



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

**FECHAS DE PRESUBASTA:**

- **Reunión Virtual: 1 de abril de 2022, a las 2:00 pm**
- **Centro Agropecuario de San Sebastián: 4 de abril de 2022, a las 11:00 am**
- **Centro Agropecuario de San Germán: 19 de abril de 2022, a las 11:00 am**
- **Centro de Recepciones de Barranquitas: 28 de abril de 2022, a las 11:00 am**
- **Centro de Usos Múltiples de Santa Isabel: 3 de mayo de 2022, a las 11:00 am**
  - **Centro de Recepciones de Vega Alta: 11 de mayo de 2022, a las 11:00 am**
- **Centro Comunal Pedro González de Las Piedras: 17 de mayo de 2022, a las 11:00 am**

**FECHA LÍMITE PARA SOMETER PREGUNTAS:**  
**JUEVES, 19 DE MAYO DE 2022, A LAS 4:00 PM**

**FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE LA OFERTA:**  
**VIERNES, 27 DE MAYO DE 2021, A LAS 10:00 AM**

**FECHA DE APERTURA:**  
**VIERNES, 27 DE MAYO DE 2021, A LAS 11:30 AM**

**ESTE PROGRAMA GARANTIZA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.**



## I. INSTRUCCIONES

### 1. FORMULARIO.

El licitador presentará su oferta en el formulario provisto para ello. Puede reproducirlo para su récord. Si fuera necesario aclarar o describir más detalladamente su oferta, el licitador, podrá añadir páginas. Estas páginas adicionales podrán ser completadas utilizando cualquier medio tecnológico o a manuscrito con letra legible, y en papel timbrado del licitador.

### 2. TÉRMINOS.

El término “días” significará días calendario, a menos que otra cosa así se exprese. Las palabras y frases utilizadas se interpretarán según el contexto aceptado por el uso común y corriente; las usadas en el presente incluyen el futuro; el número singular incluye a su vez el plural; y las usadas en el género masculino incluyen también el femenino y el neutro, salvo en los casos que tal interpretación resultare absurda.

### 3. LICITADORES REGISTRADOS.

A todo licitador que: 1) esté registrado en el RUL; 2) que haya presentado oferta para una subasta; y 3) que luego del Acto de Apertura no se encuentre elegible, se le concederá un término improrrogable de **cinco (5) días laborables**, contados a partir del Acto de Apertura, para que someta la información o los documentos correspondientes en el RUL. Durante dicho período no se realizará adjudicación alguna. Será responsabilidad del Secretario de la Junta de Subastas y del Especialista en Compras y Subastas, notificar al licitador, mediante llamada telefónica y correo electrónico, para que en el término provisto actualice sus constancias en el RUL.

El licitador deberá someter todos los documentos y certificaciones solicitadas, y cumplir con todos los requisitos, términos y condiciones establecidos en el pliego de la subasta al momento de entregar su oferta. No se aceptará ningún documento por parte del licitador con posterioridad al Acto de Apertura, a excepción del Certificado de Elegibilidad del RUL, que estará sujeto a que se presente dentro del término antes dispuesto.

El licitador inelegible no estará visible en el RUL para ser contratado por las agencias de la Rama Ejecutiva, las corporaciones públicas y los municipios. La inelegibilidad se mantendrá hasta tanto el licitador cumpla con el requerimiento de información o la presentación de los documentos solicitados. **El licitador deberá contar con el estatus de elegible en el RUL antes de la adjudicación de la subasta. Véase Reglamento Núm. 9230, supra.**

### 4. LICITADORES NO REGISTRADOS.

Cuando un licitador que no esté registrado en el RUL comparezca a un proceso de subasta formal y presente una oferta, la Junta de Subastas no deberá rechazar la misma por el hecho de que dicho licitador no esté en el RUL y le dará un término de **cinco (5) días laborables**, contados a partir del Acto de Apertura para que someta todos los documentos requeridos ante el RUL. En caso de que el licitador no entregue los documentos requeridos, será descalificado. **Véase Reglamento Núm. 9230, supra.**



## 5. IMPUGNACIÓN AL PLIEGO DE LA SUBASTA.

Si un licitador interesado en participar en una subasta formal no estuviere de acuerdo con los términos finales, instrucciones, especificaciones o condiciones establecidas en el pliego de la subasta, podrá radicar personalmente o electrónicamente ante el Administrador Auxiliar del Área de Adquisiciones de la ASG, a la siguiente dirección de correo electrónico: [julioavg@asg.pr.gov](mailto:julioavg@asg.pr.gov), el correspondiente escrito de impugnación, dentro de los **tres (3) días laborables** siguientes a la fecha en que la Junta de Subastas hace disponible los pliegos de la subasta. Toda impugnación del pliego de la subasta radicada fuera del término aquí establecido será rechazada de plano. El escrito de impugnación deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Núm. 9230, *supra*.

La determinación del Administrador Auxiliar de Adquisiciones será notificada al recurrente y a los licitadores invitados a la subasta formal mediante correo electrónico.

Si el licitador no estuviera conforme con la determinación del Administrador Auxiliar de Adquisiciones, podrá solicitar un recurso de revisión administrativo ante la Junta Revisora de Subastas, luego de notificado el aviso de adjudicación, de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo 5 del Reglamento Núm. 9230. De no estar conforme con la determinación de la Junta Revisora, el mismo capítulo provee para la oportuna revisión judicial de la determinación de la Junta Revisora. *Véase Reglamento Núm. 9230, supra*.

## 6. REUNIONES PRE-SUBASTA: COMPULSORIA.

**Comparecer a una de las reuniones pre-subasta, ya sea de forma presencial o virtual, será compulsorio para todo licitador que presente oferta.** Todo aquel licitador que presente oferta y no haya participado de por lo menos una de las reuniones pre-subasta será **descalificado**. Las reuniones pre-subasta se llevarán a cabo en las siguientes fechas y lugares:

- Reunión Virtual:
  - Fecha: viernes, 1 de abril de 2022
  - Hora: 2:00pm
  - Podrá acceder a la reunión virtual a través del enlace de la subasta de referencia publicado en la página cibernética de la ASG ([asg.pr.gov](http://asg.pr.gov)), en el Área de Reforma de Compras. Este enlace le proveerá la opción de conectividad a la “reunión virtual pre-subasta”.
- Centro Agropecuario de San Sebastián:
  - Fecha: lunes, 4 de abril de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Carr. 125 Km. 20 Bo. Baho Mamey, Sector Guatemala, San Sebastián, PR
- Centro Agropecuario de San Germán:
  - Fecha: martes, 19 de abril de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Carr. 102 Km. 26.5, Bo. Sabana Enea, San Germán, PR



- Centro de Recepciones de Barranquitas:
  - Fecha: jueves, 28 de abril de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Bo. Barrancas, Ave. José Zayas Green, Carr. 152 Ramal, Barranquitas, PR
  
- Centro de Usos Múltiples Francisco “Pancho Robledo” de Santa Isabel:
  - Fecha: martes, 3 de mayo de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Ave. Padre Severo Ferrer, Santa Isabel, PR
  
- Centro de Recepciones – Salón Domingo Figueroa Ramírez de Vega Alta:
  - Fecha: miércoles, 11 de mayo de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Carr. #2 Km 31.1, Vega Alta, PR
  
- Centro Comunal Pedro González de Las Piedras:
  - Fecha: martes, 17 de mayo de 2022
  - Hora: 11:00 am
  - Lugar: Carr. 917 Km 3.2 Bo. Montones 2, Sector La Pela, Las Piedras, PR

Al comienzo de la pre-subasta se notificará el nombre de los licitadores debidamente registrados. Los licitadores deberán acceder o estar presentes en la reunión y registrarse previo al inicio oficial de los procesos. El licitador que comparezca o acceda luego de que se notifiquen los licitadores registrados será descalificado. El registro comenzará al menos quince (15) minutos antes de comenzar oficialmente la reunión pre-subasta.

## 7. CONTENIDO DE LA OFERTA.

Todo licitador presentará su oferta en un sobre sellado ante la oficina de la Junta de Subastas en el Centro Gubernamental Minillas, Torre Norte, Piso 12, San Juan, Puerto Rico. El sobre se identificará con el nombre, dirección y número de teléfono del licitador y de la compañía que representa, así como el número de la subasta. Al recibirse el sobre, el Secretario de la Junta de Subastas procederá a marcar el mismo con la fecha y hora exacta en que se recibieron, lo que constituirá la fecha oficial de entrega de la oferta. Además, deberá adjuntar los siguientes documentos:

- a. Pliego debidamente iniciado.
- b. Fianza de Licitación (“*Bid Bond*”).
- c. Tabla de Ofertar provista en formato “*PDF*”.
- d. Literatura de cada producto ofertado identificado con el número de renglón o partida, según aplique.
- e. Carta del fabricante, según aplique.
- f. Enmiendas al pliego de la subasta, según aplique.
- g. Carta de presentación.
- h. Resolución vigente emitida por la Junta de Inversión en la Industria Puertorriqueña, por la Compañía de Comercio y Exportación de Puerto Rico, o cualquier otro organismo rector para el uso del por ciento de leyes de preferencias, según aplique.
- i. Cualquier otro documento requerido en este pliego o en las especificaciones adjuntas.



**Toda oferta recibida sin identificar según lo aquí establecido será tramitada como correspondencia regular.** Bajo esta circunstancia, la Junta de Subastas no será responsable si el remitente pierde su oportunidad de presentar la oferta a tiempo, como tampoco podrá requerir que se tome conocimiento de su oferta o imputar que la oferta haya sido divulgada o abierta antes de tiempo.

Además, el licitador **podrá ser descalificado** por no adjuntar a su oferta los documentos arriba mencionados.

## **8. ALTERACIONES.**

Toda oferta deberá presentarse en forma legible, clara, completa y precisa. Ofertas múltiples, variadas o ambiguas no serán consideradas. Todo borrón, tachadura, anotación o cualquier corrección en los pliegos tienen que estar refrendados por la **persona que firme la oferta con sus iniciales**. De lo contrario quedará invalidada la oferta para la partida o las partidas correspondientes.

El uso de tinta de borrar para correcciones se considerará borrón y **tendrá que tener las iniciales de la persona que firme la oferta** para ser considerada. El uso de papel con pega ("correction paper") para escribir sobre esta es inaceptable.

## **9. DIRECCIONES EN LA OFERTA.**

La oferta deberá contener la dirección física y postal de la oficina principal del negocio en Puerto Rico, así como también, el nombre y la dirección del agente residente de la corporación, cuando aplique.

## **10. FIRMAS EN LA OFERTA. (ANEJO I)**

**La oferta del licitador (Anejo I) tendrá que estar firmada con tinta indeleble o bolígrafo color azul en el espacio provisto para ello por la persona registrada en el RUL o su representante autorizado.** Se autoriza la firma electrónica del licitador en la oferta presentada.

Los licitadores no-registrados en el RUL, deberán cumplimentar el Formulario **ASG 673, ASG 674 o el ANEJO 2** que se hace formar parte de este pliego, según corresponda.

**No cumplir con estos requisitos constituirá el rechazo de la oferta.**

## **11. FECHA, HORA Y MODO DE ENTREGAR LA OFERTA.**

Las ofertas tendrán que ser presentadas, **en o antes del viernes, 27 de mayo de 2022, a las 10:00 am, de la siguiente forma:**

1. ante la Oficina de la Junta de Subastas en el Centro Gubernamental Minillas, Torre Norte, Piso 12, San Juan, Puerto Rico.

Todo licitador presentará su oferta en un sobre sellado ante la Oficina de la Junta de Subastas en la dirección arriba descrita. El sobre se identificará con el nombre, dirección y número de teléfono del licitador y de la compañía que representa, así como el número de la subasta. Al recibirse el sobre, la Secretaria procederá a



marcar el mismo con la fecha y hora exacta en que se recibió, lo que constituirá la fecha oficial de entrega de la oferta.

Toda oferta recibida sin identificar según lo aquí establecido será tramitada como correspondencia regular. Bajo esta circunstancia, la Junta de Subastas no será responsable si el remitente pierde su oportunidad de presentar la oferta a tiempo, como tampoco podrá requerir que se tome conocimiento de su oferta o imputar que la oferta haya sido divulgada o abierta antes de tiempo.

## **12. FECHA Y HORA DEL ACTO DE APERTURA.**

El Acto de Apertura se llevará a cabo el **viernes, 27 de mayo de 2022, a las 11:30 am.** Toda persona interesada en comparecer al Acto de Apertura, el cual se realizará de manera virtual, podrá acceder al mismo a través de la página cibernética de la ASG en el área de “Reforma de Compras”, en la cual encontrará el enlace correspondiente a la subasta de referencia el cual proveerá, a su vez, la opción de conectividad al “Acto de Apertura Virtual”.

La Apertura tiene como propósito el que las partes interesadas puedan comprobar que las ofertas se recibieron, si cumplieron con los requisitos básicos de forma y conocer la cuantía de cada oferta. El Acto de Apertura será dirigido por uno de los miembros de la Junta de Subastas o su representante autorizado, quien estará presente en dicho Acto y será el encargado de los procedimientos durante el mismo.

Toda persona que asista al Acto de Apertura tendrá que cumplir con las normas de conducta que establezca la Junta de Subastas a tales efectos.

## **13. MARCA, MODELO Y LITERATURA.**

En aquellas subastas donde aplique, el licitador tendrá que indicar en la oferta la marca y modelo del producto, así como incluir literatura técnica del manufacturero, la cual permita verificar que lo cotizado cumple con las especificaciones requeridas. Dicha literatura u hojas de especificaciones indicarán claramente la partida de la subasta a la que se refiere.

## **14. DOCUMENTOS.**

Todos los documentos que se incluyen como parte del pliego de la subasta y los que se emitan posteriormente, formarán parte de este y tienen que ser incluidos al someter las ofertas.

Todos los documentos deben ser presentado en papel tamaño carta, entiéndase, de 8 ½ pulgadas por 11 pulgadas.

## **15. CARTA DE PRESENTACIÓN.**

**La carta de presentación debe ser clara, concisa, e incluir suficientes detalles para una evaluación efectiva y para justificar la validez de lo estipulado en esta. El licitador debe asumir que el Gobierno no tiene conocimiento previo ni de su experiencia ni de sus mejores prácticas. La carta deberá incluir una breve descripción de lo siguiente:**



- a) **Desempeño pasado:** de haber prestado en los pasados dos (2) años un servicio o bien similar a los aquí requeridos, el listado de los clientes del sector público y privado a quienes prestó el servicio y su información de contacto.
- b) **Capacidad técnica,** con el propósito de detallar el enfoque del licitador para cumplir con cada uno de los requisitos técnicos, estableciendo un método práctico y factible para cumplirlos. Esto incluirá, pero sin limitarse a, proceso para comunicar pedidos pendientes (“*Back Orders*”); proceso de facturación con el Gobierno; manejo de cuentas; entre otros.
- c) **Cualquier otra información** que el licitador entienda que la Junta de Subastas deba entender durante el proceso de evaluación.

**La carta deberá estar firmada por la persona autorizada en el RUL a esos efectos. El desempeño pasado y la capacidad técnica serán tomadas en consideración por la Junta de Subastas para entender las capacidades del licitador y para la adjudicación de la *buena pro*.**

**La Junta de Subastas y ASG se reservan el derecho de solicitar información adicional para corroborar la información presentada por el licitador.**

#### **16. TABLA DE OFERTAR.**

La oferta incluirá una Tabla de Ofertar que tendrán que completar todos los licitadores. La Tabla de Ofertar incluye los detalles requeridos para cada artículo, bien o servicio requerido. Los precios deben incluir el costo por unidad, garantía y entrega según aplique.

