



DIVISION ALIMENTOS

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

GUADALAJARA JAL., 22 DE ENERO DEL 2018

001

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

PROYECCIÓN DE CREMERÍA A 8 MESES DEL 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

No.	PRODUCTO	GARANTIAS DE CALIDAD DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CANTIDAD NECESARIA	UNIDAD	CANTIDAD DE ACUERDO A PRESENTACIÓN	MARCA COTIZADA	PRESENTACIÓN COTIZADA
1	CREMA	<p>CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA Descripción General Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas. Grasa de leche un mínimo de 30%, un mínimo de acidez de 0.5% expresada en ácido láctico y 7.5% de sólidos no grasos. No más de 50 000 UFC/ml de mesofílicos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables. Presentación Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 180 g a 1000 g, resistente a un choque que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere la calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Es rica en lípidos, vitaminas liposolubles A y D, con un alto contenido en colesterol (66mg /100g), ácidos grasos saturados de cadena larga (ácido esteárico), contiene calcio. Factor de Riesgo En padecimientos como la hipercolesterolemia, obesidad, hipertensión, aterosclerosis, dislipidemias, fibrosis quística, diabetes mellitus, cáncer de mama, nefropatías, en la esofagitis por la presión que se ejerce en el esfínter esofágico inferior, en la esteatorrea, pacientes oncológicos, con radioterapia, en hepatopatías, pancreatitis crónica, fibrosis quística, colecistitis, colelitiasis. Puede ocasionar intoxicación por mal control de calidad del cual es responsable el estafilococo dorado con síntomas como: diarrea, vómito y deshidratación que se presenta principalmente en niños. Utilidad Por su contenido en calcio y vitamina D en osteoporosis. Excelente fuente energética, en padecimientos como desnutrición, quemados, sepsis, anorexia nervosa, neoplasias, enfermedades hipermetabólicas, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, displasia broncopulmonar, en enfermedades neurológicas como: Guillain Barré y epilepsia infantil donde requieren más lípidos. Criterios de Calidad Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud. Características físico-químicas:</p>	979	LITROS	1088	LALA	ENVASE DE 900 GRAMOS

1/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>Características sensoriales- Etiquetado:Clasificación sanitaria de la crema, % de contenido de grasa, Indicación de que el producto está pasteurizado, especie animal de procedencia, estabilizador empleado en su caso, marca, contenido neto, domicilio del fabricante y fecha de caducidad Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Se prohíbe el uso de conservadores, colorantes y gomas. Almacenarse en refrigeración a 6°C. Conceptos Tecnológicos Se siguen 3 pasos: 1. Descremado de la leche. Se pasteuriza la leche, se enfría y reposa por 24 horas, posteriormente se agrega ácido láctico y se realiza el descremado a 32°C, neutralizando con hidróxido de sodio y carbonato de sodio. 2. Maduración. Mediante fermentos lácticos propios de la leche que se producen de 24 a 72 h, se obtienen cremas con diferentes grados de acidez. 3. Envasado. El producto se introduce en envases impermeables, sellados, etiquetados y almacenados en refrigeración. Interacción con Medicamentos La carbamacepina interfiere en el metabolismo de la vitamina D. Los corticosteroides disminuyen la absorción de vitamina D, calcio y fósforo y favorecen la excreción urinaria de calcio y cinc. La griseofulvina aumenta su acción cuando se consume con grasas. La colchicina, kanamicina, neomicina y tetraciclina disminuyen la absorción de lípidos. La furosemida aumenta la excreción de calcio, cinc y sodio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol, lípidos y calcio. El clofibrato disminuye la absorción de triglicéridos de cadena media. Los laxantes (aceite mineral) y fenoltaleína disminuyen la absorción de vitaminas A, D y calcio. El difenilhidantoinato, y primidona provocan carencias de vitamina D e inhiben la absorción de calcio y fósforo. La espirolactona aumenta la eliminación urinaria de calcio y sodio. La pirimetamina, metrotexato y ciclofosfamida, generan una absorción intestinal deficiente de vitaminas liposolubles. La primidona provoca carencia de piridoxina e inhibe la absorción de calcio y fósforo.</p>					
2	HUEVO	<p>HUEVO ENTERO Descripción General Es el producto de la ovulación de la gallina, formado por: yema, clara o albúmina y cascarrón. La yema es la porción central del huevo con una forma esferoide, color amarillo, textura viscosa coloidal, rodeada de la membrana vitelina. La albúmina tiene una porción densa y firme, formada por las capas: quelagiferosa y quelaza; otras dos capas de albúmina fluida y densa; seguida de otra capa de albúmina fluida. El cascarrón tiene dos membranas interiores con un revestimiento protector llamado cutícula, espesoroso, lo que permite que entren y salgan gases; al envejecer el huevo este espacio agranda. El huevo fresco es aquel que presenta un olor y sabor característico, con un tiempo máximo de 15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible. El color del cascarrón depende de la raza de la gallina, pero el color de la yema depende en gran parte del alimento que se le ha dado. Los alimentos que contienen muchos carotenoides producen yemas de color amarillo más oscuro. Debe cumplir las siguientes especificaciones: Exento de materia extraña, pH de 6 a 8, Mesófilos aerobios máx., 100,000 col/g; Salmonella en 25 g. Ausente; Coliformes totales máx., 50 UFC/g; Staphylococcus aureus < 10 UFC/g. Metales pesados y metaloides (límite máximo mg/kg): Pb 0.1, Hg 0.03, Cd 0.05. Residuos de medicamentos (límite máximo): Bacitracina 4.8 U.I./g, Clortetraciclina 0.05 mg/kg, Dihidroestreptomicina 0.05 mg/kg, Eritromicina 0.03 mg/kg, Flubenzazole 0.4 mg/kg, Neomicina 0.2 mg/kg, Novobiocina 0.1 mg/kg, Histatina 4.3 mg/kg, Oleandomicina 0.1 mg/kg, Oxitetraciclina 0.2 mg/kg, Penicilinas 0.018 mg/kg, Polimixina B5 U.I./g, Estreptomicina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg, Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldrin 0.1; dieldrina 0.1; clordan 0.02; clorfenvinfos 0.05; cumafos 0.05; diclorvos 0.05; dicuat 0.05; endrina 0.2; etión 0.2; fenclorfos 0.05; heptacloro 0.05; lindano 0.1; metidation</p>	4937	KILOS	4937	GUADALUPE	KILOGRAMO

022
DIF ZAPOPAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTABILIDAD

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

0.02; monocrotofos 0.02; demetón-smetilo 0.05; pirimifos 0.05; clorpirifos 0.05; pirimicarb 0.05; etiofencarb 0.02;propargita 0.1.PresentaciónA granel por peso en kilogramos, con un peso promedio por pieza de 55 g, encartones con separaciones individuales que los protejen, acomodadas dentro de unacaja de cartón colectivo.Desecho Máximo Factor de Corrección12% 1.1Conceptos NutriológicosEl 75% de su peso es agua, el 12% son proteínas de alto valor biológico que seencuentran en la clara o albúmina; el 11% son grasas que están presentes en la yema(33 % en forma de triglicéridos) y un elevado contenido de colesterol (548 mg);contiene vitamina A en forma de retinol (156 mcg), ácido fólico, vit K (50 mcg) y minerales como calcio (56 mg), fósforo (180 mg), sodio (138 mg) , potasio (130mg) y hierro (2.10 mg).Factor de RiesgoPor su alto contenido de grasas y colesterol debe vigilarse su ingesta en pacientes condislipidemias, obesos, diabéticos, con esclerosis múltiple y esofagitis. Por la cantidadde proteínas se debe vigilar su consumo en pacientes con daño renal, insuficienciahepática y encefalopatía. Por el tipo de proteínas que lo integran (ovoalbúmina y ovomucoide) su consumo puede provocar reacciones alérgicas en individuos sensibleso con intolerancia intestinal, por lo que no se recomienda en niños menores de diezmeses de edad. Aquellos con antecedentes familiares de alergias pueden probartolerancia después de los 4 años de edad. Por su contenido proteico se debecontrolar su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por formación de hábitosalimentarios positivos, no se recomienda ingerir mas de 2 piezas al día.UtilidadPor su contenido de proteínas de alto valor biológico y de hierro se recomienda entodas las edades, principalmente para mujeres embarazadas y en período delactancia, adolescentes y niños mayores de diez meses,c para prevención otratamiento de anemia, en desnutrición, así como en pacientes que requieranregeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugiágeneral, quemaduras y neoplasias). Por su bajo contenido en hidratos de carbono yalto en fósforo es poco cariógeno ya que impide la formación de microorganismos enla placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosisquistica. Por su consistencia y textura se recomienda en problemasbucodentomaxilares, pacientes neurológicos y ancianos.Criterios de CalidadDebe cumplir con la Normatividad Oficial la que establece lo siguiente:Para comprobar su frescura, cuando están enteros, debe examinarse a contraluz: Queestén exentos de cáscaras agrietadas, yemas fertilizadas, manchas de sangre, celdasde aire agrandado, claras fluidas y yemas que tienden a alejarse del centro. En huevossin cascarón, deben tener la yema abultada y la clara densa y firme.No debe emplearse, suministrarse, ni expenderse para consumo directo el huevo quepresente las siguientes características: Haber sido lavado sin las técnicas sanitarias,sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; fracturado, con el discogerminal desarrollado, incubado, contaminado y que la cámara de aire sea superior a9 mm, alterado, con mal olor o sabor, clara con color verdoso o laminada y pococonsistente, desprovisto de yema, con cuerpos extraños o parásitos, provenir de aves cuyo alimento se le hayan adicionado colorantes de los denominados sudanes, conresiduos de plaguicidas que excedan los límites establecidos en las normas correspondientes, recongelados o adicionados de conservadores. Por losantecedentes de salmonellas en huevo no es recomendable reutilizar los envases dehuevo. Aunque el huevo presenta una resistencia a la descomposición, se recomiendasu almacenamiento en refrigeración, con un sistema de red fría de 2° a 8°C tanto enel transporte como el almacenamiento, colocándolo con el polo mayor hacia arriba. Laetiqueta debe contener: lote, fecha de caducidad y la leyenda de conservación:Consérvese en refrigeración o manténgase refrigerado. Un huevo fresco tiene mejorsabor, es más fácil de separar en

