ANEXO

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PROCESO 14644

CAFÉ DE ORIGEN CULTIVADO Y TOSTADO EN EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.
CAFÉ EN GRANO MAYOR O IGUAL A 82 PUNTOS SEGÚN ESCALA DE LA SCA, TOSTION MEDIA, PRESENTACIÓN PAQUETES DE 5 LIBRAS.

Concepto Café Especial: hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), y ésta definió el término 'café especial' como "un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo".

***El CAFÉ ESPECIAL** es aquel que conserva una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (Giovannucci y Koekoek, 2003; SCAA, 2004).*

La Specialty Coffee Association (SCA, por sus siglas en inglés) es un organismo que vela por la calidad del café de especialidad en todo el mundo. Agrupa a productores, tostadores y baristas que contribuyen a que la cadena de valor del café busque la excelencia desde la semilla hasta la taza.

En 1984, la SCA desarrolló un sistema de puntuación denominado SCA Cupping Form que consiste en catar el café utilizando 10 categorías, cada una puntuada sobre 10. 7 de estas categorías evalúan la calidad del café: aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, equilibrio y puntuación general. Las otras 3 categorías (dulzura, taza limpia y uniformidad) se utilizan para detectar lotes de café defectuosos. Además, hay categorías adicionales que restan puntaje.

Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, poseen un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar.

Las calificaciones sensoriales menores a 80 puntos indican que los cafés no son especiales, los cafés con puntajes de 80,0 a 84,99 se califican como muy buenos, cafés con puntajes de 85 a 89,99 se categorizan como excelentes y cafés de 90-100 puntos son excepcionales. Para el Centro Administrativo Departamental establecimos que a partir de 82 puntos se puede obtener producto de muy buena calidad, estándar.

Las categorías que se juzgan en un café de especialidad:

*1. **Aroma/fragancia**: La fragancia es el olor que desprende el café molido aún seco, mientras que el aroma es el olor del café infusionado con agua.*

2. Sabor: *Es el principal atributo de un café, y va desde el aroma y la acidez hasta el postgusto percibidos en conjunto por la lengua y la nariz.*
3. Postgusto*: Se refiere al sabor que deja el café en el paladar tras degustarlo (o escupirlo si estás en una cata).*
4. Acidez*: Se percibe en el primer sorbo de café y se caracteriza por un sabor vibrante y fresco propio de una fruta como el café, en contraposición a un sabor agrio y desagradable. En general, los cafés naturales tienen más cuerpo y notas afrutadas debido a que el secado se realiza con los granos de café en el interior de la cáscara. Mientras que cafés que han seguido un proceso lavado poseen sabores más ácidos y cuerpos más ligeros.*
5. Cuerpo*: Se refiere a la textura del café en nuestra boca, sobre todo cuando se encuentra entre la lengua y la parte alta de la boca. La textura en boca depende, en gran medida, del tipo de cafetera y los sedimentos arrastrados del café molido durante la infusión. La prensa francesa, por ejemplo, otorga una textura en boca correosa, mientras que el café preparado con un método filtrado tiene un cuerpo más ligero.*
6. Equilibrio*: Revela cómo sabor, postgusto, acidez y cuerpo se complementan o contraponen entre ellos.*
7. Dulzura*: Se refiere al sabor pleno y agradable del café, así como sus notas dulces por la presencia de carbohidratos, en contraste con el sabor amargo y astringente de un mal café.*
8. Taza limpia*: Se produce cuando no hay impresiones negativas desde el primer sorbo hasta el postgusto.*
9. Uniformidad*: Manifiesta el sabor consistente de todas las tazas de café degustadas de una muestra de café durante la cata.*
10. General*: Refleja la puntuación general del café.*

Información que debe tener el café y datos que serán corroborados con el análisis sensorial, análisis por el laboratorio, Tabla Organoléptica: las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene el café.

