

PLAN DE NEGOCIOS DE LA ORGANIZACIÓN
RED DE ASOCIACIONES AGROPECUARIAS DE LA ARGENTINA HUILA - RED ASOAR

Presentado a:

Asociación de Cooperativas y Empresas Solidarias del Huila
ASOCOOPH

Presentado por:

MARIA ALBA BURBANO

Huila, Neiva, 17 de octubre 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 | 5 |
| 3.1 | PRODUCTO O SERVICIO A OFRECER/CAPACIDAD DE PRODUCCION/VARIEDAD/PRECIO..... | 5 |
| 3.2 | PROPUESTA DE VALOR | 11 |
| 3.3 | ALIADOS CLAVES..... | 15 |
| 4. | MERCADO | 18 |
| 4.1 | SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO | 18 |
| 4.2 | COMPETENCIA..... | 22 |
| 4.3 | PROVEEDORES..... | 23 |
| 4.4 | RELACIONAMIENTO CON CLIENTES | 24 |
| 4.5 | CANALES DE DISTRIBUCIÓN..... | 24 |
| 5 | ESTUDIO TECNICO | 25 |
| 5.1 | LUGAR DONDE SE VA A IMPLEMENTAR LA ORGANIZACIÓN/DESCRIPCION..... | 25 |
| 5.2 | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA..... | 25 |
| 5.3 | PROCESOS DE PRODUCCION Y OPERACIÓN DE LA ORGANIZACION | 27 |
| 5.4 | NECESIDADES DE RECURSO HUMANO..... | 29 |
| 6 | RECURSOS CLAVES | 30 |
| 7 | PLAN FINANCIERO..... | 48 |
| 7.1 | PROYECTANDO MIS INGRESOS | 48 |
| 7.2 | ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS | 50 |
| 7.3 | ANALISIS FINANCIERO | 51 |
| 7.4 | CONCLUSIONES FINANCIERAS Y EVALUACIÓN DE VIABILIDAD..... | 52 |

1. CARACTERIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

| IDENTIFICACIÓN DE ORGANIZACIÓN | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Nombre organización | RED DE ASOCIACIONES AGROPECUARIAS DE LA ARGENTINA HUILA/RED ASOAR | NIT / RUT | EN TRÁMITE | |
| Dirección | LA ARGENTINA | Teléfono 1 | 3148203836 | |
| | | Teléfono 2 | 3188920529 | |
| Departamento | HUILA | Ciudad/ municipio/ vereda | LAS ÁGUILAS | |
| Página web | | E-mail | redasoar2024@gmail.com | |
| Nombre gerente | MARÍA ALBA BURBANO | Celular | 3188920529 | |
| | | Teléfono 1 | | |
| Cargo (si tiene otro) | REPRESENTANTE LEGAL | Antecedentes | | |
| Nombre del representante legal | MARÍA ALBA BURBANO | | | |
| Experiencia de la empresa en el sector | Integra 6 organizaciones de primer nivel | Año: 2023 | Año: 2024 | |
| Actividad principal | | Número de empleados (directos) | | |
| Fecha constitución | 27/07/2024 | Número de asociados (si aplica) | | |
| 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. 15613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías | | | |

| | | | | |
|------------------------|--|------------------------------|--|--|
| Figura jurídica | Entidades sin Ánimo de Lucro o al Registro de la Economía Solidaria: Cooperativa | Ingresos de asociados | | |
|------------------------|--|------------------------------|--|--|

2. NOMBRE DEL PLAN DE NEGOCIO

Planta de transformación integral de Café, RED ASOAR

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 RED DE ASOCIACIONES AGROPECUARIAS DE LA ARGENTINA HUILA - RED ASOAR, se han identificado los siguientes problemas o necesidades.

Problema o necesidad de la línea de café pergamino seco:

Uno de los principales problemas en la producción de café es la falta de estandarización en su calidad, causada por las variadas condiciones agroclimáticas en las que se cultiva y la insuficiente infraestructura disponible.

El objetivo de este plan de negocios es centralizar la transformación del grano de café mediante un proceso estandarizado que garantice una calidad constante para nuestros productores.

Actualmente, muchos consumidores de café enfrentan la inconsistencia en la calidad del producto, incluso cuando compran en el mismo punto de venta. Este plan ofrece la oportunidad de consumir café local, y como componente innovador, nuestro proceso agroindustrial se destaca por trabajar directamente con pequeños productores. Esto nos permite asegurar la trazabilidad del café, evitando intermediarios. Además, al ser dueños de la materia prima, se reducen los costos de inversión. Nuestra planta de procesamiento está diseñada para

maximizar el aprovechamiento del 100% del grano de café, generando valor en toda la cadena productiva.

