PLAN DE NEGOCIOS DE LA ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA MULTIACTIVA RED DE CAFETEROS SOLIDARIOS

Presentado a:

Asociación de Cooperativas y Empresas Solidarias del Huila
ASOCOOPH

Presentado por:

ANDRES FELIPE QUINTERO ORTIZ

Huila, Neiva, 01 de abril de 2024

CONTENIDO

1.	CARACTERIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	3
2.	NOMBRE DEL PLAN DE NEGOCIO	4
2.1	JUSTIFICACION	4
3.	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO/ESTUDIO DE MERCADEO	6
3.1	PRODUCTO O SERVICIO A OFRECER/CAPACIDAD DE PRODUCCION/VARIEDAD/PRECIO.....	6
3.2	PROPUESTA DE VALOR	13
3.3	ALIADOS CLAVES.....	18
4.	MERCADO	19
4.1	SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO	19
4.2	COMPETENCIA.....	24
4.3	PROVEEDORES.....	26
4.4	RELACIONAMIENTO CON CLIENTES	27
4.5	CANALES DE DISTRIBUCIÓN.....	27
5	ESTUDIO TECNICO	28
5.1	LUGAR DONDE SE VA A IMPLEMENTAR LA ORGANIZACIÓN/DESCRIPCION.....	28
5.2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA.....	28
5.3	PROCESOS DE PRODUCCION Y OPERACIÓN DE LA ORGANIZACION	30
5.4	NECESIDADES DE RECURSO HUMANO	32
6	RECURSOS CLAVES	33
7	PLAN FINANCIERO.....	50
7.1	PROYECTANDO MIS INGRESOS	50
7.2	ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS	51
7.3	ANALISIS FINANCIERO	53
7.4	CONCLUSIONES FINANCIERAS Y EVALUACIÓN DE VIABILIDAD.....	54

1. CARACTERIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

IDENTIFICACIÓN DE ORGANIZACIÓN				
Nombre organización	COOPERATIVA MULTIACTIVA RED DE CAFETEROS SOLIDARIOS	NIT / RUT	901812425-1	
Dirección	CC SAN JUAN PLAZA LC 217 - Prado norte	Teléfono 1	3106777327	
		Teléfono 2	3133552960	
Departamento	Huila	Ciudad/ municipio/ vereda	Neiva	
Página web		E-mail	redsolidariacafe@gmail.com	
Nombre gerente	ANDRES FELIPE QUINTERO ORTIZ	Celular	3106777327	
		Teléfono 1	3133552960	
Cargo (si tiene otro)	Gerente	Antecedentes	Formación Académica con el SENA	
Nombre del representante legal	ANDRES FELIPE QUINTERO ORTIZ			
Experiencia de la empresa en el sector	Integra 37 organizaciones de primer nivel, conformados por 1348 productores cafeteros.	Año: 2023	Año: 2024	
Actividad principal	A0123 Cultivo de café G4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios G4729, Comercio al por menor de otros productos alimenticios n.c.p. I5613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías	Número de empleados (directos)		
Fecha constitución	14/03/2024			

Descripción del objeto (producto/ servicio/ labor social)	A0123 Cultivo de café G4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios G4729, Comercio al por menor de otros productos alimenticios n.c.p. I5613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías	Número de asociados (si aplica)		
Figura jurídica	Entidades sin Ánimo de Lucro o al Registro de la Economía Solidaria: Cooperativa	Ingresos de asociados	N.A	

2. NOMBRE DEL PLAN DE NEGOCIO

Planta de transformación integral de Café Solidario CAFESOL

2.1 JUSTIFICACION

El objetivo de apoyar a las organizaciones agropecuarias sin ánimo de lucro en el Huila en la formulación de su plan de negocios de acuerdo con su actividad principal es fortalecer su capacidad para promover el desarrollo sostenible y mejorar las condiciones de vida de las comunidades agropecuarias en la región.

Teniendo en cuenta el trabajo conjunto realizado por la COOPERATIVA MULTIACTIVA RED DE CAFETEROS SOLIDARIOS, se han identificado los siguientes problemas o necesidades.

Problema o necesidad de la línea de café pergamino seco:

Uno de los problemas es la no estandarización de la calidad del café, debido a las diversas condiciones agroclimáticas en donde es cultivado el café y la falta de infraestructura.

Lo que se busca con el presente plan de negocios es centralizar la transformación del grano del café, para lo cual se propone procesar un café con un proceso estandarizado generando una calidad constante para nuestros productores.

Uno de los problemas encontrados en los consumidores de café es que a pesar de comprar en el mismo punto no logran seguir tomando la misma calidad de café, adicional tendrán la oportunidad de consumir un café local. como componente innovador es que este proceso agroindustrial es directamente de pequeños productores donde se puede llevar la trazabilidad y no hay intermediación adicional por ser dueños de la materia prima bajan costos de inversión y esta planta de procesamiento espera aprovechar el 100% del grano del café.

Problema o necesidad de la línea de servicios de trilla:

La falta de prestadores de servicio de trilla de café estándar y especial para productores de café y organizaciones imposibilitan el acceso al mercado internacional directo y de cooperación con otras empresas exportadoras de Colombia.

Por lo anterior entre las líneas de negocio, se propone la creación de una trilladora de alta calidad con prestación de servicios para trilla de café especial de pequeñas cantidades enfocado hacia los productores. Con la trilladora buscamos centralizar las operaciones y buscar oportunidades de negocios con los importadores y tostadores para agregar valor a los granos producidos por nuestras organizaciones.

Problema o necesidad de la línea de café tipo exportación:

La organización enfrenta problemas por falta de canales de comercialización y clientes que estén dispuestos a pagar bien por el café producido por los productores. El objetivo del presente plan de negocios es buscar mercados directamente donde el comprador esté dispuesto en comprar del origen, sin intermediarios y estableciendo relaciones duraderas y largo plazo.

Para garantizar el cumplimiento de la propuesta de calidad es indispensable el control de calidad de cada uno de los lotes a vender, y las materias primas que ingresan para realizar dichos productos.

Por lo anterior se propone, realizar protocolos de análisis físico y sensorial de cada lote, de acuerdo con normas internacionales, llevado a cabo por analistas de calidad con certificado Q-graders, en un laboratorio de catación de café.

Y buscar clientes en el exterior, establecer relaciones directas con los importadores y compradores directos, mediante la participación de ferias internacionales por el mundo, que permitirá realizar comercio directo sin intermediarios.

Problema o necesidad de la línea de café tostado:

La organización requiere presentar a clientes nacionales e internacionales cafés tostados en grano y molido en grandes volúmenes, múltiples presentaciones, a precios competitivos y con eficiencia en cuanto a tiempos de presentación, con el objetivo de obtener una ventaja competitiva y hacerse atractivo con respecto a los competidores.

La única forma de ofrecer a clientes nacionales e internacionales en grandes volúmenes, eficiencia a nivel tiempos de producción y envío, flexibilidad para enviar en múltiples presentaciones de producto sea con marca propio y privada, y a precios competitivos en el mercado es contar con una planta de torrefacción propia dentro de la planta de aprovechamiento de la cereza, que se plantea en este proyecto.

3. DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO/ESTUDIO DE MERCADEO

3.1 PRODUCTO O SERVICIO A OFRECER/CAPACIDAD DE PRODUCCION/VARIEDAD/PRECIO

Producto(s)/servicio(s) ofrecidos por la organización Línea de Café Pergamino Seco	Productos y/o servicios en los que se va a enfocar el plan de negocios
Estandarización de café y sus procesos, aprovechamiento del 100 por ciento del fruto del café: Café Pergamino Seco Lavado Café Pergamino Seco Honey Café Pergamino Seco Natural	Café Pergamino Seco Lavado Café Pergamino Seco Honey Café Pergamino Seco Natural
Principales características	Presentaciones en las que se va a ofrecer

Café de alta calidad debido a la estandarización de los procesos, aprovechamiento del 100% del grano de café debido a la elaboración de coproductos como biochar, mitigación ambiental al centralizar los procesos disminuyendo la carga contaminante en las fuentes hídricas cerca a los productores.	El café en sacos de 60 y 70 Kilogramos en fique donde internamente el café está protegido con una bolsa plástica inolora.
Empaques a utilizar	Material publicitario (opcional)
Empaque plástico de 70*120 inoloro cubierta con costal de fique	Marca en los costales y empaques con el logo de la organización

Producto(s)/servicio(s) ofrecidos por la organización Línea Servicio de Trilla	Productos y/o servicios en los que se va a enfocar el plan de negocios
1. Servicio de Trilla de café natural seco 2. Servicio de Trilla de café pergamino lavado seco 3. Servicio de Trilla de café pergamino microlotes	1. Servicio de Trilla de café natural seco 2. Servicio de Trilla de café pergamino lavado seco 3. Servicio de Trilla de café pergamino microlotes
Principales características	Presentaciones en las que se va a ofrecer
1. Café sostenible de agricultura regenerativa. 2. Cafés certificados 3. Cafés de origen 4. Cafés producidos por organizaciones de alto impacto social.	1. Servicio de Trilla por saco de 70 Kg de café Estándar 2. Servicio de Trilla por saco de 70 Kg de café Especial
Empaques a utilizar	Material publicitario (opcional)

<ol style="list-style-type: none"> 1. Cajas de papel de 25 kg con bolsa plástica hermética para empaque al vacío. 2. Sacos de fique de 70 kg y 35 kg. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ferias regionales e internacionales. 2. Misiones internacionales de comercio exterior. 3. Contacto B2B 4. Redes sociales.
---	---

Producto(s)/servicio(s) ofrecidos por la organización Línea de Café tipo Exportación	Productos y/o servicios en los que se va a enfocar el plan de negocios
<ol style="list-style-type: none"> 1. Café excelso 2. Café Supremo 3. Microlotes de café especial 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Café excelso 2. Café Supremo 3. Microlotes de café especial
Principales características	Presentaciones en las que se va a ofrecer
<ol style="list-style-type: none"> 1. Café sostenible de agricultura regenerativa. 2. Cafés certificados 3. Cafés de origen 4. Cafés producidos por organizaciones de alto impacto social. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cajas de 25 kg en vacuo 2. Saco de 35 kg 3. Sacos de 70 kg
Empaques a utilizar	Material publicitario (opcional)
NA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ferias internacionales. 2. Misiones internacionales de comercio exterior. 3. Contacto B2B 4. Redes sociales.

