



La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

TERMINOS DE REFERENCIA “LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2023 INTERNACIONAL”

- **QUE ES EL CONCURSO LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2023.**

Es una estrategia comercial que busca posicionar la calidad y la especialidad del café nariñense a través de del concurso especializado la Mejor Taza de Mi Nariño que permite a los caficultores nariñenses promocionar y vender sus cafés de alta calidad en los mercados: local, nacional e internacional.

- **Objeto:** Establecer las normas que se aplicaran para la organización y desarrollo del Concurso “**LA MEJOR TAZA MI NARIÑO 2023**” y la posterior premiación de los mejores cafés finalistas del concurso que se desarrollará en el período de junio, Julio y agosto de 2023 y en el que podrán participar microlotes de café producidos en Nariño que hayan sido cosechados durante la cosecha 2023.
- **JUSTIFICACION:** ¿Porque un concurso de microlotes? Teniendo en cuenta las actividades realizadas durante las dos versiones anteriores, donde se participaba a través de muestras, se pretende este año con el aprendizaje generado realizar este concurso con microlotes de café que pueden ir desde los 240 hasta los 800 kilogramos de café, los cuales serán adquiridos por el operador logístico escogido por el Comité del Evento, garantizando su correcto, almacenaje, perfilación y buena custodia del grano hasta el día de la rueda de negocios programada, donde se contará con un grupo de compradores internacionales que ofertaran los mejores precios posible de acuerdo a la calidad del café ofertada por los productores de Nariño.

Así las cosas, el Comité Organizador de la Feria La Mejor Taza de Mi Nariño 2023, decidió realizar un concurso de calidad en taza versión 2023, con microlotes de cafés provenientes de productores individuales, o de organizaciones de productores como lo son: Cooperativas, Fundaciones, Asociaciones, Sociedades por Acciones Simplificada, entre otras; con el propósito de, realizar un reconocimiento a productores y asociaciones que estén mostrando resultados en calidad de taza, que permita, adicionalmente resaltar su esfuerzo y logros, para posteriormente generar una articulación con el operador logístico que posibilite iniciar el proceso de exportación de sus cafés de manera más directa a los clientes internacionales que asistirán como invitados al Evento.





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

- **TERMINOS Y CONDICIONES.**

ARTÍCULO 1: Lugar y Fecha: El concurso “LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2023”, se realizará en la ciudad de Pasto, en las siguientes fechas:

Fechas de acopio de café: Desde el 15 de junio hasta el 28 de julio de 2023

Primera Ronda: 31 de julio y 2 de agosto de 2023 (40 finalistas) Rueda de Negocios

Ronda Final: 03 y 04 de agosto de 2023 (20 finalistas)

Subasta con los 20 finalistas en las dos categorías así: 10 de variedades tradicionales y 10 de varietales: 12 de agosto de 2023 Premiación.

ARTÍCULO 2: COMITÉ ORGANIZADOR: El comité organizador estará compuesto por un delegado de cada una de las siguientes instituciones u organizaciones: Representante de Gobernación de Nariño, Gestora Social de Departamento, Coordinador General Evento y Un delegado Secretaria de Agricultura Departamental.

Se nombra como representante coordinador, para todos los efectos de manejo del concurso al señor JUAN CARLOS CAICEDO, la puesta en marcha del concurso, así como en la participación en el mismo.

ARTÍCULO 3: Grupos y caficultores participantes: Asociaciones, cooperativas, grupos asociativos de diferentes municipios, sociedades empresariales, fundaciones y caficultores a través de comités municipales; las organizaciones y productores de café deben cumplir un mínimo de requisitos anexos a este reglamento, y diligenciar el formulario de inscripción en el que se consigne toda la información del grupo participante y su compromiso en la entrega de los lotes en los puntos de acopio autorizados.

Las organizaciones participantes se encargarán de un primer filtro de calidad física de acuerdo a los criterios establecidos en temas de calidad para el concurso, garantizando que los microlotes que se presenten, alcancen puntaje en taza superior a los 86 puntos para café tradicional y 87 puntos en taza para café exótico y/o varietal.

Nota: Por asociación participante se recibirá un total de 5 microlotes por categoría y 1 microlote por categoría para caficultor.

ARTÍCULO 4: Criterios de calidad de café para participar del concurso:

4.1 Humedad: Se establece para los microlotes a presentar el siguiente rango de humedad en pergamino seco del 10.0% y 11.0%. **Actividad de agua:** entre 0.50 a 0.60.





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

4.2 Factor de Rendimiento: el factor de rendimiento máximo que se aceptará para todas las muestras será sobre malla 14, Para cafés Lavados hasta un 92,5 punto, Proceso Honey: 99 puntos, Proceso Natural: 150 puntos.

4.3 Tamaño: El tamaño del microlotes de café puede estar entre los 240 hasta 800 kilogramos de café netos en pergamino seco, aplica para las 2 categorías variedades tradicionales y varietales y/o exóticos en los tres procesos.

4.4: Puntaje de Taza: Mínimo 86 puntos para variedades tradicionales y 87 puntos para varietales y/o exóticos. Microlotes por debajo de esta puntuación deberán ser descartados por las organizaciones participantes y no ser presentadas al concurso.

