contaminación; el reposo del animal antes del sacrificio también es importante ya que de lo contrario se genera ácido láctico que reduce el poder de conservación de la carne. Los empaques de cloruro de polivinilo-Saran en forma de bolsas de vacío que se encogen han hecho posible la conservación en almacén hasta de 4 o 5 semanas en refrigeración. La carne fresca una vez efectuado el corte, debe permanecer en refrigeración recomendándose consumir antes de 24 horas. Debe estar exenta de parásitos u otros microorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentosos plaguicidas en cantidades superiores a los límites</p>			<p>DIF ZAPOCAN 22 ENE. 2018 REVISTA DE CONTABILIDAD</p>
--	--	--	--	---

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

4/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

SERVIPOLLO

MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO",  
PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

establecidos por las normassanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 6.9 a7.4; mesofílicos aerobios 10,000,000 col/g máx ; Salmonella spp. Negativo en 25 g;E. coli 1000 UFC/g. Bases Volátiles 30 mg N/100g máximo. Límites máximos deplaguicidas (mg/kg): Carbarilo, Clorfenvinfos, clorpirifos 1.0., (grasa del animal);Cumafos, Crufomato, Dioxation, Fosmet 1.0.; Diazinón 0.7 ; Diclorvos0.02 , Fenotritión, Clorpirifos-metilo, 0.05; Etión 2.5; Fenclorfos 10.0 (grasa delanimal); Fensulfotión, Metidatión, Monocrotófos, Etiófencarb, Fenbutatin óxido, 0.02;Lindano 2.0; Tiabendazol, Metamidofos 0.01; Triclorfón, Butilamina 0.1; Demetón-smetilo, Carbofuran 0.05;piriproxifen 0,01, difenilamina 0,01, miclobutanilo 0,01,abamectin 0,01, fenarimol 0,02, fenpiroximato 0,02, vinclozolin 0,05, fenbuconazol0,05, carbendazim 0,05, amitraz 0,05 mg/kg, penconazol 0,05, clorprofam 0,1,flumetrina 0,2, bifentrin 0,5, fipronil 0,5, fenpropatrin 0,5, clorpirifos 1.0, spinozad3.0, dicofol 3.0, piperonil butóxido 5.0, metidation 0,02, oxidemetón-metilo 0,05,cloromequat 0,2, diazinon 2.0, dimetoato 0,05, etefon 0,1.Conceptos TecnológicosEl animal ya sea ternero, torete, vaquilla o novillo, alimentado en calidad y cantidadsuficiente para alcanzar el peso deseado y la edad es sacrificado, estableciendocntrroles a fin de que no se eleve el contenido de ácido láctico y/o adrenalina en elanimal en pie que puede provocar que la carne sea dura y de fácil descomposición. Posteriormente se realizan las siguientes operaciones:Insensibilización, sacrificio, desangrado, desollado, abertura de la cavidad abdominal yextracción de vísceras. Se retiran la cabeza y patas y se divide al animal en dos partesa lo largo, denominanadas medias canales, se enfrían, se dividen en cuartosdelanteros y traseros para finalmente realizar los cortes menores, entre ellos la piernay el brazuelo de donde se obtiene el chambarete. Los inspectores en el rastro debende revisar el animal en pie, en canal y ciertas partes en las que sea probable lapresencia de una enfermedad, con la finalidad de aprobar únicamente las aptaspara consumo humano. En todas las etapas de manejo debe conservarse enrefrigeración.Interacción con MedicamentosEl captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidadde vitaminas ingeridas. La metoclopramida, cloropromazina, imipramina y amitriptilindisminuyen la absorción de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción devitamina B 12, de sodio y potasio. Los corticoesteroides facilitan el desarrollo dehipertrigliceridemias e hipercolesterolemia y disminuye la absorción de fósforo. El usode levodopa disminuye la absorción de aminoácidos en especial el triptofano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de ácido fólico, así como el aumento en la excreción de cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas ymagnesio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de agua, potasio,magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de lípidos,calcio y hierro. El aluminio y magnesio disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción devitaminas del complejo B. La difenilhidantoina inhibe la absorción de hierro. La digoxina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina yriboflavina. La neomicina disminuye la absorción de hierro. La furosemida aumenta laexcreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D-Penicilaminadisminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico yvitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran conmedicamentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílicoadministrado por largo tiempo induce deplición de potasio, provoca anemia pordeficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos retrasa su acción de 30 minutos atres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar subiodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingierecon alimentos.Revisión: Julio 2011primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espirolactona aumenta laexcreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. Latetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina yriboflavina. La neomicina disminuye la absorción de hierro. La furosemida aumenta laexcreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D-Penicilaminadisminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico yvitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se

024  
DIF ZAPOPAN  
22 ENE. 2018  
REVISADO  
SECRETARÍA

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

5/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>administran con medicamentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico administrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia por deficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar subdisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos</p>				<p>035</p>
3	CHULETA AHUMADA	<p><b>CHULETA AHUMADA DE CERDO</b> Descripción General La chuleta es la parte comestible del costillar del cerdo ubicado en la parte superior de la espaldilla, formada por 3 partes: una consistente de tejido magro formado principalmente de proteínas y agua, proveniente del lomo, solomillo opunta de solomillo, mariposa o paleta; la segunda con tejido graso y una tercera formada por hueso del espinazo o de la costilla. La proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Desecho Máximo Factor de Corrección 40 % 1.66 Conceptos Nutriológicos Comparando la chuleta con otros cortes del cerdo (pierna, pulpa molida y lomo), tiene un 10% menos de proteínas, 4 veces más grasa, el doble de colesterol y 8 veces más potasio. Sus proteínas son de alto valor biológico. Tiene un alto contenido de fósforo y hierro. Aporta cantidades substanciales de riboflavina y niacina. La carne de cerdo es más rica en tiamina que la carne de res. Se le clasifica dentro del grupo de alimentos de moderada cantidad de purinas. Contiene menor cantidad de potasio (34 mg) que las otras carnes. La relación ácidos grasos P/S es 1:1. Factor de Riesgo Por su contenido de proteínas, potasio y fósforo se debe vigilar su ingestión en pacientes de daño renal, con insuficiencia hepática y encefalopatía hepática. Portener mayor proporción de ácidos grasos saturados se debe evitar en pacientes con dislipidemias, esteatorrea, obesos y diabéticos. Por su contenido de grasas, no se recomienda en pacientes con gastroparesia, fistula intestinal, obstrucción intestinal, diverticulitis, postoperados de aparato digestivo bajo. Por su contenido de purinas no se recomienda en pacientes con hiperuricemia. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su contenido en grasa en esclerosis múltiple y esofagitis. Por su relación de ácidos grasos que no es la ideal, puede ser de riesgo en enfermedades cardiovasculares. La carne puede infectarse con parásitos Como: Trichinella spiralis que causa la triquinosis en el humano o cisticercos que ocasionan cisticercosis. Estos gusanos o larvas están incrustados en los músculos del animal, son de tamaño microscópico, su presencia puede no detectarse cuando se inspecciona la carne. Se recomienda una temperatura interna en la cocción, mínima de 65°C para proporcionar un margen de seguridad. Utilidad Por su valor nutritivo (alto contenido de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas (proteínas, grasas, sodio y potasio), en mujeres embarazadas y en período de lactancia, para niños mayores de 6 años de vida y adolescentes, en pacientes que cursen con anemia o para su prevención, endesnutrición, así como aquellos que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su moderado aporte de purinas se puede usar en pacientes con hiperuricemia, sin freír, realizando adecuadamente la cocción de la carne, remojando en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo y agua de cocción final. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo, es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: El empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, que el corte corresponda a lo solicitado. Debe estar libre de coloraciones extrañas, verdoesas o café</p>	213	KILOS	KILOS	<p>GRAFOLER S.P.R. DE R.L. DE C.V. TIF-494</p> <p>22 ENE. 2018</p>