Producto(s)/servicio(s) ofrecidos por la organización Línea de Café Tostado en grano y molido Línea de Servicio de Torrefacción	Productos y/o servicios en los que se va a enfocar el plan de negocios
---	--

<p>1. Café tostado en grano y molido marca propia (Lavado, Honey o Natural) en presentaciones: granel, 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g.</p> <p>2. Café tostado en grano y molido marca privada en presentaciones: granel, 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g.</p> <p>3. Tercerización de servicio de torrefacción a productores de café parte de las asociaciones aliadas del proyecto.</p> <p>4. Tercerización de servicio de torrefacción a terceros.</p>	<p>1. Café tostado en grano y molido marca propia a granel (Lavado, Honey o Natural), 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g.</p> <p>2. Café tostado en grano y molido marca privada a granel, 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g.</p> <p>3. Tercerización de servicio de torrefacción a productores de café parte de las asociaciones aliadas del proyecto.</p> <p>4. Tercerización de servicio de torrefacción a terceros.</p>
<p>Principales características</p>	<p>Presentaciones en las que se va a ofrecer</p>
<p>1. Café tostado en grano y molido (Lavado, Honey o Natural): proveniente de lotes y Microlotes de asociaciones aliadas al proyecto, produciendo líneas de microlotes, café especial y línea comercial con tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca propia.</p> <p>2. Café tostado en grano y molido: proveniente de lotes y Microlotes de asociaciones aliadas al proyecto, produciendo líneas de microlotes, café especial y línea comercial con tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca privada.</p> <p>3. Café tostado en grano y molido: proveniente de café del productor cliente, produciendo líneas de café bajo los parámetros dados por el mismo, con tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca del productor.</p> <p>4. Café tostado en grano y molido: proveniente de café traído por terceros, produciendo líneas de café bajo los parámetros dados por el mismo, con</p>	<p>* A granel envasado en grain pro 30kg</p> <p>* A granel envasado en grain pro 15kg</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula 5kg</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula 2,5kg</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula 1kg</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula 500g</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula 454g</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula stand up zipper 250g</p> <p>* Bolsa 4 paredes y válvula stand up zipper 125g</p> <p>* Bolsa 4 paredes stand up zipper 50g</p>

tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca del tercero.	
Empaques a utilizar	Material publicitario (opcional)
* Para café a granel: Bolsas Grain pro de 60kg y 30kg. *Para bolsas de 5, 2.5, 1kg y 500g, 454g, 250g, 125kg y 50g bolsas de 4 paredes con válvula desgasificadora, pared externa mates o kraft.	*Material P.O.P en grandes superficies, tienda naturales y tiendas de café de especialidad. *Publicidad en google ads, reels e Instagram. *Flyers de producto

CAPACIDAD DE PRODUCCION

Nombre del producto o servicio	¿Qué capacidad tengo?	¿Qué capacidad proyecto?	¿En qué período?	¿Cuáles son las épocas de mayor producción ?	¿Cuáles son las épocas de menor producción ?
Línea Café pergamino seco (lavado, honey o natural)	310.000 sacos de 70 kg	310.000 sacos de 70 kg	Año/Ventas mensuales	Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre	Diciembre, enero, febrero, Marzo
Línea de Servicio de Trilla de café (Estándar y café especial)	41.143 servicios de café trillado	41.143 servicios de café trillado	Año/Ventas diarias	Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre	Diciembre, enero, febrero, Marzo
Línea de café para Exportación (Excelso y Microlote)	231.000 sacos de 70 Kilogramos	231.000 sacos de 70 Kilogramos	Año/Ventas Trimestral	Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre	Diciembre, enero, febrero, Marzo
Línea Café tostado en grano y/o molido (Lavado,	43.251 kg	43.251 kg	Año/Ventas Mensual	Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre	Diciembre, enero, febrero, Marzo

Honey o Natural)					
Línea de Servicios de Torrefacción	39.670 kg	39.670 kg	Año/Ventas Mensual	Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre	Diciembre, enero, febrero, Marzo

VARIEDAD/PRECIO.

Nombre del producto o servicio Línea de Café Pergamino Seco	¿En qué variedades se pueden encontrar?	¿A qué precio va a venderlo?
Café pergamino seco (lavado, honey o natural)	Lavado, honey o natural	Café Pergamino Seco Lavado \$18.000 Kg Café Pergamino Seco Honey \$16.000 Kg Café Pergamino Seco Natural \$12.000 Kg

Nombre del producto o servicio Línea de Servicio de Trilla	¿En qué variedades se pueden encontrar? Fresco o procesado	¿A qué precio va a venderlo?
Trilla de café estándar	Lavado, honey o natural	400 kg de café trillado
Trilla de café especial	Lavado, honey o natural	600 kg de café trillado

Nombre del producto o servicio Línea de Café Tipo Exportación	¿En qué variedades se pueden encontrar?	¿A qué precio va a venderlo?
Café excelso especial	Lavado, honey o natural	6 USD/Kg
Microlotes de café especial de 85 puntos SCA	Lavado, honey o natural	8 USD/ Kg

Nombre del producto o servicio Línea de Café Tostado y Servicios de Torrefacción	¿En qué variedades se pueden encontrar? Fresco o procesado	¿A qué precio va a venderlo?
<p>1. Café tostado en grano y molido marca propia (Lavado, Honey o Natural) en presentaciones:</p> <p>1.1. Granel 30kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.2. Granel 15kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.3. 5kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.4. 2,5kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.5. 1kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.6. 500g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.7. 454g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.8. 250g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.9. 200g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.10. 125g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.11. 50g líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2. Café tostado en grano y molido marca privada en presentaciones:</p> <p>2.1. Granel 30kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p>	<p>*Tostado en granos, Tostado molido, *Tostado en granos empacado al vacío, Tostado molido empacado al vacío.</p>	<p>1.1. COP\$1.000.000 - COP\$2.500.000</p> <p>1.2. COP\$550.000 - COP\$1.300.000</p> <p>1.3. COP\$140.000 - COP\$300.000</p> <p>1.4. COP\$75.000 - COP\$160.000</p> <p>1.5. COP\$35.000 - COP\$50.000</p> <p>1.6. COP\$18.000 - COP\$38.000</p> <p>1.7. COP\$16.000 - COP\$35.000</p> <p>1.8. COP\$10.000 - COP\$20.000</p> <p>1.9. COP\$8.000 - COP\$15.000</p> <p>1.10. COP\$6.500 - COP\$13.000</p> <p>1.11. COP\$3.000 - COP\$5.500</p> <p>2.1. COP\$850.000 - COP\$2.150.000</p> <p>2.2. COP\$470.000 - COP\$1.150.000</p> <p>2.3. COP\$120.000 - COP\$255.000</p> <p>2.4. COP\$75.000 - COP\$160.000</p> <p>2.5. COP\$64.000 - COP\$42.500</p> <p>2.6. COP\$15.300 - COP\$32.000</p> <p>2.7. COP\$13.600 - COP\$29.500</p> <p>2.8. COP\$8.500 - COP\$17.000</p> <p>2.9. COP\$6.800 - COP\$12.750</p> <p>2.10. COP\$5.750 -</p>

<p>2.2. Granel 15kg lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.3. 5 kg lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.4. 2,5kg lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.5. 1kg lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.6. 500g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.7. 454g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.8. 250g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.9. 200g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.10. 125g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.11. 50g lineas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> <p>3. Tercerización de servicio de torrefacción a productores de café parte de las asociaciones aliadas del proyecto X KG.</p> <p>4. Tercerización de servicio de torrefacción a terceros X KG.</p>		<p>COP\$11.500</p> <p>2.11. COP\$2.600 - COP\$4.900</p> <p>3. COP\$2.800 x kg</p> <p>4. COP\$4.000 x kg</p>
---	--	---

3.2 PROPUESTA DE VALOR

Línea de Café Pergamino Seco

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

Se va a procesar un café bajo protocolos estandarizados generando una calidad constante para nuestros productores, uno de los problemas encontrados en los consumidores de café es que a pesar de comprar en el mismo punto no logran seguir tomando la misma calidad de café, adicional tendrán la oportunidad de consumir un café local. como componente innovador es que este proceso agroindustrial es directamente de pequeños productores donde se puede llevar la trazabilidad y no hay intermediación adicional por ser dueños de la materia prima bajan costos de inversión y esta planta de procesamiento espera aprovechar el 100% del grano del café

¿Qué problemas le vamos a ayudar a resolver al cliente?

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

¿Cual es el componente innovador?

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Línea de Servicios de Trilla

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

Calidad en la clasificación de los granos, trazabilidad y control de calidad.

¿Qué problemas le vamos a ayudar a resolver al cliente?

Control de calidad y trazabilidad.

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

Calidad y excelente clasificación de los granos.

¿Cuál es el componente innovador?

Selección de calidad, control de calidad y trazabilidad de todo grano que entra a la trilladora. Trilladora con certificación internacional.

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Alto control de la calidad y trazabilidad de los lotes producidos.

Línea de Café Tipo Exportación

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

1. Cafés producidos directamente del origen.
2. Cafés certificados.
3. Cafes con trazabilidad.

Ofrecemos un valor agregado significativo al proporcionar un control de calidad interno tanto de las materias primas como del producto final, lo que garantiza la trazabilidad, transparencia y conveniencia logística para nuestros clientes.

Brindamos a los productores parte del proyecto la oportunidad de realizar la perfilación física y sensorial de sus lotes de café, lo que les otorga un sentido de pertenencia y confianza en el proceso. Además, cuentan con la certeza de recibir resultados objetivos por parte de profesionales certificados, sin influencias externas, y a un precio especial como parte de nuestra colaboración en el proyecto."

¿Qué problemas le vamos a ayudar a resolver al cliente?

1. Producto de alta calidad, directamente del origen.
2. Cafés con historia.
3. Comercio directo sin intermediarios. "

"Ayudamos a garantizar que la calidad del café ofrecido al cliente se cumpla, mediante análisis físico y sensorial, brindando un servicio profesional y visando la recompra, y por tanto la construcción de relaciones a largo plazo con los clientes del proyecto.

Ofrecemos a los productores parte del proyecto la seguridad de obtener resultados de análisis imparciales y confiables, lo que les permite tomar decisiones informadas sobre la comercialización de su café, sin preocupaciones sobre la influencia de terceros interesados en obtener precios más bajos."

