A continuación, se presentan los servicios prestados por la Escuela Nacional de la Calidad del Café y su valor correspondiente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ítem | Descripción | Unidad | Valor unidad (COP) |
| 1 | Análisis Físico Sensorial | Calificación por muestra | 60.000 |
| 2 | Trilla | 1 kg | 300 |
| 3 | Tostión | 1 kg | 2.900 |
| 4 | Tostión Bolsa Yamboró | 1 kg | 3.900 |
| 5 | Tostión Bolsa Blanca | 1 kg | 4.900 |
| 6 | Alquiler de Laboratorios SCA | 1 día | 190.000 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ítem | Descripción | Requisitos | Criticidad |
| 1 | Análisis Físico Sensorial | * 500g de café * C.P.S.\* * Entre 10% y 12% Humedad * Empaque bolsa Ziploc * Información del productor * Información del café | Mínimo  Obligatorio  Obligatorio  Deseable  Obligatorio  Deseable |
| 2 | Trilla | * Entre 50 kg y 1000kg * C.P.S.\* * Entre 10% y 13.5% Humedad * Datos del productor * Datos del café | Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Deseable |
| 3 | Tostión | * Entre 4 kg y 375kg * C.P.S.\* * Entre 10% y 13.5% Humedad * Datos del productor * Datos del café | Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Deseable |
| 4 | Alquiler de Laboratorios SCA | * Contar con título profesional SCA | Obligatorio |

Cada uno de ellos tiene especificaciones de entrega de muestra, los cuales son de carácter obligatorio para recibir el café. A continuación, se exponen los requisitos para la recepción.

**CONTROL DE CAMBIOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VERSIÓN No.** | **FECHA** | **CAMBIOS EFECTUADOS** |
| 01 | 2023-06-26 | Emisión inicial del documento |