**SOLICITUD DE ADJUDICACION**
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

| SA | CPASA-2016-06-00056 |
|---|---|
| FECHA | |
| 21/06/2016 | |

| | |
|---|---|
| **Folios origen:** | CPAREQ-2016-06-00065 |
| **Departamentos origen:** | VINCULACIÓN Y NORMATIVIDAD |
| **Fecha deseada de entrega:** | 21/06/2016 |
| **Tipo de adjudicación:** | INVITACION A TRES PROVEEDORES EN SOBRE CERRADO ESTATAL |
| **Cotizador asignado:** | BARRAGAN MORFIN MARIA DEL CARMEN |

| Partida | Cantidad | Unidad | Descripción |
|---|---|---|---|
| 1 | 3.000,00 | LITRO | 4413001602 - LECHE TETRAPACK<br><br>DESCREMADA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreciónde las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual la cual se ha sometido a un proceso de transformación parcial de la lactosa,por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; y tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Aditivos. Sólo se podránutilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos ycoadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.2. COMPOSICIÓN DELPRODUCTO:2.1. Características SensorialesParámetro LímiteColor Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche devaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura Liquidohomogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.2.2. Características MicrobiológicasParámetro LímiteMesofílicosaerobios NegativoMesofilicos anaerobios NegativoTermifílicos aerobios NegativoTermifílicos anaerobios Negativo2.3. CaracterísticasFisicoquímicasParámetro LímiteContenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %Densidad (15°C) 1.031 g/mLMínimoGrasa Butírica 5 g/L MáximoAcidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L.Sólidos no grasos 83 g/L MínimoLactosa 10 g/L MáximoGlucosa16 g/L MínimoProteína 30 g/L MínimoCaseína 24 g/L MínimoVitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)Materia extraña AusenciaPrueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca.Perfil deproteínas y Perfil de ácidos grasos.Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).Impurezas y materia extraña: Elproducto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origenanimal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de laleche: Para el caso de la leche ultrapasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor esdiferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando elmétodo de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999.3) Determinación, identificación y cuantificación deesteroles en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011.2.4.Características ToxicológicasParámetro LímiteArsénico 0.2 mg/Kg MáximoMercurio 0.05 mg/Kg MáximoPlomo 0.1 mg/KgMáximoAflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarseen buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de lafecha de fabricación o envasado del alimento.El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios queestablece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.4. ENVASE: DEBERÁ SER UNRECIPIENTE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO Y QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, DE TAL MANERAQUE NO ALTERE SUS CUALIDADES HIGIÉNICAS, NUTRICIONALES, TECNOLÓGICAS Y SENSORIALES. EL EMPAQUE EN TETRAPAK, TETRA BRICK ASEPTIC, MODELO BASE, CON APERTURA PERFORATION DE 1 L CON VIDA DE ANAQUEL MÍNIMA DE 6MESES.5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioroexterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidadde las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.El empaque colectivo será en cajasde cartón con 12 litros con la debida re |

| CICLO | RS | AI | CA | UP | UR | UEG | GF | F | SF | DI | TS | AR | PP | COM | COG | DGE | FF | SFF | TG | RE | MU | PY | MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2016 | 29.02 | 012 | 2.1.1.2.1 | 11 | 045 | 6061 | 2 | 6 | 8 | 3 | 5 | E | 358 | 02 | 4413 | 00 | 5 | 00501 | 1 | 20 | 150 | 012 | 06 |

Notas:

Productos solicitados por el Departamento de Vinculación y Normatividad (6061) con recurso del Fondo V Ramo 33 (FFE 00501) para brindar apoyosasistenciales a Instituciones y Asociaciones Civiles del Estado de Jalisco (Py. 012 SICATS). RESTO DE ESPE

| | Area solicitante | Vo.Bo. |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**Sistema DIF Jalisco**
AV. ALCALDE #1220, Col. COL. MIRAFLORES CP 44270, GUADALAJARA
JALISCO
Tel. 3030-3854 http://sistemadif.jalisco.gob.mx