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

1. Cafés de origen
2. Cafés certificados.
3. Comercio directo.

* Satisfacemos la necesidad de contar con un control de calidad interno que asegure la calidad y consistencia del producto en todas las etapas del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la entrega al comprador.

* Atendemos la necesidad de los productores de café de obtener análisis físicos y sensoriales precisos y confiables, a precios accesibles y con la garantía de imparcialidad y profesionalismo.

¿Cuál es el componente innovador?

1. Cafés con trazabilidad.
2. Cafés con historias directamente del productor.
3. Cafés producidos por familias con alto impacto social.

* La integración de un laboratorio de análisis físico y sensorial dentro del proyecto, que permite realizar controles de calidad internos de manera eficiente y oportuna, asegurando la calidad del producto en todas las etapas.

* La colaboración con profesionales certificados y la oferta de precios especiales para los productores parte del proyecto, fomentando la confianza, transparencia y equidad en el proceso de análisis y comercialización del café."

¿Qué nos diferencia de la competencia?

1. Cafés únicos y con trazabilidad.
2. Comercio directo.

Nuestra capacidad de ofrecer un control de calidad integral, desde la materia prima hasta el producto final, dentro de un mismo proyecto, proporcionando trazabilidad y transparencia a nuestros clientes.

* La garantía de resultados objetivos y confiables por parte de profesionales certificados, así como la oferta de precios especiales para los productores parte del proyecto, destacándonos por nuestra ética y compromiso con la calidad y el bienestar de nuestros colaboradores."

Línea de Café Tostado

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

Trazabilidad completa: La posibilidad de comprar café tostado y molido en múltiples presentaciones, curvas de tueste, control con tecnología, sea con marca propia o privada, a precios accesibles y con el control completo de la cadena de producción, fermentación, secado, trilla y torrefacción.

¿Qué problemas le vamos a ayudar a resolver al cliente?

Tener control sin limitaciones del perfil físico y sensorial del producto comprado, empaque y embalaje, a grandes escalas, aun así, comprando productos frescos. Esto es posible únicamente por medio de proyectos que controlan la cadena de valor completa del café.

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

Satisfacemos la necesidad del cliente de acceder a café tostado y molido en grandes volúmenes, con múltiples opciones de presentación y a precios competitivos. Al contar con una planta de torrefacción propia dentro del proyecto, garantizamos la capacidad de cumplir con las demandas del cliente de manera eficiente en términos de tiempo de producción y entrega.

Satisfacemos la necesidad del cliente de tener un control total sobre el producto adquirido, desde su perfil físico y sensorial hasta el empaque y embalaje, incluso al comprar productos frescos. Esto se logra gracias a la trazabilidad completa que ofrecemos, al controlar toda la cadena de producción, desde la fermentación y el secado hasta la trilla y la torrefacción."

¿Cuál es el componente innovador?

El componente innovador de nuestro proyecto radica en la integración de una planta de torrefacción propia dentro de la planta de aprovechamiento de la cereza de café. Esta integración nos permite ofrecer una solución completa y eficiente a los clientes, controlando toda la cadena de valor del café desde su origen hasta su presentación final, lo que garantiza la frescura, calidad y trazabilidad del producto en cada etapa del proceso.

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Nos diferenciamos de la competencia mediante la capacidad de ofrecer a los clientes una solución integral y completa, que abarca desde la producción de la materia prima hasta la presentación final del producto tostado y molido. Al controlar toda la cadena de valor del café, podemos garantizar la calidad, frescura y trazabilidad del producto, lo que nos posiciona como una opción confiable y atractiva para los clientes que buscan productos de alta calidad y valor agregado.

3.3 ALIADOS CLAVES

Aliado	Papel que desempeña
SENA	Formulación de proyecto, capacitación y acompañamiento en procesos de innovación
ASOCOOPH	Acompañamiento en formación solidaria
Unidad solidaria	Fortalecimiento en el trabajo asociativo
ADR	Inversión en el ámbito financiero
Federación Nacional de Cafeteros	Aprobación de licencia de exportación
Cámaras de Comercio Internacional	Promoción del café en los países donde existan cámaras de comercio
Embajadas en el exterior	Contacto comercial con empresarios interesados en el café de Colombia.
Ministerio de medio ambiente	Proyecto de huella de carbono
Ministerio de agricultura y desarrollo rural	Inversión en el ámbito financiero
Gobernación del Huila	Apoyo con diferentes recursos físicos para el desarrollo del proyecto
Ministerio de minas y energías	Inversión en proyectos de energía alternativa
Utrahuilca	Apoyo con servicios de crédito
Banco agrario	Apoyo con servicios de crédito
Colombia compra eficiente	Compra del café
Ministerios de comercio industria y turismo	Apoyo en la comercialización
Alcaldías Municipales	Apoyo con diferentes recursos físicos para el desarrollo del proyecto
Asociaciones de productores	Proveer la materia prima del café especial
Procolombia	Clientes internacionales, Promoción del café en misiones internacionales.
Green Bean Asia	Comercialización exterior
SCA	Feria para el mercado Estado Unidense
ALGRANO	Plataforma de comercialización directa entre tostador y productor

ONG	Organismos que promueven proyectos de alto impacto
SCAJ	Feria para el mercado Japón y Asia
SCAE	Feria para el mercado Europeo.
Trilladora	Provee al laboratorio muestras de café de lotes que se pretenden usar para procesamiento y venta, para realizar análisis físico y sensorial. Además, provee al laboratorio lotes de café ya procesados, para que este último valide si cumple los requisitos de calidad física y sensorial que el producto requiere.
FAMRLY	Plataforma de comercialización directa entre tostador y productor
Planta de torrefacción	Junto con la planta de torrefacción, el responsable del laboratorio diseña las curvas de tostión, replicada en la tostadora industrial para la producción de líneas de café tostado. Adicionalmente, la planta de torrefacción provee café trillado que recibe entrada, al laboratorio, para que este verifique que la humedad, calidad física y sensorial estén conforme a lo exigido por la línea de café producida.
CQI	Órgano clave para el entrenamiento, calibración sensorial de los analistas de calidad del proyecto y su certificación internacional, que los abala en el mercado internacional.

4. MERCADO

4.1 SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO

Segmento de Clientes para Línea de Café Pergamino Seco y Línea de Café de Exportación:

Tipo de Cliente	Características del Cliente	Ubicación del cliente	Cantidad mensual estimada de clientes que realizarán adquisición de tu producto	% del total de ventas realizada por tipo de cliente
Empresas				

	1. Importadores de café verde.	1. Mercado Estado Unidense. 2. Mercado Europeo. 3. Mercado Asiático 4. Mercado Sudamericano.	Expectativa que cada cliente importe 1 contenedor de 19200 kg.	1. 30% 2. 40% 3. 20% 4. 10%
	2. Tostadores de café especial.	1. Mercado Estado Unidense. 2. Mercado Europeo. 3. Mercado Asiático 4. Mercado Sudamericano.	Expectativa que cada cliente importe 1 contenedor de 19200 kg.	1. 30% 2. 40% 3. 20% 4. 10%
TOTAL				100%

Segmento de Clientes para Línea de Servicios de Trilladora

Tipo de Cliente	Características del Cliente	Ubicación del cliente	Cantidad mensual estimada de clientes que realizarán adquisición de tu producto	% del total de ventas realizada por tipo de cliente
Personas naturales	1. Productores de café. 2. Asociación de productores.	Departamentos del Huila, Tolima, Cauca y sur de Colombia	1. 153.600 kg de café trillado estándar 2. 38.400 kg de café trillado especial	20%
Intermediarios	2. Comercializadores y exportadores de café.	Territorio nacional Colombiano	1. 614.400 kg de café trillado estándar 2. 153.600 kg de café	80%

			trillado especial	
			TOTAL	100%

Segmento de Clientes para Línea Café Tostado y/o Molido y Línea de Servicios de Torrefacción

Tipo de Cliente	Características del Cliente	Ubicación del cliente	Cantidad mensual estimada de clientes que realizarán adquisición de tu producto	% del total de ventas realizada por tipo de cliente
Personas Naturales	<p>Clientes de café tostado. 1. Apreciadores de café de alta calidad: Personas que valoran el café como una experiencia sensorial y están dispuestas a pagar más por productos de calidad superior. 2. Consumidores conscientes: Individuos que están interesados en la procedencia de los productos que consumen, incluyendo el café, y prefieren opciones que promuevan prácticas sostenibles y éticas en la cadena de suministro. 3.</p>	<p>Nichos 1 a 4. Todos los municipios del departamento del Huila. 10 ciudades principales de Colombia por población. Municipios y lugares turísticos no listados entre las 10 ciudades principales de Colombia, focos del turismo internacional. Argentina, Uruguay, Chile, Brasil, Estados Unidos,</p>	<p>E-commerce (Página Web y Marketplace con gerenciamiento propio). Cientes x mes: 650 AVG Basket Size: 1.4 Unidades: 910</p>	8,53%

	<p>Buscadores de variedad y exclusividad: Personas que buscan experiencias únicas y están dispuestas a explorar diferentes orígenes, tostados y perfiles de sabor en su café. Generalmente estos primeros tres nichos tienen un nivel de estudio profesional o superior, son empresarios o cuentan con actividades económicas con buen ingreso.</p> <p>4. Profesionales del café: Incluye baristas, aficionados al café y personas que trabajan en la industria de la gastronomía y la hospitalidad, que valoran la calidad y la autenticidad en sus selecciones de café.</p>	<p>Canadá, Unión Europea, Japón, Corea del Sur.</p>		
	<p>Para la prestación de servicio de tercerización de torrefacción de café a productores parte de las asociaciones aliadas, y terceros:</p> <p>5. Productores de café especial pertenecientes a las asociaciones aliadas del proyecto, que son 1300.</p>	<p>5. Zona rural de municipios productores de café del norte departamento del Huila: Colombia, Baraya, Villavieja, Tello, Neiva, Palermo, Santa María, Rivera, Campoalegre y Algeciras.</p>		<p>21,22%</p>

