

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS  
YURIMAGUAS**

**BASES ADMINISTRATIVAS**

**“REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA”  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN  
ALIMENTARIA (PCA), DE LA MPAA, DEL AÑO  
FISCAL 2025**

**LEY 27767 “LEY DEL PROGRAMA NACIONAL  
COMPLEMENTARIO DE ASISTENCIA  
ALIMENTARIA”**

Comisión de Adquisiciones del Programa de Complementación Alimentaria  
MPAA  
Yurimaguas, febrero 2025

## 1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Alto Amazonas  
RUC N.º : 20177662446  
Dirección : Plaza de Armas N.º 112-114 Yurimaguas, Provincia de Alto Amazonas,  
Región Loreto.

## 2. OBJETO

El presente Proceso de Selección tiene por objeto convocar a los pequeños productores agrícolas individuales y/o organizados, pequeños productores avícolas individuales u organizados de la Provincia de Alto Amazonas; para el suministro de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria en las modalidades de Comedores Populares, Hogares-Albergues, Personas en Riesgo que ejecuta la Municipalidad de Alto Amazonas, año fiscal 2025 de acuerdo a las características de calidad establecidas en las especificaciones técnicas adjuntas.

Los productos adquirir son:

NOMBRE DEL ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ARROZ SUPERIOR	Kilo	52,187
FRIJOL DE LA REGIÓN	Kilo	8,650
POLLO VIVO	Kilo	11,932

## 3. BASE LEGAL

- Ley N° 27767. Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria y su reglamento - D.S. N°-002 -2004-MIMDES.
- Ley N° 27972. Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del sector público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento aprobado mediante D.S N° 350 -2015-EF.

## 4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Anexos 01, 02 y 03

## 5. VALOR - ESTIMADO - REFERENCIAL

ITEM	ARTICULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR REFERENCIAL
I	ARROZ SUPERIOR	kilo	52,187	4.62	241,103.94
II	FRIJOL DE LA REGIÓN (Chiclayo, Panamito)	Kilo	8,650	12.00	103,800
III	POLLO VIVO	Kilo	11,932	15.10	180,173.2

NOTA: Se descalifican las propuestas económicas que sean superiores al valor estimado (referencial) por ítem.

## 6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO.

Recursos Ordinarios.

## 7. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICION

ETAPA	FECHA INICIO	FECHA FINAL
Convocatoria (9 días hábiles)	17/02/2025	27/02/2025
Entrega de Bases y Registro de Participantes (Presencial) (9 días hábiles) Oficina de la Gerencia de Programas Sociales y Desarrollo Humano de la Municipalidad Provincial de Alto Amazonas, calle José Riera N°119,	17/02/2025	27/02/2025
Presentación de Consultas (2 días hábiles) oficina de trámite documentario de la MPAA- Plaza de Armas 112-114-Yurimaguas	17/02/2025	18/02/2025
Absolución de Consultas A través del periódico mural de la división de Programa de Complementación Alimentaria, ubicado en la calle José Riera N° 119, la página web de la entidad y a través del SEACE (página web del OSCE	19/02/2025	19/02/2025
Presentación, Recepción y apertura de Propuesta (presencial-acto público) Sala de prensa de estadio Municipal Ricardo Cruzalegui Rojas	28/02/2025 10:00 AM	28/02/2025
Evaluación de propuesta técnica y económica Otorgamiento y Publicación de la Buena Pro Acto Publico	28/02/2025 10:30 AM	28/02/2025

### a. Convocatoria.

El aviso de convocatoria será difundido a través de los medios de comunicación locales (radioemisoras y/o canales de TV), de mayor sintonía en el ámbito de la Provincia de Alto Amazonas, así mismo se publicará en lugares visibles de las oficinas de la Agencia Agraria de Alto Amazonas, Gerencia Subregional de Alto Amazonas, así como en los Comités de Productores Agrícolas.

## 8. CARACTERISTICAS DE LOS POSTORES

- a. Podrán intervenir como ofertantes pequeños agricultores de arroz y/o frijol, y pequeños productores avícolas del ámbito de la Provincia de Alto Amazonas en forma individual, agrupada o a través de sus organizaciones de Base o empresas de productores.
- b. La condición de pequeño agricultor o productor pecuario deberá ser acreditada mediante Constancia de Productores emitida por la Agencia Agraria correspondiente, con vigencia no mayor de tres meses debiendo poseer un mínimo de 01 Ha para los productores agrícolas.
- c. No se permitirá la participación de un mismo agricultor o avicultor en más de un nivel de organización, es decir en forma individual y agrupada al mismo tiempo, bajo sanción de ser descalificado.