**La Tabla de Ofertar será suministrada por la Junta de Subastas junto a la Invitación y al Pliego. El licitador vendrá obligado a completar la tabla provista en todas sus partes para la región o regiones que vaya a licitar.**

#### **17. ADVERTENCIAS.**

- a. Proveer cualquier tipo de información o documentación falsa o fraudulenta como parte de la oferta presentada para esta subasta, será causa suficiente para descalificar o rechazar la oferta de cualquier licitador, así como para cancelar o resolver cualquier orden de compra o contrato otorgado en virtud de la misma.
- b. La ASG y/o la Junta de Subastas podrán ordenar la cancelación parcial o total de la subasta formal cuando ello sirva los mejores intereses del Gobierno de Puerto Rico, independientemente de la fase en que se encuentre, siempre que sea previo a la formalización del contrato o de haberse emitido una orden de compra.
- c. La ASG podrá enmendar cualquier invitación y/o pliego de la subasta formal hasta dos (2) días laborables antes del acto de apertura de las ofertas cuando la enmienda implique cambios o solicitudes adicionales que se deban incluir en la oferta o licitación o un (1) día laborable antes del acto de apertura de la subasta cuando la enmienda no afecte la presentación de las ofertas, y cuando ello sirva los mejores intereses del Gobierno de Puerto Rico. En casos de proyectos de obras de construcción la Administración podrá enmendar cualquier pliego de la subasta formal hasta cinco (5) días laborables antes del acto de apertura de las ofertas cuando la enmienda implique cambios o solicitudes adicionales que se deben incluir en la



oferta o licitación o tres (3) días laborables antes del acto de apertura de la subasta cuando la enmienda no afecte la presentación de las ofertas.

- d. Ni la ASG ni la Junta de Subastas aceptarán una fianza de licitación por una cantidad menor a la aquí establecida o a nombre de otra entidad que no sea el Secretario de Hacienda. El incumplimiento con este requisito conllevará el rechazo de la oferta.
- e. La ASG y la Junta de Subastas darán fiel cumplimiento a la política pública de compras preferentes dispuestas en ley.
- f. Toda persona que en su vínculo con las agencias y demás instrumentalidades del Gobierno de Puerto Rico, participe de licitaciones en subastas, presente oferta o interese perfeccionar contratos con éstas, tendrá la obligación de divulgar toda la información necesaria para que las agencias puedan evaluar detalladamente las transacciones y tomar determinaciones correctas e informadas.
- g. La ASG se reserva el derecho de hacer modificaciones en las Instrucciones, Términos, Condiciones y Especificaciones de la subasta objeto de este pliego antes de la celebración del Acto de Apertura de las ofertas. Toda modificación se le notificará por escrito a todos los licitadores.
- h. La ASG y la Junta de Subastas se reservan el derecho de solicitar documentación o información adicional en cualquier etapa del proceso a los fines de corroborar la veracidad de información provista por el licitador.
- i. La ASG y la Junta de Subastas se reservan el derecho de citar a reuniones pre-subastas, vistas oculares, vistas públicas, entre otras, adicionales a las dispuestas en este pliego.

## II. OFERTAS ADMISIBLES E INADMISIBLES

### 1. UNIDAD DE COTIZACIÓN DE PRECIO.

La oferta deberá hacerse en dólares y centavos. No serán consideradas ofertas que se expresen en términos de por ciento, en referencia a posibles precios indeterminados, cantidad de dinero o por cientos en exceso de la cotización más baja.

### 2. NINGUNA OFERTA.

Si el licitador no tiene interés en licitar en dicha subasta, **deberá devolver el Anejo I (Oferta del Licitador)** de la Invitación a Subasta, con una anotación explicando las razones que tiene para no hacer oferta, así como notificar si tiene o no interés en ser invitado para futuras subastas en esos renglones.

### 3. OFERTAS NO RESPONSIVAS O INACEPTABLES.

Al hacer su oferta, el licitador se limitará a ofrecer lo que se le solicita dentro de las especificaciones enmarcadas y las condiciones fijadas. Las especificaciones establecen requisitos mínimos. **Cualquier oferta que sobrepase las especificaciones solicitadas, podrá ser aceptada siempre y cuando no altere sustancialmente lo solicitado de forma tal que pueda interpretarse como competencia desleal.**



No serán consideradas ofertas que hagan de la misma una **ambigua**, en cuanto a su significado, **incompleta** o **indefinida**. También, serán rechazadas ofertas que **alteren, incumplan, varíen o condicionen** los Términos, Condiciones y Especificaciones establecidos por la ASG y la Junta de Subastas.

#### **4. OFERTAS INCOMPLETAS.**

Ofertas en las que no se completen todos los blancos podrán ser **rechazadas**. Si un licitador no tiene información o producto que suplir en un blanco deberá anotar “N/A” - (no aplica) o “N/B” – (no bid).

#### **5. CORRECCIONES, MODIFICACIONES O RETIRO DE LA OFERTA.**

Las ofertas podrán corregirse, modificarse o retirarse únicamente siguiendo las disposiciones del Artículo 7.3 del Reglamento Núm. 9230, *supra*.

#### **6. VARIAS OFERTAS POR UN MISMO LICITADOR.**

Si un licitador presenta varias ofertas para una subasta, ya sea a nombre propio o bajo seudónimos, de alguna de sus subsidiarias o sucursales, de alguno o varios de sus socios, agentes u oficiales, **todas serán rechazadas** y se le podrán imponer las penalidades que establece el Reglamento Núm. 9230, *supra*.

#### **7. RECHAZO GLOBAL.**

La Junta de Subastas podrá rechazar todas las ofertas recibidas si éstas: (1) no cumplen con las Instrucciones, Términos, Condiciones y Especificaciones; (2) si los precios fueran irrazonables; (3) si existe colusión entre los licitadores comparecientes; o (4) si los mejores intereses económicos del Gobierno de Puerto Rico pudiesen verse afectados.

#### **8. OFERTA LIMITADA.**

Todo licitador que entienda que solamente puede sostener sus precios por un período de tiempo determinado, así lo hará constar en su oferta especificando el término. La Junta de Subastas se reserva el derecho de rechazar cualquier oferta limitada o condicionada por parte del licitador y que no represente los mejores intereses del Gobierno de Puerto Rico.

#### **9. COMPETENCIA ADECUADA.**

La Junta de Subastas emite este pliego de subasta **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.**

El licitador que obtenga la *buena pro* no podrá ofrecerle a ninguna entidad gubernamental o entidad gubernamental exenta del Gobierno de Puerto Rico un precio menor al otorgado a la ASG por el mismo servicio, obra o producto objeto de este pliego.



### III. CONDICIONES GENERALES

#### 1. TRANSPORTACIÓN, ACARREO Y ENTREGA.

Los precios cotizados incluyen los gastos de transportación y acarreo hasta la entrega final de los artículos, equipos o servicios en el lugar que designe la agencia peticionaria libre de cargo para el Gobierno.

#### 2. PRECIOS COTIZADOS.

Toda persona cotizará basándose en precios justos por sus servicios, considerando la experiencia, la preparación académica y los conocimientos técnicos. En los acuerdos de suministros de bienes se considerará la calidad de estos.

Los precios ofrecidos por el licitador se mantendrán fijos durante la vigencia del contrato que se otorgue, salvo lo dispuesto en el inciso 3 de la sección III de este Pliego.

#### 3. AJUSTE DE PRECIO (ESCALATION CLAUSE).

Los precios ofrecidos podrán estar sujetos a cambios por fluctuaciones legales (arbitrios o impuestos), cargos de acarreo en el mercado, aumento en el precio de la materia prima o químicos utilizados en la siembra, siempre y cuando el licitador someta evidencia documentada acreditativa del aumento. El aumento en el precio establecido estará sujeto a la aprobación escrita de la Administración de Servicios Generales. Para disminuir precios bastará con la mera notificación escrita.

#### 4. TÉRMINO DE ENTREGA.

Las entregas se efectuarán dentro del término que haya cotizado el licitador contado a partir del recibo de la orden de compra. El tiempo más corto de entrega, puede ser un factor determinante para decidir la adjudicación a favor de un licitador. Las entidades gubernamentales podrán establecer el término de entrega de acuerdo con su necesidad.

#### 5. ALMACENAJE.

En los casos que aplique, el licitador será responsable del costo por almacenaje de productos o suministros disponibles y vendidos al Gobierno de Puerto Rico.

#### 6. MUESTRAS.

En caso de que la Junta de Subastas requiera muestras de los equipos y/o artículos cotizados, el licitador tendrá tres (3) días laborables contados a partir de la solicitud, para entregar físicamente dichas muestras en sus empaques originales. Los licitadores que no cumplan serán **descalificados** de la subasta.

**Las muestras sometidas a evaluación serán representativas del producto que se ofrece y estarán identificadas por renglón, partida, tipo, calidad, estilo y tamaño.** Terminada la evaluación de las muestras, el licitador recogerá las mismas, dentro de los diez (10) días, luego de la notificación verbal o escrita de la Junta de Subastas.



Ni la ASG ni la Junta de Subastas se hacen responsables de roturas o daños que le puedan ocurrir a las muestras suministradas mientras estén bajo evaluación o estudio.

## 7. EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.

La Junta de Subastas examinará y evaluará todas las ofertas presentadas antes de adjudicar la subasta. En cualquier momento durante el periodo de evaluación, la Junta por medio de la Secretaría de la Junta podrá comunicarse con los licitadores o citar a reuniones públicas para obtener aclaraciones sobre las ofertas. El propósito de estas aclaraciones no es obtener información adicional que no se presentó originalmente en la oferta, sino obtener una mejor comprensión del contenido o la veracidad de lo proporcionado.

**La buena pro se otorgará a aquel licitador responsivo cuya oferta cumpla con las Instrucciones Generales, Términos, Condiciones, y Especificaciones, y represente el mejor valor para el Gobierno de Puerto Rico.**

Para determinar cuál oferta es la más conveniente y beneficiosa, no se tomará en consideración necesariamente como factor principal el precio, sino también el cumplimiento de los Términos, Condiciones, Especificaciones y Garantía requeridas en esta subasta. El pasado desempeño del licitador y los enfoques técnicos podrán ser considerados por la Junta de Subastas al momento de adjudicar la *buena pro*. El enfoque técnico se evaluará a los fines de determinar la capacidad del licitador para cumplir satisfactoriamente con lo requerido.

Los precios se evaluarán para determinar su razonabilidad. Sin embargo, es posible que una adjudicación no se otorgue al licitador que haya presentado el precio más bajo si, a juicio de la Junta de Subastas, un licitador ofrece un precio más alto, pero su oferta representa el mejor valor al considerar también los requisitos técnicos, término de entrega, pasado desempeño, garantía, entre otros.

Una vez la Junta de Subastas tome la decisión final, el Secretario notificará la misma por escrito a todos los licitadores que concurrieron.

La notificación de la adjudicación de la subasta **no constituirá un acuerdo formal entre las partes. Será necesario que se suscriba el contrato correspondiente o se emita una orden de compra.**

- a) **COMPROMISO POR ADJUDICACIÓN: Ningún licitador estará autorizado a entregar mercancía u ofrecer servicios sin que se otorgue un contrato o se emita una orden de compra. Por lo tanto, ninguna agencia o instrumentalidad del Gobierno garantizará pago alguno hasta que se formalice un contrato o se emita por la Administración una orden de compra suscrita por la persona autorizada.** No se considerará al Gobierno de Puerto Rico comprometido por adjudicación alguna hasta tanto se haya formalizado el correspondiente contrato. Una vez se adjudique el contrato, el Gobierno podrá poner órdenes de compras sobre los productos o servicios adjudicados. El Área de Adquisiciones de la ASG podrá pasar juicio sobre toda orden de compra que se emita contra el contrato que se otorgue como consecuencia de esta subasta.



## 8. CANTIDADES A SER COMPRADAS.

La orden de compra emitida indicará cantidades específicas. En el caso de que la procedencia local no esté disponible, el suplidor solicitará autorización a la ADEA para hacer la importación de EU y sus territorios. Si la procedencia fuera de territorios foráneos, el suplidor deberá solicitar a ADEA una liberación de importación ("waiver"). Este debe ser certificado mediante comunicación escrita por el Departamento de Agricultura de Puerto Rico, quien se encargará de enviarlo a la Agencia Estatal de Servicios de Alimentos y Nutrición (AESAN), con copia a la AEA. LA AESAN determinará la aprobación y lo enviará a la ADEA con copia a la AEA. Es necesario que dicho trámite sea realizado con al menos un mes de anticipación a la planificación de producción.

## 9. MODO DE FACTURAR.

Toda factura para el cobro de bienes o servicios que se presente ante las agencias, deberá contener la siguiente certificación:

*Bajo pena de nulidad absoluta certifico que ningún servidor público (del Gobierno de Puerto Rico o de indicar nombre de la agencia) que emite le orden de compra) es parte o tiene algún interés en las ganancias o beneficios producto del contrato objeto de esta factura y de ser parte o tener interés en las ganancias o beneficios productos del contrato, ha mediado una dispensa previa. La única consideración para suministrar los bienes o servicios objeto del contrato ha sido el pago acordado con el representante autorizado de la (agencia que emite la orden de compras). El importe de esta factura es justo y correcto, los trabajos han sido realizados, los productos han sido entregados y los servicios han sido prestados y no se ha recibido pago por ellos.*

En el caso del Departamento de Educación del Gobierno de Puerto Rico (DEPR), y de ser aplicable, el Contratista vendrá obligado a tener una cuenta en el Sistema Financiero del Departamento de Educación (SIFDE). Dicha plataforma se utilizará para el procesamiento de la factura.

## 10. PAGOS.

Las agencias procesarán el pago conforme a lo dispuesto en la Carta Circular 1300-02-10 del Departamento de Hacienda, la cual establece que "[s]erá responsabilidad de las agencias exigirle al proveedor que entregue las facturas en o antes de diez (10) días después de la finalización, período o fecha de entrega del bien o servicio".

## 11. LEY DE PREFERENCIA.

En todo proceso de compra la ASG cumplirá cabalmente con las políticas de preferencia, consagradas en las siguientes disposiciones legales:

- a) Ley 14-2004, según enmendada, conocida como "Ley para la Inversión de la Industria Puertorriqueña";
- b) Ley 129-2005, según enmendada, conocida como "Ley de Reservas en las Compras del Gobierno del Estado Libre Asociado de Puerto Rico";
- c) Ley 253-2006, conocida como "Ley de Contratos de Selección Múltiple en los Procesos de Compras";
- d) Ley 42-2018, según enmendada, conocida como "Ley de Preferencia para Contratistas y Proveedores Locales de Construcción".



La ASG cumplirá cabalmente con determinadas medidas que afiancen el cumplimiento con la política pública arriba citada y con toda otra disposición de política pública que estimule y fomente que las empresas de capital local aumenten sus oportunidades de negocio, con el propósito de crear más y mejores empleos para los ciudadanos.

**a. USO DEL POR CIENTO DE PREFERENCIA:** El licitador que interese se le reconozca el por ciento (%) de preferencia asignado, presentará la resolución vigente otorgada por la Junta de Inversión en la Industria Puertorriqueña, por la Compañía de Comercio y Exportación de Puerto Rico o cualquier otro organismo rector, juntamente con su oferta en aras de validar su preferencia. La resolución deberá disponer el renglón o renglones a los cuales se les ha concedido la preferencia.

**b. CESIÓN DEL POR CIENTO DE PREFERENCIA:** La empresa que haya obtenido el por ciento de preferencia por concepto de **manufactura** para alguno de sus productos, podrá cederlo a sus agentes establecidos en Puerto Rico mediante carta notarizada en la que indique expresamente que le está cediendo a cada agente el por ciento de preferencia otorgado para dicho producto por la Junta de Inversión en la Industria Puertorriqueña o cualquier otro organismo rector. Dicha carta tendrá que estar aprobada y sellada con el sello oficial de la entidad gubernamental que la emite.

**c. APLICACIÓN DEL POR CIENTO DE PREFERENCIA:** Si luego de aplicado el por ciento (%) de preferencia los artículos quedan en igualdad de condiciones, la adjudicación se hará en el siguiente orden: (1) productos de Puerto Rico; (2) productos de Estados Unidos; y (3) productos del extranjero.

