

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

ACTA DE APERTURA, ADMISIBILIDAD, EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO

En la Municipalidad Distrital de Pueblo Nuevo, siendo las 10:30 horas, del día 22 de febrero del año 2023, en la Oficina de Logística y Patrimonio, el encargado del Órgano Encargado de Contrataciones a cargo del presente Procedimiento de Selección, con la finalidad de realizar el Acto de apertura, admisión, evaluación de ofertas, calificación y otorgamiento de la buena pro de las ofertas presentadas para el Procedimiento de Adjudicación Simplificada N°01-2023-MDPN/OEC – Primera Convocatoria, cuyo objeto es **CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES denominado "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO PARA EL AÑO 2023"**

Para tal efecto mediante carta se ha invitado a la Sra. Lucia del Milagro Manay Siaden para que participe en calidad de veedora en el siguiente proceso.

ITEM I: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA.

Para tal efecto se cuenta con el expediente de contratación y revisa los factores para la admisibilidad, evaluación de ofertas técnicas y económicas y requisitos de calificación contenidas en las bases integradas del procedimiento de selección, el mismo que es revisado por cada uno de los integrantes.

Acto seguido se toma conocimiento que han registrado su participación la siguiente empresa:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	20603772530	GRUPO CEREGRAL- CP EIRL	17/02/2023	Válido		17/02/2023	20603772530	 
2	Proveedor con RUC	20606196670	CONGEPU M & B S.A.C.	15/02/2023	Válido		15/02/2023	20606196670	 

2 registros encontrados, mostrando 2 registro(s), de 1 a 2. Página 1 / 1.

1. VERIFICACIÓN DE POSTORES QUE REGISTRARON SUS OFERTAS:

En el presente acto, el Comité de Selección deja constancia que, de la revisión de la ficha de selección en el SEACE, se advierte que se han registrado una (01) oferta electrónica:

Nro.	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
1	20603772530	GRUPO CEREGRAL- CP EIRL	21/02/2023	17:27:21	20603772530	21/02/2023	17:29:05	Enviado	Valido

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

Acto seguido se verifica los documentos de admisibilidad, de conformidad con las bases integradas del procedimiento de selección. De no cumplir con lo requerido la oferta se considera no admitida.

Documentos de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor (Anexo N°1)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto. En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda. En el caso de consorcios, este documento debe



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N°2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N°3)
- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

- *El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- g) Documentación vinculada al cumplimiento de las características que acredita el cumplimiento de el numeral 3.1. Especificaciones Técnicas en el que se indica lo exigido:
 - 1. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización y Limpieza y desinfección de reservorio de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Asimismo, deberá presentar copia de la resolución Directoral y constancia de operatividad que autoriza a la empresa de saneamiento para realizar las actividades de desinsectación, desinfección y desratización
 - 2. Declaración Jurada para acreditar las características Físico Químicas del producto solicitado, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas en el Capítulo III, asimismo, en dicha Declaración Jurada deberá consignar el número de registro sanitario, el lote y la vida útil que se menciona en el registro sanitario.
 - 3. Declaración Jurada para acreditar las características Microbiológicas del producto solicitado, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas en el Capítulo III, asimismo, en dicha Declaración Jurada deberá consignar el número de registro sanitario, el lote y la vida útil que se menciona en el registro sanitario.
 - 4. Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), indicando además los productos usados para cumplir con los micronutrientes, en concordancia con el Artículo 5° de la Ley N° 27470, modificado por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.
 - 5. Copia del Certificado Oficial de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado por el INACAL, deberá estar referido a la línea de producción del producto objeto del proceso, con una antigüedad no mayor a 180 días.
 - 6. Copia del Certificado Oficial de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado por el INACAL-DA, deberá estar referido a la línea de producción del producto objeto del proceso, con una antigüedad no mayor a 180 días.
 - 7. Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad
- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

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)