4.5 Tolerancias en defectos: Broca de punto y defectos del primer grupo hasta 1%

4.6. Precio de compra y forma de pago: El precio de compra para variedades tradicionales será el precio interno referente de Federación Nacional de cafeteros más DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$250.000.00) por carga de 125 kg., y precio base para varietales es DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$2.500.000.00) por carga de 125 kg., la forma de pago será mediante consignación bancaria o cheque, al momento de validar la calidad del grano.

ARTÍCULO 5: A las Organizaciones Participantes y caficultores se les recomienda entregar el microlotes de café en Saco de fique 80x110, 20/16, x50u, y en saco de 40 kilogramos netos de café pergamino , cada microlote debe estar debidamente identificado con el nombre del Productor, nombre de la Finca y ubicación geográfica, conjuntamente con el Formulario de inscripción debidamente diligenciado y firmado; los microlotes deben venir en café pergamino seco y cumpliendo los requisitos de calidad mínima

ARTÍCULO 6: OPERADOR LOGISTICO Y RECEPCIÓN: El Comité Organizador del evento seleccionó a la **Promotora de café de Altura – PROCAAL –** como operador logístico del concurso de microlotes de café, así como la empresa encargada de realizar la exportación de los micro lotes comprados por los clientes internacionales.





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

6.1. PUNTOS DE RECEPCIÓN DE MICROLOTES:

PUNTOS DE ACOPIO DE PROMOTORA CAFÉ DE ALTURA:

Instalaciones de La Promotora de café de Altura.

1. Carrera 3E No 22 – 80 Interior Barrio La Carolina Pasto Nariño
2. Calle Principal Barrio El Socorro Buesaco Nariño

MUNICIPIO	EMPRESA	DIRECCIÓN	TELEFONO DE CONTACTO
LA UNION	COOPESPECIALES	VEREDA BUENOS AIRES CARLOS ESTRELLA	3118968877
BUESACO	COOPESPECIALES	BODEGA JOSE GOMEZ	3206836134 / 3183471522
EL TABLON DE GOMEZ	COOPESPECIALES	BODEGA LAUREANO GOMEZ BARRIO CORAZON DE JESUS C	3207402859
ALBAN	COOPESPECIALES	BODEGA EFRAIN GOMEZ	
CONSACA	CAFÉ CONSACA SAS	BODEGA ALEXIS JOJOA CALLE 2 # 1-19 BARRIO LIBERTAD	3122896966
EL ROSARIO	NUEVOS HORIZONTES	BODEGA EMERSON NARVAEZ	3142490874
SAN PEDRO DE CARTAGO	COOPESPECIALES	VEREDA BUENOS AIRES CARLOS ESTRELLA	3118968877
LEIVA	NUEVOS HORIZONTES	BODEGA EMERSON NARVAEZ	3142490874
PASTO	PROCAAL	CRA 3 E N 22 - 80 BODEGA 1 LA CAROLINA	3113490283/ 3226574685
POLICARPA	NUEVOS HORIZONTES	BODEGA EMERSON NARVAEZ	3142490874
CUMBITARA	NUEVOS HORIZONTES	BODEGA EMERSON NARVAEZ	3142490874
TANGUA	PROCAAL		
SAN PABLO	ASOCIACIÓN MICROCUENCA DEL	LABORATORIO DE CALIDADES DE CAFÉ CASA AMARILLO AN	3185075432
GENOVA	MARCEL ORDOÑEZ	BARRIO LOS ESTUDIANTES	3122263130

PUNTOS DE ACOPIO EN LAS INSTALACIONES DE CAFE OCCIDENTE LTDA

PUNTOS DE COMPRA	DIRECCIÓN
ANCUYA	Casa del Café, Brr Camilo Torres, Ancuyá, Colombia
CONSACA	Calle 3 Cs 3 # 102, Brr Libertad, Consacá, Colombia
EL TAMBO	Calle 2 Cra 7 Brr El Rosario, El Tambo, Colombia
LA FLORIDA	Casa del Café, Brr Divino Niño, La Florida, Colombia
LINARES	Calle 4 3 27 Linares, Colombia
PASTO SEDE	Cra 32A 18 105 Brr Maridiaz, Pasto, Colombia
TANGUA	Corregimiento Cebadal
SAMANIEGO	Avenida Schumacher
SANDONA	Calle 7 4 45 Brr Obrero, Sandoná, Colombia
LOS ANDES (SOTOMAYOR)	Cra 6A 6 05 Brr San Francisco, Los Andes, Colombia
CHACHAGUI	Calle principal
EL INGENIO (SANDONA)	Plan el Ingenio, Sandoná, Colombia
BUESACO	Cra 3 1 184 Brr San Antonio, Buesaco, Colombia
EL PEÑOL	Mza 10 Cs 21 Brr Nuevo, El Peño, Colombia
MATITUY	Corr Matituy, La Florida, Nariño, Colombia
TUNJA	Corr Tunja Grande, La Florida, Nariño, Colombia
SANTA MARIA (BUESACO)	Corr Santa María, Buesaco, Colombia
YACUANQUER	Calle principal





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

ARTÍCULO 7: El Comité Organizador informará a más tardar el día 2 de agosto de 2023, a todas las organizaciones Participantes acerca de las muestras que clasifican a la Ronda Final.