	Para la prestación de servicio de tercerización de torrefacción de café a productores parte de las asociaciones aliadas, y terceros:	6. Productores de café especial de la región del norte del Huila.	6. Zona rural de municipios productores de café del norte departamento del Huila: Colombia, Baraya, Villavieja, Tello, Neiva, Palermo, Santa María, Rivera, Campoalegre y Algeciras.		11,41%
Intermediarios	1.1. Cadenas de grandes superficies mercado A		Ubicados en Colombia	Clientes x mes. 5 AVG Basket Size. 300 Unidades. 1500	14,07%
	1.2. Cadenas de grandes superficies mercado A		En países no productores de café con logística de compra internacional.	Clientes x mes. 3 AVG Basket Size. 450 Unidades. 1350	12,66%
	1.2. Tiendas de café de especialidad		Ubicados en Colombia	Clientes x mes. 30 AVG Basket Size. 20 Unidades. 600	5,63%
	1.3. Cadenas de tiendas de café		En países no productores de café.	Clientes x mes. 7 AVG Basket Size. 150 Unidades. 1050	9,85%

	1.4. Cadenas de tiendas naturistas y emporios	Ubicados en Colombia	Clientes x mês. 20 AVG Basket Size. 15 Unidades. 300	2,81%
	1.5. Cadenas de tiendas naturistas y emporios	En países no productores de café.	Clientes x mes. 3 AVG Basket Size. 150 Unidades. 450	4,22%
Empresas	1. Oficinas de empresas medianas y grandes, principalmente del sector legal, salud y tecnológico.	En las 10 ciudades principales de Colombia, y el departamento del Huila.	Clientes x mes. 25 AVG Basket Size. 25 Unidades. 625	5,86%
	2. Hospitales y clínicas privados.	En las 10 ciudades principales de Colombia, y el departamento del Huila.	Clientes x mes. 10 AVG Basket Size. 40 Unidades. 400	3,75%
TOTAL				100%

4.2 COMPETENCIA

Se Identifica Los Principales Competidores Del Mercado Objetivo:

Línea de Café Pergamino Seco

Información competidor	Nombre competidor 1 Local Cadefihuila	Nombre competidor 2 Regional Coocentral	Nombre competidor 3 Faro Trilladora
Ubicación	Neiva, Huila	Garzón, Huila	Palermo, Huila
Cobertura	Regional Huila	Regional Huila	Regional Huila

Presentación del SERVICIO PRINCIPAL	NA	NA	NA
Precios del producto principal	700 / kg	700 / kg	700 / kg
Canal de distribución	Productores, exportación, intermediarios	Productores, exportación, intermediarios	Productores, exportación, intermediarios
Formas de pago	Contado	Contado	Contado
Venta directa o indirecta	Directa/Indirecta	Directa/Indirecta	Directa/Indirecta

Línea de Café de Exportación

Información competidor	Nombre competidor 1 Local CadefiHuila- Exportador de Café	Nombre competidor 2Regional Coocentral- Exportador de Café
Ubicación	Neiva	Gigante
Cobertura	Regional/Huila	Regional/Huila
Presentación del SERVICIO PRINCIPAL	NA	NA
Precios del producto principal	6 usd/kg FOB	6 usd/kg FOB
Canal de distribución	Exportación, intermediarios	Exportación, intermediarios
Formas de pago	Contra entrega de documentos, anticipos	Contra entrega de documentos, anticipos
Venta directa o indirecta	Directa/Indirecta	Directa/Indirecta

Línea de Café de Tostado y/o Molido y Servicios de Torrefacción:

Información competidor servicio de Torrefacción	Competidor 1 Regional Coffee Company Huila LTDA	Competidor 2 Regional Cadefihuila	Competidor 3 Local Sena La Angostura
Ubicación	Neiva, Huila	Zona industrial, Neiva, Huila.	La Angostura, Campoalegre, Huila
Cobertura	Colombia, Baraya, Aipe, Tello, Neiva, Palermo, Santa María, Teruel.	Colombia, Baraya, Aipe, Tello, Neiva, Palermo, Santa María, Teruel.	Campoalegre, Rivera, Algeciras, Hobo.
Presentación del SERVICIO PRINCIPAL	No aplica	No aplica	No aplica
Precios del producto principal	COP\$4.500 kilo	COP\$4.000 kilo	COP\$3.500 kilo
Canal de distribución	Directo	Directo	Directo
Formas de pago	Transferencia, efectivo. Inmediato.	Transferencia, efectivo. Inmediato.	Transferencia, efectivo. Inmediato.
Venta directa o indirecta	Directa	Directa	Directa

4.3 PROVEEDORES

Proveedor	Tipo de servicio o producto que suministra
Asociación de productores	Café pergamino seco
Productores	Café pergamino seco
Eco Screen Popayan SAS	Sacos de fique
JOIN LOGISTICS S.A.S. NIT: 901.408.651-6	Despachante aduanero y logística

Coasecafes	Trilla de café
Organizaciones solidarias	Café cereza
Planta de trilla	Proveedor de café verde para tueste.
Proveedor de bolsas - Packvision	Proveedor de la mayoría de las bolsas personalizadas, usadas como packaging de los productores de la torrefacción.
Proveedor de grain pro - Fibtex	Proveedor de las bolsas grain pro usadas como packaging de los cafés a granel de la torrefacción.
Proveedor logístico	Operador logístico para entregas dentro de territorio colombiano
Proveedor logístico internacional	Courier internacional
Proveedor de cajas	Proveedor de cajas con tamaño personalizado y logo para entregas nacionales e internacionales.
Fibtex	Proveedor de bolsas de muestras de café verde grainpro
Gas Neiva E.S.P	Proveedor de gas para la tostadora de muestras

4.4 RELACIONAMIENTO CON CLIENTES

Canales de comunicación	Escritos, orales y tecnológicos
Redes sociales	Google My Business, Instagram, Facebook y Youtube.
Medios de difusión que se van a utilizar	Redes sociales, Página web, Newsletter via e-mail.

4.5 CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Canal	Describe el funcionamiento del canal
-------	--------------------------------------

¿Qué canal de distribución directo vamos a usar?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Canal de distribución directo a través de página web y marketplaces, y punto de venta físico en la infraestructura. 2. Distribución mayorista, a través de canales de superficie. 3. Distribución minorista a través de tiendas de café y mercados especializados.
¿Qué canal de distribución indirecto vamos a usar?	<ul style="list-style-type: none"> - Grandes superficies - supermercados. Con puntos de venta en Colombia, y en países no productores de café en América y Europa. - Tiendas de café especial. En Colombia. - Cadenas de café especializadas. En Colombia y en países no productores de café en América y Europa. Mercados especializados, tales como mercados orgánicos y naturales, dietéticas, gimnasios, tiendas de regalos y turísticas. En las 10 ciudades principales de Colombia, y el departamento del Huila. Oficinas de empresas medianas y grandes, principalmente del sector legal, salud y tecnológico. En las 10 ciudades principales de Colombia, y el departamento del Huila. Hospitales y clínicas privados. En las 10 ciudades principales de Colombia, y el departamento del Huila.
¿Cómo se va a informar a los clientes el canal mediante el cual pueden adquirir los productos/servicios?	Redes sociales.
Enumerar todas las estrategias de distribución una a una	Marketing digital, participación en ferias nacionales e internacionales, Punto de venta físico, promoción POP en grandes superficies, eventos de divulgación, charlas, talleres.

5 ESTUDIO TECNICO

5.1 LUGAR DONDE SE VA A IMPLEMENTAR LA ORGANIZACIÓN/DESCRIPCION

Municipio Neiva-Palermo, Departamento Huila.

5.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA

<p>· Tipo de área productiva (Local, habitación, casa, finca etc)</p>	
<p>Módulo separado para el área de Planta de procesamiento Módulo separado para el área de Trilladora Módulo separado por vidrios en bodega que aloje también el área de torrefacción de café y Laboratorio. Módulo separado para el área de exportaciones y área administrativa.</p>	
<p>Descripción de área productiva</p>	
<p>Módulo compuesto por 2 habitaciones separadas entre sí y el ambiente externo por placas de vidrio, con un área total de 36 metros cuadrados, espacio aislado y con control de temperatura y humedad interna. Planta con aislamiento y control de temperatura y humedad compuesta por dos módulos separados entre si y el ambiente externo por placas de vidrio, el primero como espacio de almacenamiento de café verde y materias primas, y el segundo para el propio espacio de torrefacción, adicionalmente con un baño y vestidor. con un área total de 250 metros cuadrados.</p>	
Ubicación	Disponibilidad de servicios públicos que se requiere
<p>Planta de aprovechamiento de cereza Cafesol, Neiva - Palermo, Huila.</p>	<p>· Agua: Si</p>
	<p>· Luz /Tipo de energía: SI</p>
	<p>· Gas: Si</p>
	<p>· Teléfono: Celular</p>

5.3 PROCESOS DE PRODUCCION Y OPERACIÓN DE LA ORGANIZACION

Etapas del Proceso Línea de Café Pergamino	Descripción
Proceso 1 Recepción de la materia prima	Recepción de la cereza
Proceso 2 Lavado	lavado y clasificación del grano por color, flote
Proceso 3 Desmucilaginado	Desmucilaginación o despulpe
Proceso 4 Fermentación	Se realiza el proceso de fermentación según los protocolos para estandarización de la calidad
Proceso 5 Secado	Proceso de secado según los protocolos para estandarización de la calidad
Proceso 6 Elaboración de coproductos	Elaboración de coproductos con residuos del proceso
Proceso 7 Empaque	Se realiza el proceso de empaque
Proceso 8 Comercialización	Comercialización

Etapas del Proceso Línea de servicio de Trilla	Descripción
Proceso 1 Recepción de materia prima	Recepción del café pergamino seco
Proceso 2 Trillado	Trillado del café pergamino seco
Proceso 3 Clasificación	Clasificación del café trillado por catador de piedra, mesa densimétrica, clasificador de café en grano.
Proceso 3 Selección	Selección electrónica
Proceso 4 Empacado	Empacado y etiquetado
Proceso 5 Almacenamiento	Almacenamiento
Proceso 6 Comercialización	Entrega del producto al cliente o al área de exportación

Etapas del Proceso Línea de Café Tipo Exportación	Descripción
Proceso 1 Envío de muestras	Envío de muestras al cliente para oferta
Proceso 2 Negociación	Proceso de negociación - contrato y términos.
Proceso 3 Logística	Preparo de exportación (Instrucción de embarque, marcación de sacos, logística)
Proceso 4. Comercialización	Recibimiento de las divisas y operación de cambio.

