



ADMINISTRACIÓN

GABINETE DE BUEN GOBIERNO



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. DGAS-DC-006/2022 RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN.

JUNTA DE ACLARACIONES

ACTA PRIMERA

En la Ciudad de Monterrey, Capital del Estado de Nuevo León, siendo las 11:00 horas del día 04 de marzo del 2022, día y momento señalados en la Convocatoria de la presente licitación, encontrándose reunidos en la Sala de Juntas ubicada en calle Washington No. 713 Ote. Piso 9 (Edificio las Ventanas), entre calles Dr. José María Coss y Gral. Juan Zuazua, Col. Centro, Monterrey, Nuevo León, Cp. 64000, los suscritos LA C. LIC. PAOLA GABRIELA SERRANO RODRÍGUEZ, Directora de Concursos de la Dirección General de Adquisiciones y Servicios de la Secretaría de Administración, quien interviene conforme a lo establecido en el artículo 18 apartado A, fracción IV, 25 fracciones III, IV, V, transitorio tercero, décimo y demás relativos de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado de Nuevo León, en debida concordancia con lo dispuesto por los artículos 5 fracción IV inciso b), 24 fracción V y demás relativos del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, además con la presencia de los miembros integrantes del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Estatal; EL C. LIC. ULISES GONZÁLEZ HEREDIA, en representación de la Secretaría de Movilidad y Planeación Urbana; LA C. LIC. VERONICA ELIZABETH SANTANA TORRES, en representación de la Contraloría y Transparencia Gubernamental; LA C. C.P. ELVIRA GRISELDA RAMÍREZ MONTES, en representación de la Secretaría de Economía y LA LIC. DENISSE ARRAMBIDE MORALES, Secretario Técnico del Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Estatal, así como EL C. LIC. JUAN MANUEL HINOJOSA VON BORSTEL, Director de Adquisiciones y Servicios de la Dirección General de Adquisiciones y Servicios de la Secretaría de Administración, los representantes de la Unidad Requiriente de los servicios y los participantes de la Licitación, cuyas firmas se encuentran en esta acta; con fundamento en el artículo 34 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado, y artículos 72, 73 y demás relativos del Reglamento del ordenamiento legal anteriormente citado, se procede a iniciar el evento de la Junta de Aclaraciones relativa a la Licitación Pública Nacional Presencial No. DGAS-DC-006/2022 relativa a la Contratación del Servicio de Alimentación para el Organismo Público Descentralizado Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, de conformidad con lo establecido en la Convocatoria que contiene las Bases de la Licitación de referencia, presidiendo este acto LA C. LIC. PAOLA GABRIELA SERRANO RODRÍGUEZ, quien procede a dar inicio a la sesión de junta de aclaraciones con la lista de asistencia de los participantes.

Página 1 de 5





A continuación se procede a realizar las siguientes aclaraciones y precisiones a la Convocatoria que contiene las presentes Bases:

1. Se aclara y se precisa que a fin de que todos los participantes presenten su formato de cotización en igualdad de condiciones, se precisa la forma de presentación del mismo:

El costo de 1 -un servicio (desayuno, comida o cena) se multiplicará por 3, para definir el costo diario por comensal, este costo por comensal se multiplicará por la cantidad promedio diaria (máxima) de comensales (500) y posteriormente deberá multiplicar este monto por la vigencia del contrato que comprende del 1 de abril al 31 de diciembre de 2020 (274 días), a fin de determinar el importe total del contrato.

Preguntas presentadas por el participante ACOPIADORA COMERCIAL Y AGROINDUSTRIAL, S.A. DE C.V., las cuales se anexan a la presente Acta como parte integrante de la misma, procediendo a dar respuesta a las preguntas de referencia:

Relativa al Desayuno:

- 1.- Se refiere al producto alimenticio ya cocido.
- 2.- Es de 200 gramos (8 onzas).
- 3.- Se coloca una fuente (canasta) con las diversas opciones, para que el comensal vea y pueda elegir la opción que desea, pero el personal de servicio le sirve una, la elegida por el comensal.