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRALORIA

033

3/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

clara y yema por lo que responde mejor a las operaciones de batido y horneado. Conceptos Tecnológicos Las gallinas ponedoras de huevo son colocadas en jaulas individuales, con un dispositivo especial para que el huevo una vez puesto no entre en contacto con excremento. Los huevos son recogidos dentro de la granja a mano o por bandas automáticas y se enfrían. Posteriormente por medio de bandas se les da un baño condetergente, desinfectante, lavado con agua, enjuague con agua caliente, secados con aire caliente y rociados con aceite mineral inodoro ligero que cierra los poros del cascarón con lo que retarda la pérdida tanto de dióxido de carbono como de humedad. Otro método para prolongar la vida de almacenamiento se conoce como termostabilización que consiste en sumergir los huevos en agua o aceite caliente por un periodo breve a fin de que se coagule una capa delgada de albúmina por todo el interior de la cáscara, para sellarla. El calor también mata algunas bacterias de la superficie. Cuando se lavan los huevos pierden el revestimiento exterior o cutícula dejando expuestos los poros abiertos de la cáscara, permitiendo la entrada de bacterias al interior de huevo a través de los poros, por lo que el lavado no se debe hacer a la recepción, sino inmediatamente antes de su utilización. Después de lavados son inspeccionados con ayuda de una lámpara de luz ultravioleta para retirar huevos defectuosos o estrellados, se clasifican por tamaños y se empacan. Interacción con Medicamentos La biodisponibilidad de la zidovudina puede verse afectada por su contenido en grasas. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas y calcio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol, lípidos, hierro y calcio. La griseofulvina aumenta su acción hasta en un 100 % cuando se consume con grasa. El captopril afecta la excreción urinaria de proteínas. La ranitidina inhibe la absorción de vitaminas ingeridas. La colchicina además de disminuir la absorción de vitamina B 12 disminuye la absorción de sodio y potasio. Los corticosteroides facilitan el desarrollo de hipertrigliceridemia 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 ácido fólico, así como el aumento en la excreción de cinc. Las tiazidas aumentan la excreción urinaria de agua, potasio, magnesio, cinc, sodio y riboflavina. El aluminio y magnesio disminuyen la absorción de vitaminas liposolubles e 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. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, aminoácidos y lípidos. La neomicina disminuye la absorción de hierro. El clofibrato y 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 se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La isoniazida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica. La hidralacina puede aumentar su biodisponibilidad con alimentos. El isosorbide disminuye su acción cuando se ingiere con alimentos.

DIF ZAPOPAN
R 22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRALORIA

004

3	JAMÓN DE PAVO	JAMON DE PAVO Descripción General Es el producto embutido elaborado con la carne de muslo de pavo, deshuesado, singrasa y sin piel, molido, cocido y ahumado, curtido en salmuera con condimentos autorizados. Se presenta en forma ovalada, cilíndrica o de barra rectangular, de dimensiones variables, puede contener como ingredientes además de la carne: agua, sal, azúcar moreno y fosfato de	635	KILOS	2539	ROS	PAQUETE 250 GRAMOS
---	---------------	--	-----	-------	------	-----	--------------------

A/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

sodio, eritorbato de sodio, ácido cítrico y nitrito desodio como estabilizantes. No debe contener carne de pata o de pavo excesivamente molido, ni féculas. Debe estar limpio y substancialmente exento de manchas o coloraciones diferentes. No contendrá aditivos, conservadores, metales pesados, residuos de plaguicidas, sustancias radiactivas, antibióticos, hormonas agentes anabólicos, no permitidos o en cantidades superiores a las permitidas por las autoridades competentes. Especificaciones químicas y microbiológicas: Humedad máxima 74%, grasa: 15 % máximo, fécula: negativo. Mesofílicos aerobios 100000 UFC/g máx., Escherichia coli- negativo, Hongos y Levaduras < 10 UFC/g., Staphylococcus aureus 100 UFC/g, máx.; Salmonella spp. Negativo en 25 g Metales pesados: Plomo (Pb) 1.0 mg/kg máx, Cadmio (Cd) 0.1mg/kg máx. Los aditivos alimentarios permitidos son: Sustancias conservadoras: Nitrito de potasio y/o sodio: 200 mg/kg (nitrito sódico) máx. (dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final). Nitrito, sales de potasio y/o de sodio: 125 mg/kg Máx. Cloruro de potasio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Antioxidantes: Acido ascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg máx., ácido isoascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg. Aromatizantes: naturales y artificiales definidos en el Codex Alimentarius (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Acentuadores del sabor: 5-guanilato disódico, 5-inosinato disódico, glutamato monosódico (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Reguladores de la acidez como citrato de sodio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Agentes de retención del agua: fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos): 8000mg/kg (P2O5) máx. Fosfatos de sodio y potasio (mono, di y poli) añadidos: 3000 mg/kg (P2O5) máx. Presentación A granel por peso en kilogramos, en rebanadas de 30 g c/u aproximadamente, empacadas en paquetes de 1 kg máximo, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Aún racionado, debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante, leyenda “consérvese en refrigeración”, “grado de calidad extrafino” o “grado de calidad fino”, número de lote y fecha de caducidad. En pieza de 1 kg a 6 kg empacada al alto vacío en película de polietileno, etiquetada. Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Alimento de alto valor nutritivo por sus proteínas (15 % a 17%) de alto valor biológico, baja cantidad de grasas (2.5 a 6 %) que repercute en menor aporte energético, con una relación P/S 1.5:1 alto en minerales principalmente sodio (996 a 1500 mg/100 g) que es mas bajo que de otros jamones, potasio (325 mg) y hierro (2.80 mg). Contiene vitaminas del complejo B y calcio en mínimas cantidades. Tiene moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo Por su valor nutrimental debe controlarse su ingesta en pacientes con hiperlipidemias, obesidad, cardiovasculares y diabéticos. No se recomienda en pacientes con hiperuricemia. Por su contenido de sodio, potasio y proteínas no se recomienda en pacientes con daño renal. Por su contenido de sodio debe vigilarse su consumo en la alimentación durante todas las etapas de la vida sobre todo en niños y el adulto mayor. Este contenido de sodio es de riesgo para osteoporosis. Por su cantidad de proteínas se debe evitar su consumo en pacientes con insuficiencia y encefalopatía hepática. Por su contenido proteico debe controlarse su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por el nitrato de sodio utilizado como conservador, no se recomienda en personas sensibles ya que puede producir urticaria. Los nitritos y nitratos son factor de riesgo para la aparición de cáncer. El saborizante glutamato monosódico puede causar migraña, cefalea, náusea, vómito

DIF ZAPOCAN
REVISADO
22 ENE. 2018
CENTRAL

025

5/50

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

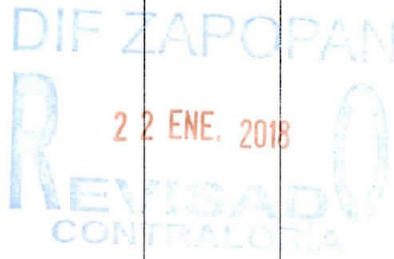
y dolor abdominal. Utilidad Por su disponibilidad e importancia nutricia es útil en todas las etapas de la vida a partir del séptimo mes de vida, donde no se requiera restricción de sodio, así como en pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su consistencia y textura es útil en trastornos bucodentomaxilares y neurológicos. Por su bajo contenido en hidratos de carbono y alto en fósforo, es poco cariígeno ya que impide la formación de microorganismos en la placa dentobacteriana. Por su contenido proteico es recomendable en fibrosis quística. Por su bajo contenido de residuo es útil en gastroparesia, fístula intestinal, obstrucción intestinal y diverticulitis. Por su bajo contenido en grasa se puede utilizar en esclerosis múltiple, esofagitis y esteatorrea. Su contenido de sodio y grasas es menor al de otros embutidos. Criterios de Calidad Debe reunir las siguientes condiciones: No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por consistencia gelatinosa, sabor ácido y olor desagradable. Debe ser de fácil rebanado, sin exhibir grasa separada de la carne, el color debe ser rosa típico estable, libre de coloraciones verdosas, iridiscencia (tonalidades del arco iris) o fluorescencia, sin cambios a corto plazo. De consistencia tierna y aspecto fresco, sin exceso de humedad que refleja mayor contenido de agua y por ende menos carne (adulteración). De aspecto satisfactorio al corte, sabor y olor finamente condimentado, con típico aroma a “carne”, sin señales de rancidez. Libres de materia extraña, mucosidad, decoloración, partes blanquecinas tanto en fundas de plástico como en el producto. Se debe apreciar en la rebanada de jamón la forma del tejido muscular de la carne de pavo ya que en los de menor calidad (fiambres) se observa como una pasta. Es importante corroborar la marca de los embutidos con su etiqueta original y que la fecha de caducidad sea vigente. La temperatura ideal de almacenamiento y transportación es de 0°C a 4°C máxima. Los aditivos, edulcorantes, antioxidantes, emulsionantes, sosa, y saborizantes deben ser utilizados de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación y a lo señalado por las autoridades sanitarias. Cuando está empacado al vacío tiene una vida media de 90 días a partir de su fecha de fabricación. Puede congelarse a -18 °C o menos. Conceptos Tecnológicos Se inicia el proceso con la limpieza de la carne retirando la grasa, nervios, tendones y ligamentos; lavado, deshuese, inyección de la salmuera que puede contener azúcar, ajo en polvo, cilantro deshidratado, glutamato monosódico, sal yodada, pimienta blanca, humo líquido, nitrito de sodio y otros, ya sea por inmersión o por medio de bombeo a la arteria; curación en seco o húmeda, masajeado para lograr una emulsión adecuada de los ingredientes, moldeado, cocimiento a vapor hasta una temperatura de 68°C en su centro geométrico para lograr: textura, desarrollo de sabor y eliminación de microorganismos; se desmolda, se empaqueta al vacío, se pesa, se etiqueta, se empaqueta en cajas de estiba conservando en refrigeración a 3 °C o en congelación a -18 °C, para prolongar su capacidad de conservación, se enfría controlando la temperatura. El proceso de fabricación dura de tres a cuatro días debido a los tiempos de curación, cocción y enfriamiento. Son muy importantes los controles de calidad e higiene que se tengan desde la recepción de materia prima, producto en proceso y producto terminado para garantizar que es apto para consumo humano. Su vida de anaquel en cámara frigorífica es de 3 a 4 semanas y de 1 año en congelación. Interacción con Medicamentos La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio. La colchicina disminuye la absorción de lípidos, sodio, potasio y proteínas. Los corticosteroides ocasionan hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia y favorecen la retención de sodio. La furosemida aumenta la excreción de sodio y potasio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción de potasio,