Etapas del Proceso Línea de Café Tostado y servicio de Torrefacción	Descripción
Proceso 1 Selección y Pesaje de Materia Prima	Recepción y peso de materias primas, incluyendo café trillado
Proceso 2 Muestreo de café Trillado	Muestreo de café trillado y suministro a laboratorio de calidad para aprobación o rechazo.
Proceso 3 Tosti3n	Introducción de café verde a la tolva del tostador con cargador neumático.
Proceso 4 Torrefacci3n	Torrefacci3n de la línea de café conforme los parámetros de calidad, y curva de tueste de cada línea.
Proceso 5 Reposo	Descanso de café tostado en tambores de desgasificaci3n de acuerdo a los parámetros estipulados para cada línea.
Proceso 6 Molienda	Molienda de café cuando aplica

Proceso 7 Clasificación y empaque	Introducción a dosificadora y empacadora automática, y dosificación en las bolsas de acuerdo al producto procesado, sellado y datado.
Proceso 8 Embalaje	Embalaje en cajas y paletización cuando aplica.
Proceso 9 Comercialización	Salida para entrega a cliente.

5.4 NECESIDADES DE RECURSO HUMANO

Cargo	Principales responsabilidades
Gerente de Producción	Direccionamiento de la planta, análisis de los procesos de secado
Operador procesamiento de cereza	Recepción de la cereza
Operador de procesamiento de cereza	Operador de maquinaria
Operario de secado	Encargado de controlar las variables de secado
Operador de trillado pergamino	Operación de máquinas de trillado
Operador de clasificación de grano	Operación de máquina de clasificación de grano
Operador de maquina electrónica	Operador de maquina electrónica
Operador de montacarga	Operador de montacarga
Operador de empaçado y manoseo de productos	Operador de empaçado y manoseo de productos
1 Comercial café tostado	Vender en mercado de Colombia las diferentes presentaciones de café tostado.
1 Maestro Tostador	Persona encargada de tostar los diferentes lotes de café conforme los parámetros de calidad de cada línea.

1 Empacador	Encargado de moler, envasar el café en sus diferentes presentaciones, embalar en cajas y palets cuando aplica, y dar salida a las órdenes de compra.
Analista de calidades	*Análisis físico de las muestras. *Análisis sensorial de las muestras. *Registro de resultados de análisis en fichas técnicas y en sistemas. *Comunicación con área de torrefacción, trilladora y área de comercio exterior.
Auxiliar de control de calidad	*Montaje de mesa de catación. *Tueste de muestras de catación. *Recepción y organización de armario de muestras. *Actualización de información en sistemas. *Limpieza y organización del laboratorio
Negociante internacional	Venta de café, operaciones de comercio exterior.
Asesor Contable	Encargado de la Información contable y tributaria de la empresa
Auxiliar de Servicios Generales	Encargado de la organización y limpieza de las áreas de operaciones y administrativas

6 RECURSOS CLAVES O INVERSIONES

Inversiones requeridas para la planta de procesamiento negocios y trilladora:

Recurso Clave Requerido	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Maquinaria y equipo				
ELEVADOR DE CANGILONES F4 X 13m.	Elevador de cangilones F4 fabricado en ACERO CR, con altura total de 13 mts, cangilones de 9x6 para elevar café cereza, capacidad 25.000 Kg/h, incluye plataforma de mantenimiento y motoreductor eléctrico trifásico de 3HP 220V, No incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura	1	\$41.020.000	\$41.020.000

	electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.			
TOLVA RECEPCION 45m3 .	Tolva seca de recepción de café cereza con capacidad de 45 m3 (29250 Kg - aproximadamente), Fabricada en ACERO CR, estructura metalica y compuertas de descargue, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$75.500.000	\$75.500.000
BANDA PLANA DE 15" X 5 mts	Banda plana de 15" x 5 mts de longitud, para recolectar café cereza, con bandeja y chasis en ACERO INOXIDABLE y soportes a piso en acero A36 pintada recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye motoreductor eléctrico de 1HP Trifasico a 220V.	1	\$17.698.000	\$17.698.000
LAVADOR 20000 LITROS.	Lavador mecanico de cafe para la separación de impurezas del cafe como ramas, hojas, tierra y piedras y su principal función que es la precisión en separación del grano de cafe por densidad, cuenta con capacidad de 20.000 litros/hora. Fabricado en ACERO CR recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad	1	\$37.484.000	\$37.484.000
ELEVADOR DE CANGILONES F4 X 7,6m.	Elevador de cangilones F4 fabricado en ACERO CR, con altura total de 7,6 mts, cangilones de 9x6 para elevar café cereza, capacidad 15.000 Kg/h, incluye plataforma de mantenimiento y motoreductor electrico trifasico de 2HP 220V, No incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$36.751.000	\$36.751.000
ELEVADOR DE CANGILONES F2 X 6,6m.	Elevador de cangilones F2 fabricado en ACERO CR, con altura total de 6,6 mts, cangilones de 7x5 para elevar café cereza, capacidad 10.000 Kg/h, incluye plataforma de mantenimiento y motoreductor electrico trifasico de 2HP 220V, No incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad	1	33837000	\$33.837.000,00
SINFIN DISTRIBUIDOR DE CAFE CEREZA 8" X 3 m	Sinfin de 8" x 3 metros de longitud , transportador de cafe cereza para distribuir a tolvas UDC, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor electrico de 1HP trifasico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$7.283.000	\$7.283.000

UNIDAD DE DESPULPE Y CLASIFICACIÓN UDC - 7500L	Unidad de despulpe y clasificación de café cereza ref. UDC-7500 specialty coffees, con capacidad de 7500 litros x hora (4687 a 4875 kilos de cereza /hora) fabricada en ACERO INOXIDABLE, estructura y protectores en ACERO CR con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye motor eléctrico de 5HP trifásico a 220V.	2	\$63.532.000	\$127.064.000
SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE DESPULPADO #1 DE 6" X 6 Metros	Sinfin de 6" x 6 metros de longitud, transportador de café despulpado, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor eléctrico de 1HP trifásico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$10.049.000	\$10.049.000
SINFIN TUBULAR TRANSPORTADOR DE CAFE DESPULPADO # 2 DE 6" X 7,2 mts	Sinfin Tubular de 6" x 7,2 metros de longitud, transportador de café despulpado, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor eléctrico de 2 HP trifásico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	2	\$12481.000	\$24.962.000
SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE DESPULPADO # 3 DE 6" X 9,6 mts.	Sinfin de 6" x 9,6 metros de longitud, transportador de café despulpado, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor eléctrico de 2 HP trifásico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	2	\$14.539.000	\$29.078.000
TANQUE PARA FERMENTACION HERMETICO TFH 5 m3.	Tanque hermético para la fermentación de café despulpado, con capacidad de almacenamiento de 5000 Litros, (3750 a 4000 kg de café despulpado aproximadamente) Fabricado en acero inoxidable con válvula de descarga tipo Wafer y conector rápido para entrada de dióxido de carbono o nitrógeno, válvula de alivio y manómetro de presión, resistente hasta 15 PSI de presión, estructura soporte fabricada en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	5	\$39.390.000	\$196.950.000
BIOMASTER 5000L	Bioreactor hermético con capacidad de 5m3 para fermentar café despulpado (3750 - 4000 kg aproximadamente) resiste hasta 15 Psi, fabricado en acero inoxidable, incluye sistema de recirculación de lixiviados, bomba de 1HP, válvula de alivio regulable de 0-	5	\$96.553.000	\$482.765.000

	100 Psi, Manhole, Valvula mariposa de entrada y descarga de producto, manometro de 0-100 Psi, cople rapido de 1/4" para entrada de CO2			
BANDA PLANA DE 15" X 12 mts	Banda plana de 15" x 12 mts de longitud, para transportar cafe fermentado, con bandeja y chasis en ACERO INOXIDABLE y soportes a piso en acero A36 pintada recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye motoreductor electrico de 2 HP Trifasico a 220V.	2	\$32.031.000	\$64.062.000
ECOWASHER 9000 KG	Ecowasher para lavar café fermentado con capacidad de 9000 kilos de café lavado x hora, fabricado en ACERO INOXIDABLE, estructura en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. sistema de distribución de aguas y base alta, incluye motor electrico de 5HP trifasico a 220V	2	\$28.000.000	\$56.000.000
CENTRIFLUX	Equipo para escurrido y transporte de cafe lavado, maquina centrifugadora y transportadora multidireccional de flujo continuo ref, CENTRIFLUX CAFES, con motor electrico DE 7,5 HP trifasico a 220V, fabricada en ACERO INOXIDABLE.	1	\$90.000.000	\$90.000.000
SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE RECHAZOS # 1 DE 5" X 4,2 mts.	Sinfin de 5" x 4,2 metros de longitud , transportador de cafe de rechazos, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor electrico de 0,75 HP trifasico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$7.622.000	\$7.622.000
SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE RECHAZOS # 2 DE 5" X 3 mts.	Sinfin de 5" x 3 metros de longitud , transportador de cafe de rechazos, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor electrico de 0,75 HP trifasico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$6.235.000	\$6.235.000
TOLVA RECEPCION DE SEGUNDAS 1M3	Tolva seca de recepción de café de segundas con capacidad de 1 m3 (500 a 650 Kg - aproximadamente) con compuerta de apertura y cierre para el descargue, fabricada en ACERO INOXIDABLE, con estructura metalica en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$4.800.000	\$4.800.000