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

6/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>oscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sin signos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación refrigeración o con golpes. Contar con registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. Una vez sometida a cocción (sin sobrecalentamiento) la carne no debe ser dura, fibrosa o ahulada, la textura debe ser blanda al corte, separarse o cortarse fácilmente en el sentido del músculo. En todos las etapas del procesamiento, incluyendo el transporte, se debe mantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C. La temperatura óptima debe ser de 2 a 3 °C. Una vez efectuado el corte, la carne fresca, debe mantenerse en refrigeración, recomendándose consumir antes de 24 horas. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura. Los factores antimortem que influyen en la calidad de la carne son: El transporte del animal hacia el rastro en condiciones inadecuadas ocasiona que los animales pierdan peso y proporcionen carne de menor calidad; un factor positivo es el ayuno que facilita la evisceración y reduce las posibilidades de contaminación; el reposo del animal antes del sacrificio también es importante ya que de lo contrario se genera ácido láctico que reduce el poder de conservación de la carne. La chuleta de cerdo debe estar exenta de parásitos u otros microorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.4 a 6.6; mesófilos aerobios 10,000,000 col/g máx; Cisticercos ausente, Trichinella sp. Ausente, Salmonella spp. Negativo en 25 g; E. coli 1000 UFC/g, Bases Volátiles 30.0 mg N/100g máximo. Límites máximos de plaguicidas (mg/kg): Monocrotopos 0.02, Oxidemetón-Metilo 0.05, tiabendazol 0.1, triclorfon 0.1, cihexatin 0.2, pirimicarb 0.05, etiofen carb 0.02, fenbutatinoxido 0.02, butilamina 0.1, cumafos 0.5, crufomato 1.0, diclorvos 0.05, dioxation 1.0, dicuat 0.05, endrina 0.1, etión 0.2, fenclorfos 2.0, fenitrotión 0.05, lindano 2.0. Clorpirifos 0.02, Amitraz 0.05, Cloromequat 0.2, Dimetoato, Etefon 0.1. Conceptos Tecnológicos El cerdo es sacrificado cuando está maduro y alcanzó el peso óptimo, se somete a revisión el animal en pie, en canal y ciertas partes en que es probable que una enfermedad sea evidente. El animal se lava y se sacrifica, actividad importante para la higiene y calidad de la carne que realizada correctamente permite un mejor desangrado y obtención de carne de baja acidez. Las operaciones del sacrificio del cerdo son: la inmovilización e insensibilización, corte de la yugular y desangrado, el escaldado (la temperatura del agua y tiempo de inmersión deben estar controlados para evitar que el calor llegue a los tejidos subcutáneos, ya que si esto sucede, el exceso de reblandecimiento de la carne afecta su poder de conservación), depilado, abertura de la canal y evisceración, corte de cabeza y patas, división del animal en dos partes a lo largo, lo que se denomina medias canales, enfriado y posteriormente división en cuartos delanteros y traseros para finalmente realizar cortes menores, separando las costillas del cuarto delantero. La temperatura de almacenamiento debe ser de 2 a 3 °C. Interacción con Medicamentos El captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidad de vitaminas ingeridas principalmente tiamina. La metoclopramida, clorpromazina, imipramina y amitriptilina disminuyen la absorción de vitamina B2. La colchicina además de disminuir la absorción de vitamina B12 disminuye la absorción de sodio y potasio. La biodisponibilidad de la zidovudina puede verse afectada por el consumo de esta carne por su contenido en grasas. Los corticoesteroides facilitan el desarrollo de hipertrigliceridemias e hipercolesterolemia y disminuye la absorción de fósforo. El uso de levodopa disminuye la absorción de aminoácidos en especial el triptófano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de vitamina B12 y ácido fólico, así como el aumento en la excreción de calcio y cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas, vitamina B12, piridoxina, calcio y magnesio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de agua, potasio, magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol, vitamina B12, lípidos, hierro y calcio. La griseofulvina aumenta su acción hasta en un 100 % cuando se consume con grasa. El aluminio y magnesio disminuyen la absorción de vitaminas hidrosolubles y liposolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta</p>				<p style="text-align: right;">026</p> <p style="text-align: center;">DIF ZAFOPAN 22 ENE. 2018 REVISADO CONTABILIDAD</p>
--	---	--	--	--	---

