ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PROCESO N°17078

PRESUPUESTO (VALOR): Ciento Setenta y Tres Millones Cuatrocientos Sesenta y Tres Mil Setecientos Ochenta pesos. M.L. ($173.463.780) IVA incluido

PLAZO: Siete meses (7) contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin que sobrepase el 15 de diciembre de 2026.

Generalidades

El presupuesto oficial estimado, corresponde al promedio de cotizaciones solicitadas allegadas por productores de café especial de la región, esta solicitud se realizó precio por libra conforme se presentará la propuesta económica.

La cantidad estimada para el suministro de café especial origen Antioquia, comprende la asignación total del presupuesto. Cantidades que serán reconocidas por el supervisor del contrato mensualmente.

Las cantidades mensuales durante la ejecución del contrato pueden variar y se ajustarán de acuerdo a las necesidades de la entidad, conforme a la solicitud que realice la supervisión del contrato, las cuales pueden variar.

Así mismo, las entregas se acordarán entre las partes el contratista y el supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades que identifique la supervisión del contrato.

EXPERIENCIA (HABILITADO / NO HABILITADO)

La experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato con contratantes públicos, privados, nacionales o extranjeros. La experiencia puede ser adquirida directamente de manera singularizada o en asocio con otras personas, como es el caso de los proponentes plurales, cuya experiencia no deja de ser personal, sino que, por tratarse de esquemas asociativos, se evalúa de forma proporcional a la participación de los miembros en los respectivos consorcios y/o uniones temporales.

Los proponentes deben acreditar su experiencia a través de: i) la presentación del Anexo N°9 Experiencia para todos los proponentes y ii) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia.

Los proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o entidades estatales.

CONDICIÓN DE HABILIDAD

Para la experiencia del proponente, se calificará como HABILITADO si el proponente como persona natural, jurídica o plural cuenta con la siguiente experiencia:

El proponente para ser habilitado deberá acreditar máximo tres (3) contratos ejecutados, que tengan relación directa con el objeto y alcance contractual, y que la sumatoria de valor de estos, sea igual o superior al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del presupuesto oficial expresado en SMMLV.

Si cumple los requisitos se calificará como HÁBIL y continuará en el proceso de selección.

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS Y ESPECIFIACIONES TÉCNICAS

El proponente debe diligenciar el anexo correspondiente al cumplimiento de las especificaciones técnicas debidamente suscrito por el Representante Legal del Proponente.

La entidad pone a disposición el ANEXO: CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

Debe diligenciarse el formato correspondiente al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en las fichas.

El proponente deberá revisar las especificaciones técnicas del insumo 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.

ANÁLISIS DE LA MUESTRA

Se deberán aportar hasta cinco (5) muestras físicas de café especial en las instalaciones del Centro Administrativo Departamental, las cuales serán remitidas al equipo de catadores del Servicio Nacional de Aprendizaje, entidad pública de carácter técnico que cuenta con laboratorios de catación y personal idóneo con amplia experiencia en evaluación sensorial de café. En este contexto, la Entidad extiende la invitación al SENA para participar en el proceso, con el fin de que realice la evaluación sensorial de las muestras de acuerdo con el protocolo de la Specialty Coffee Association (SCA), permitiendo así determinar el cumplimiento de la ficha técnica establecida en el estudio previo mediante criterios técnicos, objetivos y estandarizados, (Esta evaluación puede tener una duración dentro del protocolo el tiempo es de dos semanas días calendario aproximadamente)

El análisis sensorial del SENA considera todas las propiedades organolépticas, así como las características físicas que tiene el café y demás información relevante. La información obtenida se consignará en una base de datos con las muestras codificadas con sus respectivos resultados.

Según esto, *solo el café con una puntuación superior a 80 puntos, en una escala de 0 a 100 se considera café especial. Si éste supera los 85 puntos, se habla de un café excelente y si está por encima de los 90, es un café exquisito o sobresaliente. Aquellos que estén por debajo de los 80 puntos, son considerados cafés comerciales y resultarían en incumplimiento del requisito establecido en el presente proceso*. Se aclara que no solo se considerará café especial el puntaje igual o mayor a 80 puntos, no se redondearan los resultados obtenidos (por ejemplo, un puntaje de 79,99 no cumpliría con el requisito).