Problema o necesidad de la línea de servicios de trilla:

La falta de proveedores de servicios de trilla para café estándar y especial dificulta que los productores de café y sus organizaciones accedan directamente al mercado internacional y colaboren con otras empresas exportadoras de Colombia.

Por ello, una de las líneas de negocio propuestas es la creación de una trilladora de alta calidad que ofrezca servicios especializados para la trilla de pequeñas cantidades de café especial, enfocándose en los productores. Con esta trilladora, buscamos centralizar las operaciones y explorar oportunidades de negocio con importadores y tostadores, agregando valor a los granos producidos por nuestras organizaciones.

Problema o necesidad de la línea de café tostado:

La organización busca ofrecer a clientes nacionales e internacionales café tostado, tanto en grano como molido, en grandes volúmenes y en múltiples presentaciones, manteniendo precios competitivos y eficiencia en los tiempos de entrega. El objetivo es obtener una ventaja competitiva y destacarse frente a los competidores.

La única forma de cumplir con estos requerimientos –grandes volúmenes, eficiencia en la producción y envío, flexibilidad para ofrecer distintas presentaciones de producto (tanto con marca propia como privada) y precios competitivos– es contar con una planta de torrefacción propia, integrada dentro de la planta de aprovechamiento de la cereza. Este es el enfoque propuesto 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 micro lotes | 1. Servicio de Trilla de café natural seco 2. Servicio de Trilla de café pergamino lavado seco 3. Servicio de Trilla de café pergamino micro lotes |
| 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) |
|---|---|
| 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. | 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 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 |
|---|---|
| 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. 2. Café tostado en grano y molido marca privada en presentaciones: granel, 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g. 3. Tercerización de servicio de torrefacción a productores de café parte de las asociaciones aliadas del proyecto. 4. Tercerización de servicio de torrefacción a terceros. | 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. 2. Café tostado en grano y molido marca privada a granel, 5kg, 2,5kg, 1kg, 500g, 454kg, 250g, 200g, 125g, 50g. 3. Tercerización de servicio de torrefacción a productores de café parte de las asociaciones aliadas del proyecto. 4. Tercerización de servicio de torrefacción a terceros. |
| Principales características | Presentaciones en las que se va a ofrecer |
| 1. Café tostado en grano y molido (Lavado, Honey o Natural): proveniente de lotes y Micro lotes de asociaciones aliadas al proyecto, produciendo líneas de micro lotes, café especial y línea comercial con tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca propia. 2. Café tostado en grano y molido: proveniente de lotes y Micro lotes de asociaciones aliadas al proyecto, produciendo líneas de micro lotes, café especial y línea comercial con tecnología en curva de tueste y control | * A granel envasado en grain pro 30kg * A granel envasado en grain pro 15kg * Bolsa 4 paredes y válvula 5kg * Bolsa 4 paredes y válvula 2,5kg * Bolsa 4 paredes y válvula 1kg * Bolsa 4 paredes y válvula 500g * Bolsa 4 paredes y válvula 454g * Bolsa 4 paredes y válvula stand up zipper 250g |

| | |
|--|--|
| <p>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 tecnología en curva de tueste y control de color con colorímetro, con tueste fresco, envasado bajo marca del tercero.</p> | <p>* Bolsa 4 Paredes y valvula stand up zipper 125g</p> <p>* Bolsa 4 Paredes stand up zipper 50g</p> |
| Empaques a utilizar | Material publicitario (opcional) |
| <p>* Para café a granel: Bolsas Grain pro de 60kg y 30kg.</p> <p>*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.</p> | <p>*Material P.O.P en grandes superficies, tienda naturales y tiendas de café de especialidad.</p> <p>*Publicidad en google ads, reels e Instagram.</p> <p>*Flyers de producto</p> |

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 Café tostado en grano y/o molido (Lavado, Honey o Natural) | 43.251 kg | 43.251 kg | Año/Ventas Mensual | Abril, mayo, junio, Julio, agosto, septiembre, octubre, Noviembre | Diciembre, enero, febrero, Marzo |
| 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 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 micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.2. Granel 15kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.3. 5kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.4. 2,5kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.5. 1kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.6. 500g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.7. 454g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.8. 250g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.9. 200g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.10. 125g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>1.11. 50g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2. Café tostado en grano y molido marca privada en presentaciones:</p> <p>2.1. Granel 30kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.2. Granel 15kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.3. 5 kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.4. 2,5kg líneas de microlotes/ Especial / Comercial.</p> | <p>*Tostado en granos, Tostado molido,</p> <p>*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 - COP\$11.500</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>2.5. 1kg líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.6. 500g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.7. 454g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.8. 250g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.9. 200g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.10. 125g líneas de micro lotes/ Especial / Comercial.</p> <p>2.11. 50g líneas de micro lotes/ 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>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?

