

**ACTA DE DESIERTO****ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 02-2023-UNH/CS – PRIMERA CONVOCATORIA****CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION – COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA FILIAL ACOBAMBA.**

En la ciudad de Huancavelica a los 30 días del mes de marzo de 2023, en las inmediaciones de la Unidad de Logística de la Universidad Nacional de Huancavelica, a las 09:00 horas, se reunieron los miembros del comité de selección conformados mediante **Resolución N° 0147-2023-R-UNH de fecha 06 de marzo de 2023**, encargados de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de **Adjudicación Simplificada N° 02-2023-UNH/CS - PRIMERA CONVOCATORIA**, cuyo objeto de convocatoria es la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION – COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES CON BECA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA FILIAL ACOBAMBA**, verificándose para tal efecto el quórum correspondiente de acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento:

Dra. ANTONIETA DEL PILAR URIOL ALVA
Mtro HUGO TACCA ZARATE
Lic. Adm. RODOLFO ARIAS ENRIQUEZ

PRESIDENTE TITULAR
PRIMER MIEMBRO TITULAR
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

PRIMERO. - Que, de acuerdo al cronograma del procedimiento de selección, publicado en el sistema SEACE, corresponde verificar el registro de participantes para el presente proceso:

N°	Con Proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de Registro en el SEACE	Estado	Fecha de inscripción	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	10233632002	MUÑOZ MEDINA OLIVIA OLINDA	24/03/2023	Válido	24/03/2023	10233632002		
2	Proveedor con RUC	10438652614	PAUCAR LAUREANO KATTY NABEL	20/03/2023	Válido	20/03/2023	10438652614		
3	Proveedor con RUC	10710403207	BENITO HUAMAN MARISOL	24/03/2023	Válido	24/03/2023	10710403207		
4	Proveedor con RUC	10710403215	BENITO HUAMAN MARIBEL	20/03/2023	Válido	20/03/2023	10710403215		
5	Proveedor con RUC	10766831724	MAURICIO YPARRAGUIRRE ISABEL	20/03/2023	Válido	20/03/2023	10766831724		
6	Proveedor con RUC	20542513439	CRISANYR SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	18/03/2023	Válido	18/03/2023	20542513439		
7	Proveedor con RUC	20568320507	CONSORCIO E INVERSIONES SHALOM E.I.R.L.	18/03/2023	Válido	18/03/2023	20568320507		
8	Proveedor con RUC	20609045338	CARTER & HURTADO S.R.L.	18/03/2023	Válido	18/03/2023	20609045338		
9	Proveedor con RUC	20609574870	CEPROINT PERU S.A.C.	21/03/2023	Válido	21/03/2023	20609574870		

SEGUNDO: Acto seguido, se procede a verificar las propuestas que presentaron al procedimiento de selección electrónico conforme al cronograma establecido en las bases, cuyo detalle es el siguiente

N°	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado	Notas/Acciones
1	10710403207	BENITO HUAMAN MARISOL	28/03/2023	22:00:20	10710403207	28/03/2023	22:01:39	Enviado	Valido	

! registros encontrados, mostrando 'registro(s)' de 1 a 1. Página 1 / 1.



TERCERO: Se procede a verificar que las ofertas cuenten con los documentos de presentación obligatoria (ADMISION):

POSTORES	BENITO HUAMAN MARISOL
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI
Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	SI
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	SI
Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SI
Propuesta considerando el menú para 15 días, según formato de libre elección, con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (Carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo, exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por un nutricionista colegiado y habilitado.	NO
Copia de DNI de todo el personal	SI
Carta de compromiso de todo el personal clave debidamente firmado y con huella digital donde se compromete a prestar el servicio y atención de alimentos preparados para beca alimentaria Sede Central Huancavelica, según lo previsto en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección de acuerdo al Anexo N° 14.	SI
Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	SI
Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)	NO CORRESPONDE
Precio de la oferta (Anexo N° 6)	SI
ESTADO	NO ADMITIDO

Evaluación técnica de la Propuesta considerando el menú para 15 días, según formato de libre elección, con la dosificación en gramos (g) de los ingredientes y cálculo de macronutrientes en gramos (g) y Kilocalorías (Kcal) (Carbohidratos, proteínas y grasas) en base a las características del desayuno, almuerzo, exigidos en los términos de referencia, dicha programación variada de menús debe estar validada y firmada por un nutricionista colegiado y habilitado.

POSTOR 1: BENITO HUAMAN MARISOL

En este primer punto se realizó la evaluación de los Requerimientos nutricionales, distribución del VCT según % de macronutrientes, distribución del VCT según kilocalorías de macronutrientes, distribución del VCT en gramos según macronutrientes, dosificación de insumos y características técnicas del menú.

Evaluación detallada de las programaciones de menú y se encontró las siguientes inconsistencias, las cuales técnicamente indica un INCUMPLIMIENTO de los valores solicitados en los TDR.