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

7/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>la excreción de vitaminas del complejo B. La difenilhidantoína inhibe la absorción de hierro. La primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espironolactona aumenta la excreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina, riboflavina. La neomicina disminuye la absorción de proteínas y hierro. La furosemida aumenta la excreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D - Penicilamina disminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico y vitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico administrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia por deficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto; puede provocar anemia megaloblástica, y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar subdisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos. Revisión: Junio 2011</p>			<p>DIF ZAPOCAN 22 ENE 2018 REVISADO CONTRALORIA</p>	<p>307</p>
4	<p>ESPINAZO (HUESO CHICO O MEDIANO)</p>	<p><b>ESPINAZO DE CERDO</b> Descripción General Es la columna vertebral del cerdo. La proporción del hueso con relación a la carne debe ser aprox 40/60. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Desecho Máximo Factor de Corrección 40 % 1.66 Conceptos Nutriológicos Comparando la chuleta con otros cortes del cerdo (pierna, pulpa molida y lomo), tiene un 10% menos de proteínas, 4 veces más grasa, el doble de colesterol y 8 veces más potasio. Sus proteínas son de alto valor biológico. Tiene un alto contenido de fósforo y hierro. Aporta cantidades substanciales de riboflavina y niacina. La carne de cerdo es más rica en tiamina que la carne de res. Se le clasifica dentro del grupo de alimentos de moderada cantidad de purinas. Contiene menor cantidad de potasio (34 mg) que las otras carnes. La relación ácidos grasos P/S es 1:1. Factor de Riesgo Por su contenido de proteínas, potasio y fósforo se debe vigilar su ingestión en pacientes de daño renal, con insuficiencia hepática y en encefalopatía hepática. Portener mayor proporción de ácidos grasos saturados se debe evitar en pacientes con dislipidemias, esteatorrea, obesos y diabéticos. Por su contenido de grasas, no se recomienda en pacientes con gastroparesia, fistula intestinal, obstrucción intestinal, diverticulitis, postoperados de aparato digestivo bajo. Por su contenido de purinas no se recomienda en pacientes con hiperuricemia. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su contenido en grasas en esclerosis múltiple y esofagitis. Por su relación de ácidos grasos que no es la ideal, puede ser de riesgo en enfermedades cardiovasculares. La carne puede infectarse con parásitos Como: Trichinella spiralis que causa la triquinosis en el humano o cisticercos que ocasionan cisticercosis. Estos gusanos o larvas están incrustados en los músculos del animal, son de tamaño microscópico, su presencia puede no detectarse cuando se inspecciona la carne. Se recomienda una temperatura interna en la cocción, mínima de 65°C para proporcionar un margen de seguridad. Utilidad Por su valor nutritivo (alto contenido de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas (proteínas, grasas, sodio y potasio), en mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, para niños mayores de 6 años de vida y adolescentes, en pacientes que cursen con anemia o para su prevención, en desnutrición, así como aquellos que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su moderado aporte de purinas se puede usar en pacientes con hiperuricemia, sin freír, realizando adecuadamente la cocción de la carne, remojando en agua fría durante una hora, cambiándola, cociendo a partir de agua fría y desechando el caldo de agua de cocción final. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo, es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dental bacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez,</p>	1187	KILOS	KILOS	<p>GRAFOLER S.P.R. DE R.L. DE C.V. TIF-494</p>

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

8/66



# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 “ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO” , PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: El empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, que el corte corresponda a lo solicitado. Debe estar libre de coloraciones extrañas, verdosas o café obscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sin signos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación o refrigeración o con golpes. Contar con registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. Una vez sometida a cocción (sin sobre calentamiento) la carne no debe ser dura, fibrosa o ahulada, la textura debe ser blanda al corte, separarse o cortarse fácilmente en el sentido del músculo. En todos las etapas del procesamiento, incluyendo el transporte, se debe mantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C. La temperatura óptima debe ser de 2 a 3 °C. Una vez efectuado el corte, la carne fresca, debe mantenerse en refrigeración, recomendándose consumir antes de 24 horas. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura. Los factores antes mencionados que influyen en la calidad de la carne son: El transporte del animal hacia el rastro en condiciones inadecuadas ocasiona que los animales pierdan peso y proporcionen carne de menor calidad; un factor positivo es el ayuno que facilita la evisceración y reduce las posibilidades de contaminación; el reposo del animal antes del sacrificio también es importante ya que de lo contrario se genera ácido láctico que reduce el poder de conservación de la carne. La chuleta de cerdo debe estar exenta de parásitos u otros microorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.4 a 6.6; mesofílicos aerobios 10,000,000 col/g máx ; Cisticercos ausente, Trichinella sp. Ausente, Salmonella spp. Negativo en 25 g; E. coli 1000 UFC/g, Bases Volátiles 30.0 mg N/100g máximo. Límites máximos de plaguicidas (mg/kg): Monocrotofos 0.02, Oxidemetón-Metilo 0.05, tiabendazol 0.1, triclorfon 0.1, cihexatin 0.2, pirimicarb 0.05, etiofen carb 0.02, fenbutatinóxido 0.02, butilamina 0.1, cumafos 0.5, crufomato 1.0, diclorvos 0.05, dioxation 1.0, dicuat 0.05, endrina 0.1, etión 0.2, fenclorfos 2.0, fenitrotión 0.05, lindano 2.0. Clorpirifos 0.02, Amitraz 0.05, Clormequat 0.2, Dimetoato, Etefon 0.1. Conceptos Tecnológicos El cerdo es sacrificado cuando está maduro y alcanzó el peso óptimo, se somete a revisión el animal en pie, en canal y ciertas partes en que es probable que una enfermedad sea evidente. El animal se lava y se sacrifica, actividad importante para la higiene y calidad de la carne que realizada correctamente permite un mejor desangrado y obtención de carne de baja acidez. Las operaciones del sacrificio del cerdo son: la inmovilización e insensibilización, corte de la yugular y desangrado, elescaldado (la temperatura del agua y tiempo de inmersión deben estar controlados para evitar que el calor llegue a los tejidos subcutáneos, ya que si esto sucede, el exceso de reblandecimiento de la carne afecta su poder de conservación), depilado, abertura de la canal y evisceración, corte de cabeza y patas, división del animal en dos partes a lo largo, lo que se denomina medias canales, enfriado y posteriormente división en cuartos delanteros y traseros para finalmente realizar cortes menores, separando las costillas del cuarto delantero. La temperatura de almacenamiento debe ser de 2 a 3 ° C. Interacción con Medicamentos El captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidad de vitaminas ingeridas principalmente tiamina. La metoclopramida, clorpromazina, imipramina y amitriptilina disminuyen la absorción de vitamina B2. La colchicina además de disminuir la absorción de vitamina B 12 disminuye la absorción de sodio y potasio. La biodisponibilidad de la zidovudina puede verse afectada por el consumo de esta carne por su contenido en grasas. Los corticosteroides facilitan el desarrollo de hipertrigliceridemias e hipercolesterolemias disminuye la absorción de fósforo. El uso de levodopa disminuye la absorción de aminoácidos en especial el triptofano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de vitamina B12 y ácido fólico, así como el aumento en la excreción de calcio y cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas, vitamina B12, piridoxina, calcio y magnesio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de agua,</p>				<p style="text-align: right;">028</p> <p style="text-align: center;">DIF ZARAGOZA R 22 ENE. 2018 REVISADO COPIA LEGAL</p>
--	--	--	--	--	---