Ofrecemos un café de alta calidad con consistencia garantizada gracias a procesos estandarizados. Esto asegura que, independientemente de las condiciones climáticas o del punto de venta, el cliente siempre reciba un producto homogéneo. Además, proporcionamos la oportunidad de consumir café local, con trazabilidad completa desde su origen, lo que garantiza transparencia y sostenibilidad en toda la cadena productiva.

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

Ayudamos a resolver la inconsistencia en la calidad del café que muchos consumidores experimentan, incluso al comprar en el mismo lugar. Nuestro proceso estandarizado elimina esta variabilidad, permitiendo que el cliente disfrute de un café de calidad constante. Adicionalmente, ofrecemos un producto que apoya

directamente a pequeños productores locales, mejorando la conexión entre el consumidor y el origen del café.

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

Satisfacemos la necesidad de los clientes de acceder a un café de calidad constante, con la opción de apoyar a pequeños productores locales y contribuir a prácticas agrícolas más sostenibles. También cubrimos la demanda de trazabilidad y transparencia en el origen del producto, un factor cada vez más valorado por los consumidores conscientes.

¿Cuál es el componente innovador?

El componente innovador de nuestro proceso es que trabajamos directamente con pequeños productores, lo que nos permite controlar la calidad desde el cultivo hasta la transformación final. Al no depender de intermediarios, reducimos costos y aseguramos una trazabilidad total del grano de café. Además, nuestra planta de procesamiento maximiza el uso del 100% del grano, agregando valor a toda la cadena y generando una producción más eficiente y sostenible.

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Nos diferenciamos de la competencia por nuestra integración vertical, que nos permite controlar todo el proceso productivo, desde la cosecha hasta el producto final. Al ser dueños de la materia prima y contar con una planta de torrefacción propia, podemos ofrecer flexibilidad en presentaciones, precios competitivos y una calidad uniforme. Además, nuestra conexión directa con pequeños productores garantiza un enfoque sostenible y responsable, un valor añadido que no muchos competidores pueden ofrecer.

Línea de Servicios de Trilla

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

Ofrecemos un servicio de trilla que asegura una clasificación precisa de los granos, con un riguroso control de calidad en cada etapa del proceso. Además, garantizamos trazabilidad completa, desde la entrada del grano hasta su salida, lo que proporciona confianza y transparencia a los clientes que buscan calidad y consistencia.

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

Ayudamos a resolver la falta de control sobre la calidad del café y la ausencia de trazabilidad en los procesos de trilla. Nuestro enfoque asegura que cada lote de café tenga una trazabilidad detallada y que los clientes reciban un producto final con estándares de calidad rigurosamente mantenidos.

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

Satisfacemos la necesidad de obtener un café de alta calidad, con una clasificación precisa de los granos, respaldada por un control de calidad exhaustivo. Además, brindamos a los clientes la tranquilidad de contar con trazabilidad certificada en cada lote, lo que es crucial para cumplir con las expectativas del mercado internacional y los estándares de sostenibilidad.

¿Cuál es el componente innovador?

Nuestro componente innovador radica en la combinación de una selección y control de calidad minucioso, junto con la implementación de una trazabilidad total para cada grano que ingresa a la trilladora. Además, nuestra trilladora cuenta con certificaciones internacionales, lo que nos permite cumplir con los requisitos de los mercados más exigentes y abrir nuevas oportunidades para los productores.

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Nos diferenciamos por nuestro enfoque integral en el control de calidad y la trazabilidad de los lotes procesados. A través de protocolos estrictos y certificaciones internacionales, garantizamos una clasificación de granos superior, asegurando que los productores y exportadores puedan cumplir con las expectativas de calidad de los mercados más exigentes. Esta atención al detalle en cada etapa del proceso de trilla nos coloca en una posición de liderazgo frente a la competencia.

Línea de Café Tostado

¿Qué valor agregado le entregamos al cliente?

Ofrecemos trazabilidad completa del café, permitiendo a los clientes adquirir café tostado y molido en diversas presentaciones, con control personalizado sobre curvas de tueste y tecnología avanzada. Esto incluye la opción de marca propia o

privada, a precios accesibles, con control total de cada etapa de la cadena de producción: fermentación, secado, trilla y torrefacción.

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

Ayudamos a resolver la falta de control sobre el perfil físico y sensorial del café adquirido, asegurando un producto que mantiene frescura y calidad a gran escala. Además, ofrecemos flexibilidad en empaque y embalaje para satisfacer las necesidades específicas del cliente, todo ello posible gracias a nuestro control absoluto sobre toda la cadena de valor del café.

¿Qué necesidades vamos a satisfacer al cliente?