- k) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

El precio que ofrece el postor GRUPO CEREGRAL – CP EIRL es de S/. 121,040.00 y el que se cuenta como valor estimado es de S/. 120,284.00 existiendo una diferencia de S/. 756.00; por lo que se suspende el acto de admisibilidad y solicitar la correspondiente Certificación Presupuestal por el monto de la diferencia de acuerdo artículo 68 numeral 68.3 del Decreto Supremo N°344-2018-EF

Con fecha 28.02.2023 siendo las 8:30 reinicia el proceso de admisión, contando para ello Memorandum N°062-2023-GPP-MDPN-F el mismo que contiene la Certificación de Crédito Presupuestario N°062 por el monto de S/.756.00

2.- ADMISIBILIDAD DE LA OFERTAS

ITEM I: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA

N°	POSTORES	Representación	Documentos de presentación obligatoria							Requisitos de Admisibilidad	Estado
			ANEXOS/REQUISITOS								
			N° 1	N° 2	N° 3	Registro Sanitario	Plan HAC CP	Documentación vinculada a características (3.1) 1,2,3,4,5,6,7	N° 6		
1	GRUPO CEREGRAL – CP EIRL	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	ADMITIDA

(NC) No Cumple; (NA) No Aplica; (SI) Presenta y cumple

3.- FACTORES DE EVALUACION

ITEM I: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6),	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i= Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i =Precio i O _m = Precio de la oferta más baja

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA
CONVOCATORIA

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
	PMP=Puntaje máximo del precio 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 50 puntos
------------------------	-----------------

B. VALORES NUTRICIONALES

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>10 puntos</p> <p>Producto: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA.</p> <p>Parámetro N° 1: Proteínas (g/100g o %)</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>De 14.50 a mas</td> <td style="text-align: right;">5 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 14.01 hasta 14.49</td> <td style="text-align: right;">3 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 13.30 hasta 14.00</td> <td style="text-align: right;">2 puntos</td> </tr> </table> <p>Parámetro N° 2: Energía (kcal/100g)</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>De 365.01 a más =</td> <td style="text-align: right;">5 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 363.01 hasta 365.00=</td> <td style="text-align: right;">3 puntos</td> </tr> <tr> <td>de 362.38 hasta 363.00 =</td> <td style="text-align: right;">2 puntos</td> </tr> </table>	De 14.50 a mas	5 puntos	De 14.01 hasta 14.49	3 puntos	De 13.30 hasta 14.00	2 puntos	De 365.01 a más =	5 puntos	De 363.01 hasta 365.00=	3 puntos	de 362.38 hasta 363.00 =	2 puntos
De 14.50 a mas	5 puntos												
De 14.01 hasta 14.49	3 puntos												
De 13.30 hasta 14.00	2 puntos												
De 365.01 a más =	5 puntos												
De 363.01 hasta 365.00=	3 puntos												
de 362.38 hasta 363.00 =	2 puntos												

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>a) Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado por el INACAL</p> <p>b) Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad</p> <p>c) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de acuerdo a la R.M. N° 449-2006-MINSA, D.S. N° 007-98/SA, D.S. N° 038-2014-SA y CXC 1-1969, Revisado 2020. Principios Generales de Higiene de los alimentos,</p>	<p>30 puntos)</p> <p>(Máximo 30 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la a) <u>Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fabrica, almacenes y transporte</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Igual a 100.00%:</td> <td style="text-align: right;">10 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 95.01% hasta 99.99%:</td> <td style="text-align: right;">5 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 90.00% hasta 95.00%:</td> <td style="text-align: right;">3 puntos</td> </tr> </table> <p>Parámetro de cumplimiento de la b) <u>Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Igual a 100.00%:</td> <td style="text-align: right;">10 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 95.01% hasta 99.99%:</td> <td style="text-align: right;">5 puntos</td> </tr> <tr> <td>De 90.00% hasta 95.00%:</td> <td style="text-align: right;">3 puntos</td> </tr> </table>	Igual a 100.00%:	10 puntos	De 95.01% hasta 99.99%:	5 puntos	De 90.00% hasta 95.00%:	3 puntos	Igual a 100.00%:	10 puntos	De 95.01% hasta 99.99%:	5 puntos	De 90.00% hasta 95.00%:	3 puntos
Igual a 100.00%:	10 puntos												
De 95.01% hasta 99.99%:	5 puntos												
De 90.00% hasta 95.00%:	3 puntos												
Igual a 100.00%:	10 puntos												
De 95.01% hasta 99.99%:	5 puntos												
De 90.00% hasta 95.00%:	3 puntos												