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRALORIA

906

6/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>magnesio y sodio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol. El clofibrato aumenta la excreción renal de sodio. La levodopa aumenta la excreción de triglicéridos y colesterol. La espirolactona aumenta la eliminación de potasio, sodio y magnesio. Una alimentación rica en sodio reduce la respuesta terapéutica de litio en tanto que una hiposódica puede incrementar su actividad. El captopril aumenta la excreción urinaria de proteínas. El lisosorbide y el consumo de alimentos con nitratos pueden causar hipotensión. La eritromicina inhibe la síntesis de proteínas. La hidralacina aumenta la retención de sodio. La tetraciclina disminuye la absorción de lípidos. La kanamicina disminuye la absorción de lípidos, proteínas y vitaminas liposolubles. La neomicina disminuye la absorción de lípidos y vitaminas liposolubles. El propranolol produce soniazida mias. Los anticonceptivos bucales elevan los triglicéridos y colesterol. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico por uso prolongado ocasiona depleción de potasio y al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La soniazida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica, y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar la subdisponibilidad con alimentos. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio. La colchicina disminuye la absorción de lípidos, sodio, potasio y proteínas. Los corticosteroides ocasionan hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia y favorecen la retención de sodio. La furosemida aumenta la excreción de sodio y potasio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción de potasio, magnesio y sodio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol. El clofibrato aumenta la excreción renal de sodio. La levodopa aumenta la excreción de triglicéridos y colesterol. La espirolactona aumenta la eliminación de potasio, sodio y magnesio. Una alimentación rica en sodio reduce la respuesta terapéutica de litio en tanto que una hiposódica puede incrementar su actividad. El captopril aumenta la excreción urinaria de proteínas. El lisosorbide y el consumo de alimentos con nitratos pueden causar hipotensión. La eritromicina inhibe la síntesis de proteínas. La hidralacina aumenta la retención de sodio. La tetraciclina disminuye la absorción de lípidos. La kanamicina disminuye la absorción de lípidos, proteínas y vitaminas liposolubles. La neomicina disminuye la absorción de lípidos y vitaminas liposolubles. El propranolol produce soniazida mias. Los anticonceptivos bucales elevan los triglicéridos y colesterol. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico por uso prolongado ocasiona depleción de potasio y al tomarlo con alimentos se retrasa su acción de 30 minutos a tres horas. La soniazida con alimentos disminuye su efecto, puede originar anemia megaloblástica, y agotamiento de niacina. La hidralacina puede aumentar la subdisponibilidad con alimentos.</p>					027
4	MANTEQUILLA	<p>MANTEQUILLA SIN SAL Descripción General Resulta del conglomerado de glóbulos grasos de crema o suero de queso, se elabora con crema de leche pasteurizada. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: Contiene un mínimo de 80% de grasa de leche, sólidos no grasos de 2% a 4%, humedad máxima 16.0%, sal 0.5% máximo, acidez expresada en ácido láctico 2% máximo, punto de fusión de 32 °C a 38 °C, índice de refracción a 40 °C de 1.4530 a 1.4578, índice de saponificación de 220 a 235, índice de yodo (Hanus) de 26 a 38, índice de Meissl de 26 a 38, índice de Polenske de 1.6 a 3.5; mesofílicos aerobios no más de 10 000 UFC/g, coliformes 10 UFC/g, hongos máximo 20 UFC/g, singémenes patógenos, ni levaduras; antioxidantes y colorantes naturales autorizados (achiote o beta caroteno en proporción no mayor del</p>	418	KILOS	418	DAISY	PIEZA KILOGRAMO

7/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>0.10%). Características sensoriales: Color de amarillo paja a amarillo brillante; consistencia firme, homogénea y untuosa a 20 °C, no etiquetada, granulada y de aspecto grasoso; olor y sabor característicos. Presentación Barra de 90 g, 500 g y 1000 g, en papel parafinado u otro material impermeable, recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere la calidad ni sus especificaciones sensoriales. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Tiene gran cantidad de lípidos saturados (21%), 67 mg de colesterol, su punto de fusión es alto, es rica en Vitaminas A y D cuya absorción es mejor por encontrarse en un medio graso. Contiene ácidos grasos ω6 araquidónico; ácidos grasos saturados: butírico, caproico, mirístico y ácidos grasos insaturados: caproico, lauroico, miristoico, vacérico. Factor de Riesgo Por su contenido graso, en dislipidemias, obesidad, hipertensión, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer de mama, procesos inflamatorios e inmunosupresores, pancreatitis aguda y crónica, hepatopatías, nefropatías, en la esofagitis por lapresión que se ejerce en el esfínter esofágico inferior, en esteatorrea, pacientes oncológicos, con radioterapia, fibrosis quística, colecistitis, colelitiasis. Utilidad En padecimientos como desnutrición, quemados, sepsis, anorexia nervosa, neoplasias, enfermedades hipermetabólicas, enfermedad obstructiva crónica. Criterios de Calidad Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: Etiquetado: % de contenido de grasa, especie animal de procedencia, estabilizador empleado en su caso: marca, contenido neto, fecha de caducidad y domicilio del fabricante. Las leyendas "Pasteurizada". "Consérvese en refrigeración". "Sin sal". Lista completa de ingredientes incluyendo colorantes y aditivos. Exenta de cualquier grasa o aceite distinta de la leche de la que procede. Mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento. Conceptos Tecnológicos La crema de leche pasteurizada se somete a maduración o fermentación, batido, mezclado, envasado, moldeado Para neutralizar acidez se emplea agua con cal, óxido de calcio, carbonato de calcio, óxido de magnesio, carbonato de sodio o mezcla de los anteriores. Para el embalaje del producto, se deben usar cajas de cartón o envolturas de algún otro material apropiado para impedir su deterioro exterior. Interacción con Medicamentos La carbamacepina interfiere en el metabolismo de la vitamina D. Los corticosteroides disminuyen la absorción de vitamina D La griseofulvina aumenta su acción cuando se consume con grasas. La colchicina, kanamicina, neomicina y tetraciclina disminuyen la absorción de lípidos. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol y lípidos. Los laxantes (aceite mineral) y fenoltaleína disminuyen la absorción de vitaminas A y D. El difenilhidantoinato y primidona provocan carencias de vitamina D. El zidovudine con alimentos ricos en grasa decremента la biodisponibilidad del medicamento en forma oral. La pirimetamina, metrotexate y ciclofosfamida, generan una absorción intestinal deficiente de vitaminas liposolubles.</p>					
5	PAN PARA HAMBURGUESA	<p>PAN BOLLO Descripción General Producto elaborado a partir de masa de harina de trigo, fermentado y horneado, de forma semiesférica, decorado con ajonjolí, rebanado por la mitad y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 29 a 33%, Cuenta total bacteriana 1000 UFC /g máximo, hongos 20 UFC /g máximo, levaduras 20 UFC /g, coliformes 10 UFC /g máximo, E. Coli negativo. Características sensoriales: Textura suave y esponjosa, color corteza dorada uniforme, libre de manchas y vetas, miga blanca, aroma suave, ligeramente a fermentación, sabor agradable (a</p>	120	PIEZAS	17	BIMBO	PAQUETE DE 450 GRS (8 PIEZAS)

DIF ZAPOCAN
R
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTROLADO

028

8/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>fermentación).PresentaciónBolsa de polietileno impermeable de 425 a 450g (8 piezas).Desecho Máximo Factor de Corrección0% 1.0Conceptos NutriológicosPor ración de 56.35 g proporciona: 163 kilocalorías, 3.2 g de grasa, 0.13 mg de colesterol, 287.7 mg de sodio, 28.4 g de hidratos de carbono, 5.5 g de proteínas,ácido fólico (73.5 mcg), niacina, hierro, calcio (124 mg), vitamina E, tiamina,riboflavina y zinc. Contiene gluten. Es bajo en fibra (0.59 %).Factor de RiesgoPor su contenido en gluten en pacientes con intolerancia a éste, en enfermedad deCrohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratosde carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad ehipertligliceridemia. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debecontrolarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Porsu contenido en almidones es cariogénico.UtilidadPor su contenido energético en dietas normales para todas las etapas de la vida apartir de los 7 meses. Por su mínimo contenido de fibra en dietas con bajo residuo. Porsu contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa como parte de la dietade mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños enetapas de crecimiento. Por su contenido en calcio es útil en la prevención deosteoporosis.Criterios de CalidadDebe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta acaracterísticas físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado:Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha deelaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor,olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger lascaracterísticas del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha deelaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.Conceptos TecnológicosSe elabora de la mezcla de harina, agua, levadura, azúcar y sal, mediante amasado,formado, fermentación y horneo, se decora con ajonjolí; una vez horneado se enfria yrebana a lo ancho. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad yal mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tienela hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxidode carbono desprendido durante la fermentación.Interacción con MedicamentosLa glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. Laciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espirolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben lasíntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, lakanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Losdiuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipinay espirolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroidesfavorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción decalcio y aumenta la excreción de zinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio.El uso frecuente de fenoltaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias decalcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínastransportadoras de calcio</p>					<p>DIF ZAPOCAN 22 ENE. 2018 REV. SA... CONT. ALDI... 029</p>
6	PAN INTEGRAL EN REBANADAS	<p>PAN INTEGRAL DE CAJA Descripción General Es el producto elaborado con masa de harina integral de trigo, agua, levadura, azúcar,sal y otros ingredientes permitidos por la SSA, fermentado, moldeado en forma deparalelepipedo rectangular, horneado, rebanado y empacado. Especificaciones físicas,químicas y microbiológicas (NOM 147 - SSA1 - 1996): Humedad de 34 a 36%Cuanta total bacteriana,1000 UFC / g</p>	1281	KILOS	1884	BIMBO	PAQUETE DE 680 GRS

9/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g. máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga café claro, aroma suave ligeramente a fermentación, sabor a fermentación agradable. Presentación En bolsa de polietileno 700 g a 750 g (24 rebanadas y 2 tapas). Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Una ración de 60 g (2 reb) aporta: 158 kilocalorías, grasa 2.2 g, sodio 345.4 g, hidratos de carbono 30 g, (principalmente complejos) fibra 1.1 g, proteínas 5.5 g, ácido fólico (68.5 mcg), calcio (121 mg), sodio (345 mg), hierro, niacina (3.2 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten. Contiene fitatos. Factor de Riesgo Intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfgias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal urografías, así como endoscopías por colon. Un consumo elevado de fitatos puede inhibir la absorción de calcio y oligoelementos. Utilidad Dietas con alto contenido en fibra e hidratos de carbono complejos, tienen efecto benéfico en enfermedades crónicas degenerativas, como diabetes, obesidad, coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol endislipidemias y enfermedades cardiovasculares, por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer, protegen la función hepática. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Util en la alimentación en todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses. Criterios de Calidad Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Conceptos Tecnológicos La mezcla de ingredientes se amasa, moldea, fermenta y hornea, una vez horneado se enfría, rebana y empaca. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación. Interacción con Medicamentos La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticosteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de feniltaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