El comité organizador seleccionará el panel de catadores que participaran en las rondas de eliminación y final del Concurso. El Jurado estará integrado por un máximo de 9 reconocidos catadores de la región, quienes evaluarán las muestras seleccionadas.

ARTÍCULO 8: Rondas de clasificación: Todos los lotes recibidos serán sometidas a una Catación preliminar del 31 de julio al 1 agosto de 2023, por parte de un comité regional de catadores. Este panel decidirá cuantos lotes reúnen los parámetros de calidad para pasar a la Ronda final, escogiendo los mejores cuarenta (40) microlotes de acuerdo con su puntaje de Catación (de mayor a menor) y con calificación mínima de 86-87 puntos de acuerdo a la categoría.

Parágrafo 1: Los microlotes entrarán a competir identificadas por códigos numéricos, de tal manera que los catadores hagan las pruebas “a ciegas”.

Parágrafo 2: La tabulación de los resultados de Catación de los jurados la realizará el delegado del comité general, quien procesará esta información para el análisis de los resultados por parte del comité organizador.

ARTÍCULO 9: La Ronda final.

Los días 03 y 04 de agosto de 2023 los 40 microlotes seleccionados en la ronda de eliminación serán catadas para seleccionar los mejores 10 microlotes que serán subastados el día 12 de agosto en el marco del evento central y serán premiados.

Nota: Los 40 mejores micro lotes puntuados serán los que estarán a disposición de los compradores internacionales para realizar la negociación directa entre productores y compradores.

ARTÍCULO 10: Las puntuaciones de cada muestra solo serán comunicadas por el delegado hasta el final del evento a excepción de los lotes descalificados. Esto debido a que es un requisito primordial para garantizar la transparencia de los resultados en todo momento por parte del Auditor.

ARTÍCULO 11: PREMIACION “La Mejor Taza de Café de mi Nariño 2023”: El mecanismo de premiación será en efectivo otorgado a los 5 mejores microlotes en varietales y 5 variedades tradicionales.





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

Tabla de premiación lotes para variedades exóticas y variedades tradicionales.

Puesto	Categoría Varietales o exóticos	Categoría Variedades Tradicionales
Primer Puesto	\$4.500.000	\$3.500.000
Segundo Puesto	\$2.500.000	\$2.000.000
Tercer Puesto	\$1.800.000	\$1.500.000
Cuarto Puesto	\$1.200.000	\$1.000.000
Quinto Puesto	\$900.000	\$600.000

Notas:

- Los 20 mejores cafés participarán de manera directa en la rueda de negocios internacional y tendrán la oportunidad de participar en la subasta programada para el día 12 de agosto de 2023.
- Cada uno de los ganadores del concurso (Primer al Décimo Puesto) recibirán adicionalmente, un trofeo y diploma, que certifique su participación.
- La asociación de la que formen parte los productores ganadores será reconocida con un diploma de honor.
- Los caficultores finalistas puestos 21 a 40, recibirán un diploma que certifique su participación y un souvenir especial del Evento y podrán participar con sus microlotes en la Rueda de negocios Internacional.

La Premiación se desarrollará en una ceremonia conmemorativa el marco de La Feria La Mejor Taza de mi Nariño 2023, a desarrollarse los días 10, 11 y 12 de agosto de 2023 en las instalaciones del Colegio San Francisco Javier sede la Aurora de La Ciudad de Pasto.

ARTÍCULO 12: El concurso contará con el respaldo de la Gobernación de Nariño, quienes facilitarán y coordinarán las etapas del concurso.

ARTÍCULO 13: Documentos de Inscripción CONCURSO “LA MEJOR TAZA MI NARIÑO 2023”

- Formulario de inscripción debidamente diligenciado con las indicaciones presentadas en el punto anterior. (Anexo a este Documento)
- Copia de la Cédula de Ciudadanía o Cédula de Extranjería en caso de ser persona natural.
- Para la inscripción de las asociaciones cafeteras, se solicita adicionalmente, copia del certificado de existencia y representación legal con una vigencia no superior a 1 mes y copia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal de la asociación participante.





La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

ARTICULO 14: La inscripción para el concurso de calidad de taza “La Mejor Taza de Mi Nariño 2023” Internacional **NO** tendrá ningún costo.

ARTICULO 15: Los costos financieros que se incurran en la comercialización del grano serán asumidos por el ejercicio comercial realizado entre los caficultores vendedores y oferentes y el cliente comprador.

ARTICULO 16: Volúmenes: se espera comprar y acopiar un volumen total de hasta 50.000 kilogramos de café pergamino seco.

Atentamente,

JESUS DAVID VALLEJO BRAVO
Coordinador General Evento
“La Mejor Taza de Mi Nariño 2023” Internacional

PABLO ANDRES GUERRERO
Representante
Promotora de Café de Altura - PROCAAL