Relativa a comida:

- 1.- El gramaje de referencia es con el producto ya cocido.
- 2.- La respuesta es que se le sirve al comensal una cucharada de 80 gramos de la opción elegida.

Relativo a la cena:

- 1.- El gramaje se refiere al producto ya cocido.
- 2.- La cucharada de servir será de 80 gramos.





Preguntas referentes a algunos incisos de la Ficha Técnica:

1.- Se coloca una canasta con diversas opciones, dependiendo del guiso a servir, el comensal elige el guiso y el personal de servicio le sirve la opción dependiendo del guiso elegido. Respecto a este rango de alimentos se observará lo siguiente: Si es pan, se sirve dos rebanadas o una pieza si es bolillo. Si son tortillas se elaboran paquetes de cinco piezas; y si son galletas, se sirven tres paquetes.

2.-Sí.

3.- Estas bebidas generalmente se sirven en jarras, que se colocan en las mesas del comedor, para que cada quien se sirva. Los vasos generalmente son de 300 ml, pero el tamaño dependerá de las vajillas de servicio que el Proveedor utilice para prestar el servicio. Generalmente se deberá atender el Refill, rellenando las jarras.

4.- Se ofrecerá en su envase original de 250 ó 300 ml. En este caso se ofrece una sola vez por comensal.

5.- Se servirán de manera individual a elección del comensal, de preferencia en envases individuales, presentaciones ya preparadas en el mercado; y se servirán en el desayuno y la cena. Se colocan a la vista para la elección del comensal y se le sirve por el personal de servicio.

6.- El gramaje recomendado es de 80 gramos tanto de queso cottage, como de frijoles.

7.- Las salsas deberán montarse en barra libre durante los tres horarios de alimentos.

8.- Se sirven de manera individual para cada comensal.

Limpieza:

1.- La respuesta es afirmativa, la fecha se les indicará oportunamente.

2.- La presentación del Menú se hará mensualmente, pero definido por semana.

Ficha técnica:

1.- Un servicio equivale a un horario de alimento, o sea, un tercio de alimentos es un servicio: desayuno, o comida, o cena.



2.- Apegarse a las aclaraciones y precisiones anteriormente señaladas.

Preguntas presentadas por el participante GRUPO D'GARZA EVENTOS Y ALIMENTOS, S.A. DE C.V., las cuales se anexan a la presente Acta como parte integrante de la misma, procediendo a dar respuesta a las preguntas de referencia:

1.- Sólo en el desayuno y en la cena.

2.- El nutriólogo debe permanecer de planta en la cocina y comedor.

3.- Es indistinto siempre y cuando se estampe firma autógrafa de preferencia con tinta de color azul.

Se les informa a los participantes lo siguiente:

1. Deberán presentar el día 11 de marzo del año en curso a las 11:00 hrs., los sobres que contengan las propuestas para el acto de Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas y Apertura de Propuestas Técnicas, solicitados en la Convocatoria que contiene las Bases de la Licitación, siguiéndose el procedimiento señalado en el párrafo quinto del artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado.

2. Se hace del conocimiento de los participantes que las respuestas y aclaraciones que dentro de la presente sesión modifiquen el contenido de las bases de la Licitación, serán obligatorias a partir de esta fecha, sirviendo la presente de notificación legal, en términos del artículo 33 del citado ordenamiento legal, en este mismo acto se entrega copia a las empresas participantes de la presente acta.

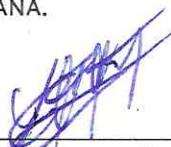
Para constancia y a fin de que surta los efectos legales que le son inherentes firman la presente quienes en el acto intervinieron.

POR EL COMITÉ DE ADQUISICIONES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL.

