

Núm. 4227
21 de mayo de 1990 3:10 p.m.
Fecha: 415903:10p.m.
Aprobado: Antonio J. Colorado
Secretario de Estado
Por: [Signature]
Secretario Auxiliar de Estado

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
ADMINISTRACION DE SERVICIOS AGRICOLAS
SANTURCE, PUERTO RICO

REGLAMENTO PARA REGIR LA COMPRA, ALMACENAJE
INDUSTRIALIZACION Y MERCADEO DE CAFE PRODUCIDO EN
PUERTO RICO, LA COMPRA VENTA DE CAFE IMPORTADO Y EL
ESTABLECIMIENTO DE LAS MEZCLAS DE HARINA DE CAFE

Artículo I - Base Legal

Este Reglamento se promulga de acuerdo a la Ley Número 33 del 7 junio de 1977 enmendada por la Ley Número 29 del 5 de junio de 1985 que crea la Administración de Servicios Agrícolas.

Artículo II - Objetivos del Programa

Ofrecer servicios de compra, almacenaje, industrialización y venta de café local e importado de la cosecha de café para mejorar la situación económica del caficultor y además mantener una garantía de mercado y precio a los caficultores de Puerto Rico.

Artículo III - Definición y Términos

Para los efectos de este reglamento, los siguientes términos significarán lo que a continuación se indica.

- | | |
|-------------------|---|
| A. Administración | -Administración de Servicios Agrícolas de Puerto Rico. |
| B. Administrador | -Administrador de la Administración de Servicios Agrícolas. |
| C. Programa | -Programa de Compra Venta de Café. |
| D. Agricultor | -Toda persona que por si o por medio de otras personas opera una o más fincas para la producción comercial. |

- E. Caficultor - Agricultor que se dedica
- a la producción de café.
- F. Torrefactor - Persona o entidad jurídica
que mercadea café tostado.
- G. Beneficiado - Persona que coge el café uva
y hace el proceso de despulpe,
fermentación, lavado y secado
en forma de pergamino.
- H. Imperfecciones - Partículas extrañas al café
como piedritas, pajitas,
pedazos de varilla o granos
partidos.
- I. Café - Café en distintos tipos produ-
cidos en y fuera de Puerto Rico.
- J. Tipos de Café
 - 1. Café Pergamino
 - Seco Tipo B - Coffea Arabiga L. Lavado en su
cáscara, seco, originario de
Arabia (Africa), conteniendo
no más del 13% de humedad, ni
menos del 8%, y de 2%-4% de
granos negros (nuevos), en cada
muestra de 20 onzas pergamino.
Su rendimiento base pilado debe
ser entre un 75% a un 82.5%,
debe estar libre de mal olor u
olores extraños al café y no
tendrá mezclas de otros tipos
de café.
 - 2. Café Lavado
 - Segunda - Café Arabigo Lavado Seco, con
un contenido de humedad no
mayor del 13% ni menor de 8%,
ni mezclado con café Robusta
o Excelsa, con un rendimiento
entre un 65% mínimo y un 76%

máximo. Conteniendo aproximadamente 288 granos negros, en el total de la muestra de 20 onzas base cáscara. Estará libre de mal olor u olores extraños al café.

3. Café Collor - Café Arábigo en uva o uva y verde seco, con un contenido de humedad no mayor de 13% y menor de 8%, con rendimiento entre 55% mínimo y un 62.5% máximo, sin mezclas de café Robusta Cáscara Seco, Excelsa Cáscara o granos pilados de estos tipos de café.
4. Café Robusta
Cáscara - Café de origen africano de la especie Coffea canephora, producido en Puerto Rico con un contenido de humedad de 8% al 13%, con un rendimiento entre un 53% mínimo a un 59.5% máximo y un contenido de 2%-4% de granos negros.
5. Café Excelsa - Café de origen africano de muy baja calidad, producido en Puerto Rico con un contenido de humedad del 8% al 13%. Se compra solamente base pilado.

Artículo IV - Calidad del Grano del Café de Puerto Rico
o Importado Semitostado

Una vez el café es cosechado y sufre el proceso de beneficiado se debe de fomentar las condiciones necesarias para comprar un café de óptima calidad, tanto para el mercado local como de importación. Para tales efectos el Programa de Compra Venta de Café ha adoptado normas que crean los mecanismos adecuados para el fortalecimiento del sistema de compra de café, los que se describen a continuación.

