Hon. Pedro R. Pierluisi Urrutia
Gobernador

Lcda. Karla G. Mercado Rivera
Administradora y Principal Oficial de Compras

ENMIENDA NÚM. 2

SUBASTA FORMAL 22-0616-R1
PARA ESTABLECER EL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA LA ADMINISTRACIÓN PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS, ENTIDADES GUBERNAMENTALES, EXENTAS Y MUNICIPIOS DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

Asunto: **ESPECIFICACIÓN**

Se notifica a los licitadores interesados en participar de la subasta de referencia, la siguiente información:

I. **Se adjunta la Especificación para las Partidas 9 y 10, de la Tabla de Cotizar Enmendada I, que será utilizado para presentar oferta.**

Esta Enmienda forma parte del Pliego de Subasta y quienes interesen licitar, tendrán que considerarla al presentar su Oferta. Todos los demás términos, condiciones y especificaciones permanecen sin alterar.

Héctor Ortiz Méndez
Administrador Auxiliar de Adquisiciones

Aura Rosa Vázquez
Oficial de Licitación

Emitido hoy martes, 24 de mayo de 2022
En San Juan, Puerto Rico

JUNTA DE SUBASTAS ASG GOBIERNO DE PUERTO RICO

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GENERALES
Gobierno de Puerto Rico

PO Box 41249 San Juan, PR 00940 | (787) 759-7676 | administracion@ asg.pr.gov

GOBIERNO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Autoridad Escolar de Alimentos

Especificación de Condimento Criollo

Nombre del producto: Condimento Criollo

Uso: Ingrediente para impartir sabor en la confección de alimentos en el almuerzo escolar.

Ingredientes: El producto puede contener entre sus ingredientes: Agua, pimiento verde, cebolla, sal, vinagre, pimiento rojo, ajo, cilantro, ácido cítrico, recao, comino, orégano, ají dulce.

1. Rendimiento de ½ onza a 1 onza de condimento para condimentar una libra de alimento.
2. No contener colorante añadido.
3. No se aceptarán ingredientes deshidratados como parte de la formulación.

Empaque y Peso: El empaque primario del producto podrá ser:

1) **Envase plástico o de cristal** – En perfectas condiciones, con tapas de rosca herméticamente cerradas, con lámina de sello de seguridad.

El peso neto será de 32 onzas (2 libras) por envase de plástico o cristal. El empaque secundario del producto será cajas de cartón. Cada caja incluirá 12 envases de plástico o cristal de 32 onzas (2 libras) cada una, para un peso neto de 24 libras por caja.

Rendimiento del producto empacado: 100%

Fecha de expiración: Cada envase de plástico o cristal debe mantener la calidad del producto por no menos de 45 días desde la fecha de producción hasta el consumo del producto.

Temperatura: Una vez empacado el producto debe mantenerse refrigerado a una temperatura de 35°F a 37°F.

Lugar de procedencia de los ingredientes del condimento: Preferiblemente de Puerto Rico (PR), Estados Unidos (EU) y sus territorios.

Los productos serán manufacturados en las plantas certificadas por agricultura estatal, que cumplan con los requisitos de la Ley 95.

Sustitutos aprobados: Ninguno

Inspección por "AMS": Se realizarán todas las pruebas necesarias desde la mezcla de los ingredientes en adelante, hasta el empaque del producto y posterior empaque en las cajas de 24 libras. La inspección incluirá y no se limitará a:

1. Tomar muestras del producto terminado para verificar calidad.
2. Asegurar se cumple con **todos los ingredientes.**
3. Verificar que **acidez total, consistencia y color** sea consistente con lo expresado en esta especificación.
4. Realizar pruebas organolépticas.
5. Verificar que el empaque sea consistente con lo establecido en esta especificación.
6. Verificar **el peso neto en el empaque primario**.
7. Verificar que las cajas de cartón estén limpias y bien selladas.
8. Verificar la rotulación correcta del producto y descrita en esta especificación, del empaque primario y empaque secundario.
9. Verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
10. Estampar en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
11. El Inspector de AMS realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción.
12. La planta procesadora deberá tener un Programa de "Good Manufacturing Practices", incluyendo el Procedimiento de Operación Estándar (SOP, por sus siglas en inglés) y el Programa de Análisis de Peligro en los Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), aprobado por el USDA/AMS; el cual deberá ser entregado a los Inspectores de AMS de ser solicitado.

Rotulación del empaque: Cada envase de cristal o plástico tendrá de forma impresa **la fecha de expiración ("exp. date"),** y la rotulación nutricional del producto. El envase de cristal o plástico tendrá impreso el nombre del producto, la fecha de producción del producto, el peso neto del envase, nombre y dirección de la planta procesadora, instrucciones de manejo, lista de ingredientes. **Podrá tener información adicional contenida en la rotulación de la caja de cartón.**

Rotulación caja de cartón: El cartón tendrá impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, unidades de envases contenido en la caja, nombre del producto, lista de ingredientes, instrucciones de manejo, aviso para uso institucional, nombre y dirección de la planta procesadora y **el sello de inspección de AMS-USDA.**

Distribución y entrega: La transportación del producto para la distribución a los almacenes de la Autoridad Escolar de Alimentos, se llevará a cabo en camiones refrigerados. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas.

Garantías: En el caso de que el producto entregado en el Comedor Escolar presente problemas de calidad, la AEA notificará por escrito al suplidor y éste a su costo, procederá a recoger y a reponer el producto.

Esta especificación podrá ser modificada en cualquier momento por cambios en la reglamentación federal.