**d. RESOLUCIÓN EMITIDA ACTUALIZADA:** En toda compra que se realice bajo un contrato u orden de compra producto de este pliego de subasta, el licitador que haya obtenido un por ciento (%) preferencial para sus productos, deberá presentar al momento de cada compra, la resolución vigente emitida por la Junta de Inversión en la Industria Puertorriqueña, por la Compañía de Comercio y Exportación de Puerto Rico, o cualquier otro organismo rector. De no presentar la resolución vigente, no podrá disfrutar de los beneficios de dichas leyes.

## 12. FIANZAS Y GARANTÍAS.

**a. FIANZA DE LICITACIÓN ("Bid Bond"):** La fianza de licitación será un respaldo provisional que prestará el licitador con el propósito de asegurarle al Gobierno de Puerto Rico que habrá de sostener su oferta durante todo el proceso de la subasta. **La fianza tiene que ser en original y estar firmada. De ser presentada mediante compañía de seguros será a favor de la Administración de Servicios Generales y de ser presentada en cheque certificado o giro postal será a favor del Secretario de Hacienda.** La fianza de licitación se presentará en el mismo momento de presentar la oferta o anualmente mediante una suma global.

**Para esta subasta se requiere una fianza de licitación de quince mil (15,000) dólares. Toda oferta que se presente sin la fianza de licitación aquí dispuesta será rechazada.**

**b. FIANZA DE EJECUCIÓN ("Performance Bond"):** Esta fianza será el respaldo del licitador, con la cual le asegura al Gobierno de Puerto Rico, que cumplirá con los términos del contrato que surja de esta subasta. Esta fianza la prestará solamente el licitador agraciado con la *buena pro* de la subasta.



La fianza garantizará que el suplidor cumpla con su obligación de acuerdo a los términos y condiciones de su oferta. De no cumplir y tener que acudir al próximo suplidor, la diferencia en precio será cubierta por esta fianza. **La fianza tiene que ser en original. De ser presentada mediante compañía de seguros será a favor de la Administración de Servicios Generales y de ser presentada en cheque certificado o giro postal será a favor del Secretario de Hacienda.**

**Para esta subasta se requiere una Fianza de Ejecución de cincuenta mil (50,000) dólares.**

c. **GARANTÍA:** Los artículos o servicios subastados estarán garantizados por el período establecido en las especificaciones de la ASG. En aquellas invitaciones a subasta donde no están especificados, deberá indicar en **días, meses o años** el período que los artículos estarán garantizados. Dicho período de garantía podrá ser determinante en la adjudicación de la *buena pro* de la subasta.

### **13. INCUMPLIMIENTO.**

Si el licitador incumpliera con cualquiera de los términos y condiciones de esta subasta una vez emitida la orden de compra o firmado el contrato, la ASG cancelará el mismo inmediatamente, **ejecutará la Fianza de Ejecución (“Performance Bond”)** y podrá **excluir al licitador del RUL por un término no menor de un (1) año y no mayor de tres (3) años**, conforme a lo establecido en el Reglamento Núm. 9230, *supra*. Además, la ASG se reserva el derecho de aplicar cualesquiera otras sanciones, según provistas en el Reglamento antes mencionado, en la Ley 73-2019, según enmendada, así como las acordadas en el contrato u orden de compra.

Las medidas a tomarse en caso de incumplimiento serán impuestas solamente por la ASG, previa investigación de los hechos, mediando comunicación y dando al licitador el debido proceso de ley.

Todo licitador que incurra en incumplimiento de entrega de mercancía o servicios, se le aplicará un cargo de **medio (0.5)** por ciento del importe de la orden de compra emitida por cada día que transcurra de atraso, sin que constituya una renuncia a cualquier otro procedimiento que en derecho proceda. Se entiende que hay atraso cuando el suplidor no cumpla con la fecha de entrega convenida o no cumpla con la fecha de comienzo de los servicios. **La penalidad por entrega tardía de un proyecto de obra de construcción se fijará según dispone el Reglamento Núm. 9230, *supra*.**

### **14. CANCELACIÓN DE ORDEN DE COMPRA POR NEGATIVA A ENTREGAR.**

Si el licitador se niega a entregar lo ordenado, se podrá cancelar la orden de compra y emitir una nueva a otro licitador. Además, la ASG aplicará las sanciones correspondientes, según en el Reglamento Núm. 9230, *supra*, así como en la Ley 73-2019, *supra* y las acordadas en el contrato u orden de compra.

### **15. CERTIFICACIONES.**

El licitador incluirá con su oferta los formularios provistos, todas las certificaciones requeridas en este pliego y en las especificaciones anejas. Se advierte que todo licitador deberá cumplir, sin limitarse a, con lo siguiente:



## A. CÓDIGO DE ÉTICA PARA CONTRATISTAS:

Todo licitador deberá cumplir con lo establecido en la Ley 2-2018, según enmendada, conocida como “Código Anticorrupción para el Nuevo Puerto Rico”, el cual exige a todas las entidades gubernamentales funcionar bajo los estándares de integridad, eficiencia, probidad y transparencia. Este Código de Ética enfatiza la política pública del Gobierno del Puerto Rico en el uso adecuado y eficiente de los recursos públicos y la erradicación de la corrupción gubernamental.

El mismo requiere que todos los contratistas, proveedores de bienes o servicios y los solicitantes de incentivos se abstengan de llevar a cabo o participar en conducta que, directa o indirectamente, implique que servidores públicos infrinjan las disposiciones de la Ley de Ética Gubernamental. La aceptación de las normas establecidas en este Código de Ética es una condición esencial e indispensable para que los licitadores o sus representantes puedan efectuar transacciones o establezcan convenios con las agencias ejecutivas.

Toda persona está obligada a denunciar aquellos actos que estén en violación del referido Código que constituyan actos de corrupción, o se configuren en delitos constitutivos de fraude, soborno, malversación, o apropiación ilegal de fondos, y de los que tenga propio y personal conocimiento, que atañen a un contrato, negocio o transacción entre el Gobierno y un contratista, proveedor de bienes o servicios. Los denunciadores estarán protegidos al amparo de la Ley 2, *supra*.

## B. CÁNONES DE ÉTICA DE SU PROFESIÓN:

Toda persona deberá observar las máximas y los principios de excelencia y honestidad que cobijan su profesión, además de las normas o cánones éticos de la asociación o colegio al cual pertenece y que reglamenta su oficio o profesión, tanto en la relación con sus competidores como con el Gobierno de Puerto Rico.

En el caso de personas que no pertenezcan a un colegio o asociación, o en el caso de asociaciones y colegios que no posean un Código de Ética para sus miembros, deberán observar los principios generales de conducta ética que se consideran razonables en su profesión u oficio.

## 16. COLABORACIÓN INVESTIGATIVA.

Toda persona, licitador o contratista colaborará con cualquier investigación que inicie el Gobierno estatal o federal sobre transacciones de negocios u otorgación de contratos o concesión de incentivos gubernamentales, del cual fue parte o se benefició directa o indirectamente.

## 17. PRE-SUBASTA (Compulsoria).

La ASG y la Junta de Subastas se reservan el derecho de convocar a pre-subasta cuando entienda que es necesaria la discusión de las Especificaciones, Términos y Condiciones o cualquier otro asunto que estime pertinente. Los asistentes a esta reunión tienen que observar las reglas y normas de conducta que establezca la ASG y la Junta de Subastas para garantizar el respeto a la dignidad humana y los más altos valores ciudadanos. **No se permitirá comentarios en voz alta o estridentes, dirigirse a los miembros de la Junta de Subastas y sus representantes, los funcionarios de la ASG o a otro licitador con actitud agresiva u**



**ofensiva, hablar fuera de orden, o cualquier otra conducta que resulte en alterar el propósito de la reunión. Será requisito obligatorio la participación de los licitadores, y de no asistir a la pre-subasta su oferta no será considerada.**

De acuerdo con la Ley Federal de Derechos Civiles y las regulaciones y políticas de Derechos Civiles del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA), el USDA, sus agencias, oficinas y empleados, y las instituciones que participan o administran programas del USDA tienen prohibido discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar / parental, ingresos derivados de un programa de asistencia pública, creencias políticas o represalias por actividades previas creíbles, en cualquier programa o actividad realizada o financiada por USDA (no todas las bases se aplican a todos los programas). Los plazos para la presentación de remedios y quejas varían según el programa o incidente.

Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos de comunicación para la información del programa (p. Ej., Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas estadounidense, etc.) deben comunicarse con la agencia responsable o el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TTY), o comuníquese con el USDA a través del Servicio de retransmisión federal al (800) 877-8339. Además, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés.

Para presentar una queja por discriminación en el programa, complete el Formulario de queja por discriminación del programa del USDA, AD-3027, que se encuentra en línea en [Cómo presentar una queja por discriminación del programa](#) y en cualquier oficina del USDA o escriba una carta dirigida al USDA y proporcione en la carta toda la información solicitada en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de quejas, llame al (866) 632-9992. Envíe su formulario completo o carta al USDA por: (1) correo: Departamento de Agricultura de EE. UU., Oficina del Subsecretario de Derechos Civiles, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250-9410; (2) fax: (202) 690-7442; o (3) correo electrónico: [program.intake@usda.gov](mailto:program.intake@usda.gov).

El USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades.

## **18. CLÁUSULA ANTIDISCRIMEN.**

La ASG no discrimina por razón de raza, color, género, origen o condición social, ideas políticas o religiosas, edad, nacionalidad, por ser víctima o ser percibida como víctima de violencia doméstica, agresión sexual o acecho, condición de veterano, identidad u orientación sexual, real o percibida, impedimento físico, mental o sensorial.

## **19. COMUNICACIONES Y ANUNCIOS.**

Comunicaciones con otros representantes del Gobierno respecto a cualquier asunto relacionado al contenido de este pliego está prohibido durante el proceso de selección y presentación de las ofertas. El incumplir con dicha restricción puede resultar en el rechazo de su oferta. Toda comunicación se efectuará por medio del siguiente correo electrónico: [juntadesubastas@asg.pr.gov](mailto:juntadesubastas@asg.pr.gov).

**El licitador deberá enviar toda duda o pregunta relacionada a esta subasta al siguiente correo electrónico: [preguntas@asg.pr.gov](mailto:preguntas@asg.pr.gov).**



Cualquier información o anuncio público relacionado con esta subasta lo hará la Junta de Subastas mediante la página web de la ASG ([www.asg.pr.gov/ReformaCompras/Pages/default.aspx](http://www.asg.pr.gov/ReformaCompras/Pages/default.aspx)). Toda información, anuncio público o enmienda relacionada a esta subasta se hará por escrito con las debidas autorizaciones de la ASG y la Junta de Subastas.

## **IV. CONTRATO CON LA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GENERALES**

### **1. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.**

La oferta del licitador agraciado y lo dispuesto en el pliego de la subasta, constituirá la base del contrato entre el licitador agraciado y la ASG o en la orden de compra o servicio. El contrato se formalizará tan pronto la ASG reciba las garantías requeridas del licitador.

### **2. RENEGOCIACIÓN DEL CONTRATO.**

Los precios ofrecidos por los licitadores se mantendrán fijos durante la vigencia del contrato, según estos fueron cotizados y adjudicados en la subasta, salvo lo dispuesto en el inciso 3 de la sección III de este Pliego.

El Delegado o Subdelegado Comprador de la agencia o entidad gubernamental peticionaria no está autorizado a renegociar los precios del contrato.

### **3. NEGATIVA A FORMALIZAR EL CONTRATO.**

Si el licitador agraciado se negare a formalizar el contrato o no asistiera a firmar el mismo, dentro del término notificado en el Aviso o Resolución de Adjudicación o por la Unidad de Contratos del Área de Adquisiciones de la ASG y no haya presentado excusa previa razonable, no se considerará para formar parte del contrato de la ASG. El Administrador de la ASG podrá aplicarle las disposiciones contenidas en el Reglamento Núm. 9230, *supra*.

### **4. VIGENCIA DEL CONTRATO.**

El contrato que se formalice bajo esta subasta tendrá una vigencia de **dos (2) años**, contados a partir de su otorgamiento. El Administrador podrá autorizar enmendar el contrato a los fines de extender su vigencia cumpliendo con lo dispuesto en el Reglamento Núm. 9230, según enmendado. El suplidor será informado por escrito y con anticipación a la fecha de vencimiento del contrato de la intención de extender éste por parte de la ASG. Las enmiendas se harán mediante escrito de "Enmienda" y deberá contar con las firmas de las partes.

### **5. ALCANCE DEL CONTRATO.**

El contrato que se otorgará bajo esta subasta cubrirá a la agencia requirente o a las entidades gubernamentales y exentas del Gobierno de Puerto Rico, según definidas en la Ley 73, *supra*. El suplidor no podrá negarse a ofrecer los servicios a ninguna agencia, corporación pública o municipios.



## 6. INSTRUCCIONES DE USO DEL CONTRATO.

Al adjudicarse la subasta por la Junta de Subastas de la ASG, el Área de Adquisiciones formalizará un contrato entre las partes. La ASG orientará a los Delegados y Subdelegados Compradores sobre el uso del contrato mediante las “Instrucciones de Uso de Contrato”, donde se incluyen los términos y condiciones indicados en el pliego de la subasta y la tabla de precios. Estas instrucciones son una guía exclusivamente para los compradores.

## V. RESCISIÓN DEL CONTRATO

Ningún jefe de agencia gubernamental o instrumentalidad del Gobierno, corporación pública, municipio, o de la Rama Legislativa o Rama Judicial, adjudicará subasta u otorgará contrato alguno para la realización de servicios o la venta o entrega de bienes, a persona natural o jurídica que haya sido convicta o se haya declarado culpable en el foro estatal o federal, en cualquier otra jurisdicción de Estados Unidos de América o en cualquier otro país, de aquellos delitos constitutivos de fraude, malversación o apropiación ilegal de fondos públicos dispuestos en la Ley 2-2018, según enmendada. Esta prohibición de adjudicar subastas u otorgar contratos, se extiende a aquellas personas jurídicas cuyos presidentes, vicepresidentes, directores, directores ejecutivos, o miembros de su Junta de Oficiales o Junta de Directores, o persona que desempeñe funciones equivalentes, haya sido convicto o se haya declarado culpable en el foro estatal o federal, en cualquier otra jurisdicción de Estados Unidos de América o en cualquier otro país, de aquellos delitos constitutivos de fraude, malversación o apropiación ilegal de fondos públicos, según enumerados en la referida Ley.

La prohibición para la contratación, subcontratación o adjudicación de una subasta contenida en la Ley 2, *supra*, tendrá una duración de veinte (20) años, a partir de la convicción correspondiente en casos por delito grave, y una duración de ocho (8) años en casos por delito menos grave.

La convicción o culpabilidad por cualquiera de los delitos enumerados en la Ley 2, *supra*, conllevará, además de cualesquiera otras penalidades, la rescisión automática de todos los contratos vigentes a esa fecha entre la persona convicta o declarada culpable y cualesquiera agencias o instrumentalidades del Gobierno estatal, corporaciones públicas, municipios, la Rama Legislativa o la Rama Judicial. Además de la rescisión del contrato, el Gobierno tendrá derecho a exigir la devolución de las prestaciones que hubiese efectuado con relación al contrato o contratos afectados directamente por la comisión del delito.