- Para la trazabilidad de las muestras, estas se deben entregar debidamente rotuladas y selladas, presentación grano, paquetes de 1 libra, 500 gramos, con una tostión no mayor a 20 días hábiles. Consultar al técnico del SENA.

protocolo de puntuación de la Specialty Coffee Association (SCA)

Información que debe presentar con la muestra

- Tipo de café de origen

- Procedencia del café-región
- Nombre-marca
- Características físicas:
- Empaque: que tenga válvula desgasificadora y cierre hermético
- Registro INVIMA
- Fecha de tueste
- Fecha de cosecha
- Fecha de vencimiento
- Número del lote
- Indicador de Tostión: Media.

Condiciones de entrega

Con el fin de garantizar la frescura y calidad, el Departamento requiere que el contratista 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.

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 la Subsecretaría de Servicios Administrativos y a la secretaria de Salud e Inclusión Social, previa aprobación del Supervisor designado.

REQUERIMIENTOS AMBIENTALES:

Se solicita que los proponentes al menos cumplan alguno de los siguientes requisitos, para lo cual se deben enviar declaraciones y certificados, en la etapa precontractual y evidencia en la ejecución del contrato, constituyen requisito habilitante:

Declaración para sus procesos de embalaje, almacenamiento, empacado y entrega empleen alguno de los siguientes materiales:

a. Fabricados a partir de recursos renovables (por ejemplo, almidón de mandioca o residuos de la agroindustria).
b. Compostables, se busca que los materiales utilizados en el embalaje, almacenamiento, empacado y entrega se puedan bio-degradar en tamaños poco significativos, en un plazo que no supere los 90 días, sin dejar residuos tóxicos y puedan destinarse al abonado de los cultivos.
c. Reciclables o reutilizables, tanto mecánica o químicamente, o sea que puedan ser reutilizados sin dejar residuos

Según esto, *solo el café con una puntuación superior a 80 puntos, en una escala de 0 a 100 se considera café especial. Si éste supera los 85 puntos, se habla de un café excelente y si está por encima de los 90, es un café exquisito o sobresaliente. Aquellos que estén por debajo de los 80 puntos, son considerados cafés comerciales*

y resultarían en incumplimiento del requisito establecido en el presente proceso. Se aclara que no solo se considerará café especial el puntaje igual o mayor a 80 puntos, no se redondearan los resultados obtenidos (79,99 no cumpliría con el requisito).

Para la trazabilidad de las muestras, estas se deben entregar debidamente rotuladas y selladas, presentación grano, paquetes de 1 libra, 500 gramos, con una tostión no mayor a 30 días.

- Tipo de café de origen
- Procedencia del café-región
- Nombre-marca
- Características físicas:
- Empaque: que tenga válvula desgasificadora y cierre hermético
- Registro INVIMA
- Fecha de tueste
- Fecha de cosecha
- Fecha de vencimiento
- Número del lote
- Indicador de Tostión: Media.

Las muestras se entregarán junto con la propuesta económica.

Las categorías que se tendrán en cuenta para la evaluación de las muestras:

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.

Características del café:

Café de origen departamento de Antioquia

Café en grano mayor o igual a 80 puntos según escala de lasca, tostión media, presentación paquetes de 5 libras.

- Denominación del bien: Café Especial
- Características del café: Café En Grano
- Grado de tostión: Tostión Media
- Tiempo de tostión: no superior a 20 días hábiles al momento de la entrega, Diferentes tostiones
- Puntuación según escala SCA: Calificación Sca Mayor O Igual A 80 Puntos.
- Café 100% colombiano limpio libre de material diferente, excelso.

Características del empaque:

- Bolsa trilaminar con válvula desgasificadora y cierre hermético, Empacada en bolsa de polipropileno aluminizada resistente a la humedad y al oxígeno.
- Presentación paquete por 5 libras.
- Registro sanitario: 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.
- Unidad de medida: Paquetes de 5 libras, la libra de 500 gramos.

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).