DIF ZAPORAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTROLADO

040

10/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

7	<p>QUESO ADOBERA DE MESA</p>	<p>QUESO ADOBERA DE MESA Descripción General Se da esta denominación al queso de consistencia blanda, molida o amasada, elaborado con leche entera, pasteurizada de vaca; De forma cuadrangular o rectangular. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 16%, grasa 24%, humedad máx. 48%; Organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos ; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos ; Características sensoriales: Consistencia dura y elástica, sabor y olor mas fuertes que los quesos frescos., al calentarse hace hebra. Presentación De 500 g a 4000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0 % 1.0 Conceptos Nutriológicos El queso adobera es un tipo de queso mexicano blando. En algunos estados se sazona con chile o adobo, en otros solamente con sal de su elaboración. Es un queso fresco sin madurar que no pasa por el proceso de envejecimiento, su sabor y aroma es suave, tiene la capacidad de derretirse suavemente. (Referencia: adobera de leche entera pasteurizada de vaca) Factor de Riesgo Inclusión en regímenes dietéticos de niños menores de un año, en pacientes con trastornos del metabolismo de los minerales, por su contenido en grasas en padecimientos como la obesidad, diabetes mellitus, cardiopatías y dislipidemias. Por sus proteínas es potencialmente alergénico. En esofagitis, por su contenido de grasa que estimula el esfínter inferior. En nefropatías por su contenido de proteínas, sodio, potasio y fósforo. Por su contenido en lípidos en insuficiencia hepática (cirrosis, hepatitis), en colelitiasis, colecistitis, cirugía reciente de vesícula, pancreatitis, esclerosis múltiple y SIDA. En el síndrome de Parkinson por su contenido proteico. Por su contenido de fósforo en hiperfosfatemia. En accidentes apopléticos, hipertensión y asma por su contenido en sodio. Utilidad Se incluye como fuente de proteínas y calcio en diferentes etapas como en niños, adolescentes, embarazadas, mujeres en período de lactancia, postmenopáusicas, geriátricos, en osteoporosis y artritis reumatoide. De acuerdo a tolerancia se puede usar en dietas con poco o mínimo residuo como en diverticulitis, gastroparesia, obstrucción intestinal, fístula intestinal, preoperatorio intestinal, cuadros agudos de colon irritable y con intolerancia a lactosa, en esteatorrea. Por sus proteínas y lípidos en epilepsia. Por sus proteínas y sodio en fibrosis quística. Por su contenido de lípidos en displasia pulmonar. Util en desnutrición. Por su contenido de fósforo, calcio y lípidos es poco cariogénico. Criterios de Calidad Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características físico-químicas, Características sensoriales: Etiquetado: especificación y variedad del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Tiene una vida media de 30 a 45 días, después de su producción. Conceptos Tecnológicos La leche es cuajada por coagulación de la caseína por cuajo y adicionando sal directamente a la pasta. Con adición o no de cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02% de cultivo láctico y colorante permitido. Interacción con Medicamentos La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrimentos especialmente vitaminas. El naproxeno</p>	661	KILOS	661	MESA GARCÍA	KILOGRAMO A GRANEL
---	------------------------------	---	-----	-------	-----	-------------	--------------------

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REV. CONT. ALIMENTOS

011

11/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

		<p>disminuye la absorción de calcio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto con alimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción de vitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye la absorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio, interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo. La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume con grasas. La fenitoína favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y una menor absorción de calcio. La clorpromazina, imipramina y la amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B¹², lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oral decrecienta su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce su absorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta de lácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos, proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B¹² y hierro. La fenofibrato origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Los hipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, clofibrato) disminuyen la absorción de vitaminas A, D, K, B¹² y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y carotenos. Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidas con alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina y sodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles y calcio. El disulfiram, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción de vitamina B¹². La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo e interfiere en la conversión hepática de calciferol a vitamina D3. Referencia 1.- Chávez Villasana A. Ledesma Solano J, Mendoza Martínez E, et al Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo “Miriam Muñoz”. 3ra. Ed. McGraw-Hill. México, 2014. p.272. 2.- NTON03022-99 Norma de Quesos Frescos no Madurados</p>					
8	QUESO ADOBERA DE FUNDIR	<p>QUESO ADOBERA DE FUNDIR Descripción General Se da esta denominación al queso de consistencia blanda, molida o amasada, elaborado con leche entera, pasteurizada de vaca; De forma cuadrangular o rectangular. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 16%, grasa 24%, humedad máx. 48%; Organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos ; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos ; Características sensoriales: Consistencia dura y elástica, sabor y olor mas fuertes que los quesos frescos., al calentarse hace hebra. Presentación De 500 g a 4000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0 % 1.0 Conceptos Nutriológicos El queso adobera es un tipo de queso mexicano blando. En algunos estados se sazona con chile o adobo, en otros solamente con sal de su elaboración. Es un queso fresco sin madurar que no pasa por el proceso de envejecimiento, su sabor y aroma suave, tiene la capacidad de derretirse suavemente. (Referencia: adobera de leche entera pasteurizada de vaca) Factor de Riesgo Inclusión en regimenes dietéticos de niños menores de un año, en pacientes con trastornos del metabolismo de los minerales, por su contenido en grasas en padecimientos como la obesidad, diabetes mellitus, cardiopatías y dislipidemias. Por sus proteínas es potencialmente</p>	1145	KILOS	2291	ESMERALDA	PAQUETE 500 GRAMOS

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONT.

012

12/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

alergénico. En esofagitis, por su contenido de grasa que estimula el esfínter inferior. Ennefrópatas por su contenido de proteínas, sodio, potasio y fósforo. Por su contenido en lípidos en insuficiencia hepática (cirrosis, hepatitis), en coledolitiasis, colecistitis, cirugía reciente de vesícula, pancreatitis, esclerosis múltiple y SIDA. En el síndrome de Parkinson por su contenido proteico. Por su contenido de fósforo en hiperfosfatemia. En accidentes apopléticos, hipertensión y asma por su contenido en sodio. Utilidad Se incluye como fuente de proteínas y calcio en diferentes etapas como en niños, adolescentes, embarazadas, mujeres en período de lactancia, postmenopáusicas, geriátricos, en osteoporosis y artritis reumatoide. De acuerdo a tolerancia se puede usar en dietas con poco o mínimo residuo como en diverticulitis, gastroparesia, obstrucción intestinal, fístula intestinal, preoperatorio intestinal, cuadros agudos de colon irritable y con intolerancia a lactosa, en esteatorrea. Por sus proteínas y lípidos en epilepsia. Por sus proteínas y sodio en fibrosis quística. Por su contenido de lípidos en displasia pulmonar. Utilidad en desnutrición. Por su contenido de fósforo, calcio y lípidos es poco cariígeno. Criterios de Calidad Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas, Características sensoriales: Etiquetado: especificación y variedad del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Tiene una vida media de 30 a 45 días, después de su producción. Conceptos Tecnológicos La leche es cuajada por coagulación de la caseína por cuajo y adicionando sal directamente a la pasta. Con adición o no de cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02% de cultivo láctico y colorante permitido. Interacción con Medicamentos La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrientes especialmente vitaminas. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto con alimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción de vitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye la absorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio, interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo. La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume con grasas. La fenitoína favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y una menor absorción de calcio. La clorpromazina, imipramina y la amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B¹², lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oral decrementa su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce su absorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta de lácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos, proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B¹² y hierro. La fenofibrato origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Los hipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, cefibrato) disminuyen la absorción de vitaminas A, D, K, B¹² y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y

DIF. ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRALORIA
013

13/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

		carotenos.Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidascon alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina ysodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles ycalcio. El disulfirán, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción devitamina B ¹² . La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo e interfieren en laconversión hepática de calciferol a vitamina D3.Referencia1.- Chávez Villasana A. Ledesma Solano J, Mendoza Martínez E, et al Tablas de usopractico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz". 3ra. Ed. McGraw-Hill.México, 2014.p272.2.- NTON03022-99 Norma de Quesos Frescos no Madurados					
9	QUESO MOZARRELLA RALLADO	<p>QUESO MOZARRELLA Descripción GeneralEs el queso elaborado con leche entera pasteurizada de vaca y libre de alcalinizantes,coagulada por medio del cuajo y cultivo de bacterias lácticas. Se adiciona sal a lacuajada en salmuera o por frotación, cloruro de calcio en cantidad no mayor de 0.02%y colorante permitido. Pasta semiblanda, fundible, rebanable y compacta, madurada yprensada; forma cilíndrica con peso variable aproximado de 200 g a 10 kg con tiempo de maduración de 2 semanas. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico -químicas y microbiológicas: proteínas 20%, grasa 24%, humedad máx. 50%,Organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g;hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeriamonocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Texturasemiblanda, ligeramente quebradiza, color amarillo crema, olor y sabor característicosagradables.PresentaciónDe 250 g a 4000 g . Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) depreferencia al alto vacio, para proteger las características físicas, químicas ymicrobiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.Desecho Máximo Factor de Corrección0 % 1.0Conceptos NutriológicosEl queso manchego es un queso graso, prensado que se puede elaborar con lechepasteurizada o con leche cruda, con una maduración mínima de 30 días, de formacilíndrica, extra seco. El 50% del producto está compuesto de grasa y el 30% deproteínas de alto valor biológico.Factor de RiesgoInclusión en regimenes dietéticos de niños menores de un año, en pacientes contrastornos del metabolismo de los minerales, padecimientos como la obesidad,diabetes mellitus, cardiopatías y dislipidemias.Por sus proteínas es potencialmentealergénico.En esofagitis, por su contenido de grasa que estimula el esfínter inferior. Ennefrópatas por su contenido de proteínas, sodio, potasio y fósforo.Por su contenidoen lípidos en insuficiencia hepática (cirrosis, hepatitis), en colelitiasis, colecistitis,cirugia reciente de vesicula, pancreatitis, esclerosis múltiple y SIDA.En el síndrome deParkinson por su contenido proteico. Por su contenido de fósforo enhiperfosfatemia.En accidentes apopléticos, hipertensión y asma por su contenido ensodio.En migraña por su contenido de tiramina.UtilidadSe incluye como fuente de proteínas y calcio en diferentes etapas como en niños,adolescentes, embarazadas, mujeres en período de lactancia, postmenopáusicas,geriátricos, en osteoporosis y artritis reumatoide.De acuerdo a tolerancia se puede usar en dietas con poco o mínimo residuocomo en diverticulitis, gastroparesia, obstrucción intestinal, fistula intestinal,preoperatorio intestinal, cuadros agudos de colon irritable y con intolerancia alactosa, en esteatorrea.Por sus proteínas y lípidos en epilepsia.Por sus proteínas ysodio en fibrosis quística.Por su contenido de lípidos en displasia pulmonar.Util endesnutrición.Por su contenido de fósforo, calcio y lípidos es poco cariígeno.Criterios de CalidadDebe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud:· Características fisicoquímicas· Características sensoriales: Etiquetado: especificación y variedad</p>	255	KILOS	255	MOJICA	PAQUETE KILOGRAMO