## VI. CONDICIONES ESPECIALES

1. **Todo producto tiene que cumplir con la Sección VII de Especificaciones.**
2. **El precio cotizado tiene que incluir la entrega.**
3. **Se dispone que el Gobierno de Puerto Rico y el Gobierno de Estados Unidos, mediante las agencias pertinentes, se reservan el derecho de inspeccionar las cosechas, almacenes, camiones de transporte, entre otros, de los contratistas agraciados, a los fines de examinar que se cumplan con las especificaciones de los productos, las reglamentaciones y leyes aplicables.**
4. **Para que un contrato de precio fijo sea otorgado el licitador deberá cumplir con todas las leyes federales y estatales cobijadas bajo el 2 CFR 200.36 (Appendix II) y el 7 CFR 210.21 según apliquen. Entre ellas se encuentran las siguientes:**



- **Compras en Puerto Rico** - El licitador se debe comprometer a que comprará, en la máxima medida práctica, productos básicos o productos domésticos que se produzcan dentro del territorio jurisdiccional de Puerto Rico, a menos que no se produzcan en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades de comidas en los Programas Nacionales de Almuerzos o Desayunos Escolares. (*Véase*, 42 USC 1760 (n) (4)).
- **Horas Trabajadas Bajo Contrato** - El licitador certifica que calculará los salarios de cada trabajador sobre la base de una semana laboral estándar de 40 horas. Se permite trabajar en exceso de la semana laboral estándar siempre que el trabajador sea compensado a una tasa no de menor tiempo y medio la tasa de pago básica por todas las horas trabajadas que excedan las 40 horas en la semana laboral. (*Véase*, 40 USC 3702). (Requerido para contratos que excedan los cien mil dólares (\$100,000)).
- **Suspensión y Exclusión** - El licitador certifica que no ha sido condenado por un delito y que no está inhabilitado, suspendido o excluido de cualquier otra forma de licitar y contratar con agencias locales, estatales y federales que utilizan fondos federales. (*Véase*, 2 CFR 180). (Requerido para contratos que excedan los \$25,000).
- **Byrd Anti-Lobbying Amendment**. El licitador certifica que no utilizará, ni ha utilizado fondos federales asignados para pagar a ninguna persona u organización por influir o intentar influir en un funcionario o empleado de cualquier agencia del Gobierno, un miembro del Congreso, funcionario o empleado del Congreso, o un empleado de un miembro del Congreso en relación con la obtención de cualquier contrato federal, subvención o cualquier otro premio cubierto por 31 USC 1352. Cada nivel también debe revelar cualquier cabildeo con fondos no federales que tenga lugar en relación con la obtención de cualquier premio federal. **El licitador debe firmar la certificación titulada “Certification Regarding Lobbying (FNS-732) (Anejo IV) y el documento titulado “Disclosure of Lobbying Activities (SF-LL) (Anejo V), de ser necesario.** (Requerido para contratos que excedan los cien mil dólares (\$100,000)).

## VII. ESPECIFICACIONES

Las especificaciones incluidas a continuación sirven de guía para describir detalladamente lo que se solicita. Los licitadores vienen obligados a cumplir cabalmente con cada uno de los detalles descritos en las mismas. **Por otro lado, la Junta de Subastas se reserva el derecho de obviar cualquier informalidad o diferencia de menor importancia en los términos y condiciones, si cumple con el propósito para el que se solicitan, y es beneficioso para los mejores intereses del Gobierno de Puerto Rico.** Las desviaciones no podrán afectar sustancialmente la calidad, capacidad o características esenciales de los artículos o servicios solicitados.

**Se entenderá por vida útil la duración estimada que un producto pueda tener conservando su condición óptima para el consumo humano, desde que el mismo es entregado por el suplidor.**

**Se entenderá por entrega el tiempo estimado que tarda el suplidor desde que recibe la orden de compra hasta que entrega los productos solicitados. Se dispone que la penalidad por entrega tardía comenzará a contar una vez se emita la orden de compra por parte de la ADEA, Entidad Gubernamental, Exenta o Municipio, y luego de que la Agencia Requirente corrobore con el contratista la disponibilidad del producto.**

**A) ESPECIFICACIÓN: BIFTEC DE CARNE DE RES**

1. **Nombre del producto:** Biftec de Carne de Res
2. **Uso:** Aportación en el componente de carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de res fresca del país:** Elaborado con carne de res fresca, específicamente de los músculos sólidos de “rounds”, “chucks”, “loins” y “ribs”. Serán excluidos las partes del “shank”, “flank” y “heel meat”. No se utilizará vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos duros, prefemoral, poplital, preescapular, ni glándulas linfáticas expuestas y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto.
4. **Contenido de grasa y procesamiento:** 85% carne magra y menos del 15% de grasa. Cada corte de porción como unidad debe ser no menos de 3 ½ onzas ni más de 5 onzas. El proceso de pasado por máquina será de no menos de 2 veces en ángulos rectos. **No se permitirá unir pedazos de carnes para machacarse.**
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia, empacada al vacío, herméticamente cerrada y libre de cualquier partícula extraña. Cada bolsa contendrá de 38 a 40 cortes de biftec de res, con un peso mínimo de 3½ onzas y un máximo de 5 onzas, para cada corte del producto. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una (1) bolsa plástica de 10 libras, para un peso neto por cartón de 10 libras.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, luego de la merma, según la naturaleza del producto; garantizando por unidad o corte, 2 onzas equivalentes después de cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 11 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco. **No se podrá entregar carne en estado de congelación.**
10. **Lugar de procedencia de la carne de res:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después del procesamiento del corte. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias. Debe cumplir con los parámetros de E-Coli, impuestos por el USDA.
  - c. Se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.



- g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo Procedimiento de Operación Estándar (SOP, por sus siglas en inglés) y el Programa de Análisis de Peligro en los Puntos Críticos de Control **Especificación Biftec de Carne de Res 3** (HACCP, por sus siglas en inglés), aprobado por el USDA/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - j. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)**, y/o **el número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, número de contrato, número de planta, el peso neto de la caja, nombre del producto, *Uso institucional*, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
- 15. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados y la entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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



**B) ESPECIFICACIÓN: CARNE DE MASITAS DE RES**

1. **Nombre del producto:** Carne de Masitas de Res
2. **Uso:** Aportación en el componente de carne para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de res fresca del país:** Elaborado con carne de res fresca. Cada corte de porción como unidad debe ser en cuadritos de tamaño no menor de .75" x .75" x .75" (2.25 pulgadas 3) y no mayor de 1.50" x 1.50" x 1.50" (3.38 pulgada 3), con un peso que puede fluctuar entre .32 oz a 1.08 oz. El producto se obtendrá de cualquier combinación de carne magra de los cortes "rounds", "chuck", "loins" y "ribs", serán excluidos el "shank" y el "heel meat". El corte debe estar libre de tejido conectivo grueso, cartílago y glándulas linfáticas.
4. **Ingredientes y procesamiento:** 80% carne magra y menos del 20% de grasa. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS la formulación del producto, con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia, empacadas al vacío. La bolsa tendrá un peso neto de 10 libras. El empaque secundario del producto será caja de cartón conteniendo una (1) bolsa plástica de 10 libras, con un peso neto por cartón de 10 libras.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 11 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 30°F a 35°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco. No se podrá entregar carne en estado de congelación.
10. **Lugar de procedencia de la carne de res:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después del procesamiento del corte. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
  - g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - i. La planta procesadora deberá tener un Programa de "Good Manufacturing Practices", incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - j. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.



- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración** (“*exp. date*”), y/o el **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, número de contrato, número de planta, el peso neto de la caja, nombre del producto, lista de ingredientes, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
- 15. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados y la entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**C) ESPECIFICACIÓN: HAMBURGUESA 100% CARNE DE CERDO**

1. **Nombre del producto:** Hamburguesa 100% Carne de Cerdo
2. **Uso:** Aportación en el componente de carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de cerdo fresca del país:** Elaborado con los cortes o las partes de la carcasa molida, excepto “flank” y tendón de garrón. No se utilizarán vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos duros, prefemoral, poplital, preescapular, ni otras glándulas linfáticas expuestas y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto.
4. **Composición e ingredientes:** 80% carne magra y menos del 20% de grasa, menos de 1.4% de Sodio, menos de 5% de proteína natural de soya y otros (agua, clara de huevo, condimentos y especias, no deberá contener glutamato monosódico (MSG), ni pimienta). La planta procesadora entregara a los Inspectores de AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración. **El proceso de elaboración se llevará a cabo con la carne de cerdo molida, y con la congelación mínima necesaria para formar adecuadamente cada una de las hamburguesas.**
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia. La bolsa debe estar sellada, evitando cualquier filtración del producto. Cada bolsa plástica, empacada al vacío con delineador de cartón encerado, contendrá 54 unidades de hamburguesas con un peso neto de 3 onzas cada una. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una (1) bolsa plástica para un peso neto de 10 libras, lo que equivale a 54 hamburguesas por cartón”.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, garantizando 2 onzas/porción del producto cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días naturales.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** La planta procesadora elaborara el producto en un término no mayor de 15 días naturales, para una duración de vida de siete (7) días naturales desde la fecha de entrega del producto en el comedor escolar.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco.
10. **Lugar de procedencia de la carne de cerdo:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, se realizarán todas las pruebas necesarias desde la procedencia, verificación de calidad y condición de la carne antes y después de la molienda hasta el empaque del producto, para evaluar o corroborar la formulación y especificación del producto. La planta procesadora tendrá los instrumentos y/o equipos debidamente calibrados, con el propósito de que el inspector de AMS realice las pruebas de sodio y grasa para oficializar las mismas. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después de la molienda. Incluirá el análisis de muestras de la carne de cerdo, análisis de por ciento de grasa, pruebas organolépticas entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se verificará con muestras del producto terminado, la calidad, peso de los empaques, que las bolsas plásticas y las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - d. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.



- e. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - f. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - g. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - h. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)** y/o **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, **Uso institucional**, lista de ingredientes, **rotulación nutricional del producto**, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y **el sello de inspección de AMS**.
- 15. Distribución:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones refrigerados. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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



#### **D) ESPECIFICACIÓN: HAMBURGUESA CARNE DE RES**

1. **Nombre del producto:** Hamburguesa Carne de Res
2. **Uso:** Aportación en el componente de carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de res fresca del país:** Elaborado con carne de res molida fresca de cualquier parte de la carcasa, excepto el “flank” y tendón del garrón. No se utilizarán vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos duros, prefemoral, poplital, preescapular, ni glándulas linfáticas expuestas y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto.
4. **Ingredientes y procesamiento:** 80% carne magra y menos del 20% de grasa, previamente sazonado con menos de 1.4% de sodio, menos de 5% de proteína natural de soya, adobo molido (formulación sometida a AMS por la compañía, no deberá contener glutamato monosódico (MSG), ni pimienta) y agua. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración. **El proceso de elaboración se llevará a cabo con la carne de res molida, y con la congelación mínima necesaria para formar adecuadamente cada una de las hamburguesas.**
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia. La bolsa debe estar sellada, evitando cualquier filtración del producto. Cada bolsa plástica, empacada al vacío con delineador de cartón encerado, contendrá 40 unidades de hamburguesas con un peso neto de mínimo de 3.8 y un peso máximo de 4 onzas, cada una. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una (1) bolsa plástica para un peso neto de 10 libras, lo que equivale a 40 hamburguesas por cartón”.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, garantizando 2 onzas/porción del producto cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco.
10. **Lugar de procedencia de la carne de res:**
11. Preferiblemente local, entendiéndose de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
12. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
13. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, se realizarán todas las pruebas necesarias desde la procedencia, verificación de calidad y condición de la carne antes y después de la molienda hasta el empaque del producto, para evaluar o corroborar la formulación y especificación del producto. La planta procesadora tendrá los instrumentos y/o equipos debidamente calibrados, con el propósito de que el inspector de AMS realice las pruebas de sodio y grasa para oficializar las mismas. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después de la molienda. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.



- f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
- g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
- h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
- i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
- j. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.

**14. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)**, y/o el **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.

**15. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, **Uso institucional**, lista de ingredientes, **rotulación nutricional del producto**, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y **el sello de inspección de AMS**.

**16. Distribución:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones refrigerados. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar.

**17. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador agraciado será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**E) ESPECIFICACIÓN: TIRILLAS DE POLLO FRESCO**

1. **Nombre del producto:** Tirillas de Pollo Fresco
2. **Uso:** Aportará en el componente de carnes para el consumo en el servicio de almuerzo escolar.
3. **Partes del pollo fresco del país:** Elaborado de pechuga de pollo fresco deshuesado, sin piel, no inyectadas, ni con fosfatos añadidos.
4. **Características y calidad:** Las tirillas de pollo fresco estará libre de cartílagos, huesos, tejidos conectivos, ni cualesquiera otras partes que no sean propias para la naturaleza del producto. Las tirillas de pollo fresco deberán tener un color uniforme de rosa pálido. Aunque el corte de las tirillas no tendrá un corte uniforme, el corte será alargado, la textura será lisa y tersa sin manchas. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la especificación o formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsas plásticas transparente de alta resistencia, empacadas al vacío. Cada bolsa contendrá 10 libras de tirillas de pollo fresco. El empaque secundario del producto será cajas de cartón que contendrá una (1) bolsa plástica cerrada herméticamente al vacío, para un peso neto de 10 libras.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco.
10. **Lugar de procedencia del pollo fresco:** Preferiblemente local, entíndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar que cumpla con la especificación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a: analizar muestras de la pechuga de pollo, tomar muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso de los empaques, realizar pruebas organolépticas, verificar que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas, verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia, estampar en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente y cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
13. **Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)**, de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
14. **Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
15. **Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados y la entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El



camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 10°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.

- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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



## F) ESPECIFICACIÓN: CADERAS DE POLLO

1. **Nombre del producto:** Caderas de Pollo Fresco
2. **Uso:** Aportará en el Componente de Carnes para el consumo en el servicio de almuerzo escolar.
3. **Cortes de Pollo Fresco del País:** Se elaborará con las presas de caderas de pollo fresco del País.
4. **Características y calidad:** La materia prima principal para elaborar el producto será las presas de caderas de pollo fresco, **nunca congelado**. Las caderas del pollo fresco deberán tener un color uniforme de rosa pálido, corte uniforme con textura lisa y tersa sin mancha, ni huecos por roturas, ni desgarres o magulladuras.
5. **Ingredientes:** Ninguno.
6. **Pesos mínimos y máximos:** Cada una de las presas de cadera tendrá un peso mínimo de 5.4 onzas, y un peso no mayor de 6.4 onzas.
7. **Empaques y Peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia. La bolsa debe estar sellada, evitando cualquier filtración del producto. Cada bolsa contendrá 13 caderas de pollo fresco, totalizando **13 unidades** por cada bolsa de cinco (5) libras aproximadas. El empaque secundario del producto será cajas de cartón que contendrá dos (2) bolsas plásticas cerradas herméticamente, para un peso neto de 10 libras aproximadas, lo que equivale a un mínimo 26 unidades de caderas de pollo fresco en presas por cartón.
8. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
9. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
10. **Temperatura:** Luego de procesado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco.
11. **Lugar de procedencia de la carne de pollo:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
12. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
13. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, se realizarán todas las pruebas necesarias desde la procedencia, verificación de calidad y condición del pollo antes y después de procesar los cortes de caderas, hasta el empaque del producto, con el propósito de evaluar o corroborar la formulación y especificación del producto. La planta procesadora tendrá los instrumentos y/o equipos debidamente calibrados, con el propósito de que el inspector de AMS lleve a cabo los pesos necesarios para oficializar las especificaciones esbozadas en este documento. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición del pollo antes y después de procesamiento de los cortes de caderas. Incluirá análisis de muestras a la carne de pollo, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la especificación en los pesos de cada unidad de cadera de pollo, según establecido en este documento.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.



- g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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; el cual deberá ser entregado a los inspectores de USDA-AMS, de ser solicitado.
  - j. El Certificado de Inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 14. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la fecha de expiración (“exp. date”), y/o el número de lote de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 15. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, Uso Institucional, rotulación nutricional del producto, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
- 16. Distribución:** La distribución y la entrega de la cantidad de la orden del producto, se realizarán en camiones refrigerados. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 17. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el Comedor Escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA. Esta especificación podrá ser modificada en cualquier momento por cambios en la reglamentación federal.