- d. Los que participen en el presente proceso de adquisición no deben tener juicios pendientes con el Estado.
- e. El volumen que oferte cada pequeño agricultor será de hasta 10 TM para agricultores/productores de arroz y 02 TM para agricultores de frijol.
- f. El representante de la agrupación u organización en el proceso, debe acreditar ser productor del producto que oferta
- g. Deberá estar habilitado para contratar con el estado, conforme a lo señalado en la letra (b).

#### 9. CONDICIONES DE SUMINISTROS.

- a. El producto a suministrarse deberá cumplir con las Fichas técnicas establecidas en las Bases Administrativas (Anexos: 01 ,02 y 03).
- b. El producto (arroz superior, frijol de la región) se entregará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Alto Amazonas, cito en la calle Iquitos 1ra cuadra S/N Estadio Municipal, previa comunicación de entrega a la División de Asistencia y Seguridad Alimentaria-MPAA.
- c. El producto Pollo Vivo se entregará en cada centro de atención de acuerdo a la especificación técnica anexada.
- d. El producto se entregará de acuerdo con los requisitos de cada producto establecidos en las Fichas técnicas correspondientes (Anexos: 01, 02 y 03).
- e. Al entregar el producto se deberá presentar el certificado o documento de calidad, expedida por el Ministerio de Salud.
- f. La Municipalidad Provincial a través del programa de complementación alimentaria (PCA), se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el agricultor o productor deberá asegurarse de entregar el producto en óptimas condiciones.

#### 10. DE LA DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.

Las ofertas serán presentadas en original y copia en sobres cerrados debidamente foliados en todas las caras (a excepción de aquellas que se encuentren en blanco) en original y copia.

Las propuestas se presentarán en dos sobres cerrados y estarán dirigidas a la Comisión de Adquisiciones conforme al siguiente cuadro:

Señores MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS Att.: Comisión de adquisiciones de los PCA
--

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA-primera convocatoria**

Objeto del proceso: Adquisición de alimentos para los Programas de Complementación alimentaria-PCA de la MPAA-año fiscal 2025

ALIMENTO:

SOBRE N°01 PROPUESTA TÉCNICA  
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Señores  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS  
Att.: Comisión de adquisiciones de los PCA

**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA-primera convocatoria**

Objeto del proceso: Adquisición de alimentos para los Programas de Complementación alimentaria-PCA de la MPAA-año fiscal 2025

ALIMENTO:

SOBRE N°02 PROPUESTA ECONÓMICA  
NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Las propuestas tendrán los siguientes documentos.

**10.1 SOBRE N° 01: CREDENCIAL Y PROPUESTA TÉCNICA**

**A. PROPUESTA INDIVIDUAL**

- Carta de presentación, según formato 01.
- Declaración Jurada del agricultor, avicultor, según formato 02.
- DJ de fiel cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto, según formato 03.
- Copia fotostática del documento de identidad vigente.
- Constancia original o copia fotostática legalizada de acreditación como pequeño agricultor/productor de arroz y frijón; constancia de productor pecuario según sea el caso expedido por la Agencia Agraria de Alto Amazonas.
- Copia Fotostática simple del RUC debe estar habido y activo.
- Copia simple de la inscripción de Registro Nacional de Proveedores de bienes.
- Copia de la licencia de funcionamiento del local de expendio de pollo vivo.
- Copia del certificado de fumigación y desinfección del local.
- Copia de la inspección sanitaria y copia del carnet sanitario de los operarios actualizados

**B. PROPUESTA DE ORGANIZACIONES DE BASE O EMPRESAS DE PRODUCTORES**

- Carta de presentación suscrita por el representante de la organización de base o empresa de productores, según formato 01.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal, según formato 02.