POR LA DIRECCIÓN DE CONCURSOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

  
LIC. PAOLA GABRIELA SERRANO RODRÍGUEZ.

POR LA SECRETARÍA DE MOVILIDAD Y PLANEACIÓN URBANA.

  
LIC. ULISES GONZÁLEZ HEREDIA.

Página 4 de 5





POR LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

C.P. ELVIRA GRISELDA RAMÍREZ MONTES.

SECRETARIO TÉCNICO DEL CÓMITE DE ADQUISICIONES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL.

LIC. DENISSE ARRAMBIDE MORALES.

UNIDAD REQUIRENTE.

POR LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD:

LIC. JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ GARCÍA.

POR LA CONTRALORÍA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL.

LIC. VERÓNICA ELIZABETH SANTANA TORRES.

POR LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

NO ASISTIÓ

LIC. JUAN MANUEL HINOJOSA VON BORSTEL.

UNIDAD REQUIRENTE.

POR LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD:

LIC. SERGIO HUMERTO ROMÁN ROBLES.

LISTA DE PARTICIPANTES

1.- COMEDORES INDUSTRIALES CUMBRES, S.A. DE C.V.  
C. JORGE ALBERTO MONTEMAYOR TREVIÑO.

*GERARDO MATOPOMAS VIGON*

2.- GRUPO D'GARZA EVENTOS Y ALIMENTOS, S.A. DE C.V.  
C. BERNARDO ARCADIO GARZA ESPINOSA.

3.- ACOPIADORA COMERCIAL Y AGROINDUSTRIAL, S.A. DE C.V.  
C. JOAQUÍN ÁLVAREZ ROCHA.

4.- CAFÉ BERSA, S. DE R. L. DE C.V.  
C. JUAN JÉSUS URRUTIA GARCÍA.

5.- SERVICIOS Y SUMINISTROS GENERALES 3G, S.A. DE C.V.  
C. SALOMÓN MATA RINCÓN.

Hoja de firmas perteneciente al Acta de Junta de Aclaraciones, relativa a la Licitación Pública Nacional Presencial No. DGAS-DC-006/2022 relativa a la Contratación del Servicio de Alimentación para el Organismo Público Descentralizado Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.





Acopiadora comercial

*Acansa*

**LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. DGAS-DC-006/2022 RELATIVA A LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO UNIVERSIDAD DE ALIMENTACION PARA EL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE SEGURIDAD DEL ESTADO DE NUEVO LEON**

**SOLICITUD DE ACLARACION**

PREGUNTAS QUE SE PRESENTAN PARA LA JUNTA DE ACLARACIONES DE FECHA 04 DE MARZO DEL AÑO EN CURSO, A LAS 11:00 HORAS, RELATIVAS, A LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO UNIVERSIDAD DE ALIMENTACION PARA EL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE SEGURIDAD DEL ESTADO DE NUEVO LEON.

**RELATIVO AL DESAYUNO:** (Página 2 de ficha técnica, Anexo 1)

1. Se menciona en PLATO FUERTE 1, 200 gr neto, esto se refiere a producto cocido o en crudo?.
2. Se menciona en PLATO FUERTE 2, 1 cucharada de servir o piezas completas, hay diferentes tamaños de cucharas de servicio, necesito confirmación de que la medida que solicitan es de 8 oz?.
3. Se menciona 3 opciones de galletas, siempre debemos presentar en montada en barra estas opciones o puede ser sólo 1 dependiendo del guisado presentado?.

**RELATIVO A COMIDA:** (Página 3 de ficha técnica, Anexo 1)

1. Se menciona en PLATO FUERTE 1 Y 2, 250 gr o 1 ½ cucharada para servir, esto se refiere a producto cocido o en crudo?.
2. Se menciona en GUARNICION 1,2 y 3, 1 cucharada de servir, hay diferentes tamaños de cucharas de servicio, necesito confirmación de que la medida que solicitan es de 3 oz o lo porción regular de 80-90 gr?