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



## G) ESPECIFICACIÓN: CARNE DE RES MOLIDA

1. **Nombre del producto:** Carne de Res Molida
2. **Uso:** Aportación en el componente de carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de res fresca del país:** Elaborado con carne de res fresca de cualquier parte de la carcasa, excepto el “flank” y tendón del garrón. No se utilizará vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos duros, prefemoral, poplital, preescapular, ni glándulas linfáticas expuestas y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto.
4. **Contenido de grasa y procesamiento:** Un mínimo de 85% carne magra y un máximo de 15% de grasa. La planta procesadora entregará a los inspectores de USDA-AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsas plásticas transparentes de alta resistencia, empacada al vacío. Cada bolsa tendrá un peso de 10 libras. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una bolsa con 10 libras del producto, **para un peso neto por cartón de 10 libras.**
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, luego de la merma, según la naturaleza del producto; garantizando de 45 a 53 porciones de 2 onzas equivalentes después de cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 11 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco. **No se podrá entregar carne en estado de congelación. Especificación Carne de Res Molida**
10. **Lugar de procedencia de la carne de res:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después de la molienda. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias. Debe cumplir con los parámetros de E-Coli, estipulados por el USDA.
  - c. Se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
  - g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.



- i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - j. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)**, y/o **el número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, número de contrato, número de planta, el peso neto de la caja, nombre del producto, *Usa Institucional*, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
- 15. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados y entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**H) ESPECIFICACIÓN: CORNED BEEF FRESCO “Fully Cooked”**

1. **Nombre del producto:** “Corned Beef” Fresco “Fully Cooked”
2. **Uso:** Aportación en el Componente de Carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de Carne de Res Fresca:** Producto elaborado con carne de res fresca de cualquier parte de la carcasa excepto el “flank” y tendón del garrón. Su contenido de grasa no debe ser mayor de 18% y no más de 1.4 % de sodio.
4. **Características y calidad:** La carne de res estará libre de vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos duros, prefemoral, poplital, preescapular, ni glándulas linfáticas expuestas y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto. La carne de res deberá tener un color uniforme de color rojo brillante, característico del producto. La carne de res nunca reflejará el color marrón o color oscuro. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la especificación o formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Ingredientes:** 82% carne magra y no mayor de 18% de grasa, menos de 1.4% de sodio, menos de 5% de proteína hidrolizada de soya. El producto se elaborará con los siguientes ingredientes: sal, nitrito, caldo de res, azúcar, proteína vegetal hidrolizada (menos de 5%) y especias (ajo). Los ingredientes se deben mezclar hasta estar totalmente integrados con la carne. No deberá contener pimienta, ni glutamato monosódico (MSG). El proceso de elaboración será “fully cooked”.
6. **Empaque y Peso:** El empaque primario será una tripa artificial no comestible de color blanca, certificada para estar en contacto con alimentos, que tendrá la capacidad de incorporar cinco (5) libras del producto “Corned Beef – Fully Cooked”; en forma de rollo. Esta tripa artificial no comestible de color blanca estará herméticamente cerrada utilizando el proceso de termosellado, diseñado específicamente para productos embutidos. El empaque secundario será cajas de cartón resistente. El cartón deberá contener dos (2) rollos de cinco (5) libras cada uno, para un peso neto de 10 libras por cartón.
7. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
8. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
9. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 70 días calendario.
10. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F.
11. **Lugar de procedencia de la Carne de Res:** preferiblemente local, entiéndase Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
12. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
13. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, se realizarán todas las pruebas necesarias desde la procedencia y verificación de calidad y condición de la carne antes y después de la cocción, molienda, formulación del producto hasta el empaque del mismo. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después de la cocción y molienda. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.



- e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
  - g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.
  - h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - j. El Certificado de Inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 14. Rotulación del empaque primario (Tripa):** Cada empaque o tripa deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)** y el **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 15. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso el nombre y número de la planta, número de contrato, la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, lista de ingredientes, **rotulación nutricional del producto**, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y **el sello de inspección de AMS**.
- 16. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la **distribución del producto en rollos de cinco (5) libras** y entrega del producto en camiones refrigerados. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 17. Garantías:** En caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificara por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador agraciado será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**D) ESPECIFICACIÓN: EMPANADA DE POLLO**

1. **Nombre del producto:** Empanada de Pollo
2. **Uso:** Aportará en el componente de carnes para el consumo en el servicio de almuerzo escolar.
3. **Cortes de pollo fresco del país:** Se elaborará con los cortes de pechuga y caderas deshuesadas de pollo fresco.
4. **Características y calidad:** La materia prima principal para elaborar el producto será la pechuga de pollo y caderas, mezclado con especias y cubierto con una capa de empanado. No se utilizará vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos, piel y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Ingredientes y empanado:** Combinación de especias que impartan un sabor suave y agradable, no deberá contener pimienta, ni glutamato monosódico (MSG). El contenido de proteína de soya texturizada deberá ser menor del 5% y el contenido de sal, menor del 1.4%. El empanado a utilizar deberá ser elaborado de harina de trigo o migas de pan que permitan que el producto pueda prepararse al horno. El empanado no deberá sobrepasar el 30% del contenido total del producto.
6. **Peso por unidad:** Cada empanada de pollo deberá tener un peso de 3.41 onzas para un rendimiento de 2 onzas de carne cocida.
7. **Empaque y peso:** El empaque del producto será cajas de cartón resistentes y selladas, que contengan de 47 empanadas de pollo, para un peso neto de 10 libras. El producto deberá ser empacado en niveles, utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimentos.
8. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
9. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 20 días calendario.
10. **Fecha de expiración:** El producto mantendrá su calidad por no menos de 6 meses a temperatura de congelación desde su producción hasta el consumo del producto.
11. **Temperatura:** Luego de elaborado el producto se almacenará a una temperatura de congelación de 10 °F a 22°F o menos.
12. **Lugar de procedencia del pollo fresco:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
13. **Sustitutos aprobados:** Ninguno.
14. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a: analizar muestras de la de la pechuga y cadera de pollo, tomar muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso por unidad y de los empaques, realizar pruebas organolépticas, verificar que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas, verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia, estampar en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente y cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
15. **Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, cantidad de unidades del producto, nombre del producto, lista de



ingredientes, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.

- 16. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados y la entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 10°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 17. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**J) ESPECIFICACIÓN: HAMBURGUESA 100% POLLO**

1. **Nombre del producto:** Hamburguesa 100% Pollo
2. **Uso:** Aportación en el componente de carnes para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Partes del pollo fresco del país:** Elaborado de pechuga de pollo fresco del país deshuesado, sin piel, no inyectadas, ni con fosfatos añadidos. No se utilizarán vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos, ni cualesquiera otras partes que no sean propias para la naturaleza del producto.
4. **Ingredientes:** El contenido del producto no deberá contener más de 18% de grasa, ni mayor de 1.4% de sodio, menos de 5% de proteína natural de soya y otros (agua, condimentos y especias, no deberá contener glutamato monosódico (MSG), ni pimienta). La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración. **El proceso de elaboración se llevará a cabo con la carne de pollo molida, y con la congelación mínima necesaria para formar adecuadamente cada una de las hamburguesas.**
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia. La bolsa debe estar sellada, evitando cualquier filtración del producto. Cada bolsa plástica, empacada al vacío con delineador de cartón encerado, contendrá 54 unidades de hamburguesas con un peso neto de 3 onzas cada una. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una (1) bolsa plástica para un peso neto de 10 libras, lo que equivale a 54 hamburguesas por cartón”.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, garantizando 2 onzas/porción del producto cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco.
10. **Lugar de procedencia del pollo:** Preferiblemente local, entíndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, se realizarán todas las pruebas necesarias desde la procedencia, verificación de calidad y condición de la carne antes y después de la molienda hasta el empaque del producto, para evaluar o corroborar la formulación y especificación del producto. La planta procesadora tendrá los instrumentos y/o equipos debidamente calibrados, con el propósito de que el inspector de AMS realice las pruebas de sodio y grasa para oficializar las mismas. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después de la molienda. Incluirá el análisis de muestras del pollo, análisis de por ciento de grasa, pruebas organolépticas entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se verificará con muestras del producto terminado, la calidad, peso de los empaques, que las bolsas plásticas y las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - d. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
  - e. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.



- f. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - g. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - h. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)** y/o **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, nombre del producto, **Uso institucional**, lista de ingredientes, **rotulación nutricional del producto**, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y **el sello de inspección de AMS**.
- 15. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución y entrega del producto en camiones refrigerados. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**K) ESPECIFICACIÓN: FAJITAS DE CARNE DE RES**

1. **Nombre del producto:** Fajitas de Carne de Res
2. **Uso:** Aportación en el componente de carne para el consumo en el almuerzo escolar.
3. **Cortes de carne de res fresca del país:** Elaborado con carne de res fresca, específicamente de los músculos sólidos de “rounds”, “chucks”, “loins” y “ribs”. Serán excluidos las partes del “chuck meat” y “flank”. No se utilizará tejido conectivo duro y grueso, cartílagos, huesos, ni glándulas linfáticas, y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto.
4. **Contenido de grasa y procesamiento:** Un mínimo de 90% carne magra y un máximo de 10% de grasa. La carne debe ser trozada a mano o mecánicamente, cuyo corte de la fajita de res será no mayor de 4” (pulgadas) de largo y no mayor de ½” (pulgada) de grosor. La planta procesadora entregará a los inspectores de USDA-AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Empaque y peso:** El empaque primario del producto será bolsa plástica transparente de alta resistencia, empacada al vacío. Cada bolsa contendrá los cortes de fajitas con un peso no menos de .75 onzas ni más de 1.5 onzas. El tamaño será no mayor de 4” (pulgadas) de largo y no mayor de ½” (pulgada) de grosor. El empaque secundario del producto será caja de cartón que contendrá una (1) bolsa de 10 libras, para un peso neto por cartón de 10 libras.
6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%, luego de la merma, según la naturaleza del producto; garantizando 40 porciones de 2 onzas equivalentes después de cocido.
7. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 11 días calendario.
8. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 22 días calendario.
9. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de 26°F a 28°F para una durabilidad de 14 días en la clasificación de producto fresco. **No se podrá entregar carne en estado de congelación.**
10. **Lugar de procedencia de la carne de res:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
11. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
12. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a:
  - a. La planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y procedencia del mismo.
  - b. El inspector certificará la calidad y condición de la carne antes y después del procesamiento del corte de las fajitas. Incluirá análisis de muestras de la carne, análisis de por ciento de grasa, realizará pruebas organolépticas, entre otras pruebas necesarias.
  - c. Se realizará todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto.
  - d. Se tomará muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso del empaque primario y secundario, realizar pruebas organolépticas.
  - e. Se verificará que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas.
  - f. Se verificará que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia.
  - g. El inspector estampará en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente.



- h. El inspector realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación.
  - i. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado.
  - j. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
- 13. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener la **fecha de expiración (“exp. date”)**, y/o el **número de lote** de forma impresa o en pegatina “waterproof”.
- 14. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, número de contrato, número de planta, el peso neto de la caja, nombre del producto, *Usa institucional*, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.
- 15. Distribución:** El licitador agraciado será responsable de la distribución en camiones refrigerados, y la entrega del producto. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas y funcionamiento correcto de la unidad de refrigeración y las temperaturas correctas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 22°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 16. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**L) ESPECIFICACIÓN: “NUGGETS” DE POLLO**

1. **Nombre del producto:** “Nuggets” de Pollo
2. **Uso:** Aportará en el componente de carnes para el consumo en el servicio de almuerzo escolar.
3. **Cortes de pollo fresco:** Se elaborará con los cortes de pechuga y caderas deshuesadas de pollo fresco.
4. **Características y calidad:** La materia prima principal para elaborar el producto será la pechuga de pollo y caderas, mezclado con especias y cubierto con una capa de empanado. No se utilizará vísceras, cartílagos, huesos, tejidos conectivos, piel y cualesquiera otras partes no propias para la naturaleza del producto. La planta procesadora entregará a los inspectores de AMS y FSIS, la formulación del producto con el propósito de inspección durante el proceso de elaboración.
5. **Ingredientes y empanado:** Combinación de especias que impartan un sabor suave y agradable, no deberá contener pimienta, ni glutamato monosódico (MSG). El contenido de proteína de soya texturizada deberá ser menor del 5% y el contenido de Sal, menor del 1.4%. El empanado a utilizar deberá ser elaborado de harina de trigo o migas de pan que permitan que el producto pueda prepararse al horno. El empanado no deberá sobrepasar el 30% del contenido total del producto.
6. **Peso por unidad:** Cada unidad de “Nuggets” empanado deberá tener un peso de 0.68 onzas. Cinco (5) unidades del producto, tendrán un rendimiento de 2 onzas de carne cocida.
7. **Empaque y peso:** El empaque del producto será cajas de cartón resistentes y selladas, que contengan 235 unidades de “Nuggets” de Pollo, para un peso neto de 10 libras. El producto deberá ser empacado en niveles, utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimentos.
8. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
9. **Fecha de matanza:** La fecha de matanza del animal no será mayor de 15 días calendario.
10. **Fecha de expiración:** El producto mantendrá su calidad por no menos de 6 meses a temperatura de congelación desde la producción hasta el consumo del producto.
11. **Temperatura:** Luego de elaborado, el producto se almacenará a una temperatura de congelación de 10 °F a 22°F o menos.
12. **Lugar de procedencia del pollo fresco:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
13. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
14. **Inspección por AMS:** Previo a la elaboración del producto, la planta procesadora someterá evidencia de la fecha de la matanza del animal y se realizarán todas las pruebas necesarias para evaluar o corroborar la formulación del producto. La inspección incluirá y no se limitará a: analizar muestras de la pechuga y cadera de pollo, tomar muestras del producto terminado para verificar calidad, verificar peso por unidad y de los empaques, realizar pruebas organolépticas, verificar que las cajas de cartón se encuentren limpias y bien selladas, verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia, estampar en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente y cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción para el cumplimiento de esta especificación. La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices”, incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado. El certificado de inspección original será entregado en las oficinas de la AEA.
15. **Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de la caja, cantidad de unidades del producto, nombre del producto, lista de ingredientes, instrucciones de manejo, nombre y dirección de la planta procesadora y el sello de inspección de AMS.



- 16. Distribución:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones refrigerados. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 10°F a 28°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar. La fecha de expiración del producto será no menor de siete (7) días al momento de la entrega.
- 17. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA.