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

9/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>potasio, magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol, vitamina B12, lípidos, hierro y calcio. La griseofulvina aumenta su acción hasta en un 100 % cuando se consume con grasa. El aluminio y magnesio disminuyen la absorción de vitaminas hidrosolubles y liposolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitaminas del complejo B. La difenilhidantoína inhibe la absorción de hierro. La primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espironolactona aumenta la excreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina, riboflavina. La neomicina disminuye la absorción de proteínas y hierro. La furosemida aumenta la excreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D - Penicilamina disminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico y vitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico administrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia por deficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto; puede provocar anemia megaloblástica, y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar la biodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos. Revisión: Junio 2011</p>				<p>039 DIF. ZAFOPAN 22 ENE. 2018</p>
5	<p>FALDA DE RES EN TROZO (PARA DESHEBRAR)</p>	<p><b>FALDA DE RES</b> Descripción General Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, es el músculo recto abdominal, libre de hueso, que se obtiene del primer corte que se hace después de la separación del cuarto delantero y trasero cuyo corte empieza en la región grasa de la ubre o de la región inguinal, hasta la punta de la décimo tercera costilla para bajar perpendicularmente a la región ventral de la canal. La falda se considera una carne dura por su estructura fibrosa y bajo contenido de grasa. Su color rojo cereza brillante con un mínimo de tejido conectivo. La carne debe estar libre de membrana, hueso, cartilago y grasa. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica y papel secante en la parte inferior para absorber los líquidos, en paquetes no mayores de 5 kg. Desecho Máximo Factor de Corrección 5% 1.05 Conceptos Nutriológicos Es fuente de proteínas (22.4 %) de alto valor biológico, muy baja en grasa (1.7 %) y en sodio (60 mg), su contenido de colesterol es bajo (47 mg), en comparación con otras carnes tiene un mayor contenido de potasio (300 mg), fósforo (210 mg), magnesio (20 mg) y cinc (4.30 mg), contiene hierro hem u orgánico (1.8%) el cual es absorbido de manera más eficiente que el hierro de origen vegetal, las vitaminas que aporta son principalmente retinol, niacina, ácido fólico y riboflavina. Se clasifica dentro del grupo de alimentos con moderada cantidad de purinas, contiene cantidades insignificantes de calcio y cobalamina. Factor de Riesgo Por su contenido de proteínas, potasio y fósforo se debe vigilar su ingestión en pacientes de daño renal, con insuficiencia hepática y en encefalopatía hepática. Por su contenido de purinas debe controlarse su ingesta en pacientes con hiperuricemia. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por la alta cantidad de residuo no se recomienda en gastroparesia, fístula intestinal y diverticulitis. Por su textura en problemas de masticación y deglución. Utilidad Por su valor nutritivo (elevado contenido de proteínas de alto valor biológico y moderado en grasas) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas. Por su contenido de proteínas y hierro se recomienda para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, adolescentes y para niños a partir del séptimo mes de vida, para la prevención y tratamiento de anemia, en desnutrición, así como en aquellos pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su moderado aporte de purinas se puede utilizar en pacientes con hiperuricemia, cuando se somete a los procesos de cocción establecidos para su disminución (remojo en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo o agua de cocción final). Criterios de Calidad Debe</p>	1106	KILOS	KILOS	<p>RASTRO EMPACADORA EL ALBA S.A. DE C.V. TIF- 572</p>

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

10/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: El empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, que el corte corresponda a lo solicitado, con poca cantidad y distribución de la grasa y de tejido conectivo, debe estar fresca, de color rojo cuando está cruda, cambiando a café grisáceo cuando está cocida; debe ser suave y jugosa. Debe estar libre de decoloraciones extrañas, verdosas o café obscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sin signos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación o refrigeración o con golpes. Contar con registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. En todos las etapas del procesamiento, incluyendo el transporte, se debe mantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C. La temperatura óptima debe ser de 2 a 3 °C. Una vez efectuado el corte, la carne fresca, debe mantenerse en refrigeración, recomendándose consumir antes de 24 horas. Los paquetes de cloruro de polivinilo-Saran en forma de bolsas de vacío que se encogen han hecho posible la conservación en almacén hasta de 4 o 5 semanas en refrigeración. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura. Los factores antes de la mortem que influyen en la calidad de la carne son: El transporte del animal hacia el rastro en condiciones inadecuadas ocasiona que los animales pierdan peso y proporcionen carne de menor calidad; un factor positivo es el ayuno que facilita la evisceración y reduce las posibilidades de contaminación; el reposo del animal antes del sacrificio también es importante ya que de lo contrario se genera ácido láctico que reduce el poder de conservación de la carne. Debe estar exenta de parásitos u otros microorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 6.9 a 7.4; mesofílicos aerobios 10,000,000 col/g máx ; Salmonella spp. Negativo en 25 g; E. coli 1000 UFC/g. Bases Volátiles 30 mg N/100g máximo. Límites máximos de plaguicidas (mg/kg): Carbarilo, Clorfeninfos, clorpirifos 1.0, (grasa del animal); Cumafos, Crufomato, Dioxatión, Fosmet 1.0.; Diazinón 0.7 ; Diclorvos 0.02 , Fenotritión, Clorpirifos-metilo, 0.05; Etilión 2.5; Fenclorfos 10.0 (grasa del animal); Fensulfotión, Meticidión, Monocrotófos, Etiofen carb, Fenbutatin óxido, 0.02; Lindano 2.0; Tiabendazol, Metamidofos 0.01; Triclorfón, Butilamina 0.1; Demetón-s metilo, Carbofuran 0.05; piriproxifen 0.01, difenilamina 0.01, miclobutanilo 0.01, abamectin 0.01, fenarimol 0.02, fenpiroximato 0.02, vinclozolin 0.05, fenbuconazol 0.05, carbendazim 0.05, amitraz 0.05 mg/kg, penconazol 0.05, clorprofam 0.1, flumetrina 0.2, bifentrin 0.5, fipronil 0.5, fenpropatrín 0.5, clorpirifos 1.0, spinozad 3.0, dicofol 3.0, piperonil butóxido 5.0, metidation 0.02, oxidemetón-metilo 0.05, cloromequat 0.2, diazinon 2.0, dimetoato 0.05, etefon 0.1. Conceptos Tecnológicos El animal ya sea ternero, torrete, vaquilla o novillo, alimentado en calidad y cantidad suficiente para alcanzar el peso deseado y la edad es sacrificado, estableciendo controles a fin de que no se eleve el contenido de ácido láctico y/o adrenalina en el animal en pie que puede provocar que la carne sea dura y de fácil descomposición. Posteriormente se realizan las siguientes operaciones: insensibilización, sacrificio, desangrado, desollado, abertura de la cavidad abdominal y extracción de vísceras. Se retiran la cabeza y patas y se divide al animal en dos partes a lo largo, denominadas medias canales, se enfrían, se dividen en cuartos delanteros y traseros para finalmente realizar los cortes menores, de los cuales se obtienen la falda. Los inspectores en el rastro deben de revisar el animal en pie, en canal y ciertas partes en las que sea probable la presencia de una enfermedad, con la finalidad de aprobar únicamente las que sean aptas para consumo humano. Interacción con Medicamentos El captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidad de vitaminas ingeridas. La metoclopramida, clorpromazina, imipramina y amitriptilina disminuyen la absorción de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de vitamina B 12, de sodio y potasio. Los corticoesteroides facilitan el desarrollo de hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia y disminuye la absorción de fósforo. El uso de levodopa disminuye la</p>				<p>030</p> <p>DIF ZAPOCAN</p> <p>22 ENE. 2018</p>
--	--	--	--	--	---