Fecha del análisis
Tipo: Café de origen
Procedencia del café-región
Nombre-marca
Características físicas:
Aspecto del grano: Uniforme sin defectos físicos
Empaque: que tenga válvula desgasificadora y cierre hermético
Registro INVIMA
Fecha de tueste
Fecha de cosecha
Fecha de vencimiento
Número del lote
Altura
Tostión: Media.
Contenido neto: Peso gramos (para las muestras bolsas de 500 gramos, para el consumo final paquetes de 5 libras, 2500 gramos).
Presentación: café tostado en grano
Análisis sensorial:
Variedad: entre otros Colombia, Caturra amarrillo, caturra roja, Castillo Rosario Café Arábica de varietales - Castillo, Catuay, Castillo Centro, Tabi y Gesha, Borbón Rosado
Fragancia
Aroma
Sabor
Acidez: Media

Cuerpo
Consistencia
Puntaje SCA
Observaciones

A. Ficha Técnica

Especificaciones
Denominación del bien: café especial
Características del café: café en grano
Grado de tostión: Media
Puntuación según escala SCA: mayor o igual a 82 puntos.
Características del empaque: bolsa trilaminar con válvula desgasificadora y cierre hermético
Registro sanitario: INVIMA
Unidad de medida: paquetes de 5 libras, la libra equivalente a 500 gramos.
Marca registrada en la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y/o alguna en Cámara de Comercio del Departamento.
La Marca de Café debe pertenecer a un caficultor o Asociación de la Región.
Certificado de la Tostadora y la Trilladora y deben estar ubicadas en el Departamento de Antioquia

Al presente estudio se anexa un documento con la ficha técnica del café a contratar, en donde consta la denominación del producto, con su identificación, unidad de medida y las condiciones mínimas técnicas necesarias para la correcta ejecución del contrato. Las cuales son de obligatorio cumplimiento para la presentación de la oferta y para la ejecución del objeto contractual, en tal sentido, los proponentes deben tomar atenta nota de las condiciones allí dispuestas, con el fin de que den cumplimiento a las mismas y su propuesta pueda ser habilitada. Ficha Técnica con toda la información, Municipio origen de donde se produce el café dispuesto para la Marca de café, Propietario con cédula y número telefónico, correo, redes sociales, variedad, altura, proceso Beneficio, tipo fermentación, tipo secado, Tipo de Tueste, perfil sensorial, breve historia de la marca; no admitir marcas procesadas con levaduras, inoculación o acidulantes modulados.

DENOMINACION DEL BIEN: ITEM No.1 CAFÉ ESPECIAL Calificación SCA mayor o igual a 82 puntos CARATERISTICAS DEL CAFÉ:

- *Café en grano.*
- *Tostión media.*
- *Tiempo de Tostión no superior a 20 días hábiles al momento de la entrega.*
- *Calificación SCA mayor o igual a 82 puntos.*
- *Café 100% limpio libre de material diferente, excelso.*

CARATERISTICAS DEL EMPAQUE:

- *Bolsa trilaminar con válvula desgasificadora Y CIERRE HERMETICO*
- *Presentación paquetes por 5 libras.*
- *Registro INVIMA,*
- *Indicar fecha de Tostión y fecha de vencimiento.*

- *Indicar origen, ficha técnica del café (variedad, perfil, beneficio, altura, datos del caficultor, nombre de la Finca, nombre de la vereda).*
- *Número del lote.*

SE DEBE COTIZAR EL VALOR POR LIBRA: 1 libra equivalente a 500 GRAMOS.

El proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar productos de excelente calidad que garantice la adecuada prestación del servicio en la Entidad. Productos que cumplan con las condiciones y normatividad vigente en materia ambiental y que cuenten con el rótulo o etiqueta sobre instrucciones de uso, nombre y dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y línea de atención al cliente para atención de inquietudes en relación con el uso del producto, precauciones y requerimientos de almacenaje, propiedades físicas y químicas del producto. El adjudicatario en todo caso se compromete a enviar la ficha técnica del café. Dentro de las condiciones técnicas de los insumos requeridos por el Departamento de Antioquia, los productos ofrecidos deben ser de excelente calidad y que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, tener el registro INVIMA, la ficha técnica y de seguridad de los productos. Además, deben cumplir con todas las recomendaciones, protocolos y normas para empresarios del sector de alimentos y bebidas en Colombia.