DIF ZAPO
22 ENE. 2018
REVIS
CONT

014

14/50

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA
ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ
GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasaminima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Tiene una vida media de 30 a 45 días después de su producción. Conceptos Tecnológicos En su preparación se emplean microorganismos que le dan sabor, aroma y textura, sometidos a un proceso de maduración, de 15 días que le confiere un incremento en el sabor y olor. Interacción con Medicamentos La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrientes especialmente vitaminas. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto con alimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción de vitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye la absorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio, interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo. La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume con grasas. La fenitoína favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y una menor absorción de calcio. La clorpromazina, imipramina y la amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B12, lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oral decreta su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce su absorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta de lácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos, proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B12 y hierro. La fenofibrato origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Los hipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, clofibrato) disminuyen la absorción de vitaminas A, D, K, B12 y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y carotenos. Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidas con alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina y sodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles y calcio. El disulfirán, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción de vitamina B12. La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo e interfiere en la conversión hepática de calciferol a vitamina D3. La pargilina, tranilcipromina, sulfato de fenilzina inhiben la monoaminoxidasa al interactuar con las aminas presoras de los alimentos (tiramina, serotonina e histamina) de los alimentos. Bibliografía 1.-Chávez Villasana A. Ledesma Solano J, Mendoza Martínez E, et al Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz". 3ra. Ed. McGraw-Hill. México, 2014. p.279. (referencia: tipo manchego, de leche entera, pasteurizado de vaca.) 2.- pagina. Jccm.es/agricul/paginas/comercial-indu

DIF ZAPOPA
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRAL
015

10	QUESO OAXACA	QUESO OAXACA Descripción General Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, por medio de cuajo natural o artificial y cultivos lácticos. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa	417	KILOS	1041	ESMERALDA	PAQUETE 400 GRAMOS
----	--------------	---	-----	-------	------	-----------	--------------------

15/58



COMERCIALIZADORA

La victoria

DIVISION ALIMENTOS

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA

ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ

GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

20%, humedad máximo 58%; organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, formada redonda o esférica irregular, color blanco marfil o crema, olor: lácteo, sabor a leche suave y agradable. Es un queso fundible y cortable. Presentación De 500 g a 3000 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0 % 1.0 Conceptos Nutriológicos El queso Oaxaca, es un producto de alta humedad, con textura suave o cremosa preparado con leche, mezclado con queso criollo, tiene alto contenido en grasa. La elaboración consiste en acidificar la leche para convertir los azúcares (lactosa) en ácido láctico, dejándolo reposar para que la flora bacteriana natural inicie su crecimiento agregando ácido acético glacial, dando tiempo para llegar de 35 a 38 grados centígrados, partiendo de que los niveles normales de la leche oscilan entre los 14 y 20 grados centígrados, ese gel se deja reposar para que las enzimas sigan trabajando. El suero de sus hebras reside en verter agua caliente de 70 a 80 grados centígrados a los cubos para fundirlos, amasarlos y estirarlos para formar las bolas de queso. Factor de Riesgo Inclusión en regímenes dietéticos de niños menores de un año, pacientes con trastornos del metabolismo de los minerales, padecimientos como la obesidad, diabetes mellitus, cardiopatías, dislipidemias. Por sus proteínas potencialmente alergénicas. Por la lactosa, no se recomienda en dietas con poco o mínimo residuo como en diverticulitis, gastroparesia, obstrucción intestinal, fistula intestinal, preoperatorio intestinal, cuadros agudos de colon irritable y con intolerancia a lactosa, en esteatorrea. En esofagitis, por su contenido de grasa que estimula el esfínter inferior. En nefropatías por su contenido de proteínas. Por su contenido en lípidos en insuficiencia hepática (cirrosis, hepatitis), en colelitiasis, colecistitis, cirugía reciente de vesícula y pancreatitis. Por su contenido de lactosa y lípidos en SIDA. En el síndrome de Parkinson por su contenido proteico. Por su contenido de fósforo en hiperfosfatemia. En accidentes apopléticos, hipertensión y asma por su contenido en sodio. En nefropatías por su alto contenido en sodio, potasio y fósforo. Por su contenido de lípidos en esclerosis múltiple. Por su humedad, es de fácil contaminación. Utilidad Se incluye como fuente de proteínas y calcio en diferentes etapas como en niños, adolescentes, embarazadas, mujeres en período de lactancia, postmenopáusicas, geriátricos, en osteoporosis y artritis reumatoide. Por sus proteínas y lípidos en epilepsia. Por sus proteínas y sodio en fibrosis quística. Por su alto contenido de lípidos en displasia pulmonar. Útil en desnutrición y en dietas suaves. Por su contenido de fósforo, calcio y lípidos es poco cariogénico. Criterios de Calidad Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas- Características sensoriales- Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso, las leyendas Consérvase en

Refrigeración, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima y elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad. Marca, contenido neto y domicilio del fabricante. Por su contenido en lactosa debe consumirse lo más fresco posible. Debe estar almacenado en espacios con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Este tipo de quesos se debe

DIF ZAPOCAN
 22 ENE 2018
 C...

016

16/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 “ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”, PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. El queso oaxaca fresco o bien fabricado se detecta al separar las tiras, se aprecian las hebras. A la semana se empiezan a separar las hebras en bloque. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Tiene una vida media de 6 a 15 días después de su producción, por la menor presencia de agua. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración más de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Conceptos Tecnológicos Inicialmente se elabora igual que el panela, pero la cuajada se corta y agita, se deja acidificar con el ácido que producen las bacterias presentes en ésta, se desuera, la cuajada se incluye en agua hirviendo para que se funda con lo cual se texturiza la proteína, se hace hilo y adquiere consistencia chiclosa, se estira y se mete en agua helada para contraer la cuajada, se forman tiras que se van salando y enredando. Empacado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Interacción con Medicamentos La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrientes especialmente vitaminas. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto con alimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción de vitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. El albendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye la absorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio, interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo. La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume con grasas. La fenitoína favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y una menor absorción de calcio. La clorpromazina, imipramina y la amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B¹², lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oral decreta su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce su absorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta de lácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos, proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B¹² y hierro. La fenofibrato origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Los hipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, clofibrato) disminuyen la absorción de vitaminas A, D, K, B¹² y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y carotenos. Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidas con alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina y sodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles y calcio. El disulfirán, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción de vitamina B¹². La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo e interfiere en la conversión hepática de calciferol a vitamina D3. Bibliografía 1.-Chávez Villasana A. Ledesma Solano J, Mendoza Martínez E, et al Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo “Miriam Muñoz”. 3ra. Ed. McGraw-Hill. México, 2014. p.73 (Regencia queso tipo Oaxaca de leche entera pasteurizado de vaca.) 2.-NTON03022-99 Norma de Quesos Frescos no Madurados.

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTABILIDAD

017

17/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA
ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ
GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

11	QUESO PANELA	<p>QUESO PANELA Descripción General Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libredre alcalinizantes, es un queso fresco prensado o no, a partir de la coagulación de la leche por medio del cuajo; adicionado de sal por frotación de la superficie, con o sin cultivo láctico, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02%, de formacilíndrica, cuadrangular, rectangular o de canasta, con peso aproximado de 100 g a 3kg. Suele llamarse queso fresco, blanco o del país; es puesto a su consumo antes de iniciada su maduración. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máx. 58%, organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: consistencia blanda, elástica y firme, color blanco, olor lácteo sin notas extrañas, sabor ligero, suave y agradable. Presentación De 200 g a 3000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0 % 1.0 Conceptos Nutriológicos El queso panela pertenece a la categoría de quesos frescos, se obtienen de la separación del suero de la leche coagulada por acción del cuajo, lo que da lugar a una sustancia blanda denominada cuajada, una vez sólida se prensa y escurre para acabar de separar el suero lácteo dando lugar al queso panela. Blando de alto contenido en humedad, tiene alto contenido de caseína y grasa butírica la cual depende del tipo de leche con la cual se haya elaborado el queso. Factor de Riesgo Inclusión en regímenes dietéticos de niños menores de un año, en pacientes con trastornos del metabolismo de los minerales, por su contenido en grasas en padecimientos como la obesidad, diabetes mellitus, cardiopatías, dislipidemias. Por lactosa, no se recomienda en dietas con poco o mínimo residuo como en diverticulitis, gastroparesia, obstrucción intestinal, fístula intestinal, preoperatorio intestinal, cuadros agudos de colon irritable y con intolerancia a lactosa, en esteatorrea. En esofagitis, por su contenido de grasa que estimula el esfínter inferior. En nefropatías por su contenido de proteínas. Por su contenido en lípidos en insuficiencia hepática (cirrosis, hepatitis), en colelitiasis, colecistitis, cirugía reciente de vesícula y pancreatitis. Por su contenido de lactosa y lípidos en SIDA. En el síndrome de Parkinson por su contenido proteico. Por su contenido de fósforo en hiperfosfatemia. En accidentes apopléticos, hipertensión y asma por su contenido en sodio. En nefropatías por su alto contenido en sodio, potasio y fósforo. Por su contenido de lípidos en esclerosis múltiple. Por su contenido de humedad, es de fácil contaminación. Utilidad Se incluye como fuente de proteínas y calcio en diversos regímenes dietéticos, osteoporosis y artritis reumatoide, diabetes mellitus, obesidad, embarazo, mujeres en período de lactancia, mujeres postmenopáusicas, dislipidemias. En cantidad moderada en hipertensión. Por sus proteínas y lípidos en epilepsia, en dietas suaves, por sus proteínas y sodio en fibrosis quística. Por su alto contenido de lípidos en displasia pulmonar. En desnutrición. Por su alto contenido de calcio, fósforo y lípidos es poco cariogénico. Criterios de Calidad Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas: Características sensoriales: Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas Consérvese en Refrigeración. El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4° C. No deben permanecer sin refrigeración más de 2 horas. Por su contenido en lactosa debe consumirse lo más fresco posible, su vida media es de 4 a 6 días, almacenados</p>	1876	KILOS	4690	LALA	PAQUETE 400 GRAMOS
----	--------------	---	------	-------	------	------	--------------------

DIF ZAROPAN
22 ENE 2018
REV. SAO
CONT. N. O. P. A.