Cubrimos la necesidad de los clientes de acceder a café tostado y molido en grandes volúmenes, con múltiples opciones de presentación y precios competitivos. Al contar con una planta de torrefacción propia, garantizamos una respuesta eficiente en términos de tiempo de producción y entrega. Asimismo, ofrecemos control total sobre el producto, desde su perfil físico y sensorial hasta su empaque, permitiendo a los clientes adquirir productos frescos con una trazabilidad completa y transparente.

¿Cuál es el componente innovador?

El componente innovador reside en nuestra planta de torrefacción integrada dentro de la planta de aprovechamiento de la cereza. Esta integración permite un control total de la cadena de valor del café, desde su origen hasta su presentación final, lo que asegura frescura, calidad constante y trazabilidad en todas las etapas del proceso.

¿Qué nos diferencia de la competencia?

Nos diferenciamos por ofrecer una solución integral que abarca todo el proceso productivo del café, desde la materia prima hasta el producto tostado y molido final. Al controlar completamente la cadena de valor, podemos garantizar una calidad superior, frescura y trazabilidad que pocas empresas pueden ofrecer. Esto nos posiciona como una opción confiable y atractiva para los clientes que valoran la calidad y el valor agregado en sus productos de café.

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 | <p>Junto con la planta de torrefacción, el responsable del laboratorio diseña las curvas de tuestión, 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.</p> |
| CQI | <p>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.</p> |

4. MERCADO

4.1 SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO

Segmento de Clientes para Línea de Café Pergamino Seco

| 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. Tostadores de Café Especial. | 1. Mercado Estado Unidense 2. Mercado Europeo. 3. Mercado Asiático 4. Mercado Sudamericano. | Proyección que cada cliente compre 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 realizará adquisición de tu producto | % del total de ventas realizada por tipo de cliente |
|---------------------------|--|--|--|---|
| Intermediarios | Comercializadores y Exportadores de Café. | Territorio Nacional | 1. 614.400 kg de café trillado estándar 2. 153.600 kg de café trillado especial | 80% |
| Personas naturales | 1. Productores de Café. 2. Asociaciones de Productores de Café. | 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% |
| | | | 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 realizadas a 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.</p> <p>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.</p> <p>3. 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>Nichos 1 a 4. Todos los municipios del departamento del Huila. Ciudades principales de Colombia.</p> <p>Municipios y lugares turísticos principales de Colombia, focos del turismo internacional</p> <p>Argentina, Uruguay, Chile, Brasil, Estados Unidos, Canadá, Unión Europea, Japón, Corea del Sur.</p> | 950 | 20% |

| | | | | |
|-----------------------|---|---|----|-------------|
| | <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>Para la prestación de servicio de tercerización de torrefacción de café a productores parte de las asociaciones aliadas, y terceros</p> <p>6. Productores de café especial de la región del norte del Huila.</p> | <p>Municipios productores de café del Departamento del Huila: Pitalito, San Agustín, Timaná, Altamira, Salado Blanco, Oporapa, Palestina, Elías, Acevedo, Garzón, Gigante, La Plata, Nátaga, Tesalia, La Argentina. 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> | 50 | 20% |
| Intermediarios | Supermercados/ Grandes Superficies | Colombia | 10 | 20% |
| | Tiendas Especializadas en Café | Colombia | 3 | 20% |
| Empresas | De orden Público y Privado (clínicas, hospitales, gobernaciones, alcaldías, secretarías etc. | Colombia | 10 | 20% |
| TOTAL | | | | 100% |

4.2 COMPETENCIA

Se Identifica Los Principales Competidores Del Mercado Objetivo:

Línea de Café Pergamino Seco

| Información competidor servicio de Café Pergamino Seco | Competidor 1 Cadefihuila | Competidor 2 Coocentral | Competidor 3 Faro Trilladora |
|---|--|--|--|
| Ubicación | Neiva, Huila | Garzón, Huila | La Angostura, Campoalegre, Huila |
| Cobertura | Regional | Regional | Campoalegre, Rivera, Algeciras, Hobo. |
| Presentación del SERVICIO PRINCIPAL | No aplica | No aplica | No aplica |
| 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 Tostado y/o Molido y Servicios de Torrefacción:

| Información competidor servicio de Línea de Café de Tostado y/o Molido y Servicios de Torrefacción | Competidor 1 Coffee Company Huila LTDA | Competidor 2 Cadefihuila | Competidor 3 Sena La Angostura |
|---|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicación | Neiva, Huila | Zona industrial, Neiva, Huila. | La Angostura, Campoalegre, Huila |

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Cobertura | Regional | Regional | Regional |
| 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 | |
| Eco Screen Popayán 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 - Pack visión | Proveedor de la mayoría de 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 | Describa 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 La Argentina - Neiva, Departamento del Huila.