1. Tipificación del café para la compra.
2. Responsabilidad del comprador.
3. Responsabilidad del Pagador.
4. Normas para el Acarreo.
5. Almaceneaje en Centros Permanentes de Proceso.
6. Industrialización para mercado exterior e interno.
7. Control de Calidad para café de exportación.
8. Formulación de mezclas para Torrefacción.
9. Revisión de precios para café en distintas etapas.
10. Mantenimiento de Estadísticas sobre el café.

Artículo V - Elegibilidad

Será elegible para vender café al Programa Compra Venta de Café de la Administración de Servicios Agrícolas, toda persona natural o jurídica, que produzca café incluyendo a Agencias del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, instrumentalidades o corporaciones públicas.

Artículo VI - Servicios que Ofrece el Programa

El Programa de Compra Venta de Café opera catorce (14) centros de compra para que el agricultor venda su café en el período de cosecha de septiembre a marzo a un mercado seguro y ordenado, y con un precio garantizado.

Artículo VII - Precios de Compra

Los precios de compra son revisados, de ser necesarios, por el Departamento de Agricultura a solicitud de los agricultores, torrefactores o consumidores y estos son fijados por el Departamento de Asuntos del Consumidor. Los precios son basados en la calidad del café.

A. Tipo B

Café Arábigo Lavado proveniente de café uva despulpado y beneficiado.

a) Precio de compra será de \$194.50 por quintal base pilado con rendimiento de 80%, y un contenido de 2% de granos negros. Humedad del 8% al 13%.

b) Se comprará café con un rendimiento menor del 80%, con contenido de 4% de granos negros. Humedad del 8% al 13%.

c) Se comprará café con rendimiento mayor al 80% conteniendo no más de 2% de granos negros.

B. Café Lavado Segunda

Café Arábigo Lavado proveniente de café Beneficiado que contenga hasta 288 granos negros. Rendimiento entre 76% máximo y 65% mínimo, y un porcentaje de humedad del 8% al 13%. El precio de compra será de \$170.50 base pilado.

C. Café Collor

Se comprará café a \$170.50 quintal base pilado con rendimiento de 60% y cantidad de 8% al 13% de granos negros.

a) Se comprará café con rendimiento mayor al 62.5% y un contenido de 8% al 13% de granos negros, y se pagará a base de dicho rendimiento. Según tablas de precios.

b) Se comprará café con rendimiento mínimo de 55%, con un contenido de 13% de granos negros, según tabla de precios.

D. Café Robusta

Se comprará café Robusta en cáscara. El precio de compra será de \$160.00 base pilado con rendimiento de 59.5% máximo y 53% mínimo, 2%-4% de granos negros, y contenido de humedad del 8% al 13%.

E. Café Excelsa

Café de origen africano, de muy baja calidad producido en Puerto Rico, con contenido de humedad de 8%-13%. Se compra solamente base pilado con un precio de \$160.00 por quintal.

Artículo VIII - Determinación de Precios por Rendimiento

Para determinar el precio de compra se harán pruebas con muestras de 20 onzas netas de café pergamino seco Tipo B, Segunda Lavado, Collor, Robusta o Excelsa seco, donde se determinará la humedad, número de granos negros o imperfecciones y el rendimiento por muestra de café a comprarse.

Las tablas que se incluyen regirán como guías para pagar por cada tipo de café.