B. Muestras:

Aportar hasta 3 muestras físicas de Café Especial, las cuales serán catadas por personal experto del SENA, que se realizara según el procedimiento establecido por ellos mismos en el oficio anexo No. ***2-2023001291*** *con fecha* ***20/01/2023,*** *con el fin de determinar el cumplimiento de la ficha técnica descrita en este estudio. Las muestras para ser catadas, deberán ser en grano, paquetes de 1 libra equivalente a 500 gramos, con una tostión no mayor a 20 días y término medio.*

De dichas muestras al menos una de ellas deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas por la entidad. Estas muestras serán catadas y la información obtenida se consignará en una base de datos para realizar todo el proceso de trazabilidad de lo propuesto por el oferente, si las muestras no cumple con las especificaciones técnicas, se solicitará subsanar con el fin de que el proponente aporte otras muestras de café, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas por la entidad. En caso de que el proponente en primer orden de elegibilidad no cumpla con las especificaciones técnicas, se continuará con las muestras del proponente que haya quedado en segundo lugar y se repetirá el mismo procedimiento. Las muestras que no cumplan o no sean evaluadas, serán devueltas a los oferentes.

Con el fin de garantizar la frescura y calidad, el Departamento requiere que el proveedor suministre el café mensualmente, y conserve la calidad durante toda la ejecución del contrato, garantizando el mejor Café Especial para ser consumido por el servidor público del Centro Administrativo Departamental y sus sedes externas. Cada vez que cambie de lote el contratista debe enviar las muestras, las cuales serán enviadas al laboratorio del SENA para la evaluación.

Si se incurriere en suplantación de orígenes o descripción falsa del perfil o de la puntuación señalada se incurriría en causal de incumplimiento del contrato.

Las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a garantizar el abastecimiento y la disponibilidad de alimentos seguros, así como al autocontrol a lo largo de la cadena agroalimentaria; fortalecer

medidas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, mantener y enfocar las acciones de inspección, vigilancia y control en el orden nacional y territorial de acuerdo con la contingencia.

Para ello, se han diseñado medidas dirigidas a las personas naturales y jurídicas que procesen, envasen, comercialicen, distribuyan, expendan y consuman alimentos y bebidas.

Los pedidos serán realizados cada mes y se solicitarán al contratista durante los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes y el tiempo de entrega, no podrá exceder los diez (10) días hábiles siguientes, a partir de la fecha y hora de la solicitud. El contratista deberá tener capacidad para entregar las cantidades totales en cada periodo y deberá efectuar las entregas en forma completa de acuerdo con los requerimientos solicitados en el proceso y en los lugares indicados.

El Departamento de Antioquia no reconocerá el valor de los artículos solicitados por personas diferentes al Supervisor del contrato. El contratista deberá suministrar los elementos requeridos a cada Dependencia, la Secretaría de Suministros y Servicios y la Secretaría de Salud y Protección Social de Antioquia, previa aprobación del Supervisor designado.

Cambio y/o reposición del café que no cumpla con la ficha técnica.

El contratista debe efectuar los cambios del café por reclamos de mala calidad, defectos de producción, defectos por mal empaque o embalaje, que en todo caso sean responsabilidad del contratista, previos los soportes y sustentación respectiva sin importar que inicialmente se haya expedido el recibo a satisfacción. El Supervisor será el encargado de solicitar los cambios por imperfecciones de alguna bolsa o empaque, de igual manera para las devoluciones por especificaciones que no correspondan con lo requerido, el cual no podrá exceder los diez (10) días hábiles siguientes a partir de la fecha y hora de la solicitud de devolución o cambio. El recibo de los bienes objeto del contrato, no exonera al supervisor del cumplimiento de las obligaciones, la verificación de la calidad y el cumplimiento de la garantía.

Pedidos de Carácter Urgente

En caso de que el CAD requiere algunas cantidades con carácter urgente el término de entrega, no podrá exceder de las cuarenta y ocho (48) horas laborales siguientes a la solicitud. El Departamento comunicará hasta tres (3) veces al contratista el requerimiento, si el mismo no es atendido, se impondrán las sanciones previo el agotamiento del procedimiento respectivo, conforme a lo establecido en el contrato.

C. CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Entendiendo que las compras públicas sostenibles, son un proceso mediante el cual las organizaciones satisfacen sus necesidades de bienes, servicios, obras y utilidades públicas de tal forma que alcanzan un alto rendimiento basado en un análisis de todo el ciclo de vida, que se traduce en beneficios no sólo para la organización, sino también para la sociedad y la economía, al tiempo que reduce al mínimo los daños al medio ambiente, por lo anterior se tendrá en cuenta las disposiciones señaladas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, durante la ejecución del contrato; buscando que apunten al cumplimiento de la compra sostenible y que se encuentren totalmente articulados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), fortaleciendo de igual modo el cumplimiento de los compromisos institucionales en dicho aspecto.

Adicional en el cumplimiento del Plan de Desarrollo "Unidos por la Vida 2020-2023" en su Enfoque Territorial que tiene como objetivo lograr la transformación estructural del campo y el ámbito rural, y un relacionamiento equitativo con la ciudad, de manera que aseguren, dentro de estos, algunos de los pilares que se especifican a continuación:

- *Pilar 1: Ordenamiento Social de la Propiedad Rural y Uso del Suelo*
- *Pilar 2: Infraestructura y adecuación de tierras*
- *Pilar 3: Salud rural*
- *Pilar 5. Vivienda rural, agua potable y saneamiento básico rural*
- *Pilar 6. Reactivación económica y producción agropecuaria*

Por lo tanto, se hace importante incorporar criterios ambientales de sostenibilidad en los procesos de contratación de bienes, servicios y obras que se adelantan en la entidad, dentro de los cuales está el ***SUMINISTRO DE CAFÉ ESPECIAL****, en lo que se han identificado y priorizado la aplicación de criterios de sostenibilidad ambiental, que harán parte de las especificaciones técnicas requeridas y que buscan, en todo caso, mejorar el desempeño ambiental y reducir los efectos contaminantes.*

Los aspectos e impactos ambientales identificados para el presente proceso, directamente relacionados con la afectación del ciclo de vida de la producción de café, deberán ser tenidos en cuenta por parte del oferente en cumplimiento de la Guía Conceptual y Metodológica de Compras Públicas Sostenibles del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; por lo tanto, en la fase precontractual del proceso, el oferente deberá aportar ***Declaración Juramentada para el cumplimiento de los Criterios de Sostenibilidad Ambiental, debidamente diligenciado por el Representante Legal del Proponente o la persona natural, con los siguientes criterios****:*

- *Declaro que, se dará cumplimiento a las los criterios y normatividad ambiental y de sostenibilidad asociada a la producción de café, sean estás realizadas por el proponente o por un aliado(s) estratégico(s).*
- *Velar por el uso adecuado de suelos, fuentes de agua, uso y ahorro eficiente del agua, disminución del consumo de energía en la producción del café, en caso de que la empresa que se presente sea la directamente productora.*
- *Declaro que, en los cultivos, se dio un uso seguro de agroquímicos y plaguicidas.*
- *Declaro que, los empaques y embalajes de los productos tienen componentes o materiales reciclables, biodegradables o reutilizables.*

MEDIO DE VERIFICACIÓN*: Declaración juramentada del Proponente firmada por el representante legal con su compromiso del criterio de sostenibilidad ambiental.*

MARTHA RAMIREZ RAMIREZ
Profesional - Contratista – Suministros y Servicios - Dirección Abastecimiento
Rol Logístico

LUZ MARINA MARTINEZ ARANGO
Profesional Especializada – Dirección Servicios Generales – Rol Técnico

Daniela G.L.

DANIELA GALLECO LEZCANO
Profesional - Contratista – Suministros y Servicios Dirección de Abastecimiento - Rol Jurídico

ANEXO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REFERENCIA: Proceso 14644
Señores
DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA
Medellín-Colombia

Apreciados señores:

Oferente: _____

Con la presentación del presente formato el oferente acredita y acepta el cumplimiento de las especificaciones técnicas y obligaciones definidas en los estudios previos, la invitación pública y sus anexos del proceso No. 14644.

2. LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

CAFÉ DE ORIGEN CULTIVADO Y TOSTADO EN EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA. CAFÉ EN GRANO MAYOR O IGUAL A 82 PUNTOS SEGÚN ESCALA DE LA SCA, TOSTION MEDIA, PRESENTACIÓN PAQUETES DE 5 LIBRAS.

Concepto Café Especial: hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), y ésta definió el término 'café especial' como "un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo".

El CAFÉ ESPECIAL *es aquel que conserva una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (Giovannucci y Koekoek, 2003; SCAA, 2004).*

La Specialty Coffee Association (SCA, por sus siglas en inglés) es un organismo que vela por la calidad del café de especialidad en todo el mundo. Agrupa a productores, tostadores y baristas que contribuyen a que la cadena de valor del café busque la excelencia desde la semilla hasta la taza.

En 1984, la SCA desarrolló un sistema de puntuación denominado SCA Cupping Form que consiste en catar el café utilizando 10 categorías, cada una puntuada sobre 10. 7 de estas categorías evalúan la calidad del café: aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, equilibrio y puntuación general. Las otras 3 categorías (dulzura, taza limpia y uniformidad) se utilizan para detectar lotes de café defectuosos. Además, hay categorías adicionales que restan puntaje.

Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, poseen un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar.

Las calificaciones sensoriales menores a 80 puntos indican que los cafés no son especiales, los cafés con puntajes de 80,0 a 84,99 se califican como muy buenos, cafés con puntajes de 85 a 89,99 se categorizan como excelentes y cafés de 90-100 puntos son excepcionales. Para el Centro Administrativo Departamental establecimos que a partir de 82 puntos se puede obtener producto de muy buena calidad, estándar.

Las categorías que se juzgan en un café de especialidad:

*1. **Aroma/fragancia**: La fragancia es el olor que desprende el café molido aún seco, mientras que el aroma es el olor del café infusionado con agua.*
*2. **Sabor:** Es el principal atributo de un café, y va desde el aroma y la acidez hasta el postgusto percibidos en conjunto por la lengua y la nariz.*
*3. **Postgusto**: Se refiere al sabor que deja el café en el paladar tras degustarlo (o escupirlo si estás en una cata).*
*4. **Acidez**: Se percibe en el primer sorbo de café y se caracteriza por un sabor vibrante y fresco propio de una fruta como el café, en contraposición a un sabor agrio y desagradable. En general, los cafés naturales tienen más cuerpo y notas afrutadas debido a que el secado se realiza con los granos de café en el interior de la cáscara. Mientras que cafés que han seguido un proceso lavado poseen sabores más ácidos y cuerpos más ligeros.*
*5. **Cuerpo**: Se refiere a la textura del café en nuestra boca, sobre todo cuando se encuentra entre la lengua y la parte alta de la boca. La textura en boca depende, en gran medida, del tipo de cafetera y los sedimentos arrastrados del café molido durante la infusión. La prensa francesa, por ejemplo, otorga una textura en boca correosa, mientras que el café preparado con un método filtrado tiene un cuerpo más ligero.*
*6. **Equilibrio**: Revela cómo sabor, postgusto, acidez y cuerpo se complementan o contraponen entre ellos.*
*7. **Dulzura**: Se refiere al sabor pleno y agradable del café, así como sus notas dulces por la presencia de carbohidratos, en contraste con el sabor amargo y astringente de un mal café.*
*8. **Taza limpia**: Se produce cuando no hay impresiones negativas desde el primer sorbo hasta el postgusto.*
*9. **Uniformidad**: Manifiesta el sabor consistente de todas las tazas de café degustadas de una muestra de café durante la cata.*
*10. **General**: Refleja la puntuación general del café.*

Información que debe tener el café y datos que serán corroborados con el análisis sensorial, análisis por el laboratorio, Tabla Organoléptica: las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene el café.

