



Bucaramanga, 28 de Noviembre de 2014

Señor:

HERNANDO A. RUEDA HERRERA

GERENTE COOSERVIMOS C.T.A

E. S. D.

Ref: Propuesta Maquila Café Orgánico

Cordial saludo

Es muy grato para nosotros poder ofrecer nuestro portafolio, elaborado con la mayor calidad y poniendo a su disposición toda la infraestructura Locativa, Administrativa, Operativa y Técnica brindando un producto certificado y con los mayores estándares de calidad.

El café orgánico procesado en nuestras instalaciones se rige bajo estrictas normas de calidad, higiene y seguridad. Mediante proceso neumático es transportado el producto en cada una de sus actividades (trillado, monitoreo y selección, tostado, enfriado, molido, desgasificación, empaque); garantizando que el producto no sufrirá alteraciones en sus propiedades organolépticas (sabor, olor, color, textura).

Nuestra planta de producción se encuentra registrada ante la Federación Nacional de Cafeteros, mediante resolución DC-1-266-12 expedida el 8 de febrero de 2012 y con Registro de Exportador código N° 369; adicional contamos con registro sanitario Invima N° RSAJ15I7611 expedido mediante Resolución N°2011046156 del 28 de Noviembre de 2011. También se encuentra certificada por Ecocert con las normas EOS equivalente al Reglamento CE 834/2007, US NOP 7 CFR Part 205 y Reglamento Colombiano Res.0187 de 2006.

Para garantizar que nuestros procesos se realizan bajo estrictas normas de higiene y calidad, contamos con laboratorios externos que realizan exámenes de control microbiológico y físico químico de Producto, agua y proceso; igualmente realizamos control de Ocratoxina A especial para café.



MISIÓN

Transformar y comercializar café Colombiano atendiendo las necesidades del mercado Nacional y Extranjero, proporcionando a sus clientes productos de calidad que adopten principios de Agricultura Sostenible, principios Sociales, económicos y ambientales; garantizando el desarrollo económico de nuestros Proveedores, empleados y socios.

VISIÓN

Para el 2015 consolidarnos como una Empresa de producción y comercialización de Café Colombiano con presencia multinacional, que se distinga por proporcionar productos de calidad a sus Clientes, rentabilidad sostenida a sus accionistas, oportunidad de desarrollo profesional y personal a nuestro equipo de trabajo; mediante el mejoramiento continuo de nuestros procesos.

Me permito cotizarle dos tipos de maquila, valor por proceso o por producto terminado; de la siguiente manera:

1.

COSTOS UNITARIOS MAQUILA POR PROCESO	
TRILLA	\$350/KILO
SELECCIÓN MECÁNICA	\$300/KILO
SELECCIÓN MECÁNICA Y MANUAL	\$400/KILO
TOSTIÓN	\$460/KILO
MOLIDO	\$250/KILO
EMPAQUE	\$350/KILO

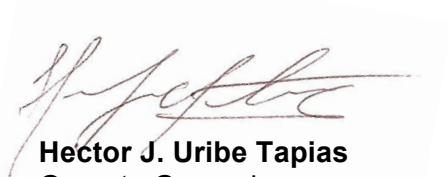
IVA incluido

2. Costo por libra procesada y empacada (no incluye bolsa o envase), \$1.300 incluido IVA

Por políticas de la compañía y sus procesos, es necesario que se presente atestación de la norma orgánica, del producto a maquilar.

Agradecemos la oportunidad y la confianza que ustedes puedan depositar en nosotros, cualquier inquietud, aclaración ó ampliación adicional a esta propuesta comercial, con gusto la atenderemos.

Atentamente,



Hector J. Uribe Tapias

Gerente General

Trilladora y Tostadora Catapuri S.A.

Tel.+57 7 6719438 - +57 316 8291815