TABLA -1 CAFE PERGAMINO SECO TIPO B
PESO MUESTRA EN CASCARA - 20 ONZAS

PESO MUESTRA DESPUES DE PILADO-ONZAS	TOLERANCIA GRANOS NEGROS	CLASIFICACION POR RENDIMIENTO	PRECIO POR QQ A PAGAR (HUM. 10-13%)	PRECIO A PAGAR 9% HUMEDAD	PRECIO A PAGAR 8% HUMEDAD
16.50	2% ó 54 granos	82.50%	160.46	156.46	155.46
16.50	4% ó 109 granos	82.50%	158.52	154.52	153.52
16.45	2% ó 54 granos	82.25%	159.97	155.97	154.97
16.40	2% ó 54 granos	82.00%	159.49	155.49	154.49
16.35	2% ó 54 granos	81.75%	159.00	155.00	154.00
16.30	2% ó 54 granos	81.50%	158.51	155.51	154.51
16.25	2% ó 54 granos	81.25%	158.03	155.03	154.03
16.20	2% ó 54 granos	81.00%	157.54	153.54	152.54
16.15	2% ó 54 granos	80.75%	157.05	153.05	152.05
16.10	2% ó 54 granos	80.50%	156.57	152.57	151.57
16.05	2% ó 54 granos	80.25%	156.08	152.08	151.08
16.00	2% ó 54 granos	80.00%	155.60	151.60	150.60
16.00	4% ó 109 granos	80.00%	153.65	149.65	148.65
15.90	2% ó 54 granos	79.50%	154.62	150.62	149.62
15.80	2% ó 54 granos	79.00%	153.65	149.65	148.65
15.70	2% ó 54 granos	78.50%	152.68	148.68	147.68
15.60	2% ó 54 granos	78.00%	151.71	147.71	146.71
15.50	2% ó 54 granos	77.50%	150.73	146.73	145.73
15.50	4% ó 109 granos	77.50%	148.79	144.79	143.79
15.40	2% ó 54 granos	77.00%	149.76	145.76	144.76
15.30	2% ó 54 granos	76.50%	148.79	144.79	143.79
15.20	2% ó 54 granos	76.00%	147.82	143.82	142.82
15.10	2% ó 54 granos	75.50%	146.85	142.85	141.85
15.00	2% ó 54 granos	75.00%	145.87	141.87	140.87
15.00	4% ó 109 granos	75.00%	143.93	139.43	138.89

TABLA DE RENDIMIENTO Y EQUIVALENCIA EN DINERO
CAFE SEGUNDA LAVADO

TABLA # 2

MUESTRA 20 ONZAS - 1½ LIBRA

NUMERO GRANOS NEGROS

PESO MUESTRA DESPUES DE PILADO-ONZAS	GRANOS NEGROS	RENDIMIENTO	PRECIO POR QQ A PAGAR (H.M. 10-13%)	PRECIO A PAGAR POR QUINIAL	
				9% HUMEDAD	8% HUMEDAD
15.0	156	76%	\$129.58	\$125.58	\$124.58
15.0	171	75%	127.87	123.87	122.87
14.9	195	75%	127.53	123.57	122.57
14.8	195	75%	127.18	123.18	122.18
14.7	195	75%	126.84	122.84	121.84
14.6	195	75%	126.50	122.50	121.50
14.5	195	74%	126.17	122.17	121.17
14.5	213	73%	124.46	120.46	119.46
14.5	233	72%	122.76	118.76	117.76
14.4	233	71%	122.41	118.41	117.41
14.3	233	71%	122.08	118.08	117.08
14.2	260	71%	121.73	117.73	116.73
14.1	260	71%	121.39	117.39	116.39
14.0	260	71%	121.05	117.05	116.05
14.0	282	70%	119.85	115.35	114.35
13.9	282	69%	119.01	115.01	114.01
13.8	282	69%	118.65	114.65	113.65
13.7	283	69%	118.32	114.32	113.32
13.6	283	69%	117.98	113.98	112.98
13.5	283	69%	117.64	113.64	112.64
13.5	284	68%	115.94	111.94	110.94
13.5	285	67%	114.23	110.23	109.23
13.4	286	66%	113.89	109.89	108.89
13.3	286	66%	113.55	109.95	108.55
13.2	286	66%	113.21	109.21	108.21
13.1	286	66%	112.87	108.87	107.87
13.0	287	66%	112.53	108.53	107.53
13.0	288	65%	110.82	106.82	105.82

CAFE SEGUNDA COLLOR (TIPO C)
 TABLA # 3
 PESO MUESTRA EN CASCARA - 20 ONZAS

PESO MUESTRA DESPUES DE PILADO-ONZAS	TOLERANCIA DE GRANOS NEGROS	CLASIFICACION POR RENDIMIENTO	PRECIO POR CO A PAGAR (HUM.10-13%)	PRECIO A PAGAR POR QUINIAL	
				9% HUMEDAD	8% HUMEDAD
12.5	8-10% ó 187	62.5%	106.56	98.56	97.56
12.5	8-10% ó 196	62.5%	105.70	97.70	96.70
12.4	8-10% ó 196	62.0%	105.71	97.71	96.71
12.3	8-10% ó 196	61.5%	104.85	96.85	95.85
12.2	8-10% ó 196	61.0%	104.00	96.00	95.00
12.1	8-10% ó 204	60.5%	103.15	95.15	94.15
12.0	8-10% ó 204	60.0%	102.30	94.30	93.30
12.0	8-10% ó 204	60.0%	100.59	92.59	91.59
11.9	8-10% ó 213	59.5%	101.44	93.44	92.44
11.8	8-10% ó 213	59.0%	100.59	92.59	91.92
11.7	11-13% ó 253	58.5%	99.74	91.74	90.74
11.6	11-13% ó 253	58.0%	98.89	90.89	89.89
11.5	11-13% ó 264	57.5%	98.03	90.03	89.03
11.4	11-13% ó 264	57.0%	97.18	89.18	88.18
11.3	11-13% ó 264	56.5%	96.33	88.33	87.33
11.2	11-13% ó 264	56.0%	95.48	87.48	86.48
11.1	11-13% ó 275	55.5%	94.62	86.62	85.62
11.0	11-13% ó 275	55.0%	93.77	85.77	84.77