Fecha del análisis

Tipo: Café de origen
Procedencia del café-región
Nombre-marca
Características físicas:
Aspecto del grano: Uniforme sin defectos físicos
Empaque: que tenga válvula desgasificadora y cierre hermético
Registro INVIMA
Fecha de tueste
Fecha de cosecha
Fecha de vencimiento
Número del lote
Altura
Tostión: Media.
Contenido neto: Peso gramos (para las muestras bolsas de 500 gramos, para el consumo final paquetes de 5 libras, 2500 gramos).
Presentación: café tostado en grano
Análisis sensorial:
Variedad: entre otros Colombia, Caturra amarrillo, caturra roja, Castillo Rosario Café Arábica de varietales - Castillo, Catuay, Castillo Centro, Tabi y Gesha, Borbón Rosado
Fragancia
Aroma
Sabor
Acidez: Media
Cuerpo
Consistencia
Puntaje SCA
Observaciones

D. Ficha Técnica

Especificaciones
Denominación del bien: café especial
Características del café: café en grano
Grado de tostión: Media
Puntuación según escala SCA: mayor o igual a 82 puntos.
Características del empaque: bolsa trilaminar con válvula desgasificadora y cierre hermético
Registro sanitario: INVIMA
Unidad de medida: paquetes de 5 libras, la libra equivalente a 500 gramos.
Marca registrada en la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y/o alguna en Cámara de Comercio del Departamento.
La Marca de Café debe pertenecer a un caficultor o Asociación de la Región.
Certificado de la Tostadora y la Trilladora y deben estar ubicadas en el Departamento de Antioquia

Al presente estudio se anexa un documento con la ficha técnica del café a contratar, en donde consta la denominación del producto, con su identificación, unidad de medida y las condiciones mínimas técnicas necesarias para la correcta ejecución del contrato. Las cuales son de obligatorio cumplimiento para la presentación de la oferta y para la ejecución del objeto contractual, en tal sentido, los proponentes deben tomar atenta nota de las condiciones allí dispuestas, con el fin de que den cumplimiento a las mismas y su propuesta

pueda ser habilitada. Ficha Técnica con toda la información, Municipio origen de donde se produce el café dispuesto para la Marca de café, Propietario con cédula y número telefónico, correo, redes sociales, variedad, altura, proceso Beneficio, tipo fermentación, tipo secado, Tipo de Tueste, perfil sensorial, breve historia de la marca; no admitir marcas procesadas con levaduras, inoculación o acidulantes modulados.

DENOMINACION DEL BIEN: ITEM No.1 CAFÉ ESPECIAL Calificación SCA mayor o igual a 82 puntos CARATERISTICAS DEL CAFÉ:

- *Café en grano.*
- *Tostión media.*
- *Tiempo de Tostión no superior a 20 días hábiles al momento de la entrega.*
- *Calificación SCA mayor o igual a 82 puntos.*
- *Café 100% limpio libre de material diferente, excelso.*

CARATERISTICAS DEL EMPAQUE:

- *Bolsa trilaminar con válvula desgasificadora Y CIERRE HERMETICO*
- *Presentación paquetes por 5 libras.*
- *Registro INVIMA,*
- *Indicar fecha de Tostión y fecha de vencimiento.*
- *Indicar origen, ficha técnica del café (variedad, perfil, beneficio, altura, datos del caficultor, nombre de la Finca, nombre de la vereda).*
- *Número del lote.*

SE DEBE COTIZAR EL VALOR POR LIBRA: 1 libra equivalente a 500 GRAMOS.

El proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar productos de excelente calidad que garantice la adecuada prestación del servicio en la Entidad. Productos que cumplan con las condiciones y normatividad vigente en materia ambiental y que cuenten con el rótulo o etiqueta sobre instrucciones de uso, nombre y dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y línea de atención al cliente para atención de inquietudes en relación con el uso del producto, precauciones y requerimientos de almacenaje, propiedades físicas y químicas del producto. El adjudicatario en todo caso se compromete a enviar la ficha técnica del café. Dentro de las condiciones técnicas de los insumos requeridos por el Departamento de Antioquia, los productos ofrecidos deben ser de excelente calidad y que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, tener el registro INVIMA, la ficha técnica y de seguridad de los productos. Además, deben cumplir con todas las recomendaciones, protocolos y normas para empresarios del sector de alimentos y bebidas en Colombia.