**RELATIVO A LA CENA:** (Página 4 de ficha técnica, Anexo 1)

1. Se menciona en PLATO FUERTE 1 Y 2, 200 gr o 1 ½ cucharada para servir, esto se refiere a producto cocido o en crudo?
2. Se menciona en GUARNICION 1,2 y 3, 1 cucharada de servir, hay diferentes tamaños de cucharas de servicio, necesito confirmación de que la medida que solicitan es de 3 oz o lo porción regular de 80-90 gr

TOPACIO #214, PARQUE 300, CP. 66368, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin]*

**COMPLEMENTOS Y ESPECIFICACIONES: (Página 5 de ficha técnica, Anexo 1)**

1. En el caso del inciso d) La variedad de tortillas de maíz, galletas saladas o habaneras, pan integral de caja, pan bolillo, se deberá presentar en barra libre montada diariamente?
2. En el caso del inciso e), La variedad de productos, se deberá presentar en barra libre montada diariamente?
3. En el caso del inciso f) La variedad de bebidas especificadas en los incisos i. ii. iii. iv. Se deberá montar en barra libre diariamente, y también aplicará el refill?
4. En el caso del inciso g) La variedad de leche, se deberá montar en barra libre diariamente, aplicará refill en vaso de 355 ml? O puede ser en presentación de 200 ml?
5. En el caso del inciso j) Toda la variedad enunciada de semillas deberá montarse en barra libre diariamente o dependerá del menú del día?
6. En el caso del inciso k) No se menciona el gramaje de queso cottage y frijoles, de igual forma no menciona si se deberá montar en barra libre diariamente.
7. En el caso del inciso m) No se menciona si la salsa roja y verde, deberá montarse en barra libre diariamente o también deberá ser en presentación individual original como lo es la mayonesa y la cátsup.
8. En el caso del inciso n) Las gelatinas bajas en azúcar de leche y agua, se deberán montar en barra de postres diariamente.

**LIMPIEZA: (Página 7 de ficha técnica, Anexo 1)**

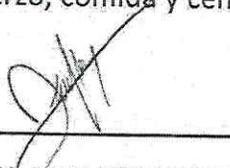
1. Podremos realizar visitar técnica para verificar el estado actual del equipo mayor y smallware del lugar.

Presentaremos el menú de 30 días o por número de semanas?

**FICHA TECNICA: (Página 2 de ficha técnica, FRACCION II SERVICIO PUNTO 3)**

Se entiende por servicio un platillo es decir (Almuerzo= 1 Servicio, Comida= 1 Servicio, Cena= 1 Servicio)?

En relación al formato de cotización deberá presentarse cotización en base a 1 Servicio o a los 3 acumulados (almuerzo, comida y cena)?.

  
\_\_\_\_\_  
**JOAQUIN ALVAREZ ROCHA**  
**REPRESENTANTE LEGAL**

*Handwritten notes and signatures in blue ink on the right side of the page, including a large signature at the top and several initials and marks below.*

Buenos días,

Tenemos 3 dudas sobre la licitación referente :

- 1.- ¿ La barra de cereales debe de estar a disposición del comensal durante los 3 turnos o solamente en el turno de día?
- 2.- ¿ La o el nutriólogo tienen que estar de planta en el comedor o su presencia física es intermitente?
- 3.- Respecto a los formatos de los puntos 6 y 7 que están adjuntos para nombre y firma de representante legal, ¿tienen que ser llenados a mano o en digital?

Gracias, saludos

--



*higiene - servicio - sabor*

**Luis Andrés Meléndez Schiaffino**

Ejecutivo de ventas

Of: 10 86 66 51 / Cel: 81 8681 3110

[www.grupodgarza.com](http://www.grupodgarza.com)

José Timoteo Rosales No. 4406 Col. Niño Artillero C.P. 64280, Mty. N.L.