- 
- Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto, según formato 03.
  - Copia Fotostática simple del RUC de la organización de base o empresa de productores, debe estar habido y activo.
  - Relación de agricultores o avicultores integrantes de la organización de base o empresa de productores, con indicación del volumen ofertado debidamente firmado por cada uno de ellos.
  - Padrón actualizado de los miembros de la organización de base o empresa de productores, con la firma y documento de identidad vigente de cada uno de ellos.
  - Copia Fotostática simple del literal de dominio o fichas registrales expedida por la Oficina de Registros Públicos, vigente a la fecha.
  - Constancia original o copia fotostática legalizada de cada uno de los agricultores o avicultores integrantes de la agrupación, expedido por la Agencia Agraria de Alto Amazonas que los acredite como pequeños agricultores de arroz y/o frijol o productor pecuario vigente a la fecha.
  - Carta Poder Notarial otorgada por los agricultores o avicultores a su representante; en los lugares en que no exista Notario, ante el Juez de Paz. El citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta, representación en el Acto Público y suscripción del contrato.
  - Copia simple de la inscripción de Registro Nacional de Proveedores de bienes.
  - Copia de la licencia de funcionamiento del local de expendio de pollo vivo.
  - Copia del certificado de fumigación y desinfección del local.
  - Copia de la inspección sanitaria y copia del carnet sanitario de los operarios actualizados

**NOTA: No se aceptarán documentos con enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados del proceso.**

## **10.2 SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA**

Deberá contener la carta propuesta económica suscrita por el productor, representante de la agrupación o representante legal, según sea el caso, con indicación siguiente:

- Cantidad en kg
- Precio de venta del producto a todo costo (incluye flete, seguro, certificados, impuestos de ley, estiba, desestiba), hasta su recepción final en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Alto Amazonas, o en los centros de atención establecidos, según sea el producto; hasta un máximo de dos decimales.

## **11. RECEPCIÓN DE LAS PROPUESTAS**

**Se realizará en acto público, con la presencia de un Notario Público.**

- Para la presentación de la documentación e información solicitada en los sobres N°.01 y N°.02 se deberán seguir estrictamente el ordenamiento propuesto y foliadas en un fólder e independizando cada ítem debidamente identificado.

**El procedimiento de apertura de sobres se realizará en dos actos:**

- El comité de adquisición encargado del proceso de selección, procederá a la recepción de las propuestas técnicas y económicas (sobres No 1 y No.2) en la fecha y hora señalada en el calendario de la convocatoria del proceso de selección.
- El comité de adquisición procederá a abrir los sobres en acto público y procederá a evaluar las propuestas técnicas (sobre No.1) comprobando que los documentos presentados sean los solicitados por la presente base, cualquier omisión a las mismas será motivo de descalificación inmediata.
- Una vez determinada la conformidad de la documentación entregada por los postores (sobre No.1) se pasará a la evaluación de la propuesta económica y el respectivo OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.

**12. FIRMA DE CONTRATOS.**

El o los postores que obtengan la adjudicación tendrán un plazo de cinco (05) días hábiles para la firma respectiva de los contratos, a partir de la fecha de la adjudicación.

**13. PLAZO DE ENTREGA.**

La entrega del o los productos se hará de acuerdo a los siguientes cuadros:

ALIMENTOS		Fechas de entrega			TOTALES
NOMBRE	PRESENTACION	inmediato a la firma de contrato	20/06/2025	20/09/2025	
ARROZ SUPERIOR	SACOS X 50 KG	10,000	18,000	24,187	52,187
FREJOL DE LA REGION	SACOS X 50 KG	1,650	3,000	4,000	8,650

**ALIMENTO: POLLO VIVO**

FECHAS DE ENTREGA	DE	POLLO VIVO KG
01 al 05/03/2025		951.04
01 al 05/04/2025		1,151.04
01 al 05/05/2025		1,151.04
01 al 05/06/2025		1,151.04
01 al 05/07/2025		1,151.04
01 al 05/08/2025		1,151.04
01 al 05/09/2025		1,151.04
01 al 05/10/2025		1,151.04
01 al 05/11/20245		1,151.04
01 al 05/12/2025		1,151.04

20 AL 24 /12/2025	621.60
<b>TOTAL</b>	<b>11,932</b>

#### **14. PENALIDADES**

Las sanciones y penalidades se harán según lo establecido por el Título IV Ejecución Contractual, Capítulo III, Incumplimiento del Contrato, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF.

#### **15. FORMA DE PAGO**

El pago se efectuará de acuerdo al art. 149 de Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado y de acuerdo a las trasferencias que realiza el MEF, en el área de Caja de la Municipalidad Provincial de Alto Amazonas.

Deberán presentar los siguientes documentos:

- Acta de Recepción en almacén o en los centros de atención debidamente visada por el funcionario responsable.
- Conformidad del servicio
- Guía de remisión.
- certificado de calidad.
- Copia del contrato.

#### **16. ANEXOS (Fichas Técnicas, Formatos y Proforma del Contrato)**

FORMATO N° 01

CARTA DE PRESENTACIÓN (MODELO)

Fecha .....