TABLA DE RENDIMIENTO Y EQUIVALENCIA EN DINERO
CAFE ROBUSTA EN CASCARA

TABLA # 4

PESO MUESTRA EN CASCARA - 20 ONZAS

PESO MUESTRA DESPUES DE PILADO	TOLERANCIA DE GRANOS NEGROS	RENDIMIENTO	PRECIO A PAGAR POR QUINTAL HUM. 8-13%
11.9	79	59.50	95.20
11.8	80	59.00	94.40
11.7	82	58.50	93.60
11.6	96	58.00	92.8
11.5	108	57.50	92.00
11.4	112	57.00	91.20
11.3	114	56.50	90.40
11.2	116	56.00	89.60
11.1	118	55.50	88.80
11.0	120	55.00	88.00
10.9	122	54.50	87.20
10.8	124	54.00	86.40
10.7	126	53.50	85.60
10.6	128	53.00	84.80

Artículo IX - Tipificación del Café

En Puerto Rico existe una zona de producción muy amplia, donde se produce café en zonas bajas, medianía y de altura, zonas secas y zonas de más humedad. El café es un arbusto que se desarrolla mejor y produce calidad en alturas sobre 1,800 pies. También se cultivan diferentes variedades donde el grano producido es pequeño, mediano o grande, y además existen muchos beneficiadores, aproximadamente 369, los cuales poseen diferentes equipos de beneficiado con mayor o menor grado de eficiencia y volumen variable, por tanto el café elaborado es de la misma calidad. Al entrar en una producción mayor como la que estamos alcanzando, es necesario revisar diferentes aspectos de la industrialización para poder

lograr un producto final (café oro) aceptable al mercado local y competitivo en el Mercado Mundial.

A estos efectos se establecen parámetros para los cafés elaborados secos para lograr que aquellos caficultores que elaboran con esmero su café, puedan recibir más dinero por su producto final.

El café mundial y localmente se vende por su calidad, y es necesario establecer normas en todas las faenas para que cada una de éstas sea desarrollada a su perfección.

1. Recogido de Café

Una vez el árbol produce el grano formado de acuerdo a la variedad, éste debe ser recogido en su grado óptimo de maduración (uva).

La naturaleza ha dotado al árbol de café para que en condiciones normales de clima, suelo y buena atención por el caficultor, el 85% del fruto sea de café primera calidad, y un 15% de segunda. Una vez recogido el fruto debe de continuar el proceso de beneficiado donde se despulpa, fermenta, lava y seca en condiciones óptimas de cuidado. Es en este período que el café se convierte en primera o segunda calidad y retiene las cualidades de acidez, cuerpo y aroma de café de alta calidad.

Con el propósito de conseguir este café se procede con la tipificación necesaria y los separa en tipos.

1. Tipo B
2. Tipo Lavado Segunda
3. Tipo Collor
4. Tipo Robusta o Excelsa

La tipificación en el mercado de café se establece basado en los siguientes parámetros.

A. Pruebas a la Vista y Equipos Mecánicos de Prueba.

1. A la vista: café lleno, uniforme, color azulado, bien seco, aproximadamente entre 9% y 12% de humedad.
2. Olor característico aromático según la variedad producida.
3. Pruebas de rendimiento, humedad y contenido de granos negros según tabla de compra.

B. Pruebas de Catación

Mediante este sistema el café es semitostado, molido en partículas gruesas, y pasado por agua hirviendo para preparar una infusión suave y clara sin añadir sustancia alguna diferente al paladar, del catador. Este inhalará el aroma de cada una de las muestras de café y luego se lleva al paladar para pruebas de acidez y cuerpo; características de un buen café. Un café con cuerpo suficiente, aroma suave y acidez leve, todas en armonía, produce un café de alta calidad y gusto al paladar del consumidor.