018

10/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva.No se deben utilizarsustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentesa los autorizados por la Secretaria de Salud.Envasado en empaque impermeable depreferencia al alto vacío para proteger las características físicas,químicas ymicrobiológicas.Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayorde 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en laetiqueta.Conceptos TecnológicosLa leche se clarifica, se centrifuga, se aplica una pasteurización rápida, se enfría laleche a 4 °C, se agrega cloruro de calcio, se añade una mezcla de enzimas (renina y pepsina) y se deja en reposo entre 15 y 40 minutos, cuando adquiere consistencia deflan, se corta en cuadros de un centímetro cúbico y se deja reposar por 10 minutos,posteriormente se agita por 10 minutos, se retira el suero sobrante y se agrega la sal; se llenan los moldes y se deja escurrir. El queso panela es un queso queconstantemente está soltando suero.Envasado en empaque impermeable depreferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas ymicrobiológicas.No se funde pero si gratina.Interacción con MedicamentosLa ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrimentosespecialmente vitaminas. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. La nifedipinaaumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto conalimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción devitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. Elalbendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye laabsorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio,interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo.La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume congrasas. La fenitoína favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y unamenor absorción de calcio. La cloropromazina, imipramina y la amitriptilina bloqueanla utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B¹²,lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oraldecrementa su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclinaa disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce suabsorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta delácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos,proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B¹² y hierro. Lafenofltaleína origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Loshipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, clofibrato) disminuyen laabsorción de vitaminas A, D, K, B¹² y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y carotenos.Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidascon alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina ysodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles ycalcio. El disulfirán, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción devitamina B¹². La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo, inhibe la conversiónde la vitamina D.Bibliografía1.- Badui Dergal S. Química de los alimentos. 5ta Ed., México 2013. p6292.- profeco.gob.mx/revista/pdf/quesos_mz07.pdf

DIF ZAPOPAN
22 ENE 2018
REVENIDA
CONTABILIDAD

019

12	SALCHICHA DE PAVO	SALCHICHA DE PAVO VIENA Descripción General Es el producto obtenido de la carne de pavo (tejido muscular), tejido graso, vísceras, otros subproductos comestibles y otros ingredientes (sales y condimentos), a través de mezclas o emulsiones para formar una pasta, ahumadas, curadas y cocidas, coloreadas y embutidas en tripa delgada de 22 a 29 mm, que mediante tratamiento térmico adquieren consistencia sólida que se mantiene aún cuando el artículo vuelve a calentarse. Se puede	128	KILOS	256	FUD	PAQUETE 500 GRAMOS
----	-------------------	---	-----	-------	-----	-----	--------------------

19/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

agregar hasta el 10 % de agua, hielo o ligadores, harinas de cereales, féculas, hasta el 10 % de almidones, leche, caseinatos, harinas, concentrados de soya hasta 3.5% o proteínas aisladas de soya hasta 2%, aditivos y conservadores en cantidades permitidas por la SSA, se cubren con envolturas artificiales (tubos de sarán, celofán, polietileno u otros plásticos en forma de película) que mantienen la carne unida y previenen pérdidas excesivas de humedad y grasa durante las operaciones de cocimiento. Se prohíbe el uso de nódulos linfáticos y tejido glandular con excepción de las glándulas salivales, faringe, tráquea, esófago, pulmón, estómago, útero, intestino, corazón, bazo, páncreas, testículo. Presentación Por peso en kilogramos, dentro de un paquete colectivo de polietileno al alto vacío, de 500 a 3800 g, con peso promedio individual de 40 g, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, no deben estar exudados o rotos. Debe contener una etiqueta con los siguientes datos: Contenido neto, denominación del producto, especie animal con que fue elaborada, marca, ingredientes, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas; nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad. Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Aporta de 11 a 14% de proteínas consideradas de alto valor biológico. Por su proceso de elaboración tiene un alto contenido de sodio (1000 mg/100 g), su contenido de grasa es alto (16 a 18 %). Por la técnica de preparación contiene de 3 a 7 % de hidratos de carbono en forma de almidón, contienen insignificantes cantidades de calcio, fósforo, hierro, potasio, magnesio y cinc y cantidades mínimas de vitaminas del complejo B que varían de un producto a otro por el tipo de materia prima utilizada o la intensidad del tratamiento térmico. Tiene moderada cantidad de purinas. Factor de Riesgo Por su valor nutricional y su contenido de grasas no se recomienda para pacientes con hiperlipidemias, obesidad, cardiovasculares y diabéticos. Por su contenido de sodio y proteínas no se recomienda en pacientes con daño renal. Por su cantidad de proteínas se debe vigilar su consumo en pacientes con insuficiencia hepática y no se recomienda en encefalopatía hepática. Por su contenido de sodio debe vigilarse su consumo en la alimentación durante todas las etapas de la vida sobre todo en niños y el adulto mayor. Este contenido de sodio es de riesgo para osteoporosis. Por su contenido de residuo no se recomienda en gastroparesia, fístula intestinal, obstrucción intestinal y diverticulitis. Por su cantidad de proteínas se debe evitar su consumo en pacientes con insuficiencia y encefalopatía hepática. Por su contenido proteico debe controlarse su ingesta en enfermedad de Parkinson. Por su contenido en grasa en esclerosis múltiple, esofagitis y esteatorrea. Por el nitrato de sodio utilizado como conservador, no se recomienda en personas sensibles ya que puede producir urticaria. Los nitritos y nitrosos son factor de riesgo para la aparición de cáncer. El saborizante glutamato monosódico puede causar migraña, cefalea, náusea, vómito y dolor abdominal. No se recomienda en pacientes con hiperuricemia. Por la adición de harinas de cereales se debe evitar su consumo en pacientes con intolerancia al gluten. Utilidad Por su disponibilidad e importancia nutricional es útil en todas las etapas de la vida a partir del primer año, donde no se requiera restricción de sodio, así como en pacientes que requieran regeneración tisular o presenten procesos infecciosos (úlceras de presión, cirugía general, quemaduras y neoplasias). Por su consistencia y textura es útil en trastornos bucodentomaxilares y neurológicos. 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 baja cantidad de lípidos es útil en

DIF. ZAP. PAN.
22 ENE. 2018
REG. COM. JUST.

050

20/50

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

esofagitis. Criterios de Calidad Debe reunir las siguientes condiciones: Su masa será compacta semiblanda sin defectos, no debe exhibir la grasa separada de la carne, el color debe ser rosatípico estable, libre de coloraciones verdosas, iridiscencia (tonalidades del arco iris) o fluorescencia, sin cambios a corto plazo. La salchicha se debe manipular cuidadosamente para proteger el pigmento y el color de los efectos dañinos de la luz. El cambio de color inducido por la luz se puede evitar mediante el empacamiento al vacío con material impermeable al oxígeno. Bajo ciertas circunstancias, la oxidación del anillo porfirínico más que del hierro, puede dar lugar a la formación de compuestos fluorescentes amarillentos o verdosos. Debe tener consistencia tierna y aspecto fresco, sin exceso de humedad que refleje mayor contenido de agua y por ende menos carne (adulteración). De aspecto satisfactorio, sabor y olor finamente condimentado, con típico aroma a "carne", sin señales de rancidez. Libre de materia extraña, consistencia pegajosa, mucosidad, decoloración, partes blanquecinas, olor desagradable tanto en fundas de plástico como en el producto. La materia prima más importante para alcanzar estos criterios de calidad, es la fracción y calidad de la carne magra, aunque también los demás aditivos utilizados, que influyen en la capacidad de conservación del producto, la estabilidad del color, textura y por ende su aceptación. La carne de preparación no debe haber estado expuesta a contaminación, manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la haga inapropiada para el consumo humano. Es importante corroborar la marca de los embutidos con su etiqueta original y que la fecha de caducidad sea vigente. Los aditivos, edulcorantes, antioxidantes, acentuadores del sabor y conservadores empleados deben ser utilizados de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación y a lo señalado por las autoridades sanitarias. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a diferentes etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales. En todas las etapas de procesamiento incluyendo el transporte se deben mantener la temperatura de refrigeración de máximo 4°C. Su almacenamiento debe contar con una separación física de otros productos alimenticios a fin de evitar una contaminación cruzada. Los empaques no deben estar exudados o rotos. Las etiquetas deben contener los siguientes datos: Contenido neto, denominación genérica y específica del producto, especie animal empleada, % de grasa y carne, contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezclas. Marca, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante, leyenda "consérvese en refrigeración", número de lote y fecha de caducidad. Cuando está al alto vacío, tiene un tiempo de vida media de 90 días a partir de su fabricación. Especificaciones químicas y microbiológicas: Mesofílicos aerobios: 60,000 UFC/g máx., Escherichia coli: negativo, hongos y levaduras < 10 UFC/g, Staphylococcus aureus 100 UFC/g máx.; Salmonella spp. Negativo en 25 g. Los aditivos alimentarios empleados deben ser utilizados de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación y a lo permitidos por las normas vigentes: Como sustancias conservadoras: Propionato de sodio (Sal sódico del ácido propiónico). Propionato de sodio. Propionato sódico 1000 (mg/kg). Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio 1000 mg/kg, benzoato de sodio 1000 mg/dl. Agentes de curación: Nitrito o nitrito de sodio o potasio: 156 mg/kg, dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final, expresados como nitritos. Antioxidantes: ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio BPF: 3300 mg/kg máx., ácido eritórbico y sus sales de sodio 500 (mg/kg), alfa tocoferol 3000 mg/kg, tocoferoles concentrados (mezcla) 50 mg/kg, Butil hidroxianisol (BHA) 100 mg/kg, Butil hidroxiquinona terciaria (BHT) 100 mg/kg, Butil hidroxitolueno 100 mg/kg (niveles en relación con el contenido de grasa. Aromatizantes: sustancias