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

11/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>absorción de aminoácidos en especial el triptofano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de ácido fólico, así como el aumento en la excreción de cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas y magnesio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de agua, potasio, magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de lípidos, calcio y hierro. El aluminio y magnesio disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitaminas del complejo B. La difenilhidantoína inhibe la absorción de hierro. La primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espironolactona aumenta la excreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina y riboflavina. La neomicina disminuye la absorción de hierro. La furosemida aumenta la excreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D-Penicilamina disminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico y vitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con medicamentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico administrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia por deficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar la biodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos.</p>				<p style="text-align: right;">031</p> <p style="text-align: center; color: blue; font-size: 2em;">DIF ZAPOCAN</p> <p style="text-align: center; color: red; font-size: 1.5em;">22 ENE 2018</p>
6	MOLIDA DE RES 90/10 "DE PRIMERA"	<p><b>PULPA DE RES MOLIDA</b> Descripción General Producto obtenido de la carne fresca de bola de animales sanos, cortada y molida. No debe presentar olor, color o sabor anormal, zonas necróticas, quemaduras por refrigeración o congelación, ni signos de deshidratación, su color debe ser rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica y papel secante en la parte inferior para absorber los líquidos, en paquetes no mayores de 5 kg. Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Es fuente de proteínas (24 %) de alto valor biológico, grasa (5.3 %), su contenido de colesterol es de 47 mg, contiene potasio (300 mg), magnesio (20 mg), fósforo y cinc (4.36 mg), hierro hem orgánico (1.8%) el cual es absorbido de manera más eficiente que el hierro de origen vegetal; las vitaminas que aporta son principalmente niacina, retinol y ácido fólico. Se clasifica dentro del grupo de alimentos con moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo Por su contenido de proteínas, potasio y fósforo se debe vigilar su ingestión en pacientes de daño renal, con insuficiencia hepática y en encefalopatía hepática. Por su contenido de purinas debe controlarse su ingesta en pacientes con hiperuricemia, ya que por su textura no se puede someter a los procesos de cocción establecidos para su disminución. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por la alta cantidad de residuo no se recomienda en gastroparesia, fistula intestinal y diverticulitis. Por su textura en problemas de masticación y deglución. Utilidad Por su valor nutritivo (elevado contenido de proteínas de alto valor biológico y moderado en grasas) se recomienda en todas las etapas de la vida cuando no existan restricciones específicas. Por su contenido de proteínas y hierro se recomienda para mujeres embarazadas y en período de lactancia, adolescentes y para niños a partir del séptimo mes de vida, para la prevención y tratamiento de anemia, en desnutrición, así como en aquellos pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dental bacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su bajo contenido de grasas es útil en pacientes con dislipidemias, obesos, diabéticos, en esclerosis múltiple y esofagitis. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios de establecimientos TIF. Se debe verificar en la recepción: El empaque debe estar íntegro y que garantice la conservación del producto, el peso, debe estar libre de partes blancas correspondientes a tejido conectivo o</p>	4275	KILOS	KILOS	<p>RASTRO EMPACADORA EL ALBA S.A. DE C.V. TIF- 572</p>

ATENIAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

12/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>grasa., coloraciones extrañas,verdosas o café obscuro, descolorida en el tejido elástico, olor putrefacto, agrio, sinsignos de deshidratación, zonas necróticas, quemaduras por congelación orefrigeración o con golpes. Contar con registro de la procedencia del producto,incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia,cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasadoy/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó larecepción. La carne molida es de fácil descomposición por el gran aumento de áreasuperficial factible de contaminarse generada con el molido, por lo cual es de sumaimportancia que su proceso y manipulación sea de la mejor calidad. El molino debe serdebidamente limpiado con frecuencia. Debe estar envasada, en materiales de tiposanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas delproceso, donde sea visible la carne, conservando la integridad física, química ysanitaria. Su etiqueta debe indicar la fecha de caducidad (día y mes), la cual señala eltiempo durante el cual está en condiciones de consumirse siempre y cuando seconservare en la temperatura que se indique en la misma. No se permite la adición deningún aditivo o ingrediente. La carne molida se recomienda consumir antes de 12horas. En todos las etapas del procesamiento incluyendo el transporte se debemantener la temperatura de refrigeración máxima 4° C, con una óptima de 2 a 3°C. El vehículo de transporte debe estar limpio, cerrado y que mantenga lateperatura con sistema de refrigeración. Debe estar exenta de parásitos u otrosmicroorganismos patógenos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos,normonas, colorantes, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentoso plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normassanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 6.9 a 7.4 (a mayorpH la carne presenta un color más oscuro y el precio del producto disminuye poraspecto no deseable, el color más oscuro indica que procede de animales viejos);mesofílicos aerobios 10,000,000 col/g máx ; Salmonella spp. Negativo en 25 g; E. coli1000 UFC/g. Bases Volátiles 30 mg N/100g máximo. Límites máximos deplaguicidas (mg/kg): Carbarilo, Clorfenvinfos, clorpirifos 1.0,, (grasa del animal);Cumafos, Cruformato, Dioxation, Fosmet 1.0.; Diazinón 0.7 ; Diclorvos 0.02 ,Fenotritión, Clorpirifos-metilo, 0.05; Etión 2.5; Fenclorfos 10.0 (grasa del animal);Fensulfotiión, Metidatiión, Monocrotófos, Etiofencarb, Fenbutatin óxido, 0.02; Lindano2.0; Tiabendazol, Metamidofos 0.01; Triclorfón, Butilamina 0.1; Demetón-s metilo,Carbofuran 0.05;piriproxifen 0,01, difenilamina 0,01, miclobutanilo 0,01, abamectin0,01, fenarimol 0,02, fenpiroximato 0,02, vinclozolin 0,05, fenbuconazol 0,05,carbendazim 0,05, amitraz 0,05 mg/kg, penconazol 0,05, clorprofam 0,1, flumetrina0,2, bifentrin 0,5, fipronil 0,5, fenpropatrin 0,5, clorpirifos 1,0, spinozad 3,0, dicofol3,0 , piperonil butóxido 5,0, metidation 0,02, oxidemetón-metilo 0,05, cloromequat0,2, diazinon 2,0, dimetoato 0,05, etefon 0,1.Conceptos TecnológicosEl animal ya sea ternero, torete, vaquilla o novillo, alimentado en calidad y cantidadsuficiente para alcanzar el peso deseado y la edad es sacrificado, estableciendocontrols a fin de que no se eleve el contenido de ácido láctico y/o adrenalina en elanimal en pie que puede provocar que la carne sea dura y de fácil descomposición. Posteriormente se realizan las siguientes operaciones:insensibilización, sacrificio, desangrado, desollado, abertura de la cavidad abdominal yextracción de vísceras. Se retiran la cabeza y patas y se divide al animal en dos partesa lo largo, denominanadas medias canales, se enfrían, se dividen en cuartosdelanteros y traseros para finalmente realizar los cortes menores, entre ellos la piernade donde se retira la bola, la cual es limpiada y cortada y molido. Los inspectores en elrastro deben de revisar el animal en pie, en canal y ciertas partes en las que seaprobable la presencia de una enfermedad, con la finalidad de aprobar únicamente lasaptas para consumo humano. En todas las etapas de manejo debe conservarse enrefrigeración.Interacción con MedicamentosEl captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina destruye la cantidadde vitaminas ingeridas. La metoclopramida, cloropromazina, imipramina y amitriptilindisminuyen la absorción de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción devitamina B 12, de sodio y potasio. Los corticoesteroides facilitan el desarrollo dehipertrigliceridemia e hipercolesterolemia y disminuye la absorción de fósforo. El usode levodopa disminuye la absorción de aminoácidos en especial el triptofano. El disulfiram y la cimetidina disminuyen la absorción de ácido fólico, así como el aumento en la excreción de cinc. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas ymagnesio. Los diuréticos tiazidicos</p>			<p>032</p> <p>D.F. ZAPOPAN</p> <p>22 ENE. 2018</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p>	
--	--	--	--	--	--