C. Preparación de mezclas

Hay en el mundo del café dos grupos de personas las cuales consumen café en menor o mayor grado. Estos son:

1. Compradores de café de alta calidad.
2. Cafés Comerciales de buena calidad.

1. Compradores de café de alta calidad

Son aquellos que van al mercado de café de calidad y seleccionan su café y pagan por la cantidad de la mezcla que el selecciona. Este mercado podríamos estimarlo en un 20% del consumo mundial y normalmente se compra crudo o libre de etiquetas.

2. Café Comercial de buena calidad

Son aquellos donde se adquiere ya elaborado, puede ser en latas, bolsas o empaques comerciales económicos. Este café se adquiere diariamente de los Torrefactores, los cuales, necesitan más capital de trabajo y otros activos que hacen su empresa más riesgosa económicamente. En este tipo de harina de café el producto principal va para uso diario del pueblo consumidor, entiéndase, pueblo trabajador, amas de casa, y en general, público que también paga por una buena taza de café.

Para lograr un café de buena calidad para el consumidor, pero económicamente viable al Torrefactor en Puerto Rico debe mezclarse el café a base de las siguientes fórmulas que si se usa consistentemente será favorable a los dos sectores.

Fórmula 70-20-10. Es una mezcla donde el Torrefactor obtiene una ganancia fija y económicamente segura, y el consumidor estará tomando un café de calidad comparable al mejor café mundial o café local.

La fórmula señalada es la mezcla de 70% de café primera, Tipo A y B, 20% de café Lavado Segunda o Collor, y un 10% de café Robusta. Los precios de materia prima fijados por el Departamento de Asuntos del Consumidor en Puerto Rico son considerados para el precio final del café, por lo tanto, los agricultores y beneficiadores deben producir un café en proporción al uso de las mezclas por los Torrefactores.

Para poder armonizar estas condiciones favorables y para lograr un aumento en el consumo del café, debe fijarse un mecanismo donde el Departamento de Asuntos del Consumidor (DACO) pueda verificar la proporción de las mezclas mediante datos de inspección a las Torrefacciones y Beneficiados existentes.

Artículo X - Procedimiento para la Importación de
Café Semitostado.

En virtud de las disposiciones del Artículo VI del Reglamento de Compras se hace necesario establecer el siguiente procedimiento para la importación de Café Semitostado de alta calidad.

A. Cantidad a Importarse

El Director del Programa de Compraventa de Café de la Administración de Servicios Agrícolas determinará las cantidades del café semitostado a importarse. Para este propósito podrá considerar los siguientes elementos.

1. Inventario de café en los Almacenes del Programa.
2. Existencias de café en poder de los diferentes Torrefactores.
3. Estimado de la producción por parte de los agricultores.
4. Proyecciones de la demanda que se estime pueda tener este producto en el mercado de Puerto Rico.

B. Calidad del Café

El café que se importe será de igual o mejor calidad al producido en Puerto Rico de acuerdo a la clasificación y tipo de café.

C. Precio

El patrón de precios del café lo determina el Mercado Mundial, por lo que el Programa debe importar café de calidad a precios negociados que no excedan los establecidos por el Departamento de Servicios al Consumidor en el Reglamento de Precios de Reventa.

D. Control de Enfermedades en las Importaciones de Café.

Existen fuera de Puerto Rico enfermedades del cafeto que pueden afectar las plantaciones locales. Por tal razón todo café importado tiene que entrar libre de éstas y como medida de control tiene que importarse

semitostado a un mínimo de 10% de tueste.

E. Terminos de Pago.

El pago se efectuará una vez el café esté en muelle e inspeccionado y aprobado por el Servicio de Aduana Federal y aceptado por el Director del Programa de Compra Venta de Café o su Representante Autorizado. Se procesará mediante cheque de la Administración de Servicios Agrícolas, Giro a la Vista o Transferencia Bancaria. El precio de compra de café importado incluirá Costo, Seguro y Fletes (C.I.F.).

F. Rotulación y Empaque

Todo café semitostado se embarcará en sacos nuevos de polipropileno o yute, rotulado con la siguiente información:

A.S.A.

CAFE SEMITOSTADO

100 LIBRAS NETAS

PRODUCTO DE _____
(País Productor)

No. de O.I.C. _____

G. Información a Suplir por Licitadores

1. Todo individuo o Corporación que interese vender café semitostado a la Administración de Servicios Agrícolas someterá en original y dos (2) copias una "Solicitud de Participación en Ventas de Café Semitostado". (Anexo 1).