DIF. ZAPOPAN
REV. ZAPOPAN
COM. GUADALAJARA

22 ENE. 2018

751

21/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius, humo aromatizantes evaluados por el JECFA (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de fabricación BPF). Estabilizantes o retenedores de humedad: fosfatos disódico (ortofosfato hidrogenado disódico, fosfato ácido disódico, fosfato debásico de sodio, fosfato de sodio secundario): 3100 mg/kg, Pirofosfato tetrapotásico (Difosfatotetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico. Pirofosfato ácido de potasio) 3100 mg/kg. Pirofosfatos disódico (pirofosfato ácido de sodio, difosfatodisódico. Pirofosfato dihidrogenado disódico): 3100 mg/kg. Pirofosfato tetrasódico (difosfato tetrasódico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico): 3100 mg/kg. Polifosfato de sodio (Hexametafosfato de sodio, metafosfato de sodio, polimetafosfato de sodio, polifosfato de sodio, sal de Graham, tetrafosfato de sodio) 3100 mg/kg. Trifosfato pentasódico (Tripolifosfato pentasódico. Trifosfato deisic. Tripolifosfato de sódico). 3100 mg/kg. Gomas vegetales: Ácido alginico y sus sales de sodio, potasio y propilenglicol 400 mg/kg BPF, Agar-agar BPF, carragenina, Goma karaya BPF, Goma guar BPF. Acentuadores del sabor: Inosinato disódico (mg/kg), glutamato monosódico (mg/kg), (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF). Aceleradores del color: Gluconodelta lactona (mg/kg) (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF), rojo altura AC y sus lacas (rojo alimentos 17 y sus lacas) 100 mg/kg. Colorantes: Colorantes naturales BPF. Reguladores del Ph: Ácido acético glacial BPF, Ácido cítrico BPF, Ácido láctico y sus sales de sodio y potasio (mg/kg) BPF, Ácido fosfórico o ácido ortofosfórico 3100 (mg/kg), Ácido L(+)-tartárico y sus sales de sodio y potasio 2400 (mg/kg), Ácido fumárico (mg/kg) BPF. Contaminantes: plomo (Pb) 1.0 mg/kg máx., cadmio (Cd) 0.1 mg/kg máx. No contendrá antibióticos, hormonas, agentes anabólicos no permitidos o en cantidades superiores a las permitidas. La temperatura ideal de almacenamiento y transporte es de 2°C a 4°C. Conceptos Tecnológicos Sus principales operaciones tecnológicas son el picado donde se adiciona a la máquina cutter la carne de pavo curada y molida muy fina, sales, especias, colorantes, hielo, harinas y grasa de cerdo en un orden y tiempo preconcebido, para preparar lo que se llama una emulsión de carne de salchicha vienesa que se introduce por bombeo en la envoltura artificial, la cual se separa mecánicamente en eslabones. Si es ahumada se introduce al horno a una temperatura entre 60 y 80°C durante 60 a 90 minutos donde adquirirá una tonalidad rojiza. Posteriormente se cuecen las salchichas al pasarlas en un tanque de agua potable a una temperatura entre 80 y 85°C por un periodo de 7 a 10 min, refrigerándolas para alcanzar una temperatura de 2 a 4°C en su centro térmico, envasándolas y colgándolas. Su tiempo de almacenamiento es de 4 a 6 días. Se debe garantizar en cada una de las etapas de proceso que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento y transporte. Interacción con Medicamentos La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio. La colchicina disminuye la absorción de lípidos, sodio, potasio y proteínas. Los corticoesteroides ocasionan hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia y favorecen la retención de sodio. La furosemida aumenta la excreción de sodio y potasio. Los diuréticos tiazídicos aumentan la excreción de potasio, magnesio y sodio. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol. El clofibrato aumenta la excreción renal de sodio. La levodopa aumenta la excreción de triglicéridos y colesterol. La espirolactona aumenta la eliminación de potasio y magnesio. Una alimentación rica en sodio reduce la respuesta terapéutica de litio en tanto que una hiposódica puede incrementar su actividad. El captopril aumenta la excreción urinaria de proteínas. Elisorbide y el consumo de alimentos con nitratos pueden causar

DIF Z/ POPAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTR

052

22/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA
ISLA GUAYANA NO. 2223 JARDINES DE LA CRUZ
GUADALAJARA, JAL., C.P. 44950 TEL. 20051603

REVISTA DE
COMPRAS
22 ENE. 2018

		hipotensión y disminuir su acción con alimentos. La eritromicina inhibe síntesis de proteínas. Lagriseofulvina aumenta su acción hasta en un 100 % cuando se consume con grasas. La zidovudina con alimentos ricos en grasa decremента la biodisponibilidad del medicamento oral. La hidralacina aumenta retención de sodio. La tetraciclina disminuye la absorción de lípidos. La kanamicina disminuye la absorción de lípidos, proteínas y vitaminas liposolubles. La neomicina disminuye la absorción de lípidos y vitaminas liposolubles. El propranolol produce hiperlipidemia. Los anticonceptivos bucales elevan los triglicéridos y colesterol. La ampicilina y el diclofenaco cuando se administran con alimentos disminuyen su velocidad de acción. El ácido acetilsalicílico por uso prolongado ocasiona depleción de potasio y al tomarlo con alimentos se 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 su biodisponibilidad con alimentos.					
13	TORTILLA DE HARINA	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO Descripción General Producto elaborado con masa de harina de trigo, grasa vegetal, sal, troquelada en forma circular, cocida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 28.5 a 30.5%. Cuenta total bacteriana 500 UFC / g máximo, coliformes < de 10 UFC / g, hongos < de 20 UFC / g, levaduras < de 20 UFC / g. Características sensoriales: Textura suave y flexible, aroma característico de trigo, sabor agradable. Presentación Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas) a 520 g (20 piezas). Desecho Máximo Factor de Corrección 0% 1.0 Conceptos Nutriológicos Una ración de 52 g (2 pzas) aporta: 167 kilocalorías, grasa 5.8g de la cual 1.2 g saturada, 1.7 g de monoinsaturada y 2.2 g poliinsaturada, alto contenido de sodio 358.6 mg, hidratos de carbono 24.4 g, proteínas 4.1g, ácido fólico (56.6 mcg), hierro 1.1 mg, niacina 1.3 mg, tiamina 0.2 mg, riboflavina 0.1 mg, vitamina E 0.5 mg y zinc 0.7 mg. Contiene gluten. No contiene fibra ni colesterol, cuando se prepara con grasa animal de forma artesanal, aumenta su contenido de colesterol. Buena fuente de calcio (40.3 mg) que aunque es menor que en la tortilla de maíz es de mejor disponibilidad. Factor de Riesgo Intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su aporte de sodio debe vigilarse su consumo en dietas con control de este mineral. Utilidad Por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido energético es útil para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa para la alimentación de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Por carecer de fibra es útil en dietas con bajo residuo. Criterios de Calidad Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Conceptos Tecnológicos Se elabora con harina de trigo, agua, grasa vegetal, sal, que se cuece y troquele en forma circular, se empaca en bolsa de polietileno impermeable para garantizar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales del producto. Interacción con	255	KILOS	1021	TIA ROSA	PAQUETE DE 250 GRS 053

13/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

osteoporosis, geriátricos. En desnutrición, enfermedadeshiperméticas como sepsis, quemaduras, cirugía mayor.En dietas suaves.Por su contenido en proteínas y lípidos en epilepsia y en artritis reumatoide. Comosustituto de leches parcialmente descremadas.Por sus proteínas y sodio en fibrosis quística. Por calcio fósforo y lípidos es pococariógeno.Criterios de CalidadDebe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas- Características sensoriales- Etiquetado: Tipo de leche parcialmente descremada, % de grasa de leche quecontiene. Debe especificar la leyenda "Consérvese en refrigeración", lote defabricación, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante.No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerteo fétido. Su vida media es de 15 días.Requiere refrigeración de 4 a 10 °C. Para evitar la activación de la actividadbacteriana, provocando una acidez indeseable.Conceptos TecnológicosEl yogurt es la leche inoculada con un cultivo de fermentos lácticos que convierte parte de la lactosa en ácido láctico y a su vez produce sustancias que dan a losdistintos productos sus características de sabor y aroma. El tiempo de incubación y latemperatura contribuyen con los microorganismos al proceso de fermentación ydeterminan si el producto tendrá un balance agradable entre el sabor agrio y elaroma.El proceso de fabricación es: Mezcla y estandarización de la leche con grasa butirica yproteínas de origen lácteo. Pasteurización de la leche a 98 a 100°C por 2 a 3 min;homogeneización; enfriamiento de 40 a 42°C; inoculación de 2 a 3% de lactobacterias, incubación por espacio de 2 a 3 horas,segundo enfriamiento de 10 a 15 °C, llenado y envasado. El proceso de pasteurización y acidificación láctica, le confiere seguridad bacteriológica al eliminar la cargamicrobiana en el tratamiento térmico y consumir parcialmente la lactosa durante lafermentación.Interacción con MedicamentosLa ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de nutrimentosespecialmente vitaminas. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. La nifedipinaaumenta la excreción urinaria de sodio y agua. El aluminio y magnesio junto conalimentos ricos en calcio elevan su concentración y disminuye la absorción devitaminas liposolubles (A) e hidrosolubles (tiamina), inhibe la absorción de fósforo. Elalbendazol aumenta la excreción de vitamina B. La metoclopramida disminuye laabsorción de vitamina B2. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de calcio,interfiere en el metabolismo de la vitamina D e inhibe la absorción de calcio y fósforo.La griseofulvina incrementa su acción de un 50 a un 100% cuando se consume congrasas . La fenitoina favorece la degradación y destrucción de la vitamina D y unamenor absorción de calcio. La cloropromazina, imipramina y la amitriptilina bloqueanla utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de la vitamina B¹², lípidos, carotenos, sodio, potasio, lactosa, xilosa y proteínas. La zidovudina oraldecrementa su biodisponibilidad con alimentos ricos en grasa. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, proteínas y lípidos; con lácteos se reduce suabsorción del 67 al 50% por lo que deberá darse antes o después de la ingesta delácteos. La kanamicina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos, disacáridos,proteínas, vitaminas liposolubles y carotenos, calcio, vitamina B¹² y hierro. Lafenolftaleína origina deficiencia de vitamina D, calcio y potasio. Loshipocolesterolemiantes (colestiramina, pravastatina, clofibrato) disminuyen laabsorción de vitaminas A , D , K, B¹² y calcio, lípidos, colesterol, glucosa y carotenos.Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de calcio y sodio. Las tiazidascon alimentos incrementan su acción; aumentan la excreción urinaria de riboflavina y sodio. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas liposolubles y calcio. El disulfirán, cimetidina, metformina y fenformina disminuyen la absorción devitamina B¹². La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo e

DIF ZAPOCAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRALOR

055

25/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

<p>interfiere en la conversión hepática de calciferol a vitamina D3. La pargilina, tranilcipromina, sulfato de fenilzina inhiben la monoaminoxidasa al interactuar con las aminor presoras de los alimentos (tiramina, serotonina e histamina) de los alimentos. Bibliografía 1.-Chávez Villasana A. Ledesma Solano J, Mendoza Martínez E, et al Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz". 3ra. p 2582.- Craplet CH. Guías de la salud dietética. Ed salvat. Barcelona.1991 p 72</p>					
---	--	--	--	--	--

CONSIDERACIONES TÉCNICAS A NUESTRA PROPUESTA:

- 1.- ENTREGAREMOS LOS PRODUCTOS CON MARGEN EN SU FECHA DE CADUCIDAD DE POR LO MENOS 15 DÍAS PARA SU CONSUMO.
- 2.- EL JAMÓN Y LOS QUESOS EMPACADOS AL ALTO VACIO.
- 3.- LA MANTEQUILLA EN PAQUETE (NO A GRANEL)
- 4.- LA CREMA Y EL YOGURT EN ENVASES SELLADOS (NO A GRANEL).
- 5.- EL HUEVO SERÁ LIMPIO Y FRESCO, ES DECIR, CON FECHA DE POSTURA NO MAYOR A 15 DÍAS.
- 6.- ES IMPORTANTE QUE SI ALGÚN PRODUCTO SE REGRESA O HACE FALTA EN EL PEDIDO, SE REPONGA EN UN LAPSO MÁXIMO DE 24 HORAS.
- 7.- *SURTIR EL PEDIDO LOS LUNES DE 8 A.M. A 1 P.M. EN TODOS LOS CENTROS.
- 8.- CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-251-SSA1-2009 (DISPOSICIONES GENERALES PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO).