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

13/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>aumentan la excreción urinaria de agua, potasio, magnesio, cinc, sodio y riboflavina. La colestiramina disminuye la absorción de lípidos, calcio y hierro. El aluminio y magnesio disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles e inhiben la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitaminas del complejo B. La difenilhidantoína inhibe la absorción de hierro. La primidona provoca carencia de fósforo y piridoxina. La espironolactona aumenta la excreción urinaria de magnesio. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, magnesio, aminoácidos, lípidos, niacina y riboflavina. La neomicina disminuye la absorción de hierro. La furosemida aumenta la excreción de magnesio y produce hiperuricemia. El clofibrato y la D-Penicilamina disminuyen la absorción de hierro. Las sulfamidas disminuyen el hierro sérico y vitaminas del complejo B. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con medicamentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico administrado por largo tiempo induce depleción de potasio, provoca anemia por deficiencia de hierro y al tomarlo con alimentos retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuyen su efecto, puede originar anemia megaloblástica y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar la biodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos. Revisión: Julio 2011</p>				<p>033 DIF ZAROPAN 22 ENE. 2018</p>
7	PECHUGA DE POLLO "SIN PIEL Y SIN HUESO"	<p><b>PECHUGA DE POLLO SIN PIEL Y SIN HUESO</b> Descripción General La pechuga es la musculatura pectoral del pollo, procedente de animales sanos y bien alimentados. Debe ser entera, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, decolor blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles. La carne debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demeton-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Presentación A granel por kilogramo en paquetes individuales, en charolas de unicel colocadas sobre papel secante con envoltura de polietileno, etiquetada con los datos siguientes: Número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: "Consumir preferentemente antes de..." y "Consérvese en refrigeración". Desecho Máximo Factor de Corrección 21% 1.2 Conceptos Nutriológicos Es una fuente de proteínas de alto valor biológico (20%), su cantidad de grasa es del 11% siendo su relación de ácidos grasos P/S de 1:1, su cantidad de colesterol es de 67 mg/100 g. La grasa se concentra debajo de la piel del animal, por lo que cuando se consume sin piel, la grasa disminuye en un 80% considerándola así como una carne con menor contenido de calorías y colesterol. Contiene 204 mg de potasio, cantidad menor que la carne de res pero mayor que la carne de cerdo. El sodio, el calcio, magnesio y cinc se encuentran en menores cantidades. Con mínimas cantidades de vitaminas del complejo B a excepción de la niacina (8 mg) de la cual tiene el doble que la pechuga de pavo, carne de res y cerdo. Tiene menos hierro que las carnes rojas. Se le clasifica dentro del grupo de alimentos de moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo El consumo de la piel, por su mayor contenido en grasa no es recomendable en niños lactantes, pacientes obesos, con problemas cardiovasculares, dislipidemias y diabéticos. Por su contenido en proteínas, fósforo y potasio se debe controlar su ingesta en pacientes con daño renal, con insuficiencia y encefalopatía hepática. Puede actuar como portador de tres tipos de microorganismos contaminantes: estreptococcus, salmonella y estafilococos, por lo que es recomendable que su cocimiento alcance una temperatura de 74°C. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Utilidad Por su valor nutritivo (alto contenido de proteínas de alto valor biológico, bajo en grasas y sodio) es recomendable en todas las etapas de la vida a partir del séptimo mes, en embarazo, mujeres en periodo de lactancia, adolescencia, en pacientes que requieren regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras, depresión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Consumido sin piel, por su menor contenido de grasas y de sodio, es recomendable para personas con enfermedades crónicas degenerativas como cardiovasculares, dislipidemias</p>	6539	KILOS	KILOS	<p>BUENAVENTURA GRUPO PECUARIO S.A. DE C.V. TIF- A-220</p>

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

14/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

SERVIPOLLO  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>no mayores de 5 kg. Picada o molida a granel por peso en kilogramos, preenvasada en bolsas de polietileno o en charolas de unicel. Envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película de polietileno y papel secante en laparte inferior para absorber los líquidos, en paquetes no mayores de 5 kg. Desecho Máximo Factor de Corrección 0.1 Conceptos Nutriológicos Es una fuente de proteínas de alto valor biológico (20%), su cantidad de grasa es del 11% siendo su relación de ácidos grasos P/S de 1:1, su cantidad de colesterol es de 67 mg/100 g. La grasa se concentra debajo de la piel del animal, por lo que cuando se consume sin piel, la grasa disminuye en un 80% considerándola así como una carne con menor contenido de calorías y colesterol. Contiene 204 mg de potasio, cantidad menor que la carne de res pero mayor que la carne de cerdo. El sodio, el calcio, magnesio y cinc se encuentran en menores cantidades. Con mínimas cantidades de vitaminas del complejo B a excepción de la niacina (8 mg) de la cual tiene el doble que la pechuga de pavo, carne de res y cerdo. Tiene menos hierro que las carnes rojas. Se le clasifica dentro del grupo de alimentos de moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo El consumo de la piel, por su mayor contenido en grasa no es recomendable en pacientes obesos, con problemas cardiovasculares, dislipidemias y diabéticos. Por su contenido en proteínas, fósforo y potasio se debe controlar su ingesta en pacientes con daño renal, con insuficiencia y encefalopatía hepática. Puede actuar como portador de tres tipos de microorganismos contaminantes: estreptococcus, salmonella y estafilococos, por lo que es recomendable que su cocimiento alcance una temperatura de 74°C. Utilidad Por su valor nutritivo (alto contenido de proteínas de alto valor biológico, bajo en grasas y sodio) es recomendable en todas las etapas de la vida a partir del séptimo mes, en embarazo, mujeres en período de lactancia, adolescencia, en pacientes que requieren regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras, depresión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Consumido sin piel, por su menor contenido de grasas y de sodio, es recomendable para personas con enfermedades crónicas-degenerativas como cardiovasculares, dislipidemias y obesidad. Por su bajo residuo y grasa es útil en gastroparesia, fístula intestinal, obstrucción intestinal, diverticulitis, diarrea y esteatorrea. Por su suavidad de su carne es recomendable para pacientes con problemas bucodentomaxilares. Por su moderado aporte de purinas se puede usar en pacientes con hiperuricemia, realizando adecuadamente la cocción de la carne, remojando en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo o agua de cocción final. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo, es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placenta bacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su baja cantidad de lípidos es útil en esofagitis. Criterios de Calidad Debe proceder de animales sacrificados en rastros con registro sanitario o de preferencia en Establecimientos Tipo Inspección Federal (T.I.F.). Debe cumplir con las normas sanitarias establecidas. Se debe verificar el peso, el tamaño, la limpieza e integridad del corte (sin hueso y sin piel), libre de manchas o coloraciones verdosas, amarillentas o con diferentes coloraciones, olor y sabor desagradable, putrefacto o rancio, golpes, hematomas o signos de deshidratación. Exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las Normas Sanitarias vigentes. Debe cumplir con las siguientes especificaciones químicas y microbiológicas: pH de 5.5 a 6.4; E. coli 1000 UFC/g, Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. En presentación de pechuga de pollo molida pH de 5.5 a 6.4; E. coli 5000 UFC/g, Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demeton-s-metilo 0.05, propargita 0.01, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.5, clorpirifos 0.01, ciclorvos 0.05, bromofos 0.1, vinclozolin 0.05, tebuconazol 0.05, quintocono 0.1, penconazol 0.05, fenbutatin óxido 0.05, clorpirifos-metilo 0.05, bifentrin 0.05. Debe apegarse a la normativa vigente. El envase debe ser resistente elaborado con materiales inocuos que no contaminen, ni modifiquen las características del producto, debe estar íntegro, que garantice la conservación del producto. Cada envase debe llevar en la etiqueta los siguientes datos como mínimo: denominación genérica y específica del producto, con su grado de clasificación. Nombre y domicilio fiscal de la planta procesadora. Puede</p>			<p>22 ENE. 2018</p> <p>EVIS CONTRAL</p>	<p>035</p>
--	--	--	--	---	------------

