



MESA DE CAFÉ DE LA REGIÓN TRIFINO

PROYECTO DE CAMBIO COMPETENCIA DE CALIDAD DE CAFÉ

PROTOCOLO PARA COMPRADORES

Objetivo:

Estandarizar el procedimiento para que compradores y productores de café en competencia de calidad de café, puedan realizar un proceso de negociación transparente.

Preparación de muestras	
Lugar	Salón Entrepinares, Hotel Entrepinos San Ignacio Chalatenango
Fecha	25 de abril de 2016
Hora	8:30 a.m.
Actividades	➤ Codificación de muestras-Sistema de codificación del CSC Sandra Romero con apoyo de auditor interno Rodrigo Mejía, por parte de la MCT Walter Carbajal. ➤ Equipamiento CSC ➤ Trillado, tostado y molido de muestras procedente de 45 lotes, procesamiento de muestras Institutos de café CSC, IHCAFE y ANACAFÉ (tostados de muestras CSC)

Calibración de Catadores	
Lugar	Salón Entrepinares, Hotel Entrepinos San Ignacio Chalatenango
Fecha	26 de abril de 2016
Hora	8:30 a.m.
Actividades	➤ Definir panel de catadores integrados por institutos de café y compradores (2 catadores por instituto y 1 0 dos por compradores) ➤ Definir juez líder ➤ Los catadores deberán estar presentes para este día(compradores e institutos de café)

Catación de muestras	
Lugar	Salón Entrepinares, Hotel Entrepinos San Ignacio Chalatenango
Fecha	26 y 27 de abril de 2016
Hora	2:00 p.m. y 8:30 a.m.
Actividades	➤ Evaluación en formato SCAA ➤ Instalación de mesas de catación responsables institutos de café ➤ Discusión de resultados responsable panel de catadores ➤ Digitación de resultados responsable CSC Sandra Romero con apoyo de auditor interno Rodrigo Mejía, por parte de la MCT Walter Carbajal.



Subasta	
Lugar	<i>Salón La Casita, Hotel Entrepinos San Ignacio Chalatenango</i>
Fecha	<i>28 de abril de 2016</i>
Hora	<i>11:00 a.m.</i>
Actividades	➤ <i>Actividad a puerta cerrada compradores, productores e institutos de café</i> ➤ <i>Presentación de resultados CSC</i> ➤ <i>Precio base \$400 por quintal oro fino (FOB)</i> ➤ <i>15 lotes en final</i> ➤ <i>Volumen entre 5 y 20 quintales pergamino</i> ➤ <i>Nota mínima 86 puntos en formato SCAA</i> ➤ <i>5 % aporte a MCT (compradores y productores)</i> ➤ <i>Compradores definen empresa exportadora en cada país dependiendo conveniencia</i> ➤ <i>El exportador realiza descuento de 5% tanto a productores como compradores y deposita en cuenta de MCT según el país</i> ➤ <i>El número de cuenta será brindado por miembros de la MCT a exportadores en cada país.</i> ➤ <i>Asesoría de institutos de café en proceso de comercialización</i> ➤ <i>Bodegas de almacenamiento:</i> <i>El Salvador Virmax La Palma Chalatenango y Metapán Santa Ana</i> <i>Guatemala: Bodega Los Pinos Esquipulas, Chiquimula</i> <i>Honduras: Beneficio Santa Rosa, Santa Rosa</i> ➤ <i>Los lotes deberán ser retirados de bodegas en un periodo máximo de 30 días calendario después del día del evento de subasta.</i> ➤ <i>Los institutos serán los responsables de dar seguimiento a este proceso.</i> ➤ <i>Firmar contrato de compra venta entre productores y compradores (Green coffee asociation)</i> ➤ <i>Al menos los compradores deberán comprar un lote</i>



Mesa de negocios	
Lugar	<i>Salón La Casita, Hotel Entrepinos San Ignacio Chalatenango</i>
Fecha	<i>28 de abril de 2016</i>
Hora	<i>2:p.m.</i>
Actividades	➤ <i>Actividad a puerta cerrada compradores, productores e institutos de café</i> ➤ <i>Presentación de resultados CSC</i> ➤ <i>El precio dependerá de la negociación entre comprador y productor (FOB)</i> ➤ <i>Hasta 30 lotes</i> ➤ <i>Volumen de los lotes será entre 5 y 20 quintales pergamino</i> ➤ <i>5 % aporte a MCT (compradores y productores)</i> ➤ <i>Compradores definen empresa exportadora en cada país dependiendo conveniencia</i> ➤ <i>El exportador realiza descuento de 5% tanto a productores como compradores y deposita en cuenta de MCT según el país</i> ➤ <i>El número de cuenta será brindado por miembros de la MCT a exportadores en cada país</i> ➤ <i>Asesoría de institutos de café en proceso de comercialización</i> ➤ <i>Bodegas de almacenamiento:</i> <i>El Salvador Virmax La Palma Chalatenango y Metapán Santa Ana</i> <i>Guatemala: Bodega Los Pinos Esquipulas, Chiquimula</i> <i>Honduras: Beneficio Santa Rosa, Santa Rosa</i> ➤ <i>Firmar contrato de compra venta entre productores y compradores (Green coffee asociation)</i> ➤ <i>Los institutos serán los responsables de dar seguimiento a este proceso</i>