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

**M) ESPECIFICACIÓN: TORTILLAS DE TRIGO GRANO ENTERO (10 PULGADAS)**

1. **Nombre del producto:** Tortilla de Trigo de Grano Entero
2. **Uso:** Aportará en el Componente de Cereales de Grano Entero para el consumo en el servicio de almuerzo escolar.
3. **Características y calidad:** El tamaño de la Tortilla será 10 pulgadas de diámetro. Cada tortilla deberá tener buen color, sabor y textura. Fáciles de despegar sin romperse y estarán libre de hongos y otros microorganismos.
4. **Ingredientes:** El producto será elaborado con harina de trigo de grano entero como primer ingrediente, o en su lugar con una mezcla o combinación de harina de trigo de grano entero y harina de trigo refinada enriquecida, donde la mezcla o combinación de harinas contendrá > 50% de harina de trigo de grano entero. El orden descendente de los ingredientes deberá ser: Harina de trigo de grano entero (*primer lugar en el orden de ingredientes, o si ubica en el segundo lugar, el primer lugar corresponderá al ingrediente agua*), harina de trigo enriquecida con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico (*en el caso que contenga una mezcla o combinación de harinas de trigo*), margarina, (mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificadores (mono y diglicéridos, lecitina de soja), preservativo benzoato de sodio, antioxidante TBHQ, ácido cítrico, sabor artificial de mantequilla, color natural betacaroteno), acondicionador de masa (sal, levadura, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio sódico), azúcar, propionato de calcio (preservativo), ácido fumárico, harina de arroz, sorbato de potasio (preservativo), almidón, goma guar, mono y diglicéridos, goma de celulosa, enzimas, L-cisteína (acondicionador de masa), metabisulfito de sodio para mantener la frescura.
5. **Peso por Unidad:** Cada tortilla tendrá un peso mínimo de 2.5 onzas (70 gramos). Especificación de Tortillas de Trigo Grano Entero (10 PULGADAS)
6. **Empaque y Peso:** El empaque primario del producto será bolsas plásticas de alta resistencia que contendrá 10 tortillas por paquete, con un peso mínimo de 1.5 libras por paquete. El empaque secundario del producto será cajas de cartón resistentes, que contendrá 12 bolsas plásticas con 10 tortillas cada una, para un total de 120 tortillas y un peso mínimo de 18.75 libras por cartón.
7. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
8. **Rendimiento del producto empacado:** 100 %
9. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 12 meses.
10. **Temperatura:** El producto se podrá almacenar y distribuir a temperatura ambiente.
11. **Inspección por AMS:** Con no menos de tres (3) días de antelación a la entrega de la mercancía, ADEA viene obligado a radicar en la Sección de Nutrición de la AEA, el Certificado de Inspección (Inspection Certificate), en original y dos (2) copias fotostáticas legibles. Este certificado de inspección será expedido por "Agricultural Marketing Service" (AMS) del Departamento de Agricultura federal de los Estados Unidos (USDA), mediante muestras oficialmente retiradas del almacén del suplidor. El certificado de inspección deberá indicar bajo anotaciones ("remarks"), la fecha de producción y empaque del producto, así como las codificaciones del empaque del producto inspeccionado. Cada cartón con el producto deberá estar estampado con el sello oficial de la inspección. El sello oficial de la inspección deberá estar estampado en el certificado de inspección de la mercancía. **El inspector asignado verificará que todos los empaques primarios y secundarios cumplan con las regulaciones federales de calidad y condición ("Condition of containers inspection").** La planta procesadora deberá tener un *Programa de "Good Manufacturing Practices"*, incluyendo *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.



12. **Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener de forma impresa la **fecha de expiración** (“**exp. date**”), el nombre del producto y la rotulación nutricional del producto. Podrá tener información adicional contenida en la rotulación de la caja de cartón.
13. **Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de 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. En las instrucciones de manejo se debe indicar que no requiere refrigeración. Se guardará en nevera el sobrante del paquete abierto.
14. **Distribución y entrega:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones secos. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas.
15. **Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el Comedor Escolar presente problemas de calidad, la AEA notificará por escrito a la ADEA, y la ADEA, a su costo, procederá a recoger y a reponer el producto. La ADEA será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la AEA.

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

**N) ESPECIFICACIÓN: TORTILLAS DE TRIGO GRANO ENTERO (8 PULGADAS)**

1. **Nombre del producto:** Tortilla de Trigo de Grano Entero
2. **Uso:** Aportará en el Componente de Cereales de Grano Entero para el consumo en el servicio de desayuno escolar.
3. **Características y calidad:** El tamaño de la Tortilla será 8 pulgadas de diámetro. Cada tortilla deberá tener buen color, sabor y textura. Fáciles de despegar sin romperse y estarán libre de hongos y otros microorganismos.
4. **Ingredientes:** El producto será elaborado con harina de trigo de grano entero como primer ingrediente, o en su lugar con una mezcla o combinación de harina de trigo de grano entero y harina de trigo refinada enriquecida, donde la mezcla o combinación de harinas contendrá > 50% de harina de trigo de grano entero. El orden descendente de los ingredientes deberá ser: Harina de trigo de grano entero (*primer lugar en el orden de ingredientes, o si ubica en el segundo lugar, el primer lugar corresponderá al ingrediente agua*), harina de trigo enriquecida con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico (*en el caso que contenga una mezcla o combinación de harinas de trigo*), margarina, (mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificadores (mono y diglicéridos, lecitina de soja), preservativo benzoato de sodio, antioxidante TBHQ, ácido cítrico, sabor artificial de mantequilla, color natural betacaroteno), acondicionador de masa (sal, levadura, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio sódico), azúcar, propionato de calcio (preservativo), ácido fumárico, harina de arroz, sorbato de potasio (preservativo), almidón, goma guar, mono y diglicéridos, goma de celulosa, enzimas, L-cisteína (acondicionador de masa), metabisulfito de sodio para mantener la frescura.
5. **Peso por Unidad:** Cada tortilla tendrá un peso mínimo de 1.5 onzas (42 gramos).
6. **Empaque y Peso:** El empaque primario del producto será bolsas plásticas de alta resistencia que contendrá 12 tortillas por paquete, con un peso mínimo de 1.125 libras por paquete. El empaque secundario del producto será cajas de cartón resistentes, que contendrá 12 bolsas plásticas con 12 tortillas cada una, para un total de 144 tortillas y un peso mínimo de 13.5 libras por cartón.
7. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
8. **Rendimiento del producto empacado:** 100 %
9. **Fecha de elaboración y expiración:** El producto mantendrá su calidad desde su elaboración hasta su consumo en un término no mayor de 12 meses.
10. **Temperatura:** El producto se podrá almacenar y distribuir a temperatura ambiente.
11. **Inspección por AMS:** Con no menos de tres (3) días de antelación a la entrega de la mercancía, ADEA viene obligado a radicar en la Sección de Nutrición de la AEA, el Certificado de Inspección (Inspection Certificate), en original y dos (2) copias fotostáticas legibles. Este certificado de inspección será expedido por "Agricultural Marketing Service" (AMS) del Departamento de Agricultura federal de los Estados Unidos (USDA), mediante muestras oficialmente retiradas del almacén del suplidor. El certificado de inspección deberá indicar bajo anotaciones ("remarks"), la fecha de producción y empaque del producto, así como las codificaciones del empaque del producto inspeccionado. Cada cartón con el producto deberá estar estampado con el sello oficial de la inspección. El sello oficial de la inspección deberá estar estampado en el certificado de inspección de la mercancía. **El inspector asignado verificará que todos los empaques primarios y secundarios cumplan con las regulaciones federales de calidad y condición ("Condition of containers inspection").** La planta procesadora deberá tener un *Programa de "Good Manufacturing Practices"*, incluyendo *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.



- 12. Rotulación bolsa plástica:** Cada bolsa plástica deberá tener de forma impresa la **fecha de expiración** (“**exp. date**”), el nombre del producto y la rotulación nutricional del producto. Podrá tener información adicional contenida en la rotulación de la caja de cartón.
- 13. Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción y expiración del producto, el peso neto de 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. En las instrucciones de manejo se debe indicar que no requiere refrigeración. Se guardará en nevera el sobrante del paquete abierto.
- 14. Distribución y entrega:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones secos. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas.
- 15. Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el Comedor Escolar presente problemas de calidad, la AEA notificará por escrito a la ADEA, y la ADEA, 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.**

**O) ESPECIFICACIONES: PRODUCTOS FRESCOS (FRUTAS Y HORTALIZAS)**

1. AJO (Libras): Ajo fresco, de las variedades morado o blanco. Granos firmes, sanos, libre de podredumbre y de malos olores. En envase plástico transparente, de 1 libra.
2. BATATA (Libras): De la variedad regular o canol. Firme, bien formada, libre de insectos, cortaduras, libre de tierra, signos de descomposición o manchas negras en la piel.
3. CALABAZA (Libras): De color uniforme característico del producto. Tonalidades entre amarillo, anaranjado o verde, buena consistencia y de superficie granosa, pero suave, libre de tierra, magulladuras y con el pedúnculo bien recortado. Libre de daño por insectos y signos de descomposición.
4. CEBOLLA AMARILLA (Libras): Compacta, tersa y un tanto achatada como alargada, de la variedad vidalia o de cosecha local, bien cubiertas con piel muy delgada. Deberá estar libre de deterioro por signos de descomposición, retollo y hongo superficial.
5. CONDIMENTO (Frasco de 32 onzas): Producto elaborado con cilandro, pimiento verde, cebolla, ajo y aceite de oliva. Será envasado en botella plástica o de cristal en un tamaño de 16 o 32 onzas. Su almacenaje puede requerir o no refrigeración. No se aceptarán con ingredientes deshidratados.
6. LECHUGA MESCLUM (Mazo 1 libra): Se compone de tres (3) a cuatro (4) variedades de hojas de color verde o morado intenso, bien formadas con bordes enteros sin daños mecánicos, plagas y/o enfermedades. Su textura debe ser crujiente y sabor suave. Empacada individualmente en bolsa plástica abierta en la parte superior. Se recibirá en bolsas plásticas que contendrá de 10 a 11 plantas enteras con el oasis, lo que construirá un mazo de un peso neto de una libra. Cada cartón contendrá seis (6) bolsas plásticas para un peso neto de seis (6) libras.
7. LECHUGA AMERICANA (Libra): Lechuga de forma redonda y sus hojas grandes, crujientes, verdes por fuera y más blancas conforme se acerca al tronco. De sabor suave, agradable y fresco. Empacada individualmente en bolsa plástica o a granel en caja de cartón. El peso aproximado por unidad debe ser de una (1) libra.
8. LECHUGA TROPICANA (Mazo de 10 a 12 onzas): Lechuga de hojas de color verde intenso, bastante uniformes, de la variedad "Del País", se puede diferenciar a la Romana por su tamaño grande (alargada), con una altura de 10" a 18"; y otras hojas de tamaño mediano en forma de abanico. Empacadas en bolsas plásticas abiertas en la parte superior. Tiene una duración de vida de siete (7) días. Se recibirá en bolsas plásticas con 2 o 3 plantas de Lechuga del País que tendrán un peso aproximado de 10 a 12 onzas por cada bolsa plástica. Estarán contenida 16 bolsas plásticas en cada caja de cartón.
9. LECHUGA ROMANA DE PR (Mazo de 12 a 16 onzas): Lechuga de hojas de color verde intenso, uniforme, alargadas y con bordes enteros. Su textura debe ser crujiente y sabor suave. Empacada individualmente en bolsa plástica abierta en la parte superior. Tiene una duración de vida de 7 días. El producto se recibirá en bolsas plásticas con 1 a 3 plantas de Lechuga Romana, que tendrán un peso aproximado de 12 a 16 onzas por cada bolsa plástica (lo que se constituye como un Mazo). Estarán contenidas 16 bolsas plásticas en cada caja de cartón.
10. Ñame (Libra): De variedad habanero, enteros, limpios, bien formados, libre de podredumbre y de daños causados por hongos, grietas o instrumentos mecánicos.
11. PAPA FRESCA (Libra): Firme, limpia, libre de quemaduras, tallos y grietas, bien formada, consistente y libre de manchas verdes. Medirán no menos de 2 ¼ pulgadas de diámetro y el peso no menor de cinco (5) onzas.
12. PIMIENTOS VERDES (Libras): De la variedad "cubanelle". Firme, de color verde brillante con buena apariencia, libre de signos de descomposición, libre de daños causados por quemaduras de sol,



- roedores, insectos, medios mecánicos o por otros medios. Estarán libres de congelación y manchas en la piel.
13. PLÁTANO MADURO (Libra): El color de la cáscara debe estar entre amarillo o amarillo marrón, separado del eje del racimo, firme, bien formado, bien desarrollado, libre de podredumbre, de daños causados por heridas, magulladuras, quemaduras, hongos y enfermedades. El largo no será menor de ocho (8) pulgadas y una libra deberá incluir no más de dos (2) plátanos, la categoría es sin clasificar.
  14. PLÁTANO VERDE (Libra): El color de la cáscara debe estar verde, separado del eje del racimo, firme, bien formado, bien desarrollado, libre de signos de descomposición, de daños causados por heridas, magulladuras, quemaduras, hongos y enfermedades. El largo no será menor de ocho (8) pulgadas y una libra deberá incluir no más de dos (2) plátanos por libra, la categoría es sin clasificar.
  15. REPOLLO (Libra): Fresco, firme, compacto, libre de hojas sueltas, libre de podredumbre, daños causados por insectos, daños mecánicos y cabezas rayadas. Tallo recortado con no más de ½ pulgada de largo. Deberá tener un buen color, y el peso no menor de dos (2) libras.
  16. TOMATE (Libra): Sano, firme, libre de grietas, magulladuras y podredumbre. Que no hayan alcanzado un grado de madurez mayor de “pink” al tiempo de entrega, para que al usarlos en el comedor estén en su madurez máxima (Light Red y Red), con un diámetro no menor de dos (2) pulgadas. Empacado en cajas de cartón bien protegidos.
  17. ZANAHORIA FRESCA (Libra): Bien formada, de color anaranjado rojizo, firme, con el tallo bien recortado. Libre de podredumbre, decoloración, sin arrugas ni hongos. Peso neto de una (1) libra.
  18. CHINA MONDADA (Caja de 60 unidades): China del país, fresca, mondadas por máquinas (sin cáscara), lista para consumo. Empacadas en cartón separadas por papel de estraza como protección, con un peso neto no menor de 18.75 libras y no mayor de 22.50 libras por cartón. Deberá contener 60 chinas por cartón. El peso por unidad será no menor de 5 onzas.
  19. GUINEO MADURO (Libras): Guineos maduros, bien formados y desarrollados, firmes de color brillante, libre de golpes y signos de descomposición. Deberán servirse unidos en manos, nunca sueltos. Al momento de entrega el producto deberá exhibir el grado de madurez de ¾ partes amarillo y ¼ parte verde. (Etapa 4). El largo de cada fruta será no menor de seis (6) pulgadas y tres (3) unidades deberán tener el peso de una libra.
  20. JUGO DE CHINA (Caja de 50 unidades): Producto elaborado con chinas frescas de las variedades criollas y valencia. Jugo pasteurizado sin gajitos, sin azúcar u otros edulcorantes añadidos. Empacado en bolsa plástica de alta resistencia que contendrá 50 “pouches”. Cada bolsa plástica contendrá un sorbeto por cada “pouch” y/o 50 sorbetos por bolsa. Cada sorbeto deberá estar individualmente envuelto para garantizar la higiene y la seguridad del mismo.
  21. MELÓN DE AGUA (Libras): De color verde en la superficie y rojos en su interior. Deben estar maduros al momento de la entrega, jugoso, firmes, bien formados y desarrollados, de forma simétrica oblicua. Semillas de color marrón oscuro. De sabor dulce y crujiente. Debe estar libre de signos de descomposición, daño por insectos y de cualquier tipo de decoloración. Medida aproximadamente de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aproximado de 8 a 14 libras.
  22. MELÓN CANTALOUPE (Libras): De color tornándose amarillo o amarillo cremoso en la superficie y maduro al momento de la entrega, jugosos, firme, bien formado y desarrollado. De sabor dulce. Debe estar libre de magulladuras, perforaciones, grietas, signos de descomposición, hongo superficial y cualquier decoloración. Debe tener un diámetro de aproximadamente 5 ½ pulgadas y un peso aproximado de 27 onzas.
  23. MELÓN HONEYDEW (Libras): De superficie color crema a amarillo claro. De interior verde claro brillante, jugoso, de sabor dulce. Debe ser bien formado, desarrollado y de superficie firme. Debe estar



libre de magulladuras, perforaciones, grietas, signos de descomposición y cualquier descoloración. El peso neto puede fluctuar entre 3 ½ libras, 4 libras o 5 libras.