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

16/66

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>incluir logotipo de marca.Fecha de sacrificio. Fecha de envasado, Fecha de caducidad o consumo preferente.Nombre y número oficial de la planta de procesamiento o rastreo, en su caso.Lote. Instrucciones para su conservación, incluir la leyenda: "consérvese enrefrigeración", la leyenda que identifique el País de origen.En todas las etapas de proceso, incluyendo el transporte se debe mantener unatemperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura.Conceptos TecnológicosLas aves de corral se someten a las operaciones de sacrificio como son: Inspección del animal en pie (no aves enfermas), colgado hacia abajo, degollamiento paracortar la arteria y vena, escaldado y desplumado introduciendo al animal en aguacaliente (50°-53°C) durante un tiempo determinado (1-3 min), evisceración, cortede cabeza, patas, esófago, buche y tráquea; inspección y dictaminación de que sea apto para consumo humano con sello de aprobado. Posteriormente se lavacuidadosamente por dentro y fuera, conservándose en refrigeración. Con objeto de reducir la temperatura rápidamente de 2°C a 3°C, se sumergen las canales entanques que contengan hielo y agua fría en partes iguales, se escurren y cortan laspechugas, empacando.Interacción con MedicamentosLa neomicina disminuye la absorción de proteínas. La levodopa disminuye la absorción de aminoácidos esenciales. El captopril aumenta la excreción urinaria deproteínas. Los corticoesteroides ocasionan hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia,disminuyen la absorción de fósforo y aumentan la excreción urinaria de potasio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol. El metoprolol induce lahipercolesterolemia y su acción aumenta del 20 al 40 % si se ingiere conalimentos. La colchicina disminuye la absorción de aminoácidos, lípidos y potasio. Lakanamicina disminuye la absorción de lípidos y proteínas. El propranolol producehiperlipidemia. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas. Los anticonceptivosbucales elevan el colesterol. La neomicina disminuye la absorción de niacina.La fenoltaleína con su uso frecuente origina deficiencia de potasio. La furosemidaaumenta la excreción de potasio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreciónurinaria de potasio y con alimentos aumenta su absorción. La primidona inhibe laabsorción e fósforo. La espironolactona disminuye la excreción urinaria de potasio. Lahidralacina puede aumentar su biodisponibilidad si se ingiere con alimentos. Laampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico con largo uso hay depleción de potasioy al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. Laisoniacida con alimentos disminuye su acción. El isorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos.</p>			<p>036</p> <p>22 ENE. 2018</p>	
9	PIERNA Y MUSLO "SIN PIEL"	<p>PIERNA Y MUSLO SIN PIEL Descripción General La pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la parte inferior del muslo y superior de las patas. El muslo es la parte del pollo que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y la parte superior de la pierna.Clave Genérico480 107 0400 PIERNA Y MUSLO DE POLLOGrupo SubGrupo1. CARNES Y HUEVO POLLOArea SecciónCARNES EN GENERAL Y HUEVO CARNES DE AVES Y CONEJOClave de la Variedad Nombre de la VariedadSinónimos Nombre CientíficoGallus gallus.Area ServiciosHOSPITAL Y GUARDERIA TODOSRequisitos para su uso Costo+Descripción GeneralLa pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la parte inferior del muslo y superior de las patas. El muslo es la parte del pollo que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y la parte superior de la pierna. Deben ser enteros, con hueso, conpiel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, más oscura que lapechuga por corresponder a los órganos más ejercitados por el animal, de oloragradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a sus carbonilos volátiles). Lacarne de ave debe estar exenta de parásitos u otras enfermedades, materiasextrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismospatógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos oplaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normassanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4;Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx.Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demeton-s-metilo0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos0.1, dieldrin 0.05, bromofos 0.1.PresentaciónA granel por peso en kilogramos, en bolsas plásticas o envasadas en charolas de unicele en la cual son colocadas las piezas sobre un papel</p>	1462	KILOS	KILOS	BUENAVENTURA GRUPO PECUARIO S.A. DE C.V. TIF- A-220