**SEÑORES**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**  
Presente. -

Me dirijo a Ustedes con la finalidad de presentarles al Sr. (a) (Srta.) (.....), identificado con DNI N° ..... para que en representación de ....., haga entrega de los Sobres N° 01 y 02 correspondiente a nuestras propuestas para el Procedimiento de selección, **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA –Primera Convocatoria, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MPAA, DEL AÑO FISCAL 2025**, de acuerdo a lo establecido en sus Bases Administrativas.

Asimismo, como (titular, representante legal, etc) de ..... (indicar el nombre o razón social), **DECLARO BAJO JURAMENTO** que los datos que a continuación se detallan, se sujetan a la verdad y se hace en cumplimiento a lo establecido en el **Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, y la LEY 27767.**

**Nombre o Razón Social** :  
.....  
**RUC N°.** :  
.....  
**Domicilio Real de la Empresa** :  
.....  
**Nombre del Representante Legal** :  
.....  
**DNI N°** :  
.....  
**N° de Inscr. en Reg. Públicos** :  
.....

Del mismo modo, declaro de manera expresa que nos sometemos libre y voluntariamente a las bases administrativas del presente proceso, acatando las disposiciones que se dicten durante el desarrollo del mismo.

En espera que nuestra propuesta sea aceptada, quedamos de ustedes.

Atentamente,

Firma y Sello del Representante  
Legal del Postor

FORMATO N° 02

DECLARACIÓN JURADA (MODELO)

Fecha .....

**SEÑORES**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**  
Presente.-

De nuestra consideración:

Con relación al Procedimiento de selección, **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA –Primera Convocatoria, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), DE LA MPAA, DEL AÑO FISCAL 2025,** convocada por Ustedes, concordante con lo dispuesto por las Bases Administrativas como representante legal de ..... (indicar el nombre o razón social de la empresa), **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

- a. No tener impedimento para participar en el proceso de Selección ni para contratar con el Estado, conforme al Art. 10º de la Ley.
- b. Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- c. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presentamos para efectos del proceso.
- d. Me comprometo a mantener nuestra oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecido con la Buena Pro; y
- e. Conocer las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General y demás disposiciones complementarias y modificatorias.

Atentamente,

Firma y Sello del representante  
Legal del Postor

**FORMATO N° 03**

**DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO (MODELO)**

Fecha.....

**SEÑORES**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS**  
**COMISIÓN DE ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**  
Presente. -

De nuestra consideración:

Por la presente, el abajo firmante declara **BAJO JURAMENTO** el **FIEL CUMPLIMIENTO** de las características expresadas en las especificaciones técnicas del Producto....., que obran en las Bases Administrativas del Procedimiento de selección, **REGIMEN ESPECIAL N° 001-2025-MPAA-PCA/CA –Primera Convocatoria, ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), DE LA MPAA, DEL AÑO FISCAL 2025**, objeto del presente proceso.

Atentamente,

Firma y Sello del representante  
Legal del Postor

## ANEXO 01

### ARROZ SUPERIOR

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

**Denominación del bien:** ARROZ PILADO SUPERIOR

**Denominación técnica:** *Oryza sativa L*

**Tipo de alimentos:** No Perecibles

**Grupo de alimentos:** Cereales y derivados

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**Descripción General:** Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa L.*, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).

#### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### a) CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a la longitud el grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:

**Clasificación**

- Clase: Largo, Mediano, Corto o Mezclado.
- Grado de calidad: Extra, Superior, Corriente, Popular.

Durante el presente proceso solo se adquirirá Arroz Pilado de calidad "Superior".

##### b) REQUISITOS

###### i) Atributos del bien

El Arroz Pilado Superior deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de ñelén y polvillo. (Ref.: NTP 205.011:2021, Codex Stan 198- 1995). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

Calidad	Especificación	Referencia
Longitud	Corto (Menos de 6,2 mm); Mediano (de 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm); Largo (de 6,6 mm o más); Mezclado (más del 20 % de mezclas)	NTP 205.011:2021
Color	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado de calidad "Superior".	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad Superior del Arroz Pilado. Granos tizosos : máximo 8.00 % Granos quebrados : máximo 20.00 % Granos dañados : máximo 0.5 % Granos rojizos : máximo 2.00 %	

**ii) Contaminantes**

**Metales pesados:** No deberá exceder los límites máximos permisibles (LMP) para metales pesados establecidos por el *Codex Alimentarius*.

**Residuos de plaguicidas:** No deberá exceder los niveles máximos permisibles (LMP) de plaguicidas establecidos por el *Codex Alimentarius*.