**P) ESPECIFICACIÓN: CHINA FRESCA MONDADA**

1. **Nombre del Producto:** China Fresca Mondada
2. **Uso:** Aportación al componente Frutas para el consumo de desayuno, almuerzo y merienda escolar
3. **Características del producto:** China del país, fresca, mondadas por máquinas (sin cáscara), lista para consumo. El peso por unidad será no menor de 5 onzas. En la selección de la china la escala de maduración antes de entrar en proceso deberá estar a nivel de grado excelente (óptimo para consumo). No se aceptará el producto con daños, como abertura en la piel, manchas o señales de putrefacción. Tampoco se aceptarán chinas verdes.
4. **Empaque y peso:** Empacadas en cartón separadas por papel de estraza como protección, el peso neto puede fluctuar entre 18.75 libras a 26.25 libras por cartón. Deberá contener 60 chinas mondadas por cartón.
5. **Fecha de Expiración:** Las chinas mondadas deben mantener su calidad óptima, para una duración de vida no menor de 10 días desde la fecha de producción hasta el momento de consumo.
6. **Temperatura:** Una vez mondada para conservar el estado óptimo del producto, deberá ser refrigerada no menor de 35°F, ni mayor de 37°F.
7. **Lugar de Procedencia:** Preferiblemente de Puerto Rico (PR), Estados Unidos (EU) y sus territorios. La planta procesadora evidenciará la procedencia de las chinas con el documento de compra y venta, y someterá la evidencia al inspector de “Agricultural Marketing Services” (AMS). En el caso de que la procedencia local no esté disponible, el suplidor solicitará autorización a la AEA para hacer la importación de EU y sus territorios. Si la procedencia fuera de territorios foráneos, el suplidor deberá solicitar a AEA con tiempo razonable la autorización, ya que requiere la aprobación de la Agencia Estatal Servicios de Alimentos y Nutrición.
8. **Inspección por AMS:** La planta procesadora deberá tener un Programa de “Good Manufacturing Practices” (GMP), incluyendo 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/FSIS; el cual deberá ser entregado a los Inspectores de AMS/FSIS, de ser solicitado. Durante el proceso de empaquetar, el inspector asignado por USDA-AMS, certificará que el producto cumple con lo requerido en la especificación y procederá a estampar en las cajas el sello oficial. El Certificado de Inspección original será entregado en las oficinas de la AEA. El empaque inmediato de las chinas mondadas es en la caja de cartón de alta resistencia, donde en la parte inferior (debajo) están las tapas sujetadas por cinta adhesiva resistente para sellar cajas. Se acomodará sobre papel de estraza una camada de chinas, las cubren una 2da línea de papel de estraza, donde acomodan otra línea del fruto y al final lo cubren con papel de estraza. Una vez acomoden las chinas (60 x caja), en todo momento deben ser refrigeradas a no menor de 34°F ni mayor de 36°F. Bajo refrigeración se deberá mantener y aplicar el Programa de Seguridad de Alimentos para manejo y distribución de los productos perecederos.

La inspección de USDA-AMS incluirá y no se limitará a los siguientes requisitos:

- a. Peso de unidad
- b. Peso del cartón
- c. Número de unidad por cartón
- d. Condición del producto
- e. Calidad del empaque
- f. Procedencia de la China
- g. Rotulación del cartón
- h. Nombre del producto



- i. Total de unidades
  - j. Peso neto
  - k. Fecha de producción
  - l. Número de contrato
  - m. Número de planta
  - n. Verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia, y cualesquiera otros aspectos para el cumplimiento de esta especificación.
9. **Distribución:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones refrigerados. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas. El camión refrigerado mantendrá la temperatura entre 32°F a 40°F, durante toda la trayectoria de la entrega del producto al comedor escolar.
10. **Garantías:** En el caso de que el producto entregado en el comedor escolar presente problemas de calidad, la ADEA notificará por escrito al suplidor para que proceda a recoger y reponer el producto. El licitador será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la ADEA

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

#### **Q) ESPECIFICACIÓN: JUGO DE CHINA DEL PAÍS**

1. **Uso:** Aportará en el Componente de Frutas para el consumo en los servicios de desayuno y almuerzo escolar.
2. **Descripción del producto:** El jugo deberá ser extraído de Chinas Frescas, de primera calidad y última cosecha, el color fluctuará de amarillo brillante a color naranja, característico a la naturaleza del producto, libre de pulpa, membranas, semillas o cualquier otra materia dura.
3. **Ingredientes:** Deberá cumplir con la formulación y los parámetros descritos a continuación en cada cuatro (4) onzas fluidas (118 ml) del producto, según promulgado y permitido por las provisiones del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FDA) para Jugo de China 100% Jugo:
  - a) El jugo será elaborado con Chinas Frescas de las variedades Criolla y Valencia, procedentes de citricultores locales, organizados y reconocidos por el Departamento de Agricultura en Puerto Rico.
  - b) Podrá utilizar < 50% de concentrado de jugo de china.
  - c) Será pasteurizado, sin gajitos, sin azúcar, ni otros edulcorantes añadidos.
  - d) Ingredientes opcionales o aditivos estarán limitados a lo permitido en las provisiones del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FDA, por sus siglas en inglés).
  - e) Sólidos solubles: Brix 11.0 grados mínimo.
  - f) Sólidos de suspensión: 4% a 9%.
  - g) Acidez: 0.50 a 1.40 g/100ml.
  - h) Ratio (Índice de maduración): 12.5 a 20.5 máximo.
  - i) PH: 3.0 a 4.0



- j) Contendrá 60 mg de Vitamina C, en cuatro (4) onzas fluidas (118 ml) del producto (100% U.S.R.D.A.).
- k) Hidratos de Carbono: 12.5 gramos en cuatro (4) onzas fluidas (118 ml).
- l) 53 kcals en cuatro (4) onzas fluidas (118 ml).
- m) El producto no requerirá refrigeración antes de abrirse.
- n) Tendrá una duración de vida de no menos de 60 días desde la fecha de producción hasta el consumo del producto.
- o) El producto final estará en conformidad con los estándares del departamento de Agricultura de Estados Unidos según el Registro Federal de Regulaciones vigentes.

No se aceptará > de 50% de concentrados de Jugo de China

- 4. **Empaque y Volumen:** El empaque primario del producto será “pouches” de material plástico de alta resistencia, con cuatro (4) onzas (118 ml) del producto. El empaque secundario será bolsa plástica de alta resistencia que contendrá 50 “pouches”. Cada bolsa plástica (empaque secundario), contendrá un (1) sorbeto por cada “pouch” y/o 50 sorbetos por bolsa. Cada sorbeto deberá estar individualmente envueltos para garantizar la higiene y la seguridad del mismo. El empaque terciario será caja de cartón resistente que contendrá dos (2) bolsas plásticas para un total de 100 “pouches” de jugo de china de cuatro (4) onzas (118 ml), por cartón.
- 5. **El peso neto** será cuatro (4) onzas fluidas (118 ml) por “pouch”, 200 onzas fluidas por bolsa y 400 onzas fluidas por cartón.
- 6. **Rendimiento del producto empacado:** 100%
- 7. **Fecha de expiración:** Cada “pouch” de plástico mantendrá la calidad del producto de no menos de 60 días desde la fecha de producción hasta el consumo del producto.
- 8. **Lugar de procedencia de la China Fresca:** Preferiblemente local, entiéndase de Puerto Rico, en un radio de 35 millas de distancia de cada ORE del DE. Podrá también ser procedente de Estados Unidos (EU) y sus territorios.
- 9. **Sustitutos aprobados:** Ninguno
- 10. **Inspección por “AMS”:** Se realizarán todas las pruebas necesarias desde el recibo de la materia prima, procesamiento y empaque del producto. La inspección será continua e incluirá y no se limitará a:
  - a) Tomar muestras del producto terminado para verificar calidad,
  - b) Asegurar que se cumple y sea consistente con todos los parámetros en la formulación, expresados en esta especificación.
  - c) Realizar pruebas organolépticas.
  - d) Verificar que el empaque sea consistente con lo establecido en esta especificación.
  - e) Inspeccionar el proceso de llenado/sellado de los “pouches”.
  - f) Verificar el peso neto en el empaque primario.
  - g) Verificar total de unidades por bolsa y total de unidades por cartón.
  - h) Verificar que en cada bolsa plástica incluya los 50 sorbetos envueltos en papel plástico de forma individual.
  - i) Verificar que las cajas de cartón estén limpias y bien selladas.
  - j) Verificar la rotulación correcta del producto y descrita en esta especificación, del empaque primario y empaque terciario.
  - k) Verificar que los empleados involucrados en el proceso cumplan con las reglas de saneamiento y asepsia,
  - l) Estampar en las cajas de cartón el sello de inspección correspondiente,



- m) El Inspector de AMS realizará cualquier otra prueba necesaria durante el proceso de producción.
  - n) 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.
  - o) La planta procesadora deberá estar aprobada por el USDA/AMS/SCID, garantizando la infraestructura y logística para producir el jugo de china bajo condiciones de higiene, calidad y seguridad requerida por la reglamentación aplicable a la industria en cuestión.
  - p) El Certificado de Inspección original (del producto), será entregado en las oficinas de la ADEA, y a su vez la ADEA, lo enviará a la AEA.
11. **Rotulación del empaque:** Cada “pouch” tendrá de forma impresa la fecha de expiración (“exp. date”), el nombre del producto y peso neto. Podrá tener información adicional contenida en la rotulación de la caja de cartón.
12. **Rotulación caja de cartón:** El cartón deberá tener impreso la fecha de producción (Número de Lote) y expiración del producto, el peso neto de la caja, unidades de envases contenido en la caja, nombre del producto, la rotulación nutricional 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.
13. **Distribución:** La transportación del producto para la distribución a los Centros de Acopio y Distribución de ADEA, se llevará a cabo en camiones secos cerrados. La ADEA será responsable de la distribución y entrega del producto a los comedores escolares de la AEA. Los camiones se inspeccionarán antes de cargarlos para certificar las condiciones higiénicas.
14. **Garantías:** La ADEA será responsable de suplir las cantidades del producto ordenadas por la AEA.

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





**ANEJO II**

*Administración de Servicios Generales*  
Gobierno de Puerto Rico

Yo, \_\_\_\_\_, en mi carácter personal, mayor de edad,  
(nombre y apellidos)  
\_\_\_\_\_, y vecino de \_\_\_\_\_,  
(estado civil) (profesión) (ciudad) (país o estado)

**CERTIFICO LO SIGUIENTE:**

1. Que mi nombre y demás circunstancias personales son las anteriormente expresadas.
2. Que comparezco como dueño de negocio de tipo individual.
3. Que el nombre comercial de mi negocio (D/B/A, *si aplica*), es el siguiente,  
\_\_\_\_\_
4. Que el propósito del negocio individual que represento es proveer los siguientes bienes, obras y/o servicios profesionales o no profesionales: (*escriba a que se dedica*)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Que las siguientes personas, **cuyas firmas aparecen en el presente documento más adelante**, están autorizadas a nombre y en representación del negocio, a firmar las ofertas que se sometan como parte de los procesos de compra de bienes y servicios profesionales y no profesionales que se lleven a cabo por las distintas agencias, corporaciones públicas y municipios del Gobierno de Puerto Rico.
6. Que **las firmas de las personas que constan en el presente documento** obligan al negocio que represento en todos los procesos de compra de bienes y servicios profesionales o no profesionales realizados por las agencias de la Rama Ejecutiva del Gobierno de Puerto Rico, corporaciones públicas y municipios. De igual forma, dichas personas están autorizadas a firmar ofertas y suscribir todo tipo de documento requerido como parte de dicha comparecencia.



Nombre y Apellidos	Posición	Firma

7. Que suscribo la presente Certificación con el propósito de cumplir con uno de los requisitos para ingresar al Registro Único de Licitadores (RUL) o al Registro Único de Proveedores de Servicios Profesionales (RUP) y para cualquier otro propósito administrativo o legal pertinente.

**Y PARA QUE ASÍ CONSTE**, firmo la presente certificación en \_\_\_\_\_,  
 \_\_\_\_\_ (ciudad)  
 \_\_\_\_\_, hoy \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.  
 \_\_\_\_\_ (país o estado)

\_\_\_\_\_  
 FIRMA

**Afidávit Número:** \_\_\_\_\_

**JURADA Y SUSCRITA** ante mí por \_\_\_\_\_, de las circunstancias personales antes mencionadas, en su carácter de \_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_ (tipo de negocio) y a quien identifiqué mediante \_\_\_\_\_.

En \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, hoy \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Nombre del (de la) Notario(a)

\_\_\_\_\_  
 Firma del (de la) Notario(a)



### RESOLUCIÓN CORPORATIVA

### ANEJO III

(no se aceptará Declaración Jurada que tenga borrones, tachaduras o corrector)

Yo \_\_\_\_\_, mayor de edad, (estado civil) \_\_\_\_\_, (profesión) \_\_\_\_\_, y vecino de \_\_\_\_\_, en calidad de \_\_\_\_\_ de la (tipo de negocio) \_\_\_\_\_, certifico, que en reunión celebrada el día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_, a la cual asistió el quórum reglamentario, se resolvió autorizar a las personas nombradas a continuación, para que cualquiera de ellas, a nombre y en representación de esta Corporación, puedan comparecer a los procesos de compra de bienes y servicios no profesionales realizados por las agencias de la Rama Ejecutiva del Gobierno de Puerto Rico, corporaciones públicas y municipios, así como firmar ofertas y suscribir contratos y todo tipo de documento requerido como parte de dicha comparecencia, por lo que sus firmas, las cuales se hacen constar en este documento, obligan a esta (tipo de negocio) \_\_\_\_\_.

Nombre y Apellido	Posición	Firma

En mi carácter de \_\_\_\_\_ de la (tipo de negocio) \_\_\_\_\_, certifico, además, que la Resolución arriba transcrita no ha sido revocada, anulada o enmendada en forma alguna y que se mantiene vigente con toda su fuerza y vigor.

**PARA QUE ASÍ CONSTE**, firmo la presente y estampo el sello de la \_\_\_\_\_ (tipo de negocio).

En \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, hoy \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Firma del (de la) Declarante



#### AFIDÁVIT

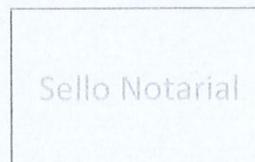
**Afidávit Número:** \_\_\_\_\_

**JURADA Y SUSCRITA** ante mí por \_\_\_\_\_, de las circunstancias personales antes mencionadas, en su carácter de \_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_ (tipo de negocio) y a quien identifico mediante \_\_\_\_\_.

En \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, hoy \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nombre del (de la) Notario(a)

\_\_\_\_\_  
Firma del (de la) Notario(a)





**U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

**CERTIFICATION REGARDING LOBBYING - CONTRACTS,  
GRANTS LOANS AND COOPERATIVE AGREEMENTS**

The undersigned certifies, to the best of his or her knowledge and belief, that:

- (1) No Federal appropriated funds have been paid or will be paid, by or on behalf of the undersigned, to any person for influencing or attempting to influence an officer or employee of any agency, a Member of Congress, an officer or employee of Congress, or an employee of a Member of Congress in connection with the awarding of any Federal contract, the making of any Federal grant, the making of any Federal loan, the entering into of any cooperative agreement, and the extension, continuation, renewal, amendment, or modification of any Federal contract, grant, loan or cooperative agreement;
- (2) If any funds other than Federal appropriated funds have been paid or will be paid to any person for influencing or attempting to influence an officer or employee of any agency, a Member of Congress, an officer or employee of Congress, or an employee of a Member of Congress in connection with this Federal contract, grant,

loan, or cooperative agreement, the undersigned shall complete and submit Standard Form-LLL, "Disclosure form to Report Lobbying," in accordance with its instructions;

- (3) The undersigned shall require that the language of this certification be included in the award documents for all sub-awards at all tiers (including subcontracts, sub-grants, and contracts under grants, loans, and cooperative agreements) and that all sub-recipients shall certify and disclose accordingly.

This certification is a material representation of fact upon which reliance was placed when this transaction was made or entered into. Submission of this certification is a prerequisite for making or entering into this transaction imposed by section 1352, title 31, U.S. Code. Any person who fails to file the required certification shall be subject to a civil penalty of not less that \$10,000 and not more than \$100,000 for each such failure.

\_\_\_\_\_  
Organization Name PR/Award Number or Project Name

\_\_\_\_\_  
Name(s) and Title(s) of Authorized Representative(s)

\_\_\_\_\_  
Signature(s) Date



---

**U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

---

**NOTICE TO APPLICANTS - CERTIFICATION/DISCLOSURE  
REQUIREMENTS RELATED TO LOBBYING**

---

Section 319 of Public Law 101-121 (31 U.S.C.), signed into law on October 23, 1989, imposes new prohibitions and requirements for disclosure and certification related to lobbying on recipients of Federal contracts, grants, cooperative agreements, and loans. Certain provisions of the law also apply to Federal commitments for loan guarantees and insurance; however, it provided exemptions for Indian tribes and tribal organizations.

