



Dirección de Prestaciones Médicas.
Coordinación de Unidades Médicas de Alta Especialidad
UMAE, Hospital de Especialidades, CMNO.
"Lic. Ignacio García Téllez".
Departamento de Nutrición y Dietética.

Ref: 14A6031C/JNYD/22/0646/2026

Fecha: 17 de Septiembre de 2026

LIC. JORGE ARMANDO FAMOSO AVILA

Jefe de la Oficina de Adquisiciones

PRESENTE



Por este medio envío a Usted la Evaluación de las Muestras presentadas para la solicitud de cotización, para la adquisición de víveres **Pan Fresco**, licitante **PRODUCTORA DE PAN TLAQUEPAQUE, S.A. DE C.V.**, quien realizó la entrega de muestras el lunes 14 de Septiembre de 2026, a las 9:45 horas para el ejercicio fiscal 2026, perteneciente a la UMAE Hospital de Especialidades CMNO.

CLAVE	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD	RESULTADO
480 406 1200 01	PAN BLANCO	PZA 60 GR	PIEZA	SÍ CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS VIGENTE Y DE LA NOM-251-SSAI-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", PUBLICADA EN EL D.O.F. EL 01 DE MARZO DE 2010.
480 406 1600 01	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	PZA 40 ± 5 GR	PIEZA	SÍ CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS VIGENTE Y DE LA NOM-251-SSAI-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", PUBLICADA EN EL D.O.F. EL 01 DE MARZO DE 2010.

Anexo documento de acuse de las muestras recibidas presentado por el proveedor.

Quedo a la orden para cualquier aclaración.

Atentamente

"Solidaridad y Seguridad Social"



L.N. Lorena Vidrio Huerta

Subjefa Depto. de Nutrición y Dietética

Minutario





PRODUCTORA DE PAN TLAQUEPAQUE SA DE CV.

ROSILLO NO. 1282 JARDINES DE LA PAZ. TLAQUEPAQUE JAL. RFC.PPT 960924 K53

TEL 38 60 03 61

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCION DE PRESTACIONES MÉDICAS
UNIDAD DE ATENCION MÉDICA
COORDINACION DE UNIDADES MÉDICAS DE ALTA ESPECIALIDAD
U. M. A. E. HOSPITAL DE ESPECIALIDADES C. M. N. O.
DIRECCION ADMINISTRATIVA
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO

TLAQUEPAQUE JALISCO 14 DE SEPTIEMBRE 2026

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

ACUSE DE RECIBO DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS EN LA ADJUDICACION DIRECTA
NACIONAL No.

FECHA 14 SEPTIEMBRE 2026

SOLICITUD DE COTIZACION NO. SC-2026-00033143

NOMBRE DEL LICITANTE: PRODUCTORA DE PAN TLAQUEPAQUE SA DE CV

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: J JESUS CUEVAS ARGUELLES

ADQUISICION DE PAN FRESCO PARA CUBRIR EL RESTO DEL EJERCICIO 2026

SUBGRUPO Y CLAVE DE LA (S) MUESTRA (S) QUE PRESENTA:

PARA LA ADQUISICIÓN DE PAN FRESCO SIN IEPS

480 406 1200 01	PRESENTACIÓN
PAN BLANCO (60 GR), PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS: SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO 607 607 INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DE 15% AL 18 % MÁXIMO, PROTEÍNAS MÍNIMO 9%, GRASAS DE 1.5 A 2.0 %, TIEMPO DE ROTACIÓN DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFÍLICOS AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERÍSTICA (ELÍPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELÍPTICA SOLAMENTE MÁS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MÁS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERÍSTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ÁCIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS.	PZA 60 GR
480 406 1600 01	
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (40 GR), PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACIÓN DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCIÓN DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS. AGUA, SAL, AZÚCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFÉ CLARO. AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE. SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCIÓN.	PZA 40 ± 3 GR
 L.N. Minerva Vargas Torres Servicio de Nutrición Especialidades Mat.99147448 14/09/2026 9:45 hrs	
NOMBRE Y FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO QUE RECIBE LAS MUESTRAS	