E. Muestras:

Aportar hasta 3 muestras físicas de Café Especial, las cuales serán catadas por personal experto del SENA, que se realizara según el procedimiento establecido por ellos mismos en el oficio anexo No. ***2-2023001291*** *con fecha* ***20/01/2023,*** *con el fin de determinar el cumplimiento de la ficha técnica descrita en este estudio. Las muestras para ser catadas, deberán ser en grano, paquetes de 1 libra equivalente a 500 gramos, con una tostión no mayor a 20 días y término medio.*

De dichas muestras al menos una de ellas deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas por la entidad. Estas muestras serán catadas y la información obtenida se consignará en una base de datos para realizar todo el proceso de trazabilidad de lo propuesto por el oferente, si las muestras no cumple con las especificaciones técnicas, se solicitará subsanar con el fin de que el proponente aporte otras muestras de café, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas por la entidad. En caso de que el proponente en primer orden de elegibilidad no cumpla con las especificaciones técnicas, se continuará con las muestras del proponente que haya quedado en segundo lugar y se repetirá el mismo procedimiento. Las muestras que no cumplan o no sean evaluadas, serán devueltas a los oferentes.

Con el fin de garantizar la frescura y calidad, el Departamento requiere que el proveedor suministre el café mensualmente, y conserve la calidad durante toda la ejecución del contrato, garantizando el mejor Café Especial para ser consumido por el servidor público del Centro Administrativo Departamental y sus sedes externas. Cada vez que cambie de lote el contratista debe enviar las muestras, las cuales serán enviadas al laboratorio del SENA para la evaluación.

Si se incurriere en suplantación de orígenes o descripción falsa del perfil o de la puntuación señalada se incurriría en causal de incumplimiento del contrato.

Las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a garantizar el abastecimiento y la disponibilidad de alimentos seguros, así como al autocontrol a lo largo de la cadena agroalimentaria; fortalecer medidas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, mantener y enfocar las acciones de inspección, vigilancia y control en el orden nacional y territorial de acuerdo con la contingencia.

Para ello, se han diseñado medidas dirigidas a las personas naturales y jurídicas que procesen, envasen, comercialicen, distribuyan, expendan y consuman alimentos y bebidas.

Los pedidos serán realizados cada mes y se solicitarán al contratista durante los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes y el tiempo de entrega, no podrá exceder los diez (10) días hábiles siguientes, a partir de la fecha y hora de la solicitud. El contratista deberá tener capacidad para entregar las cantidades totales en cada periodo y deberá efectuar las entregas en forma completa de acuerdo con los requerimientos solicitados en el proceso y en los lugares indicados.

El Departamento de Antioquia no reconocerá el valor de los artículos solicitados por personas diferentes al Supervisor del contrato. El contratista deberá suministrar los elementos requeridos a cada Dependencia, la Secretaría de Suministros y Servicios y la Secretaría de Salud y Protección Social de Antioquia, previa aprobación del Supervisor designado.

Cambio y/o reposición del café que no cumpla con la ficha técnica.

El contratista debe efectuar los cambios del café por reclamos de mala calidad, defectos de producción, defectos por mal empaque o embalaje, que en todo caso sean responsabilidad del contratista, previos los soportes y sustentación respectiva sin importar que inicialmente se haya expedido el recibo a satisfacción. El Supervisor será el encargado de solicitar los cambios por imperfecciones de alguna bolsa o empaque, de igual manera para las devoluciones por especificaciones que no correspondan con lo requerido, el cual no podrá exceder los diez (10) días hábiles siguientes a partir de la fecha y hora de la solicitud de devolución o cambio. El recibo de los bienes objeto del contrato, no exonera al supervisor del cumplimiento de las obligaciones, la verificación de la calidad y el cumplimiento de la garantía.