Effective December 23, 1989, current and prospective recipients (and their sub-tier contractors and/or sub-grantees) will be prohibited from using Federal funds, other than profits from a Federal contract, for lobbying Congress or any Federal agency in connection with the award of a particular contract, grant, cooperative agreement or loan. In addition, for each award action in excess of \$100,000 (or \$150,000 for loans) on or after December 23, 1989, the law requires recipients and their sub-tier contractors and/or sub-grantees to: (1) certify that they have neither used nor will use any appropriated funds for payment to lobbyists; (2) disclose the name, address, payment details, and purpose of any agreements with lobbyists whom recipients or their sub-tier contractors or sub-grantees will pay with profits or **non-appropriated** funds on or after December 23, 1989; and

(3) file quarterly updates about the use of lobbyists if materials changes occur in their use. The law establishes civil penalties for noncompliance.

If you are a current recipient of funding or have an application, proposal, or bid pending as of December 23, 1989, the law will have the following immediate consequences for you:

- \* You are prohibited from using appropriated funds (other than profits from Federal contracts) on or after December 23, 1989, for lobbying Congress or any Federal agency in connection with a particular contract, grant, cooperative agreement, or loan;
- \* you are required to execute the attached certification at the time of submission of an application or before any action in excess of \$100,000 is awarded; and
  - \* you will be required to complete the lobbying disclosure form if the disclosure requirements apply to you.

Regulations implementing Section 319 of Public Law 101-121 have been published as an Interim Final Rule by the Office of Management and Budget as Part III of the February 26, 1990, **Federal Register** (pages 6736-6746).



### DISCLOSURE OF LOBBYING ACTIVITIES

#### ANEJO V

Complete this form to disclose lobbying activities pursuant to 31 U.S.C. 1352  
(See reverse for public burden disclosure)

<b>1. Type of Federal Action</b> <input type="checkbox"/> a. contract <input type="checkbox"/> b. grant <input type="checkbox"/> c. cooperative agreement <input type="checkbox"/> d. loan <input type="checkbox"/> e. loan guarantee <input type="checkbox"/> f. loan insurance	<b>2. Status of Federal Action</b> <input type="checkbox"/> a. bid/offer/application <input type="checkbox"/> b. initial award <input type="checkbox"/> c. post-award	<b>3. Report Type:</b> <input type="checkbox"/> a. initial filing <input type="checkbox"/> b. material changes <b>For Material Change Only:</b> Year: _____ Quarter: _____ Date of last report: _____
<b>4. Name and Address of Reporting Entity:</b> <input type="checkbox"/> Prime <input type="checkbox"/> Sub-Awardee Tier _____, if known  Congressional District, if known _____	<b>5. If Reporting Entity in No. 4 is Sub-awardee, Enter Name and Address of Prime:</b>  Congressional District, if known _____	
<b>6. Federal Department/Agency:</b>	<b>7. Federal Program Name/Description</b>  CFDA Number, if applicable _____	
<b>8. Federal Action Number, if known</b>	<b>9. Award Amount, if known</b>	
<b>10. a. Name and Address of Lobbying Entity</b> <i>(if individual, last name, first name, MI):</i>	<b>b. Individuals Performing Services</b> <i>(including address if different from No. 10a) (last name, first name, MI):</i>	
<b>11. Information requested through this form is authorized by title 31 U.S.C. section 1352. This disclosure of lobbying activities is a material representation of fact upon which reliance was placed by the tier above when this transaction was made or entered into. This disclosure is required pursuant to 31 U.S.C. 1352. This information will be reported to the Congress semi-annually and will be available for public inspection. Any person who fails to file the required disclosure shall be subject to a civil penalty of not less than \$10,000 and not more than \$100,000 for each such failure.</b>	Signature: _____ Print Name: _____ Title: _____ Telephone No.: _____ Date: _____	
<b>Federal Use Only</b>		Authorized for Local Reproduction Standard Form - LLL (Rev. 7/97)

Electronic Form Version Designed in Adobe 7.1 Version



## INSTRUCTIONS FOR COMPLETION OF SF-LLL, DISCLOSURE OF LOBBYING ACTIVITIES

This disclosure form shall be completed by the reporting entity, whether sub-awardee or prime Federal recipient, at the invitation or receipt of a covered Federal action, or a material change to a previous filing, pursuant to title 31 U.S.C. Section 1352. The filing of a form is required for each payment or agreement to make payment to any lobbying entity for influencing or attempting to influence an officer or employee of any agency, a Member of Congress, an officer or employee of Congress, or an employee of a Member of Congress in connection with a covered Federal action. Use the SF-LLL-A Continuation Sheet for additional information if the space on the form is inadequate. Complete all items that apply for both the initial filing and material change report. Refer to the implementing guidance published by the Office of Management and Budget for additional information.

1. Identify the type of covered Federal action for which lobbying activity is and/or has been secured to influence the outcome of a covered Federal action.
2. Identify the status of the covered Federal action.
3. Identify the appropriate classification of this report. If this is a follow-up report caused by a material change to the information previously reported, enter the year and quarter in which the change occurred. Enter the date of the last previously submitted report by this reporting entity for this covered Federal action.
4. Enter the full name, address, city, state and zip code of the reporting entity. Include Congressional District, if known. Check the appropriate classification of the reporting entity that designates if it is, or expects to be, a prime or sub-awardee recipient. Identify the tier of the sub-awardee, e.g., the first sub-awardee of the prime is the 1st tier. Sub-awards include but are not limited to subcontracts, sub-grants and contract awards under grants.
5. If the organization filing the report in item 4 check "sub-awardee", then enter the full name, address, city, state and zip code of the prime Federal recipient. Include Congressional District, if known.
6. Enter the name of the Federal agency making the award or loan commitment. Include at least one organizational level below agency name, if known. For example, Department of Transportation, United States Coast Guard.
7. Enter the Federal program name or description for the covered Federal action (item 1). If known, enter the full Catalog of Federal Domestic Assistance (CFDA) number for grants, cooperative agreements, loans, and loan commitments.
8. Enter the most appropriate Federal identifying number available for the Federal action identified in item 1 [e.g., Request for Proposal (RFP) number; invitation for Bid (IFB) number; grant announcement number; the contract, grant, or loan award number; the application/proposal control number assigned by the Federal agency]. Include prefixes, e.g., "RFP-DE-90-001."
9. For a covered Federal action where there has been an award or loan commitment by the Federal agency, enter the Federal amount of the award/loan commitment for the prime entity identified in item 4 or 5.
10. (a) Enter the full name, address, city, state and zip code of the lobbying entity engaged by the reporting entity identified in item 4 to influence the covered Federal action.  
  
(b) Enter the full names of the individual(s) performing services, and include full address if different from 10(a). Enter Last Name, First Name, and Middle Initial (MI).
11. Enter the amount of compensation paid or reasonably expected to be paid by the reporting entity (item 4) to the lobbying entity (item 10). Indicate whether the payment has been made (actual) or will be made (planned). Check all Boxes that apply. If this is a material change report, enter the cumulative amount of payment made or planned to be made.

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a Collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0348-0046. The time required to complete this information is estimated to average 10 minutes per response, including the time to review instructions, search existing data resources, gather the data needed, and complete and review the information collection.



**DISCLOSURE OF LOBBYING ACTIVITIES  
CONTINUATION SHEET**

Approved by OMB  
0348-0046

Reporting Entity:

Page

of



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION ARECIBO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.				
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.				
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.				
6	Batata	Saco 50 lb.				
7	Calabaza	Saco 50 lb.				
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.				
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas				
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION ARECIBO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios Importado del Extranjero		
11	Lechuga Mesculun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.				
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Ñame	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 1/4" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION ARECIBO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.	Local	Importado USA y sus territorios		
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.				
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.				
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.				
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.				
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.				
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION ARECIBO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Cornead Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.		Importado del Extranjero		
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION ARECIBO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empaçado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.				
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR - REGION BAYAMON**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.		Importado del Extranjero		
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.				
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.				
6	Batata	Saco 50 lb.				
7	Calabaza	Saco 50 lb.				
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.				
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas				
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO  
**TABLA PARA COTIZAR - REGION BAYAMON**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
11	Lechuga Mesclun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.		Importado del Extranjero		
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Ñame	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 1/4" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION BAYAMON**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.					
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.					
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.					
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.					
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.					
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.					
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION BAYAMON**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Corned Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.		Importado del Extranjero		
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR - REGION BAYAMON**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empaclado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.		Importado del Extranjero		
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

TABLA PARA COTIZAR - REGION CAGUAS

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.					
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.					
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.					
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.					
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.					
6	Batata	Saco 50 lb.					
7	Calabaza	Saco 50 lb.					
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.					
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas					
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.					
11	Lechuga Mesclun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

TABLA PARA COTIZAR - REGION CAGUAS

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades					
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.					
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.					
15	Name	Caja 50 lbs.					
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 1/4" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.					
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.					
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.					
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.					
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.					
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.					
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION CAGUAS**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.					
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.					
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.					
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.					
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.					
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.					
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION CAGUAS**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Corned Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.		Importado del Extranjero		
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION CAGUAS**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.		Importado del Extranjero		
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION HUMACAO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.					
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.					
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.					
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.					
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.					
6	Batata	Saco 50 lb.					
7	Calabaza	Saco 50 lb.					
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.					
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas					
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR - REGION HUMACAO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
11	Lechuga Mesclun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.				
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Name	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2¼" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR - REGION HUMACAO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.					
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.					
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.					
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.					
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.					
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.					
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION HUMACAO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Corned Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.				
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION HUMACAO**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.				
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR -REGION MAYAGUEZ**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.				
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.				
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.				
6	Batata	Saco 50 lb.				
7	Calabaza	Saco 50 lb.				
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.				
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas				
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR -REGION MAYAGUEZ**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
11	Lechuga Mescun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.				
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Ñame	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 1/4" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR -REGION MAYAGUEZ**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.					
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.					
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.					
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.					
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.					
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.					
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR -REGION MAYAGUEZ**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
30	Corned Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.					
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.					
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.					
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.					
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**  
**TABLA PARA COTIZAR -REGION MAYAGUEZ**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empacado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.				
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION PONCE**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.				
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.				
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.				
6	Batata	Saco 50 lb.				
7	Calabaza	Saco 50 lb.				
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.				
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas				
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.				
11	Lechuga Mesclun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

TABLA PARA COTIZAR - REGION PONCE

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Ñame	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2¼" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION PONCE**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO			TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios	Importado del Extranjero		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.					
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.					
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.					
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.					
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.					
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.					
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.					

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

TABLA PARA COTIZAR - REGION PONCE

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Cornead Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.				
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerrado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerrado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delinador de cartón encerrado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empaçado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

TABLA PARA COTIZAR - REGION PONCE

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empaçado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.		Importado del Extranjero		
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION SAN JUAN**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
1	Bistec de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 38 a 48 cortes. Cada corte con un peso mínimo de 3½ onza y máximo de 5 onzas.		Importado del Extranjero		
2	Masitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
3	Molida de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto.				
4	Fajitas de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con fajitas cortadas no mayor de 4" de largo y no mayor de ½" de grosor.				
5	Ajo Pelado	Envase plástico transparente de 1 lb.				
6	Batata	Saco 50 lb.				
7	Calabaza	Saco 50 lb.				
8	Cebolla Amarillo	Saco 50 lb.				
9	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 16 onzas				
10	Condimento	Frasco plástico o de cristal en tamaño de 32 onzas.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION SAN JUAN**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
11	Lechuga Mesclun	Mazo de 1 lb. Caja con 6 unidades. Peso neto 6 lbs.				
12	Lechuga Americana	Cabeza de 1 lb. Caja 24 unidades				
13	Lechuga Tropicana	Mazo de 10 a 12 onzas por bolsa. Caja de 16 bolsas.				
14	Lechuga Romana	Mazo de 12 a 16 onzas. Caja 16 bolsas.				
15	Ñame	Caja 50 lbs.				
16	Papas Frescas	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2¼" de diámetro y un peso no menor de 5 onzas.				
17	Pimientos Verdes	Caja 20 lbs.				
18	Plátano Maduro	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
19	Plátano Verde	Caja 40 lbs. Producto no menor de 8 pulgadas.				
20	Repollo Fresco	Saco 50 lbs. Producto no menos de 2 libras.				
21	Tomate Fresco	Caja 25 lbs. Producto con diámetro no menor de 2 pulgadas.				
22	Zanahoria Fresca	Peso neto 1 lb.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION SAN JUAN**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
23	China Mondada	Caja de cartón con 60 unidades separadas por papel de estraza. Peso neto puede fluctuar entre 18.75 a 26.25 libras.				
24	Guineo Maduro	Caja 40 lbs. Largo no menor de 6 pulgadas.				
25	Jugo de China	Caja de 50 "pouches" Contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 50 "pouches" y 50 sorbetos envueltos individualmente.				
26	Melón de Agua	Caja 65 lbs. Medida aprox. de 8 a 11 pulgadas de largo, de diámetro de 10 a 12 pulgadas y un peso aprox. de 8 a 14 libras.				
27	Melón Cantaloupe	Caja 35 lbs. Debe tener un diámetro aprox. de 5½" y un peso aprox. De 27 onzas.				
28	Melón Honeydew	Caja 25 lbs. El peso puede fluctuar entre 3½ a 5 lbs.				
29	Caderas de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 bolsas plásticas selladas herméticamente, con 13 caderas por bolsa con un peso de 5 lbs. cada bolsa para un total de 26 unidades por caja de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



**TABLA DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1**  
**PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS**  
**PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**  
**Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO**

**TABLA PARA COTIZAR - REGION SAN JUAN**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
30	Corned Beef Fresca	Caja de 10 lbs. que contendrá 2 rollos de 5 libras del producto.				
31	Hamburguer de Carne de Res	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 40 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso mínimo de 3.8 onzas y un máximo de 4 onzas, cada una.				
32	Hamburguer de Carne de Cerdo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
33	Hamburguer de Pollo	Caja de 10 lbs. que contendrá una bolsa plástica sellada al vacío con 54 unidades de hamburguesa, con delineador de cartón encerado, con un peso neto de 3 onzas, cada una.				
34	Nuggets de Pollo	Caja de 10 lbs. empaçado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 235 Nuggets para un peso neto de 10 lbs.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.



TABLE DE COTIZAR SUBASTA 22-0616-R1  
PARA ESTABLECER CONTRATO PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS AGRICOLAS  
PARA LA ADMINISTRACION PARA EL DESARROLLO DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Y TODAS LAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DE PUERTO RICO

**TABLA PARA COTIZAR - REGION SAN JUAN**

PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO		TÉRMINO DE ENTREGA	VIDA UTIL
			Local	Importado USA y sus territorios		
35	Empanadas de Pollo	Caja de 10 lbs. empaclado en niveles utilizando divisores de papel o material aprobado para estar en contacto con alimento. Contendrá 47 empanadas para un peso neto de 10 lbs.				
36	Tirillas de Pechuga de Pollo	Caja de 10 lbs. Que contendrá bolsa plástica sellada al vacío con 10 lbs. del producto. Cada cartón debe contener 53 raciones aproximadas, en una base de ración de 3 onzas.				
37	Tortilla de Trigo GE de 10" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica de alta resistencia con 12 paquetes de 10 tortillas/ paquete para un total de 120 tortillas y un peso neto mínimo de 18.75 lbs. por cartón.				
38	Tortilla de Trigo GE de 8" de diámetro	Caja que contendrá una bolsa plástica con 12 paquetes de 12 tortillas/ paquete, con un peso mínimo de 1.125 lbs. por paquete, para un total de 144 tortillas y un peso neto mínimo de 13.5 lbs. por cartón.				

Este programa garantiza igualdad de oportunidades.