5.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA

| | |
|--|---|
| · Tipo de área productiva (Local, habitación, casa, finca etc) | |
| Módulo separado por vidrios en bodega que aloje también el área de laboratorio de calidades de café. | |
| Descripción de área productiva | |
| · 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. | |
| Ubicación | Dispone de servicios públicos |
| Planta de aprovechamiento de cereza RED ASOAR, La Argentina - Huila. | <ul style="list-style-type: none"> · Agua: Si · Luz /Tipo de energía: Luz · Gas: Si Teléfono: No |

Formalización del área de trabajo

(Contrato/ Comodato/ Arriendo etc)

Fotografías del área productiva



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 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 | Introducci3n de caf3 verde a la tolva del tostador con cargador neum3tico. |
| Proceso 4 Torrefacci3n | Torrefacci3n de la l3nea de caf3 conforme los par3metros de calidad, y curva de tueste de cada l3nea. |
| Proceso 5 Reposo | Descanso de caf3 tostado en tambores de desgasificaci3n de acuerdo a los par3metros estipulados para cada l3nea. |
| Proceso 6 Molienda | Molienda de caf3 cuando aplica |
| Proceso 7 Clasificaci3n y empaque | Introducci3n a dosificadora y empacadora autom3tica, y dosificaci3n en las bolsas de acuerdo al producto procesado, sellado y datado. |
| Proceso 8 Embalaje | Embalaje en cajas y paletizaci3n cuando aplica. |
| Proceso 9 Comercializaci3n | 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 | <ul style="list-style-type: none"> *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 | <ul style="list-style-type: none"> *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, | 1 | \$41.020.000 | \$41.020.000 |

| | | | | |
|----------------------------|--|---|--------------|--------------|
| | recubrimiento con pintura 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 electrico 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 | \$33.837.000 | \$33.837.000 |
| SINFIN DISTRIBUIDOR DE CAFE CEREZA 8" X 3 m | Sinfín de 8" x 3 metros de longitud , transportador de café 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. | 1 | \$63.532.000 | \$63.532.000 |
| 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 | \$12.481.000 | \$24.962.000 |

| | | | | |
|--|--|----------|---------------------|----------------------|
| <p>SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE DESPULPADO # 3 DE 6" X 9,6</p> | <p>Sinfin de 6" x 9,6 metros de longitud , transportador de cafe despulpado, fabricado en ACERO INOXIDABLE, con tapa para facilitar su limpieza y mantenimiento, incluye motoreductor electrico de 2 HP trifasico a 220V, soportes en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad</p> | <p>2</p> | <p>\$14.539.000</p> | <p>\$29.078.000</p> |
| <p>TANQUE PARA FERMENTACION HERMETICO TFH 5 m3.</p> | <p>Tanque hermetico para la fermentación de cafe despulpado, con capacidad de almacenamiento de 5000 Litros, (3750 a 4000 kg de cafe despulpado aproximadamente) Fabricado en acero inoxidable con valvula de descarga tipo Wafer y conector rapido para entrada de dióxido de carbono o nitrógeno, valvula de alivio y manometro de presión, resistente hasta 15 PSI de presión, estructura soporte fabricada en acero A36 con recubrimiento con pintura electroestatica al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad.</p> | <p>2</p> | <p>\$39.390.000</p> | <p>\$78.780.000</p> |
| <p>BIOMASTER 5000L</p> | <p>Bioreactor hermetico con capacidad de 5m3 para fermentar cafe despulpado (3750 - 4000 kg aproximadamente) resiste hasta 15 Psi, fabricado en acero inoxidable, incluye sistema de recirculación de lixiviados, bomba de 1HP, valvula de alivio regulable de 0- 100 Psi, Manhole, Valvula</p> | <p>2</p> | <p>\$96.553.000</p> | <p>\$193.106.000</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--------------|--------------|
| | 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 trasportar 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 | 1 | \$7.622.000 | \$7.622.000 |

| | | | | |
|---|--|---|--------------|--------------|
| | <p>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.</p> | | | |
| <p>SINFIN TRANSPORTADOR DE CAFE RECHAZOS # 2 DE 5" X 3 mts.</p> | <p>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.</p> | 1 | \$6.235.000 | \$6.235.000 |
| <p>TOLVA RECEPCION DE SEGUNDAS 1M3</p> | <p>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.</p> | 1 | \$4.800.000 | \$4.800.000 |
| <p>MODULO COMPACTO ECOLINE- 1000</p> | <p>Equipo para despulpal, cribar y desmucilaginar cafe 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</p> | 1 | \$28.201.000 | \$28.201.000 |

| | | | | |
|--|---|---|-------------------|-------------------|
| | 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. | | | |
| 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 | 1 | \$237.600.00 0 | \$237.600.00 0 |