2. Este formulario será provisto por la Oficina del Programa de Compra Venta de Café y se completará por el Suplidor con toda la información requerida.

H. Selección del Café a Comprarse

1. Una vez se determine la necesidad y cantidad de café a importarse, se establecerá un Registro de Suplidores (Anexo II) que contendrá la siguiente información de los interesados en participar en la venta:

- Nombre y dirección del vendedor y de la

firma que representa.

- Cantidad de café disponible.
- Tipo de café.
- Porciento de tueste.
- País de origen del café a suplir.
- Año de cosecha del café que se ofrece en venta.
- Cualquier otra información que el Director del Programa de Compra Venta de Café estime necesaria para mantener un Registro adecuado de Suplidores.

2. Como parte del proceso de adjudicación de la compra, los suplidores participantes someterán muestras de café verde y semitostado para la evaluación por parte del Comité Asesor de Calidad del Café.

3. En virtud de las Leyes estatales y federales vigentes se ha permitido la importación de por lo menos más de media a una libra de muestra de café verde e igual cantidad de muestra de café semitostado para efectuar una evaluación confiable del producto a importarse.

Cada suplidor debe solicitar y cumplimentar los documentos de Sanidad Vegetal Estatal y Federal que le proveerá el Programa. Estos documentos le permitirán la entrada al café verde a Puerto Rico.

Una vez examinadas las muestras y tan pronto termine el proceso de subasta se procederá a incinerar la muestra de café verde y será responsabilidad del Director del Programa realizar este proceso.

I. Comité Asesor de Calidad de Café

1. El Administrador de la Administración de Servicios Agrícolas podrá designar un Comité Asesor para evaluar y recomendar las compras de café importado.

2. En caso de considerarlo necesario el Administrador podrá solicitar asesoramiento de la Junta de Subastas de la Administración de Servicios Agrícolas o de cualquier otro organismo, en adición al Comité Asesor de Calidad

para la evaluación de las ofertas y la adjudicación de la compra de café.

J. Disposiciones Generales

1. Por regla general, en las compras de café importado se aplicará el procedimiento aquí establecido no obstante, el Administrador de la Administración de Servicios Agrícolas podrá autorizar que se obvie este procedimiento por necesidad del servicio justificada por una situación de emergencia o por condiciones favorables de precio que resulten en beneficio para los intereses de la Administración. En estos casos se podrá autorizar una Compra Directa con la recomendación y justificación del Director del Programa de Compra Venta de Café y/o del organismo al cual el Administrador solicite asesoramiento.

2. El suplidor al cual se le adjudique la subasta y la orden de compra, se compromete a cumplir, sin excepción, con todas las condiciones establecidas en la "Solicitud de Participación en Ventas de Café Semitostado" que forma parte de este procedimiento. El no cumplimiento de alguna de estas condiciones será motivo para la cancelación de la orden y la adjudicación al suplidor de la segunda oferta más favorable a la Agencia o la celebración de una nueva subasta según lo determine el Administrador de A.S.A.

3. Cualquier situación de hechos no establecida en este procedimiento se resolverá de acuerdo a las instrucciones que emita el Administrador de la Administración de Servicios Agrícolas.

Artículo XI - Procedimiento para la Exportación de Café

1. Para realizarse la exportación de café se exige café de alta calidad.

2. La exportación de café sólo se llevará a cabo una vez se cubran las necesidades del pueblo consumidor y será necesario producir un café de alta calidad, producido

en las zonas altas de Puerto Rico.

3. No se ofrecerá exclusividad a ninguna persona, corporación, país o continente.

4. Para poder llevar a cabo la exportación de café, se requiere:

a) Cumplimentar una solicitud de exportación de café donde describa la cantidad, calidad y el tipo de café a exportar.

b) Esta solicitud se envía al Secretario de Agricultura para su visto bueno y aprobación. La aprobación del Secretario de Agricultura o quién le sustituye es un requisito indispensable para obtener la autorización para exportar café de Puerto Rico.

5. El precio de venta del café a exportar será F.O.B.

6. Se requerirá una carta de crédito irrevocable y el barco en que se transportará el café que se va a exportar. Tiene que ser un barco aceptado y reconocido por la Administración de Servicios Agrícolas.