MODULO COMPACTO ECOLINE- 1000	Equipo para despulpal, cribar y desmucilaginar café cereza fresco ref. Ecoline 1000 ZS, con capacidad de 1000 kilos/hora aproximadamente de café cereza, fabricada en ACERO INOXIDABLE, estructura y protectores de poleas y correas fabricados en ACERO CR, con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye motor eléctrico de 1HP trifásico a 220V para dar mando a la despulpadora y motor eléctrico de 2HP trifásico a 220V para dar mando al desmucilagador.	1	\$28.201.000	\$28.201.000
SINFIN ESCURRIDOR TRANSPORTADOR DE CAFE DE SEGUNDAS DE 5" X 4,8 mts.	Sinfin de 5" x 4,8 metros de longitud , transportador de café lavado de segundas, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor eléctrico de 1 HP trifásico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad	1	\$9.603.000	\$9.603.000
SINFIN TRANSPORTADOR DE PULPA DE 8" X 10,8 mts	Sinfin de 8" x 10,8 metros de longitud , transportador de pulpa de café, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor eléctrico de 2 HP trifásico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$18.278.000	\$18.278.000
SECADORA ECODRYER 15.000L	Secadora circular de 3 pisos con capacidad total de 15.000 litros de café pergamino seco por bache. 3 cuartos independientes de secado, con malla perforada, paredes de lámina de ACERO INOXIDABLE, rotor central con brazo de nivelación y mezclador, compuertas de inspección, visores de acrílico, compuerta para muestras, pasillo de inspección, luz de inspección, ventilador principal, y un ventilador secundario tipo centrífugo con balanceo dinámico y estático, un Horno para quemar cascarilla de café con intercambiador de calor. Poleas en hierro fundido.	2	\$237.600.000	\$475.200.000
SECADORA DE SEGUNDAS SM-8	Secadora para cafés de segundas ref. SM -8 con capacidad de 1000 Kg de CPS por bache aproximadamente, cuenta con dos pisos con compuertas de intercambio de calor, fabricada en ACERO CR con su respectivo horno para quemar cascarilla, incluye ventilador centrífugo con su respectivos motores eléctricos trifásicos a 220V.	1	\$48.323.000	\$48.323.000

ELEVADOR DE CANGILONES F4 X 10,6m	Elevador de cangilones F4 fabricado en ACERO CR, con altura total de 10,6 mts, cangilones de 9x6 para elevar café preseco a tolvas de las SG, capacidad 15.000 Kg/h aproximadamente, incluye plataforma de mantenimiento y motoreductor electrico trifasico de 2HP 220V, incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$41.691.000	\$41.691.000
SINFIN DISTRIBUIDOR DE CAFE PRESECO 8" X 14mts.	Sinfin de 8" x 14 metros de longitud , transportador de cafe preseco a tolvas de las SG, fabricado en ACERO CR, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor electrico de 1HP trifasico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$14.489.000	\$14.489.000
SECADORA TIPO GUARDIOLA SG-9	Secadora rotativa tipo guardiola con capacidad de 9m3 (3375 kg de CSP aproximadamente), con horno para quemar cascarrilla o cisco de cafe Fabricado en ACERO CR, incluye chimenea, ventiladores centrifugos, panel de control y temperatura automatizada, Motores electricos trifasicos a 220V.	4	\$122.824.000	\$491.296.000
TOLVA SUPERIOR SG-9	Tolva superior de acopio de cafe preseco para cargue a guardiola SG-9, fabricada en ACERO CR, estructura soporte en acero A36 , con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	4	\$21.070.000	\$84.280.000
TOLVA INFERIOR SG-9	Tolva inferior de descargue de CPS de guardiola SG-9, fabricada en ACERO CR, estructura soporte en acero A36 , con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	4	\$13.405.000	\$53.620.000
ESTRUCTURA SOPORTE SG-9	Estructura para soporte de secadora guardiola SG-9, fabricada en perfil HEA, con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad	4	\$11.700.000	\$46.800.000
BANDA PLANA DE 15" X 14 mts	Banda plana de 15" x 14 mts de longitud, para recolectar café pergamino seco, con bandeja y chasis en ACERO CR y soportes a piso en acero A36 pintada recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye motoreductor electrico de 1HP Trifasico a 220V.	1	\$26.887.000	\$26.887.000
ELEVADOR GANGILONES F4 X 7,6 M	Elevador de cangilones F4 fabricado en ACERO CR, con altura total de 7,6 mts, cangilones de 9x6 para elevar café preseco a tolvas de las SG, capacidad 15.000 Kg/h aproximadamente, incluye plataforma de mantenimiento y	1	\$39.186.000	\$39.186.000

	motoreductor electrico trifasico de 2HP 220V, incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.			
TOLVA RECEPCION CPS 14M3	Tolva seca de recepción de café pergamico seco con capacidad de 14 m3 (5250 Kg - aproximadamente), Fabricada en ACERO CR, estructura metalica y compuerta de descargue, recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.	1	\$29.800.000	\$29.800.000
ESTRUCTURA PRINCIPAL	Estructura principal para soporte de equipos UDC Y repasadora, con escalera de acceso, rodapiés y pasamanos de seguridad, fabricada en perfil A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. PESO ESTIMADO 1.100 KG	1	\$25.400.000	\$25.400.000
PASILLOS DE OPERACION Y MANTENIMIENTO	Pasillos de operacion y mantenimiento con escaleras de acceso, rodapiés y pasamanos de seguridad, fabricados en perfil A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. METROS LINEALES ESTIMADOS 83	1	\$79.930.000	\$79.930.000
TABLERO DE CONTROL # 1	Tablero de control para equipos de recepción, preclasificación, despulpado, segundas y trasnportes, con sus respectivos contactores, protecciones termoelectricas, parada de emergencia, pulsadores y cofre metalico, EL TABLERO NO CUNETAS CON CERTIFICADO RETIE AUQUE CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES	1	\$36.200.000	\$36.200.000
TABLERO DE CONTROL # 2	Tablero de control para equipos de fermentación y lavado, con sus respectivos contactores, protecciones termoelectricas, parada de emergencia, pulsadores y cofre metalico, EL TABLERO NO CUNETAS CON CERTIFICADO RETIE AUQUE CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES	1	\$26.250.000	\$26.250.000

<p>INSTALACION Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO</p>	<p>INSTALACION Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO</p> <p>Instalación y puesta en funcionamiento de todos los equipos PENAGOS que componen esta oferta, durante un periodo aproximado de 102 días de trabajo (estos incluyen los días de desplazamiento del personal), incluye una cuadrilla de 8 personas incluido el lider y coordinador encargado del montaje y puesta en funcionamiento, así mismo se incluye el costo del camion grua necesario para el montaje de los cangilones, montacargas y andamios industriales, también se incluyen todas las herramientas manuales y eléctricas que se requieran, se incluye un contenedor para el almacenamiento de toda la herramienta, insumos, dotaciones y materiales requeridos para la instalación, así como todos los gastos por conceptos de viaticos, dotaciones elementos de seguridad entre otros del personal que ejecutara la labor.</p> <p>Apoyo que el cliente debe suministrar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El cliente debe disponer de 3 personas durante la instalación, puesta en marcha y capacitación del beneficio. Estas personas deben cumplir el mismo horario de trabajo de las 8 personas que serán enviadas desde Penagos. Adicionalmente, cada persona por parte del cliente debe disponer de las siguientes herramientas: <ul style="list-style-type: none"> - 2 Llaves de 7/16" - 2 Llaves de 9/16" x 1/2" - 2 Llaves de 5/8" - 2 Llaves de 11/16" - 1 Cinta métrica. 2. Para la instalación de las chimeneas de las secadoras, el cliente debe realizar a su coste el corte en el techo y la impermeabilización del mismo, así como una vez instalados los equipos, el cliente deberá hacer el mortero en concreto del piso en la base de la secadora ECODRYER. Nota: El ultimo tramo de las chimeneas se debe realizar en conjunto con el personal encargado del corte del techo y personal de Penagos. 3. El cliente debe asumir los materiales y la mano de obra para realizar las conexiones eléctricas desde los tableros hasta cada uno de los motores de los equipos, así mismo con las conexiones hidráulicas y obras civiles que se requieran. 	<p>1</p>	<p>\$39.300.000</p>	<p>\$393.000.000</p>
--	--	----------	---------------------	----------------------

	<p>4. El cliente debe disponer de materia prima: café cereza y cascarilla para la puesta en marcha de los equipos y la capacitación de los mismos. La cantidad será socializada al cliente cuando se diseñe el plan de trabajo del proyecto.</p> <p>5. El cliente debe suministrar un espacio designado para la ubicación del contenedor de los materiales, insumos y herramientas del montaje durante el tiempo que dure la instalación, este espacio debe tener máximo a 10 metros una conexión eléctrica para conectar la entrada de energía y poder recargar las herramientas inalámbricas, dispositivos, entre otros.</p>			
			SUBTOTAL	\$2.924.594.000
		IVA DE MANO DE OBRA INSTALACION	IVA 19%	\$74.670.000
		IVA DE MATERIALES	IVA 5%	\$146.229.700
MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA TRILLADORA				\$3.182.342.290
EQUIPO FABRICACION BIOCHAR	Equipo completo ITER para la fabricación de Biochar como una alternativa para aprovechamiento de residuos con una			\$4.800.000.000

	capacidad de procesar 1 tonelada por hora con humedad de 40-45%			
			SUBTOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS	\$11.520.835.990
Insumos y herramientas				
			\$	\$
Equipos de computo				
EQUIPO DE COMPUTO	COMPUTADOR HP 24-CR0012LA R5 ALL IN ONE, 23,8" FHD, AMD RYZEN 5, 16 GB, 512 GB SSD, WINDOWS 11, NEGRO	6	\$3.299.000	\$19.794.000
IMPRESORA	MULTIFUNCIONAL EPSON ECOTANK L5590, NEGRA	3	\$1.250.000	\$3.750.000
			SUBTOTAL EQUIPO DE COMUNICACIONES	\$23.544.000
Otros				
INFRAESTRUCTURA	Construcción del espacio junto con diseños, planos estructurales, hidraulicos, etc	1	\$8.000.000.000	\$8.000.000.000
TERRENO	Lote de 2 ha	1	\$5.000.000.000	\$5.000.000.000
TURBO CON TERMOKING	vehiculos para transportar el café de 5 toneladas nkr	5	\$200.000.000	\$1.000.000.000
MONTA CARGA	Vehiculo montacarga	1	\$300.000.000	\$300.000.000
APALANCAMIENTO DE COMPRA	Capital de trabajo para compra de materia prima	1	\$3.000.000.000	\$3.000.000.000
ENERGIA ALTERNATIVA	Mitigacion de gasto energético y minimizar costos, sistema hibrido con energia solar	1	\$500.000.000	\$500.000.000
Inversión en Investigación y Desarrollo Tecnológico	Convenio académico con la Universidad surcolombiana para fortalecer la investigación en el área de aprovechamiento de residuos	1	\$500.000.000	\$500.000.000
			SUBTOTAL OTROS	\$18.300.000.000
Valor total inversiones requeridas				\$29.844.379.990,