| | | | | |
|---|---|---|--------------|--------------|
| | 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 centrifugo con balanceo dinámico y estático, un Horno para quemar cascarilla de café con intercambiador de calor. Poleas en hierro fundido. | | | |
| 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 centrifugo con sus 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 eléctrico trifásico de 2HP 220V, incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestática 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 café preseco a tolvas de las SG, fabricado en | 1 | \$14.489.000 | \$14.489.000 |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|---------------|---------------|
| | ACERO CR, 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. | | | |
| SECADORA TIPO GUARDIOLA SG-9 | Secadora rotativa tipo guardiola con capacidad de 9m3 (3375 kg de CSP aproximadamente), con horno para quemar cascarilla o cisco de café Fabricado en ACERO CR, incluye chimenea, ventiladores centrífugos, panel de control y temperatura automatizada, Motores eléctricos trifásicos a 220V. | 1 | \$122.824.000 | \$122.824.000 |
| TOLVA SUPERIOR SG-9 | Tolva superior de acopio de café preseco para cargue a guardiola SG-9, fabricada en ACERO CR, estructura soporte en acero A36 , con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. | 2 | \$21.070.000 | \$42.140.000 |
| 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 electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. | 2 | \$13.405.000 | \$26.810.000 |
| ESTRUCTURA SOPORTE SG-9 | Estructura para soporte de secadora guardiola SG-9, fabricada en perfil HEA, con recubrimiento con pintura electroestática al | 2 | \$11.700.000 | \$23.400.000 |

| | | | | |
|-------------------------------|---|---|--------------|--------------|
| | horno con base en poliuretano para mayor durabilidad | | | |
| 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 electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad, incluye moto reductor eléctrico de 1HP Trifásico a 220V. | 1 | \$26.887.000 | \$26.887.000 |
| ELEVADOR GANGLONES 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 moto reductor eléctrico trifásico de 2HP 220V, incluye escalera tipo gato, recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. | 1 | \$39.186.000 | \$39.186.000 |
| TOLVA RECEPCION CPS 14M3 | Tolva seca de recepción de café pergamino seco con capacidad de 14 m3 (5250 Kg - aproximadamente), Fabricada en ACERO CR, estructura metálica y compuerta de descargue, recubrimiento con pintura electroestática 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 | 1 | \$25.400.000 | \$25.400.000 |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--------------|--------------|
| | pasamanos de seguridad, fabricada en perfil A36 con recubrimiento con pintura electroestática al horno con base en poliuretano para mayor durabilidad. PESO ESTIMADO 1.100 KG | | | |
| PASILLOS DE OPERACION Y MANTENIMIENTO | Pasillos de operación y mantenimiento con escaleras de acceso, rodapiés y pasamanos de seguridad, fabricados en perfil A36 con recubrimiento con pintura electroestática 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 transportes, con sus respectivos contactores, protecciones termoeléctricas, parada de emergencia, pulsadores y cofre metálico, 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 termoeléctricas, parada de emergencia, pulsadores y cofre metálico | 1 | \$26.250.000 | \$26.250.000 |

| | | | | |
|---|--|----------|----------------------|----------------------------|
| <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 líder y coordinador encargado del montaje y puesta en funcionamiento, así mismo se incluye el costo del camión grúa 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 viáticos, dotaciones elementos de seguridad entre otros del personal que ejecutara la labor. Apoyo que el cliente debe suministrar: 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: - 2 Llaves de 7/16"</p> | <p>1</p> | <p>\$393.000.000</p> | <p>\$393.000.000 0</p> |
|---|--|----------|----------------------|----------------------------|

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>- 2 Llaves de 9/16" x 1/2"</p> <p>- 2 Llaves de 5/8"</p> <p>- 2 Llaves de 11/16"</p> <p>- 1 Cinta métrica</p> <p>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.</p> <p>Nota: El último tramo de las chimeneas se debe realizar en conjunto con el personal encargado del corte del techo y personal de Penagos.</p> <p>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> <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</p> | | | |
|--|---|--|--|--|

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|--------------|--------------|
| | conectar la entrada de energía y poder recargar las herramientas inalámbricas, dispositivos, entre otros. | | | |
| IVA MANO DE OBRA INSTALACIÓN 19% | | 1 | \$74.670.000 | \$74.670.000 |
| IVA MATERIALES 5% | | 1 | \$18.859.700 | \$18.859.700 |
| 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 | 2 | \$3.299.000 | \$6.598.000 |
| IMPRESORA | MULTIFUNCION AL EPSON ECOTANK L5590, NEGRA | 1 | \$1.250.000 | \$1.250.000 |
| Otros | | | | |
| INFRAESTRUCTURA | Construcción del espacio junto con diseños, planos estructurales, hidráulicos, etc. | 1 | \$8.000.000 | \$8.000.000 |
| TERRENO | Lote de 2 ha | 1 | \$50.000.000 | \$50.000.000 |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|------------------------|
| TURBO CON TERMOKING | vehículos para transportar el café de 5 toneladas nkr | 3 | \$200.000 | \$600.000 |
| Valor total inversiones requeridas | | | | \$2.307.788.700 |