- **PROGRAMACION DE MENU N° 3. ALMUERZO:** Sopa de verduras con menudencia, arroz, pollo a la olla, mazamorra morada, refresco de cocona y zarza criolla; aporta 1204.24 kcal, el cual no cumple las distribuciones calóricas según TDR, es decir está por encima de las calorías mínimas y máximas establecidas de 1080 y 1120 kcal para el almuerzo. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 4. DESAYUNO:** Avena con pan, arroz graneado, guiso de olluco con carne de pollo; aporta 714.57 kcal. El cual no cumple las calorías mínimas exigidas para el desayuno según TDR de 945 a 980 kcal. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 6. ALMUERZO:** Aguadito con menudencia de pollo, arroz arvejas partidas con pollo a la olla, ensalada de lechuga y cebolla, infusión y piña en tajada; 1114.4 kcal, de los cuáles la distribución porcentual de la grasa del menú propuesto cubre solo el 24.3%, este valor es inferior a los valores mínimos de 25 al 30% del VCT según el TDR. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 7. DESAYUNO:** Maca, pan con aceituna, arroz, guiso de coliflor con carne de res; aporta 717.43 kcal. El cual no cumple las calorías mínimas para el desayuno según TDR, el mismo que debe encontrarse entre 945 a 980 kcal. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).** **ALMUERZO:** Sopa de fideos con menudencia, arroz, pollo frito al maní con pasa, zarza criolla con pimienta, infusión y granadilla; aporta 1105.4 kcal, de los cuáles la cantidad de proteínas que aporta el almuerzo propuesto es de 43.7 gramos, el cual según el TDR es muy alto, es decir la distribución en gramos debe oscilar entre 27.0 a 42.0 gramos como máximo respectivamente, por consiguiente, la distribución porcentual del VCT de proteína es superior a los valores de 10 al 15%. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 9. DESAYUNO:** Soya, pan con mantequilla, arroz, ají de gallina; aporta 944.5 kcal, de los cuales la cantidad de proteínas que aporta el desayuno es de 39.6 gramos, el cual según el TDR es muy alto, es decir la distribución en gramos debe oscilar entre 23.6 a 36.8 gramos como máximo respectivamente, por consiguiente, la distribución porcentual del VCT de proteína es superior a los valores de 10 al 15%. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 10. DESAYUNO:** Quinoa con piña, pan con jamonada, arroz, guiso de brócoli con pollo; aporta 975.5 kcal, de los cuales la cantidad de proteínas que aporta el desayuno propuesto es de 39.4 gramos, el cual según el TDR es muy alto, es decir la distribución en gramos debe oscilar entre 23.6 a 36.8 gramos respectivamente, por consiguiente, la distribución porcentual del VCT de proteína es superior a los valores de 10 al 15%. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).** **ALMUERZO:** Sopa de sustancia con menudencia de pollo, arroz, pollo al sillao con pallares, ensalada de pepinillo con, infusión y durazno; aporta 1167.0 kcal, el cual no cumple las distribuciones calóricas según TDR, es decir está por encima de las calorías mínimas y máximas establecidas de 1080 y 1120 kcal para el almuerzo. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**



- **PROGRAMACION DE MENU N°11. ALMUERZO:** Chupe verde con queso, arroz, adobo de cerdo con garbanzo, zarza, infusión de hierba buena y plátano; aporta 1135.1 kcal, el cual no cumple las distribuciones calóricas según TDR, es decir está por encima de las calorías mínimas y máximas establecidas de 1080 y 1120 kcal para el almuerzo. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**
- **PROGRAMACION DE MENU N° 13. DESAYUNO:** Quinoa con pan, arroz graneado, picante de brócoli con carne de pollo; aporta 724.11 kcal, el cual no cumple las calorías mínimas para el desayuno según TDR de 945 a 980 kcal. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).** **ALMUERZO:** Sopa de verduras con menudencia, arroz, pollo al horno con yuca sancochada, infusión de muña, manzana y encurtido de nabo; aporta 1218.68 kcal, el cual no cumple las distribuciones calóricas según TDR, es decir está por encima de las calorías mínimas y máximas establecidas de 1080 y 1120 kcal para el almuerzo. **(Bases de concurso público, 5.1.3. Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos y 5.1.3.1. Requerimiento nutricional).**

CONCLUSIÓN. El 53.3% de los 15 días de programación de menús no cumplen con las especificaciones técnicas mínimas según el TDR durante la formulación de menús propuestos.

CUARTO: Por las consideraciones arriba descritas el Comité de Selección **DECLARA** al **POSTOR 1: BENITO HUAMAN MARISOL, NO ADMITIDO.**

Finalmente siendo las **12:15 horas** del mismo día, mes y año el Comité de selección por unanimidad, decide **DECLARAR DESIERTO** el procedimiento de selección, en cumplimiento con el numeral 65.1 del artículo 65 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, por no existir ninguna oferta valida.



Dra. ANTONIETA DEL PILAR URIOL ALVA
Presidente (T)



Mtro. HUGO TACCA ZARATE
Miembro (T)



Lic. Adm. RODOLFO ARIAS ENRIQUEZ
Miembro (T)