Inversiones requeridas para el área de Torrefacción

Recurso Clave Requerido	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Maquinaria y equipo				
Balanza de piso	Báscula electrónica de piso con capacidad de entre 150 y 250 kilos, fabricada en acero estructural.	1	\$2.900.000	\$2.900.000
Cargador neumático café verde	Cargador neumático para café verde de 25 Kg bache.	1	\$22.500.000	\$22.500.000
Tostadora producción	Tostaora de cafés especiales 25 Kg bache, con Módulo de sensores y comunicación para lectura de curvas de temperatura. Unidad sensora de temperatura de alta resolución y precisión.	1	\$180.300.000	\$180.300.000
Equipo Despedregador de café tostado	. 25 Kg bache	1	21000000	\$21.000.000
Colorímetro	Colorímetro para café tostado aprobado por la SCA .	1	\$11.682.825	\$11.682.825
Transporte neumático de café tostado	Cargador neumático para café verde de 25 Kg bache.	1	\$22.500.000	\$22.500.000
Dosificadora de granos	Dosificar cuartos, libras y kilos, presición gramos con capacidad de 100 kg hora	1	\$15.500.000	\$15.500.000

Molino Producción	Molino industrial de café, con ajuste de granulometría para la molienda. 50 - 100 Kg hora.	1	\$5.800.000	\$5.800.000
Selladora y datadora	Selladora de banda continua vertical con datadora, control de temperatura y velocidad.	1	\$4.500.000	\$4.500.000
Empacadora vacío	Empacadora al vacío en estructura de acero inoxidable, con vacuómetro, y capacidad de entre 100 y 200 empaques por hora.	1	\$500.000	\$500.000
Balanza	Balanza digital con precisión de 0.1kgs y capacidad de hasta 20kg	3	\$2.199.120	\$6.597.360
Aspiradora	Limpieza de equipos y entorno (Shaft) . 20 litros	1	\$500.000	\$500.000
Higrómetro	Termohigrómetro para humedad interior. Temperatura interior y exterior.	1	\$164.934	\$164.934
Cropster	Uso de software e inventario .	1	\$7.500.000	\$7.500.000
Insumos y herramientas				
Estante para sacos de café verde e insumos		3	\$1.400.000	\$4.200.000
Carro Trolley	Para transporte de café tostado .	2	\$450.000	\$900.000
Baldes para dosificar	Baldes para dosificar café	2	\$100.000	\$200.000

	verde acero inoxidable . 30 Lt			
Juego de cucharas dosificadoras acero inoxidable	Sacar café del tacho a la bolsa (Acero inox) . 1 kg y 500g	1	\$150.000	\$150.000
Tambores de desgasificación	Almacenar café tostado . 50 lt y 100 lt	10	\$100.000	\$1.000.000
Carretilla transportadora	Transportar sacos . Tres sacos por viaje	1	\$300.000	\$300.000
Estibas plásticas	Café verde .	6	\$25.000	\$150.000
Juego de brochas	Limpieza de equipos y entorno (Shaft) . 3 pulgadas	1	\$50.000	\$50.000
Equipos de computo				
Computador	Computador Portatil Dell Core I5 11gen 16gb 1tb+ 250gb Ssd Color Gris	1	\$1.949.900	\$1.949.900
Otros				
Mesa de trabajo	Mesa de trabajo en acero inoxidable 1.50mt altura x 4mt ancho x 2 mt largo	1	\$2.500.000	\$2.500.000
Cropster	Llevar inventario, reg. cata y curvas.	1	\$7.500.000	\$7.500.000
Stock inicial de bolsas impresas	Stock inicial de bolsas impresas de las diferentes presentaciones de producto	20000	\$2.000	\$40.000.000
Stock inicial de bolsas grain pro	Stock inicial de boslas grain pro para almacenamiento y venta de café tostado a granel	300	\$17.000	\$5.100.000
Stock inicial de cajas personalizadas	Inventario inicial de cajas para envio de las diferentes presentaciones de producto	2000	\$4.500	\$9.000.000

Adecuaciones infraestructura	Adecuaciones eléctricas, de gas, agua, instalación de pisos, paredes de vidrio, y estructura aislante.	1	\$80.000.000	\$80.000.000
Notificación Sanitaria	Trámite notificación sanitaria INVIMA	1	\$5.500.000	\$5.500.000
Certificaciones Internacionales	Orgánico Colombia, USDA/NOP, Orgánico Japón, Orgánico Corea, Orgánico Europa	1	\$15.000.000	\$15.000.000
Certificaciones Internacionales	Rainforest Alliance	1	\$15.000.000	\$8.000.000
Asesoría notificación sanitaria	Asesoría de ingeniero de alimentos o agroindustrial especializado para cumplir con los requisitos de notificación sanitaria.	1	\$4.000.000	\$4.000.000
Valor total inversiones requeridas				\$487.445.019

Inversiones requeridas para el área de Exportación y laboratorio

Recurso Clave Requerido	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Maquinaria y equipo				
Trilladora de muestras	Trilladora de café pergamino seco para muestras de laboratorio. 250 g. por minuto	1	\$4.600.000	\$4.600.000

Tostadora de muestras	Tostadora de Laboratorio para café Probat BRZ 2 Eléctrica 110 V . 4 tambores de 100 gramos	1	\$116.155.900	\$116.155.900
Molino de muestras	Molino para café marca BUNN referencia G3. Ref. 22100.0000 . 30 Kg / h	1	\$7.840.256	\$7.840.256
Calentador de agua	Calentador de agua hasta 96°C. Llenado automático. Ref. 43600.0003 . (40 L) / hora	1	\$7.840.256	\$7.840.256
Filtro de agua	Sistema Coldrink 3MC2 marca Everpure . (Vida útil microfiltro 27.000 galones	1	\$3.247.138	\$3.247.138
Determinador de humedad digital	Determinador de humedad portatil marca Kett para café pergamino, almendra y tostado. .	1	\$4.536.685	\$4.536.685
Homogeneizador de muestra	Homogenizador para café almendra tipo Boerner .	1	\$7.140.000	\$7.140.000
Selladora	Selladora automática de calor constante para bolsas plasticas . 25 bolsas por minuto	1	\$5.236.000	\$5.236.000
Limpiador de impurezas	.	1	\$2.800.000	\$2.800.000
Insumos y herramientas				

Jarra para servir agua caliente	Construcción de única pieza en acero inoxidable. Mantiene la bebida caliente. .1.9L	3	\$372.282	\$1.116.846
Tazas de catación	.240ml	90	\$24.000	\$2.160.000
Balanza digital	620 gramos. Sensibilidad 0.1 gramo .	1	\$2.199.120	\$2.199.120
Termómetro	Termómetro Acero Inoxida Analogo -10-110 °c Punzon Varilla	2	\$25.000	\$50.000
Cronómetro	Cronometro 99minutos:59 segundos .	2	\$82.467	\$164.934
Termohigrómetro	Termohigrómetro para humedad interior. Temperatura interior y exterior. .	1	\$164.934	\$164.934
Sonda para muestreo	Sonda para muestreo de café pergamino - Kit .	1	\$142.800	\$142.800
Lámpara	Lampara De Mesa Escritorio Brazo Flexible Metal Color de la pantalla Negra .	3	\$48.019	\$144.057
Juego de mallas	Fondo, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y Tapa. .	2	\$1.582.700	\$3.165.400
Cucharas de catación	Cuchara Catación Acero RW .	10	\$236.066	\$2.360.660
Bandejas de muestra	Bandeja Plastica para muestras .	36	\$20.617	\$742.212
Escurridor (Para las tazas)		1	\$200.000	\$200.000
Colador acero inox	Colador En Malla Metálico Escurridor Grande 26cm Inoxidable	1	\$26.000	\$26.000

La nariz del cafe	kIT La nariz del café en español .36 aromas diferentes	1	\$3.534.300	\$3.534.300
Refractometro	Refractometro RF15 BRIX .	1	\$357.357	\$357.357
Medidor de tds agua	HM TDS-EZ Digital Medidor de Solidos Solubles en el agua .	1	\$357.357	\$357.357
Equipos de computo				
Computador	Computador Portatil Dell Core I5 11gen 16gb 1tb+ 250gb Ssd Color Gris	1	\$1.949.900	\$1.949.900
Computador para Exportación		2	\$5.000.000	\$10.000.000
Impresora		1	\$2.000.000	\$2.000.000
Telefono celular		1	\$2.500.000	\$2.500.000
Muebles y Enseres				
Escritorio para Exportación		1	\$1.000.000	\$1.000.000
Mesada 0.8m x 2 m 1,1 m alto		1	\$1.200.000	\$1.200.000
Sillas		3	\$300.000	\$900.000
Estante para guardar muestra		1	\$1.200.000	\$1.200.000
Mesa para clasificación		1	\$700.000	\$700.000
Otros				
(Participación en ferias internacionales, stand y gastos de representación)	Feria internacional: SCA- USA, SCA- Europa, SCAJ, China	4	\$24.000.000	\$96.000.000
Valor total inversiones requeridas				\$293.732.112

7 PLAN FINANCIERO

7.1 PROYECTANDO MIS INGRESOS

¿Cuánto dinero están dispuestos los clientes a pagar por el producto o servicio que ofreces? (\$/unidad de empaque)	<p>Línea de Café Pergamino Seco (Lavado, Honey, Natural) 70 kg \$1.316.000</p> <p>Línea de Servicio de Trilla (Café Estándar y Café Especial) 70 kg \$55.309</p> <p>Línea de Café Exportación (Café Excelso, Café Microlote) 70 kg \$1.960.980</p> <p>Línea de Café Tostado y/o Molido (Lavado, Honey, Natural, microlote) Kg \$61.278</p> <p>Línea de Servicios de Torrefacción (Kg) \$5.928</p>
¿Cómo van a pagarlo? (de contado o a crédito)	Contado 100%
¿Cómo prefieren pagar? (efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta débito, por internet)	Transferencia, Efectivo.
¿Las ventas de mi negocio, serán diarias, semanales, mensuales, semestrales o de que tipo?	Las ventas generalmente son mensuales
¿Cómo voy a determinar los precios de los productos o servicios que oferto?	Teniendo en cuenta los costos variables, costos fijos, precios de la competencia y estableciendo un margen de utilidad.