7. La Administración de Servicios Agrícolas se compromete a poner el café que va a exportar en el muelle.

Artículo XII - Procedimientos Adjudicativos

El solicitante o participante perjudicado por la determinación y/o adjudicación de la Administración, podrá presentar una querella, solicitud o petición en las Oficinas Regionales o en la Oficina Central de la Administración, y que seguirán los procedimientos, según lo dispuesto en el Reglamento Núm. 3802 Reglamento para Regular en Forma Uniforme un Procedimiento de Adjudicación de Controversias Administrativas en la Agencia, de la Administración de Servicios Agrícolas, aprobado el día 7 de febrero de 1989, según enmendado.

Artículo XIII - Reconsideración y Revisión Judicial

La parte adversamente afectada por una resolución u orden parcial o final, podrá dentro del término de veinte (20) días desde la fecha de archivo en autos de la notificación de la resolución u orden, presentar una moción de reconsideración de la resolución u orden. La Administración dentro de los quince (15) días de haberse presentado dicho moción deberá considerarla. Si la rechazare de plano o no actuare dentro de los quince (15) días, el término para solicitar revisión comenzará a correr nuevamente desde que se notifique dicha denegatoria o desde que expiren esos quince (15) días, según sea el caso. Si se tomare alguna determinación en su consideración, el término para solicitar revisión empezará a contarse desde la fecha en que se archiva en autos, una copia de la notificación de la resolución de la Administración, resolviendo definitivamente la moción cuya resolución deberá ser emitida y archivada en autos dentro de los noventa (90) días siguientes a la presentación de esta moción. Si la Administración dejare de tomar alguna acción con relación a la moción de reconsideración dentro de los noventa (90) días de haber sido presentada una moción acogida para resolución perderá jurisdicción sobre la misma y el término para solicitar revisión judicial empezará a contarse a partir de la expiración de dicho término de noventa (90) días, salvo que el tribunal, por justa causa, autorice a la Administración a una prórroga para resolver, por un tiempo razonable.

La moción de reconsideración será jurisdiccional para poder solicitar la revisión judicial.

Una parte adversamente afectada por una orden o resolución final de la Administración y que haya agotado todos los remedios provistos por la Administración, podrá presentar una solicitud de revisión ante el Tribunal Superior con competencia dentro de un término de treinta

(30) días contados a partir de la fecha del archivo en autos de la copia de la notificación de la orden o resolución de la Administración. La Parte notificará la presentación de la solicitud de revisión a la Administración y a todas las partes dentro del término para solicitar dicha revisión. La notificación podrá hacerse por correo.

El Tribunal podrá conceder el remedio solicitado o cualquier otro remedio que considere apropiado, incluyendo recursos extraordinarios aunque no haya sido solicitado y podrá conceder honorarios razonables de abogados, costas y gastos a cualquier parte que haya prevalecido en la revisión judicial.

Cualquier parte adversamente afectada por la resolución del Tribunal Superior podrá solicitar la revisión de la misma mediante la presentación de un recurso de certiorari en el Tribunal Supremo.

Artículo XIV - Incumplimiento y Penalidad

La Administración podrá negarse a conceder los beneficios establecidos en este Programa a cualquier agricultor que haya dejado de cumplir con las disposiciones asumidas en un Programa anterior. Cuando este caso ocurriere, tal agricultor estará obligado a reembolsar el monto de los beneficios que haya recibido.

Artículo XV - Derogación

Se deroga el Reglamento titulado "REGLAMENTO PARA REGIR LA COMPRA DE CAFE LOCAL" por la Administración de Fomento Agrícola, aprobado el 20 de agosto de 1984.

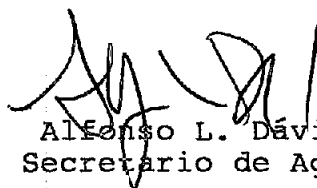
Artículo XVI - Autoridad Legal y Vigencia

Este Reglamento se promulga de acuerdo con los poderes conferidos al Honorable Secretario de Agricultura, por la Ley Núm. 29 del 5 de junio de 1985.

El mismo comenzará a regir a los treinta (30) días de haberse presentado en la Secretaría de Estado de Puerto Rico, en español en original y dos copias de acuerdo con las disposiciones de la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada; y la Ley Núm 171 del 12 de agosto de 1988.

El texto en inglés de este Reglamento se presentará en la Secretaría de Estado de Puerto Rico dentro del plazo de tres (3) meses a partir de la presentación del original y dos copias del texto en español, según lo permiten las leyes número 170 y 171 antes citadas.