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

17/06



# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>secante, envueltas con película plástica o cualquier otro tipo de envase sanitario autorizado. Cuando está empaquetado requiere etiqueta con los datos siguientes: número de rastro T.I.F. en su caso, nombre y ubicación del rastro, fecha de matanza y las leyendas: Consumir preferentemente antes de ... y "Consérvese en refrigeración". Desecho Máximo Factor de Corrección 35% 1.53 Conceptos Nutriológicos La pierna y el muslo del pollo son una fuente de proteínas de alto valor biológico (17%), su cantidad de grasa es del 18% siendo su relación de ácidos grasos P/S de 2:1, su cantidad de colesterol es de 81 mg/100 g. La grasa se concentra debajo de la piel del animal, por lo que cuando se consume sin piel, la grasa disminuye en un 80% considerándola así como una carne con menor contenido de calorías y colesterol. El sodio, el calcio, magnesio y cinc se encuentran en menores cantidades. Con mínimas cantidades de vitaminas del complejo B a excepción de la niacina (8 mg) de la cual tiene el doble que la pechuga de pavo, carne de res y cerdo. Tiene menos hierro que las carnes rojas. Se le clasifica dentro del grupo de alimentos de moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo El consumo de la piel, por su mayor contenido en grasa no es recomendable en niños lactantes, pacientes obesos, con problemas cardiovasculares, dislipidemias y diabéticos. Por su contenido en proteínas, fósforo y potasio se debe controlar su ingesta en pacientes con daño renal, con insuficiencia y encefalopatía hepática. Puede actuar como portador de tres tipos de microorganismos contaminantes: estreptococcus, salmonella y estafilococos, por lo que es recomendable que su cocimiento alcance una temperatura de 74°C. Por su contenido proteico se debe controlar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Utilidad Por su valor nutritivo (alto contenido de proteínas de alto valor biológico, bajo en grasas y sodio) es recomendable en todas las etapas de la vida a partir del séptimo mes, en embarazo, mujeres en período de lactancia, adolescencia, en pacientes que requieren regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Consumido sin piel, por su menor contenido de grasas y de sodio, es recomendable para personas con enfermedades crónicas degenerativas como cardiovasculares, dislipidemias y obesidad. Por su bajo residuo y grasa es útil en gastroparesia, fístula intestinal, obstrucción intestinal, diverticulitis, diarrea y esteatorrea. Por la suavidad de su carne es recomendable para pacientes con problemas bucodentomaxilares. Por su moderado aporte de purinas se puede usar en pacientes con hiperuricemia, realizando adecuadamente la cocción de la carne, remojando en agua fría durante una hora, cambiándola, cocinando a partir de agua fría y desechando el caldo o agua de cocción final. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo, es poco cariogénico ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su baja cantidad de lípidos es útil en esofagitis. Criterios de Calidad Debe proceder de animales jóvenes que hayan alcanzado la madurez, aptos para consumo humano, sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios, de preferencia en rastros T.I.F. (Técnicas de Inspección Federal). Debe cumplir con las normas sanitarias establecidas. El empaque debe estar íntegro y garantizar la conservación del producto. Verificar en la recepción limpieza e integridad del corte, (sin piel, plumas o plumillas, restos de vísceras o alguna otra materia extraña), peso, tamaño, presentación, debe estar libre de manchas o coloraciones extrañas, olores y sabores desagradables, no debe presentar golpes, hematomas o signos de deshidratación. En todas las etapas de proceso, incluyendo el transporte se debe mantener una temperatura de refrigeración máxima de 4°C. La temperatura óptima debe ser de -2 a 3 °C. En caso de utilizar hielo, debe tener calidad sanitaria, triturado y distribuido uniformemente en caja refrigerante, sin estar en contacto directo con el producto, los contenedores deben tener dispositivos de drenaje para escurrir el agua. Conceptos Tecnológicos Las aves de corral se someten a las operaciones de sacrificio como son: Inspección del animal en pie (no aves enfermas), colgado hacia abajo, degollamiento para cortar la arteria y vena, escaldado y desplumado introduciendo al animal en agua caliente (50°-53°C) durante un tiempo determinado (1-3 min), evisceración, corte de cabeza, patas, esófago, buche y tráquea; inspección y dictamen de que es apto para consumo humano con sello de aprobado. Posteriormente se lavan cuidadosamente por dentro y fuera, conservándose en refrigeración. Con objeto de reducir la temperatura rápidamente de 2°C a 3°C, se sumergen las canales en tanques que contengan hielo y agua fría en partes iguales, se escurren y cortan las piernas y muslos,</p>			<p>021</p> <p>D.F.Z. ZARAGOZA</p> <p>22 ENE. 2018</p> <p>REVISADO</p> <p>CONTRAL</p>
--	---	--	--	--

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

18/06

# MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES

PLANTA: JOSÉ GUADALUPE GALLO No. 3000  
COL. LOS CAJETES  
TLAQUEPAQUE, JAL. C.P. 45647

**SERVIPOLLO**  
MIGUEL TOPETE 4288 COL. EL CARMEN  
GUADALAJARA, JAL. C.P. 44980  
TEL. 31240238-31240461

## LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/005/2018 "ABASTECIMIENTO DE CARNE Y POLLO", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

	<p>empacando. Interacción con Medicamentos La neomicina disminuye la absorción de proteínas. La levodopa disminuye la absorción de aminoácidos esenciales. El captopril aumenta la excreción urinaria de proteínas. Los corticoesteroides ocasionan hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, disminuyen la absorción de fósforo y aumentan la excreción urinaria de potasio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol. El metoprolol induce la hipercolesterolemia y su acción aumenta del 20 al 40 % si se ingiere con alimentos. La colchicina disminuye la absorción de aminoácidos, lípidos y potasio. La kanamicina disminuye la absorción de lípidos y proteínas. El propranolol produce hiperlipidemia. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas. Los anticonceptivos bucales elevan el colesterol. La neomicina disminuye la absorción de niacina. La fenofibrato con su uso frecuente origina deficiencia de potasio. La furosemida aumenta la excreción de potasio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción urinaria de potasio y con alimentos aumenta su absorción. La primidona inhibe la absorción de fósforo. La espironolactona aumenta la excreción urinaria de potasio. La hidralacina puede aumentar su biodisponibilidad si se ingiere con alimentos. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico con largo uso hay depleción de potasio y al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniacida con alimentos disminuye su acción. El isorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos.</p>				<p>938 GUADALAJARA 22 ENE. 2018 LICITACION</p>
--	--	--	--	--	--

### CONSIDERACIONES TÉCNICAS A NUESTRA PROPUESTA:

- 1.- SURTIREMOS LOS PRODUCTOS LOS DIAS LUNES EN UN HORARIO DE 8:00AM A 1:00 P.M. EN TODOS LOS CENTROS SEÑALADOS EN EL ANEXO 4.
- 2.- ENTREGAREMOS LA CARNE FRESCA EN CAMA DE HIELO Y "NO CONGELADA".
- 3.- PONDREMOS EN CADA PAQUETE DE CARNE O POLLO LA ETIQUETA CON LA CANTIDAD, NOMBRANDO EL CENTRO Y TIPO DE CARNE.
- 4.- ASUMIMOS LA IMPORTANCIA QUE SI ALGÚN PRODUCTO SE REGRESA O HACE FALTA EN EL PEDIDO, LA REpondREMOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 24 HRS.
- 5.- CUMPLIMOS CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-251-SSA1-2009 (DISPOSICIONES GENERALES PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO).
- 6.- EL BISTEC DE POLLO DEBERÁ ESTAR EMPACADO EN FILETES Y SEPARADO UNO A UNO Y APLANADOS.

ATENTAMENTE  
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES  
REPRESENTANTE LEGAL  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

19/06