ACEPTAMOS QUE EN CASO DE QUE MI REPRESENTADA SEA ADJUDICADA, NO HARÁ NINGÚN CAMBIO AL SURTIR LA CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS SOLICITADOS EN LOS PEDIDOS, EN CASO DE SURTIR ALGÚN PRODUCTO QUE NO ESTÉ DENTRO DE ESTA RELACIÓN, SERÁ RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR YA QUE DICHO PRODUCTO NO ESTARÁ AUTORIZADO PARA SU PAGO.

MANIFESTAMOS EN LA PROPUESTA TÉCNICA LOS SIGUIENTES PUNTOS

- a) VIGENCIA DE COTIZACIÓN.- Del Primero de Febrero al 30 de Septiembre de 2018.
- b) GARANTÍAS QUE SE OFRECE EN CUANTO A NUESTROS PRODUCTOS.

26/58

b.1) El objetivo de la **Norma Oficial Mexicana (NOM)-251-SSA1-2009** es el establecer los **requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene** que deben observarse en la elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, con el fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

El Sistema Federal de Salud, por medio de su brazo de control, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) inició, consultó y decretó finalmente en Diciembre de 2009 la **NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que entró en vigor oficial desde Septiembre de 2010.

LA NOM-251-SSA1-2009 POR SER NORMA OFICIAL MEXICANA (SIGLAS NOM), SE TRADUCE EN UNA NORMA DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO PARA TODOS AQUELLOS PRESTADORES DE SERVICIO (PROVEEDORES) DE ALIMENTOS A INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, POR LO TANTO ANEXAMOS NUESTRA ACTA DE VISITA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO A LA NOM-251-SSA1-2009 A NOMBRE DE MI REPRESENTADA LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA, DONDE SE OBSERVA QUE EL DICTAMEN POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA ES QUE SÍ CUMPLIMOS AL 100 % CON ESTA NORMA.

Entre las buenas prácticas de manufactura contenidas en la **NOM-251-SSA1-2009** se encuentran disposiciones sobre instalaciones y áreas, equipos y utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones y de materias primas También se refiere a las buenas prácticas de salud e higiene del personal, transporte, control de la manipulación de los alimentos, capacitación de los trabajadores, documentación y registros, y retiro de producto cuando éste represente un peligro para la salud.



Ventajas para la ORGANIZACIÓN

- Se puede aplicar a todas las organizaciones en la cadena de suministro alimentario.
- Mejora la comunicación a través de la cadena de suministro.
- Integra el Sistema de Gestión de la Calidad y el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Mejora de la transparencia y seguridad a través de la cadena alimentaria.



Ventajas para LOS CLIENTES

- Mejora la inocuidad y salud de las personas que consumen los alimentos.
- Aumento de la confianza de los productos consumidos.

27/50

DIFERENCIAN
R
22 ENE. 2018



Ventajas para EL MERCADO

- Sistema de producción alimentaria seguro e inocuo que mejora la comercialización de los productos elaborados en México a nivel internacional



Sectores de APLICACIÓN

En el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso. De observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional:

- Personal de plantas productoras de alimentos y bebidas
- Proveedores de insumos y servicios a la industria alimentaria
- Expendios de alimentos
- Personas interesadas en contar con las herramientas necesarias para la implementación de esta norma oficial mexicana

22 ENE. 2018

b.2) SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000 Y SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9000

ISO 22000 es una norma internacional que define los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la "granja hasta el tenedor".

¿Qué es la norma ISO 22000 de Gestión de la Seguridad Alimentaria?

La norma ISO 22000 es una norma internacional adecuada para cualquier empresa de la cadena alimentaria, incluyendo organizaciones interrelacionadas como productores de equipos, material de envasado, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes.

20/58

La norma ISO 22000:2005 está pensada también para aquellas empresas que buscan integrar su sistema de Gestión de Calidad, por ejemplo, el sistema ISO 9001, y su sistema de gestión de Seguridad Alimentaria.

La norma combina elementos clave reconocidos normalmente para garantizar la Seguridad Alimentaria en toda la cadena alimentaria, incluyendo:

- Comunicación interactiva
- Gestión de sistemas
- Control de los riesgos de Seguridad Alimentaria mediante programas de requisitos previos y planes HACCP
- Mejora continua y actualización del sistema de gestión de Seguridad Alimentaria.

¿Cuáles son los beneficios de la norma ISO 22000?

- Introducir procesos reconocidos internacionalmente en su empresa
- Facilitar el cumplimiento de la legislación de aplicación
- Ofrecer a proveedores y partes interesadas confianza en sus controles de riesgos
- Controlar de forma eficiente y dinámica los riesgos para la seguridad alimentaria
- Establecer dichos controles de riesgos en su cadena de suministro
- Proporcionar confianza a sus consumidores
- Introducir la transparencia respecto a las responsabilidades
- Mejorar y actualizar de forma continua sus sistemas para que sigan siendo eficaces

↓ Por lo tanto mi Representada LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA, presenta certificado vigente a nombre del licitante participante el cual corresponde al domicilio fiscal que acredita en la Presente Licitación en el que se especifique su Sistema de Gestión de Calidad Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 o bien su norma equivalente ISO-9000:2008,

↓ Mi representada LUIS FERNANDO NEGRETE GARCÍA, presenta certificado vigente a nombre del licitante participante el cual corresponde al domicilio fiscal que acredita en la Presente Licitación en el que se especifique su Sistema de Gestión de Inocuidad Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005

059

DIF ZAROPAN
22 ENE. 2018
REVISADO
CONTRATISTA

19/58

c) CONDICIONES DE PAGO: Crédito 15 días

d) Mi representada se compromete a entregar los productos en cada uno de los centros que vienen marcados en el Anexo # 4.



ANEXO 4

DOMICILIOS DE LOS CENTROS CON SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE DIF ZAPOPAN

CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL			
Nº	NOMBRE	TEL	
1	CARMEN ARCE DE ZUNO Juan Aguirre No. 476, Col. Constitución	38618754	
2	PABLO CASALS Ramón Corona No. 220, Atemajac del Valle	38234404	
3	DRA. IRENE ROBLEDO GARCIA Av. Laureles No. 1151, Foviste	38363458	
4	MELVIN JONES Tulum No 4560 esq. Palenque, Jardines del Sol	38324548	
5	COLLI Volcan de fuego No 2545, El Colli	38283859	
6	TABACHINES Araucarias No. 3157, Tabachines	33665819	
7	CRI-CRI Av. Tepeyec y Playa de Hornos, Resid. Mocht.	36284493	
8	SANTA ANA TEPETITLAN Morelos No. 80, Sta. Ana Tepetitlan	36844658	
9	VILLAS DE GUADALUPE Pio V Enriquez, Villas de Gpe. Popular	36252310	
10	MERCADO DEL MAR Bvd. La Espuela s/n esq. Pino Suarez, El Vigia	18181087	

CENTRO METROPOLITANO DEL ADULTO MAYOR	
Cerrada Santa Laura s/n esq. Calle Santa Laura Col. Santa Margarita	38345520

CENTROS DE ATENCIÓN INFANTIL COMUNITARIOS		
Nº	NOMBRE	TEL.
1	COTOS JARDINADOS DE STA. ANA Niños Héroes No. 1178 Esq. Venustiano Carranza	36943520
2	LA HIGUERA Tabachin No. 1393 Mango y Agua Fría	36258794
3	MIRAMAR Puerto Tampico No. 1224 Puerto México	10289574
5	LA CORONILLA Ramón López Velarde No. 1680 Joaquín Fdz. y Juan J. Arreola	36258734

COMEDORES ASISTENCIALES Y *COMUNITARIOS		
CDC Nº	NOMBRE	TEL
2 *	VENTA DEL ASTILLERO Carretera a Nogales No. 80, cruza con Manuel Garcia	31510167
3 *	SANTA ANA TEPETITLAN Hidalgo s/n, esq. Aquiles Serdan	36120609
16	VISTA HERMOSA Vista Puesta del Sol s/n Entre Vista Selene y Vista P. Lesta del Sol	36258318
17 *	LOMAS DE TABACHINES Nardos No. 22 cruza con Laureles	33865636

* EN COMEDORES COMUNITARIOS SE SOLICITA

FACTURA POR SEPARADO POR COMEDOR, ENVIARLA A LOS SIGUIENTES CORREOS:

encizop.difzapopan@gmail.com

chavolla.difzapopan@gmail.com

celinaalimentaria@gmail.com

30/58

LICITACION PÚBLICA LOCAL NÚMERO AD/001/2018 "ADQUISICIÓN DE CREMERÍA Y PRODUCTOS LÁCTEOS", PARA EL PERIODO 01 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2018

- e) Mi representada Luis Fernando Negrete García se compromete a entregar los productos en horario específico de 8:00 am a 1:00 p.m.
- f) Mi representada Luis Fernando Negrete García manifiesta que la cotización y precios tendrán una vigencia de 1 de Febrero de 2018 hasta el 30 de Septiembre de 2018.
- g) Mi representada Luis Fernando Negrete García entiende y acepta que la forma de pago de los servicios prestados es a crédito de 15 días.

GUADALAJARA, JAL., 22 DE ENERO DE 2018
ATENTAMENTE

LUIS FERNANDO NEGRETE GARCIA
REPRESENTANTE LEGAL

001

DIF ZAPOPAN
22 ENE. 2018
RECEBIDO
CONTRATO

31/58