	Incremento porcentual según investigación de mercado	
	5%	5%

NOMBRE PRODUCTO	TOTAL AÑO 1 (En Unidades)	TOTAL AÑO 2 (En Unidades)	TOTAL AÑO 3 (En Unidades)
Línea de Café Pergamino Seco (Lavado, Honey, Natural) 70 kg	310.000	325.500	341.775
Línea de Servicio de Trilla (Café Estándar y Café Especial) 70 kg	41.143	43.200	45.360
Línea de Café Exportación (Café Excelso, Café Microlote) 70 kg	231.000	242.550	254.677
Línea de Café Tostado y/o Molido (Lavado, Honey, Natural, microlote) Kg	43.251	45.413	47.683
Línea de Servicios de Torrefacción (Kg)	39.670	41.653	43.735

7.2 ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS

Producto	Presentación	Precio de venta de una unidad	Costo de una unidad	Margen por cada unidad
Línea de Café Pergamino Seco (Lavado, Honey, Natural)	70 Kilogramos	\$ 1.316.000	\$920.460	\$ 395.540
Línea de Servicio de Trilla (Café Estándar y Café Especial)	70 Kilogramos	\$ 55.309	\$25.900	\$ 29.409
Línea de Café Exportación (Café)	70 Kilogramos	\$1.960.980	\$1.607.585	\$ 353.395

Excelso, Café Microlote)				
Línea de Café Tostado y/o Molido (Lavado, Honey, Natural, microlote)	Kilogramo	\$61.278	\$36.845	\$ 24.433
Línea de Servicios de Torrefacción	Kilogramo	\$5.928	\$3.350	\$ 2.578

Costos operativos	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Costos Mo	\$ 38.750.000	\$ 465.000.000	\$ 488.250.000	\$ 512.662.500
Costos Mp	\$ 54.918.625.257	\$ 659.023.503.084	\$ 691.974.678.238	\$ 726.573.412.150
Gastos administrativos	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Dotaciones	180.000	2.160.000	1.200.000	1.200.000
Servicios Públicos	5.000.000	60.000.000	60.000.000	60.000.000
Mantenimiento equipos	2.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
Plan de Saneamiento Básico	300.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000
Caja Menor	2.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
Comunicación y Teléfono	500.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000
Gastos bancarios	2.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
Papelería	200.000	2.400.000	2.400.000	2.400.000
Seguros	1.000.000	12.000.000	12.000.000	12.000.000

Vigilancia	2.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
Imprevistos	1.000.000	12.000.000	12.000.000	12.000.000
Comisiones	2.600.000	31.200.000	31.200.000	31.200.000
Gastos de ventas	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Valor total		\$ 659.713.863.084	\$ 692.688.288.238	\$ 727.311.434.650

7.3 ANALISIS FINANCIERO

Inversión Requerida:

	En Activos Fijos
Aportes	\$ 30.825.557.121
Créditos	0
Total	\$ 30.825.557.121

Estado de Resultados Proyectado:

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
VENTAS	\$ 866.107.456.725	\$ 909.412.829.561	\$ 954.883.471.039
(-) COSTO VARIABLE M.P.	\$ 659.023.503.084	\$ 691.974.678.238	\$ 726.573.412.150
(-) COSTO VARIABLE M.O.	\$ 465.000.000	\$ 488.250.000	\$ 512.662.500
(-) COSTOS FIJOS	\$ 1.678.010.058	\$ 1.646.165.258	\$ 1.646.165.258
= UTILIDAD BRUTA	\$ 204.940.943.583	\$ 215.303.736.065	\$ 226.151.231.131
(-) GASTOS FIJOS	\$ 142.204.280	\$ 111.859.480	\$ 108.750.000
(-) GASTOS DE PROMOCIÓN Y VENTAS	\$ 138.200.000	\$ 138.200.000	\$ 138.200.000
=UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS e intereses	\$ 204.660.539.303	\$ 215.053.676.585	\$ 225.904.281.131
-intereses	\$ 0	\$ 0	\$ 0
OTROS EGRESOS	\$ 3.150.100.000	\$ 0	\$ 0
=UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 201.510.439.303	\$ 215.053.676.585	\$ 225.904.281.131
(-) IMPUESTOS	\$ 66.498.444.970	\$ 70.967.713.273	\$ 74.548.412.773

= UTILIDAD NETA	\$ 135.011.994.333	\$ 144.085.963.312	\$ 151.355.868.358
-----------------	--------------------	--------------------	--------------------

Flujo de caja:

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
Ingresos operativos	\$ 866.107.456.725	\$ 909.412.829.561	\$ 954.883.471.039
Egresos operativos	\$ 659.892.381.124	\$ 692.801.507.198	\$ 727.418.434.650
Flujo Operativo	\$ 206.215.075.601	\$ 216.611.322.363	\$ 227.465.036.389
Ingresos no operativos	\$ 193.496.432.892	\$ 0	\$ 0
Egresos no operativos	\$ 196.909.041.225	\$ 66.498.444.970	\$ 70.967.713.273
Flujo no operativo	-\$ 3.412.608.333	-\$ 66.498.444.970	-\$ 70.967.713.273
Flujo Neto	\$ 38.046.591.497	\$ 150.112.877.393	\$ 156.497.323.116
Saldo anterior	\$ 0	\$ 38.046.591.497	\$ 188.159.468.890
Saldo final	\$ 38.046.591.497	\$ 188.159.468.890	\$ 344.656.792.006

Análisis financiero:

TIR (Tasa interna de Retorno)	27.18%
VAN (Valor Neto Anual)	\$ 50.750.570.887
PRI (Período de Retorno de la Inversión)	2,5 años

7.4 CONCLUSIONES FINANCIERAS Y EVALUACIÓN DE VIABILIDAD

Según la información financiera obtenida en el Plan de Negocio se obtendrán utilidades a partir del primer año por valor de \$ 135.011.994.333, las cuales irán incrementado año tras año.

Según los cálculos financieros proyectados en el Plan de Negocio realizado la Tasa Interna de Retorno (TIR) esperada será del 27,18% es decir que los dineros invertidos en el Plan de Negocio rendirán un 27%, cifra que estaría por encima de la tasa de captación (anual).

El valor presente neto es de \$ 50.750.570.887, es decir, en los tres años del proyecto la inversión inicial se recupera, incrementando el valor de la empresa, a una tasa de descuento del 15%.

Se logrará una recuperación de la inversión (PRI) en 2,5 años.

Viabilidad Social

Con el fortalecimiento de la actividad productiva y comercial, estaremos contribuyendo al cierre de la brecha de porcentajes de desempleo e informalidad laboral, teniendo en cuenta que se espera continuar generando empleo a través de la contratación de 12 jornaleros, los cuales serán operarios contratados en épocas de cosecha especialmente para la planta de procesamiento. Para lo cual se utilizarán 900 jornales en total.

Estaremos en capacidad de generar empleo formal y decente de un contador por prestación de servicios, 1 Maestro Tostador, 1 Empacador de Café tostado, 1 Operario de Beneficio, 1 Operario de Secado, 1 Servicios generales, 1 Diseñador, 1 Jefe de Operaciones, 1 Comercial de Café pergamino, 1 Comercial de café tostado, 1 Analista de calidades, 1 Auxiliar de laboratorio, que beneficiaran a los habitantes del municipio de Neiva – Huila, adicional que estaremos contribuyendo con unos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en Colombia, como lo son: Fin de la Pobreza, Salud y Bienestar, Igualdad y Genero, Trabajo Decente y Crecimiento Económico, Producción y Consumo Responsable.

Adicionalmente este plan de negocio contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de los asociados, ya que se genera valor a su producto al intervenir todos los eslabones de la cadena, el de transformación.

Se dignifica la labor del productor quien, a través de la implementación de procesos productivos, genera atributos a su producto, el cual verá reflejado en el producto final el café tostado y/o molido.

El plan de negocios busca además el empalme generacional y el apoyo a los hijos de los asociados para que adquieran habilidades en el área de transformación y calidad del café.

Viabilidad Ambiental

Se establece la producción de café sustentable como alternativa de solución a las afectaciones sociales, ambientales y económicas que provoca la producción de café hoy en día, asociados a conceptos como la sensibilidad por el medio ambiente, la salud, la responsabilidad social o la equidad económica, por lo anterior se implementarán protocolos para obtención de cafés honey y natural, el cual permitirá un ahorro del 90% del agua utilizada para el lavado.

Viabilidad Económica

El trabajo asociativo, nos permitirá, reducir costos operativos y de producción, al igual que otros gastos relacionados con el negocio, acceso a recursos financieros de capital, ya que los socios contribuyen con fondos a través de sus cuotas o buscar inversiones conjuntas, unido a ello identificar oportunidades para optimizar procesos, reducir desperdicios y mejorar la productividad, lo que conduce a un mejor rendimiento financiero en general adaptándose a cambios en el entorno empresarial o económico, compartir recursos según sea necesario, lo que les permite ajustarse más fácilmente a fluctuaciones en la demanda del mercado, cambios en los precios de los insumos o condiciones económicas adversas. Aprovechamiento de economías de escala, al aumentar el volumen de producción o la escala de las operaciones, mayor capacidad de negociación; al unir fuerzas, los socios pueden tener una posición de negociación más fuerte frente a proveedores, clientes y otras partes interesadas. Esto puede conducir a mejores términos comerciales, descuentos por volumen y oportunidades de colaboración más favorables, Ampliación de la base de clientes y mercados, expandir las ventas y aumentar los ingresos, ya que se tiene acceso a una audiencia más amplia sin la necesidad de invertir recursos significativos en marketing o expansión geográfica.

El negocio aportará un pago de impuestos, por \$ 66.498.444.970 en el primer año que genera en reinversión social, para financiar programas y servicios públicos esenciales, como educación, salud, infraestructura y seguridad. Lo que contribuye significativamente a la economía del país a través de sus impuestos y contribuciones fiscales, así como mediante la generación de empleo, la creación de valor agregado y la promoción del crecimiento económico.

Se dinamiza la economía de la región con la compra de insumos, materias primas y maquinaria y equipos.

Contribuciones a la seguridad social: Las asociaciones y sus empleados suelen contribuir a los sistemas de seguridad social, como los fondos de pensiones y los seguros de salud. Estas contribuciones no solo proporcionan seguridad económica a los trabajadores y sus familias, sino que también pueden ayudar a financiar programas de seguridad social más amplios.