Inversiones requeridas para el área de Torrefacción

| Recurso Clave Requerido | Descripción | Cantidad | Valor unitario en miles | 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 | \$2.900.000 |
| Cargador neumático café verde | Cargador neumático para café verde de 25 Kg bache. | 1 | 22.500 | 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 | 180.300.000 |
| Equipo Despedregador de café tostado | . 25 Kg bache | 1 | 210.000 | \$21.000.000 |
| Colorímetro | Colorímetro para café tostado aprobado por la SCA . | 1 | \$11.682 | \$11.682.825 |
| Transporte neumático de café tostado | Cargador neumático para café verde de 25 Kg bache. | 1 | \$22.500 | \$22.500.000 |

| | | | | |
|--|--|---|----------|--------------|
| Dosificadora de granos | Dosificar cuartos, libras y kilos, precisión gramos con capacidad de 100 kg hora | 1 | \$15.500 | \$15.500.000 |
| Molino Producción | Molino industrial de café, con ajuste de granulometría para la molienda. 50 - 100 Kg hora. | 1 | \$5.800 | \$5.800.000 |
| Selladora y datadora | Selladora de banda continua vertical con datadora, control de temperatura y velocidad. | 1 | \$4.500 | \$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 | \$500.000 |
| Balanza | Balanza digital con precisión de 0.1kgs y capacidad de hasta 20kg | 3 | \$2.199 | \$6.597.360 |
| Aspiradora | Limpieza de equipos y entorno (Shaft) . 20 litros | 1 | \$500 | \$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 | \$7.500.000 |
| Insumos y herramientas | | | | |
| Estante para sacos de café verde e insumos | | 3 | \$1.400 | \$4.200.000 |
| Carro Trolley | Para transporte de café tostado. | 2 | \$450.00 | \$900.000 |
| Baldes para dosificar | Baldes para dosificar café verde acero inoxidable. 30 Lt | 2 | \$100 | \$200.000 |

| | | | | |
|--|--|-------|----------|------------------|
| Juego de cucharas dosificadoras acero inoxidable | Sacar café del tacho a la bolsa (Acero inox) . 1 kg y 500g | 1 | \$150 | \$150.00 0 |
| Tambores de desgasificación | Almacenar café tostado 50 lt y 100 lt | 10 | \$100 | \$1.000.0 00 |
| Carretilla transportadora | Transportar sacos. Tres sacos por viaje | 1 | \$300 | \$300.00 0 |
| Estibas plásticas | Café verde. | 6 | \$25 | \$150.00 0 |
| Juego de brochas | Limpieza de equipos y entorno (Shaft). 3 pulgadas | 1 | \$50 | \$50.000 |
| Equipos de computo | | | | |
| Computador | Computador Portatil Dell Core I5 11gen 16gb 1tb+ 250gb Ssd Color Gris | 1 | \$1.949 | \$1.949.9 00 |
| Otros | | | | |
| Mesa de trabajo | Mesa de trabajo en acero inoxidable 1.50mt altura x 4mt ancho x 2 mt largo | 1 | \$2.500 | \$2.500.0 00 |
| Cropster | Llevar inventario, reg. cata y curvas. | 1 | \$7.500 | \$7.500.0 00 |
| Stock inicial de bolsas impresas | Stock inicial de bolsas impresas de las diferentes presentaciones de producto | 20000 | \$2.000 | 40.000.0 00 |
| Stock inicial de bolsas grain pro | Stock inicial de boslas grain pro para almacenamiento y venta de café tostado a granel | 300 | \$17 | \$5.100.0 00 |
| Stock inicial de cajas personalizadas | Inventario inicial de cajas para envio de las diferentes presentaciones de producto | 2000 | \$4.500 | \$9.000.0 00 |
| Adecuaciones infraestructura | Adecuaciones eléctricas, de gas, agua, instalación de pisos, paredes de vidrio, y estructura aislante. | 1 | \$80.000 | \$80.000. 000 |

| | | | | |
|---|--|---|-----------------------|-------------|
| Notificación Sanitaria | Trámite notificación sanitaria INVIMA | 1 | \$5.500 | \$5.500.000 |
| Certificaciones Internacionales | Orgánico Colombia, USDA/NOP, Orgánico Japón, Orgánico Corea, Orgánico Europa | 1 | \$15.000 | 15.000.000 |
| Certificaciones Internacionales | Rainforest Alliance | 1 | \$15.000 | 15.000.000 |
| Asesoría notificación sanitaria | Asesoría de ingeniero de alimentos o agroindustrial especializado para cumplir con los requisitos de notificación sanitaria. | 1 | \$4.000 | \$4.000.000 |
| Valor total inversiones requeridas | | | \$ 494.445.019 | |