**c) OTROS**

**i) Envase**

- El producto deberá ser envasado en sacos de polipropileno de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
- Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:
  - Estructura del envase: polipropileno tejido.
  - Color: transparente o blanco.
  - Peso mínimo del envase: 75 g.
  - Tejido: Trama 10 cintas/pulgada.
- Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

**ii) Presentación**

Sacos de 50 kg. Peso Neto

**iii) Tiempo de vida útil**

Mínimo un (01) año contado desde la fecha de producción.

**iv) Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz se hará de acuerdo al modelo adjunto

**v) Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

**vi) Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

## ANEXO 02

### FREJOL DE LA REGION

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

**Denominación del bien:** FRIJOL PANAMITO, CHICLAYO

**Denominación técnica:** *Vigna unguiculata L.*

**Tipo de alimentos:** No Perecibles

**Grupo de alimentos:** Leguminosas

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de la especie *Vigna unguiculata L.*

#### 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### a) CARACTERÍSTICAS

El Frijol Castilla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes:

- Primera
- Segunda
- Tercera

En el proceso de compra se adquirirá frejol castilla superior.

##### b) REQUISITOS

###### i. Atributos del bien

###### Requisitos organolépticos

Atributo	Especificación
Color	Crema con una mancha marrón o negra de forma irregular alrededor del hilio.
Forma	Oval chato.
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños

###### Tolerancias de calidad

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
Grano picado, máx.	0.0	1.0	2.0
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.5	7.0
Total porcentaje de grano dañado máx.	2.0	6.0	10.0
Clase contrastante, máx. Variedad	0.0	1.0	2.0
contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total porcentaje, máximo	1.0	4.0	8.0
Total porcentaje acumulado, máximo	3.0	10.0	18.0

Atributo	Especificación
Humedad	máximo 14%
Granos dañados	máximo 1%
Granos partidos	máximo 1%

Granos abiertos	máximo 1%
Impurezas	máximo 1%
Granos contrastantes	máximo 0.5%

**Nota:**

- Para cada grado de calidad se debe aceptar como máximo el porcentaje total acumulado de defectos por sanidad, aspecto, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establezcan en la Tabla Requisitos de calidad y tolerancia para el frijol.
- No se deben aceptar en ninguno de los grados de calidad Frijol Castilla que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.
- El Frijol Castilla que no cumpla con los requisitos de sanidad y aspecto para ninguno de los grados de calidad, serán considerados fuera del grado.

ii. **Requisitos microbiológicos\***

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

(\*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)

iii. **Contaminantes**

**Metales pesados:** No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

**Residuos de plaguicidas:** No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) **OTROS**

i) **Envase**

El frijol deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: polipropileno tejido.
- Color: transparente o blanco.
- Peso mínimo del envase: 75 g.
- Tejido: Trama 10 cintas/pulgada.

ii) **Tiempo de vida útil**

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.

iii) **Presentación**

Sacos de 50 kg. Peso Neto

**iv) Rotulado**

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**En los envases de frijol se hará de acuerdo al modelo adjunto**

**v) Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

**vi) Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

**MODELO DE ROTULADO DE SACOS**

**Municipalidad Provincial de Alto Amazonas**



**PROGRAMAS DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA**

**(NOMBRE DEL ALIMENTO)**

**PESO NETO            50 Kg.**

**FECHA DE ENTREGA:**

**NOMBRE PROVEEDOR:**

**PROHIBIDA SU VENTA  
DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

## ANEXO 03

### I. POLLO VIVO

#### 1. DEFINICIÓN

Es el ave doméstica (pollo), adquirido vivo y cuya crianza haya sido destinada exclusivamente para consumo humano.

#### 2. REQUISITOS GENERALES

Los pollos en el momento de su adquisición deben estar en buen estado de salud, con buena conformación y una edad en correlación con su peso.

#### 3. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

- El pollo debe estar bien emplumado.
- La coloración de la piel debe ser rojiza en barbillas (macho) y mejillas (hembra).
- Debe presentar una pigmentación adecuada en las patas, amarillo característico (una coloración muy pálida "pollo blanco" será indicativo de un desequilibrio en las raciones recibidas, la harina de pescado en un nivel muy alto que conllevar a un olor y sabor a pescado en la carne y atracción de moscas).
- No debe presentar dificultades locomotoras
- No debe tener lesiones como traumatismo, petequias, equimosis, hematomas y/o fracturas.
- No debe presentar laceraciones por picadas
- La piel y la pluma no deben contener parásitos externos como piojos, pulgas o ácaros.
- No debe presentar ningún tipo de secreciones oculares y/o nasales.
- No debe haber estertores, tos y disnea (dificultad respiratoria).
- Las heces deben ser semi sólidas de aspecto y coloración normal.
- Los registros o certificados de vacunación deben indicar como mínimo la inmunización con vacuna triple Aviar o solo contra new castle y contra diftuo vinula aviar, fecha de vacunación, laboratorio de la vacuna, nombre comercial de la vacuna y N° de lote.