Pedidos de Carácter Urgente

En caso de que el CAD requiere algunas cantidades con carácter urgente el término de entrega, no podrá exceder de las cuarenta y ocho (48) horas laborales siguientes a la solicitud. El Departamento comunicará hasta tres (3) veces al contratista el requerimiento, si el mismo no es atendido, se impondrán las sanciones previo el agotamiento del procedimiento respectivo, conforme a lo establecido en el contrato.

F. CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Entendiendo que las compras públicas sostenibles, son un proceso mediante el cual las organizaciones satisfacen sus necesidades de bienes, servicios, obras y utilidades públicas de tal forma que alcanzan un alto rendimiento basado en un análisis de todo el ciclo de vida, que se traduce en beneficios no sólo para la organización, sino también para la sociedad y la economía, al tiempo que reduce al mínimo los daños al medio ambiente, por lo anterior se tendrá en cuenta las disposiciones señaladas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, durante la ejecución del contrato; buscando que apunten al cumplimiento de la compra sostenible y que se encuentren totalmente articulados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), fortaleciendo de igual modo el cumplimiento de los compromisos institucionales en dicho aspecto.

Adicional en el cumplimiento del Plan de Desarrollo "Unidos por la Vida 2020-2023" en su Enfoque Territorial que tiene como objetivo lograr la transformación estructural del campo y el ámbito rural, y un relacionamiento equitativo con la ciudad, de manera que aseguren, dentro de estos, algunos de los pilares que se especifican a continuación:

- *Pilar 1: Ordenamiento Social de la Propiedad Rural y Uso del Suelo*
- *Pilar 2: Infraestructura y adecuación de tierras*
- *Pilar 3: Salud rural*
- *Pilar 5. Vivienda rural, agua potable y saneamiento básico rural*
- *Pilar 6. Reactivación económica y producción agropecuaria*

Por lo tanto, se hace importante incorporar criterios ambientales de sostenibilidad en los procesos de contratación de bienes, servicios y obras que se adelantan en la entidad, dentro de los cuales está el ***SUMINISTRO DE CAFÉ ESPECIAL****, en lo que se han identificado y priorizado la aplicación de criterios de sostenibilidad ambiental, que harán parte de las especificaciones técnicas requeridas y que buscan, en todo caso, mejorar el desempeño ambiental y reducir los efectos contaminantes.*

Los aspectos e impactos ambientales identificados para el presente proceso, directamente relacionados con la afectación del ciclo de vida de la producción de café, deberán ser tenidos en cuenta por parte del oferente en cumplimiento de la Guía Conceptual y Metodológica de Compras Públicas Sostenibles del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; por lo tanto, en la fase precontractual del proceso, el oferente deberá aportar ***Declaración Juramentada para el cumplimiento de los Criterios de Sostenibilidad Ambiental, debidamente diligenciado por el Representante Legal del Proponente o la persona natural, con los siguientes criterios****:*

- *Declaro que, se dará cumplimiento a las los criterios y normatividad ambiental y de sostenibilidad asociada a la producción de café, sean estás realizadas por el proponente o por un aliado(s) estratégico(s).*
- *Velar por el uso adecuado de suelos, fuentes de agua, uso y ahorro eficiente del agua, disminución del consumo de energía en la producción del café, en caso de que la empresa que se presente sea la directamente productora.*
- *Declaro que, en los cultivos, se dio un uso seguro de agroquímicos y plaguicidas.*
- *Declaro que, los empaques y embalajes de los productos tienen componentes o materiales reciclables, biodegradables o reutilizables.*

***MEDIO DE VERIFICACIÓN**: Declaración juramentada del Proponente firmada por el representante legal con su compromiso del criterio de sostenibilidad ambiental.*

Certifico que conocemos todas y cada una y cada una de las especificaciones técnicas y estamos en la capacidad de cumplirlas.

Atentamente,

*Nombre del proponente o de su Representante legal*_____
C. C. No. _____ *De* _____
Dirección de correo _____

_____
Dirección electrónica _____ *Telefax* _____
Ciudad _____
_____
(Firma del proponente o de su Representante Legal)