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
 FERREÑANA
 Tec. Comp. Luzmila Pineda Manay Siaden
 JEFE UNIDAD PROGRAMA BEL VASO DE LECHE
 Y ASISTENCIA ALIMENTARIA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 50 puntos
<p>debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia Simple de los Certificados de Inspección Oficial, expedidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA</p>	<p>Parámetro de cumplimiento de la c) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta</p> <p>Igual a 100.00%: 10 puntos De 95.01% hasta 99.99%: 5 puntos De 90.00% hasta 95.00%: 3 Ptos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p style="text-align: center;">5 puntos</p> <p>De (96.03%) hasta (100.00%) 5 puntos De (90.01%) hasta (96.02%) 3 puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹ se aceptará certificaciones emitidos por organismos o laboratorios competentes</p>	<p style="text-align: center;">5 puntos</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 99.01 hasta 100.00: 5 puntos De 95.01 hasta 99.00: 3 puntos De 90.00 hasta 95.00: 2 puntos</p>

Luego, de la revisión de las ofertas admitidas y calificadas, se procede a realizar la evaluación a las ofertas admitidas a fin de otorgar el puntaje respectivo de conformidad con lo establecido en el capítulo IV de la sección específica de las bases integradas, obteniendo el siguiente resultado:

EVALUACION DE OFERTAS

¹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apcc-pac.org/>).

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
 FERRYNAYE

 Tec. Comp. Lucia Ferrynaye
 JEFE UNIDAD PROGRAMA DEL VASO DE LECHE Y ASISTENCIA ALIMENTARIA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2023-MDPN-F/OEC – PRIMERA
CONVOCATORIA

ITEM I: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA

N°	POSTOR	PRECIO OFERTADO	Puntaje Oferta económica	Valores Nutricionales	Condiciones del procesamiento-Inspección Buenas Prácticas	Condiciones del procesamiento-Inspección y Evaluac. Técnico Productivo	Condiciones del procesamiento-Inspección Oficial del sistema HACCP	Porcentaje de componentes nacionales	Preferencia de los consumidores (*)	Bonificación Mype	TOTAL PUNTAJE
1	GRUPO CEREGRAL – CP EIRL	S/. 121,040.00	50.00 ptos.	10.00 Ptos	10.00 ptos	10.00 ptos	10.00 ptos	5.00 ptos	0.00 ptos	4.75 ptos	99.75 ptos.

(*) Se llevo a cabo la degustación para la aplicación del presente factor de evaluación, pero este no fue remitido formalmente por la empresa G & G LABS, de acuerdo a Informe de la encargada de la Unidad de Programa del Vaso de Leche y Asistencia Alimentaria.

4.- REQUISITOS DE CALIFICACION

ITEM I: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA CON HARINA DE CHOCLO SEMILLAS DE GIRASOL CON PROTEINA AISLADA DE SOYA OMEGA 3 Y 6 CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CLAVO DE OLOR Y CANELA

N°	POSTORES	CALIFICACION: HABILITACION	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	CALIFICACION
1	GRUPO CEREGRAL – CP EIRL	SI CUMPLE	SI CUMPLE S/. 340,588.80	CALIFICADO

Los miembros del comité por unanimidad aprueban los resultados, siendo las 10:10 del mismo día, mes y año, procediendo a firmar en señal de conformidad.



VICENTE SANCHEZ TUMES
 Órgano Encargado Contrataciones
 Responsable



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUEBLO NUEVO
 FERREÑAFE
 Tec. Comp. Lucia Manay Siaden
 JEFE UNIDAD PROGRAMA DEL VASO DE LECHE
 Y ASISTENCIA ALIMENTARIA

LUCIA MANAY SIADEN
 Unidad Programa Vaso de leche
 Veedora