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) | Línea de Café Pergamino Seco (Lavado, Honey, Natural) 70 kg \$1.316.000 Línea de Servicio de Trilla (Café Estándar y Café Especial) 70 kg \$55.309 Línea de Café Tostado y/o Molido (Lavado, Honey, Natural, microlote) Kg \$61.278 Línea de Servicios de Torrefacción (Kg) \$5.928 |
| ¿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 (En Unidades) 1 | TOTAL AÑO (En Unidades) 2 | TOTAL AÑO (En Unidades) 3 |
| 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 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 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 | \$ 29.744.670.901 | \$ 356.936.050.815 | \$ 374.782.853.356 | \$ 393.521.996.024 |
| 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 | 300.000 | 3.600.000 | 3.600.000 | 3.600.000 |

| | | | | |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ento Básico | | | | |
| 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 | \$ 2.802.233.819 |
| Créditos | \$ 0 |
| Total | \$ 2.802.233.819 |

Estado de Resultados Proyectado:

| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 |
|-------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| VENTAS | \$ 413.121.076.725 | \$ 433.777.130.561 | \$ 455.465.987.089 |
| (-) COSTO VARIABLE M.P. | \$ 356.936.050.815 | \$ 374.782.853.356 | \$ 393.521.996.024 |
| (-) COSTO VARIABLE M.O. | \$ 465.000.000 | \$ 488.250.000 | \$ 512.662.500 |

| | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| (-) COSTOS FIJOS | \$ 432.635.645 | \$ 400.955.845 | \$ 400.955.845 |
| = UTILIDAD BRUTA | \$ 55.287.390.265 | \$ 58.105.071.361 | \$ 61.030.372.721 |
| (-) GASTOS FIJOS | \$ 124.204.280 | \$ 93.694.480 | \$ 90.585.000 |
| (-) GASTOS DE PROMOCIÓN Y VENTAS | \$ 133.200.000 | \$ 133.200.000 | \$ 133.200.000 |
| =UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS e intereses | \$ 55.029.985.985 | \$ 57.878.176.881 | \$ 60.806.587.721 |
| -intereses | \$ 0 | \$ 0 | \$ 0 |
| OTROS EGRESOS | \$ 0 | \$ 0 | \$ 0 |
| =UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | \$ 55.029.985.985 | \$ 57.878.176.881 | \$ 60.806.587.721 |
| (-) IMPUESTOS | \$ 18.159.895.375 | \$ 19.099.798.371 | \$ 20.066.173.948 |
| = UTILIDAD NETA | \$ 36.870.090.610 | \$ 38.778.378.510 | \$ 40.740.413.773 |

Flujo de caja:

| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 |
|------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ingresos operativos | \$ 413.121.076.725 | \$ 433.777.130.561 | \$ 455.465.987.089 |
| Egresos operativos | \$ 357.781.928.855 | \$ 375.586.682.316 | \$ 394.344.018.524 |
| Flujo Operativo | \$ 55.339.147.870 | \$ 58.190.448.245 | \$ 61.121.968.566 |
| Ingresos no operativos | \$ 17.802.233.819 | \$ 0 | \$ 0 |
| Egresos no operativos | \$ 17.802.233.819 | \$ 18.159.895.375 | \$ 19.099.798.371 |
| Flujo no operativo | \$ 0 | -\$ 18.159.895.375 | -\$ 19.099.798.371 |
| Flujo Neto | -\$ 33.894.864.834 | \$ 40.030.552.870 | \$ 42.022.170.195 |
| Saldo anterior | \$ 0 | -\$ 33.894.864.834 | \$ 6.135.688.037 |
| Saldo final | -\$ 33.894.864.834 | \$ 6.135.688.037 | \$ 48.157.858.232 |

Análisis financiero:

| | |
|--|-------------------|
| TIR (Tasa interna de Retorno) | 28,29% |
| VAN (Valor Neto Anual) | \$ 10.623.078.750 |
| 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 \$ 36.870.090.610, 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 28,29% es decir que los dineros invertidos en el Plan de Negocio rendirán un 28%, cifra que estaría por encima de la tasa de captación (anual).

El valor presente neto es de \$ 10.623.078.750, 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 La Argentina y Neiva – Huila, adicionalmente 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.

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 \$ 18.159.895.375 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.