Aprobado en San Juan, Puerto Rico, hoy día
16 de mayo de 1990.



Alfonso L. Dávila Silva
Secretario de Agricultura

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
ADMINISTRACION DE SERVICIOS AGRICOLAS
PROGRAMA COMPRA VENTA DE CAFE
APARTADO 9200
SANTURCE, PUERTO RICO 00908

SOLICITUD DE PARTICIPACION EN VENTAS DE CAFE SEMITOSTADO

NOMBRE DEL SUPLIDOR: _____
DIRECCION: _____
TELEFONO: _____ PERSONA CONTACTO: _____
FIRMA QUE REPRESENTA: _____
DIRECCION: _____
RELACION COMERCIAL O FAMILIAR DE LOS PRINCIPALES DE LA FIRMA
LICITADORA CON TORREFACTORES LOCALES: SI _____ NO _____
EN CASO AFIRMATIVO EXPLIQUE: _____

PAIS DE ORIGEN: _____ PUERTO DE EMBARQUE: _____
CAFE FUERA DE CUOTA: SI _____ NO _____
TIPO DE CAFE QUE OFRECE: ARABIGO: PRIMERA _____ SEGUNDA _____
TIPO: _____
(Según País de Origen)

COSECHA: (AÑO) _____
PRECIO: EL PRECIO COTIZADO SE SOMETERA POR SEPARADO EN SOBRE SELLADO.
TIPO DE EMBASE: YUTE _____ POLIPROPILENO _____
ENTREGAS: SEMANAL _____ BISEMANAL _____ MENSUAL _____
REFERENCIAS COMERCIALES: DOS (2) CON DIRECCION Y TELEFONO.

1. _____
2. _____

CONDICIONES NO NEGOCIABLES

1. CAFE DE CALIDAD PRIMERA Y/O SEGUNDA LAVADO EQUIVALENTE A CAFE PRIMERA Y/O SEGUNDA DE PUERTO RICO.
2. SEMITOSTADO A UN MINIMO DE 10%.
3. EMPAQUE EN SACO NUEVO DE YUTE O POLIPROPILENO ROTULADO A.S.A. , CAFE SEMITOSTADO, 100 LIBRAS NETAS, PRODUCTO DE _____
4. ENTREGA C.I.F. SAN JUAN, PUERTO RICO.
5. DOCUMENTO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO ACEPTABLE POR A.S.A., EQUIVALENTE AL 10% DEL VALOR DE LA ORDEN. SE DEPOSITARA EN LA OFICINA DE COMPRAS DE LA AGENCIA 5 DIAS LABORABLES DESPUES DE SER ADJUDICADA LA ORDEN DE COMPRA.
6. SUPLIR DOS MUESTRAS DE POR LO MENOS MAS DE 1/2 A 1 LIBRA C/U DEL CAFE QUE SE OFRECE EN COTIZACIONES Y VENTA. (UNA MUESTRA VERDE Y UNA MUESTRA SEMITOSTADO AL 10%).
7. TERMINOS DE PAGO: CHEQUE DE LA ADMINISTRACION DE SERVICIOS AGRICOLAS GIRO A LA VISTA O TRANSFERENCIA BANCARIA, DIEZ (10) DIAS LABORABLES DESPUES DE INSPECCION Y ACEPTACION POR ADUANA FEDERAL Y POR EL DIRECTOR DEL PROGRAMA DE COMPRA VENTA DE CAFE DE LA A.S.A.
8. CERTIFICADOS: FITOSANITARIO, PAIS DE ORIGEN, GARANTIA DE CALIDAD Y PESO.
9. DOCUMENTOS REQUERIDOS: BILL OF LADING (ORIGINAL Y 4 COPIAS), FACTURA COMERCIAL (ORIGINAL Y 4 COPIAS), COPIA DE SEGURO DEL EMBARQUE DEL CAFE.

FIRMA AUTORIZADA

FECHA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
ADMINISTRACION DE SERVICIOS AGRICOLAS
PROGRAMA COMPRA VENTA DE CAFE
APARTADO 9200
SANTURCE, PUEBLO RICO 00908

NOMBRE DEL SUPPLIDOR	FIRMA QUE REPRESENTA	ORIGEN DEL CAFE	PUERTO DE EMBARQUE	TIPO DE CAFE	CANTIDAD DISPONIBLE	OBSERVACIONES
DIRECCION	DIRECCION					