#### 4. PESO

El peso del pollo en pie mínimo 2.20 Kg.

#### 5. CERTIFICADO

Las condiciones de Sanidad y aspectos del producto serán certificadas por SENASA y/o médico veterinario que acredite que el pollo vivo es apto para el consumo humano.

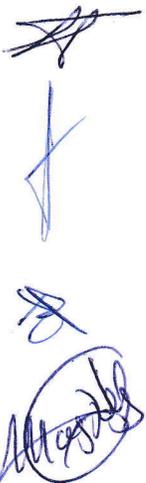
#### 6. OTROS

### FORMA DE ENTREGA

El proveedor entregara en los respectivos centros de Atención de toda la Provincia previa coordinación con la División de Complementación alimentaria y las y los representantes de los centros de atención de manera mensual de acuerdo a lo coordinado.

La entrega de los pollos a los lugares más lejanos será transportado en jabas metálicas o plásticas con contenido de 8 aves por jaba al aire libre para evitar el estrés de los pollos.

### LUGARES DE ENTREGA



N°	COMEDORES POPULARES	DIRECCION	DISTRITO
1	SANTA GEMA	Calle 29 de Junio (Primera Cuadra)-AAHH La Dolorosa	Yurimaguas
2	VIRGEN DE LAS NIEVES	Calle Víctor Sifuentes 511-Barrio la Carretera	Yurimaguas
3	MARIA JESUS	Calle 29 de Junio 605-AA.HH. La Natividad	Yurimaguas
4	MANOS PARA SERVIR	Vía de evitamiento	Yurimaguas
5	EL BUEN SABOR	Caserío Luz del Oriente	Yurimaguas
6	FEPROMAA	Urb. Las Américas	Yurimaguas
6	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Localidad de Lagunas	Lagunas
7	GILMER DEL CASTILLO	Localidad de Shucushyacu	Tte Cesar López Rojas
8	N°02 EDUARDO RODRIGUEZ TORRES	Localidad de Shucushyacu	Tte Cesar Lopez Rojas

N°	HOGARES -ALBERGUES	DIRECCION	DISTRITO
1	INTERNADO DE MUJERES MONASTERIO SAN JOSÉ	Calle Jauregui s/n (las carmelitas)	Yurimaguas
2	CASA DE ACOGIDA " VIRGEN DE FÁTIMA"	Calle Vista Alegre mz q lt 01 AAHH BUENA VISTA	Yurimaguas
3	I.E.S.P.P. MONSEÑOR ELIAS OLAZAR	Calle San Martín 221 (Puca Loma)	Yurimaguas
4	COOP. AGRARIA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS YURIMAGUAS	calle lagunas 110-Barrio la Carretera	Yurimaguas
5	MUNICHIS	Localidad de Munichis	Yurimaguas
6	I.E.P.N°62298 SAN ROQUE	Caserío San Roque carretera Ygs-Munichis	Yurimaguas
7	E.B.R. CESAR CALVO DE ARAUJO	Caserío Santa Lucía	Yurimaguas
8	I.E.P.E.B.P. SANTA MARÍA	Caserío Santa María	Yurimaguas
9	I.E.P.N°62333 LEONCIO PRADO	Caserío Leoncio Prado	Yurimaguas
10	I.E.P.V.A. JOSÉ MANUEL OBLITAS (UNIÓN CAMPESINA)	Caserío Unión Campesina	Santa Cruz
11	I.E.P.B.R. VÍCTOR MANUEL ORBE ANGULO	Caserío Selva Alegre	Santa Cruz
12	I.E.P. N° 62484 PROGRESO	Caserío Progreso	Santa Cruz
13	E.B.R. JUAN ESPIRITU SALINAS ACHO	caserío cui pari	Tte Cesar López Rojas
14	I.E.P. N°62395 Sn Jn de Armayacu	Sn Jn Armayacu	Balsapuerto
15	I.E.P. REINO UNIDO	Comunidad Reyno UNido	balsapuerto