



ACUERDO COMERCIAL

PARA LA PROVEEDURIA DE CACAO EN GRANO SECO ENTRE PRODUCTORES CACAOTEROS DEL MUNICIPIO DE EL DONCELLO – CAQUETÁ Y LA EMPRESA INNOVACION & PROCESOS S.A.S

Los abajo firmantes reunidos en el municipio de El Doncello - Caquetá hemos acordado celebrar el presente acuerdo comercial con base en las siguientes consideraciones:

1. Asumimos el compromiso de unir esfuerzos y capacidades para participar en la creación y operación de una Alianza Empresarial de **comercialización** de cacao entre la empresa Innovación & Procesos S.A.S, y Productores de Cacao del municipio de El Doncello para lograr los siguientes objetivos:
 - Ampliar la participación de productores de cacao y asociaciones en procesos empresariales que permitan la prestación de servicios de proveeduría de cacao para lograr mejores opciones y condiciones de precios y calidad.
 - Posicionar a los productores en mercados especializados mediante la gestión comercial de productos de alta calidad y valor agregado, bajo el concepto o intención **de cero cultura ilícita y cero deforestación**.
 - Fortalecer la capacidad comercial y administrativa de la gestión comercial y procesamiento de cacao de Innovación & Procesos S.A.S en el departamento del Caquetá

Para lograr estos objetivos se requiere:

Responsabilidad de la empresa Innovación & Procesos S.A.S:

- El aliado empresarial se compromete, en el primer momento de generar la estrategia comercial, a capacitar y entrenar a los productores participes en el concepto de cacao de alta calidad – funcional, es decir, cacao utilizado con beneficios en la salud. Para ello, se iniciarán procesos de capacitación en la poscosecha y buenas prácticas que permitan obtener un grano de cacao con altos beneficios en la salud humana.
- Orientar al productor o a las asociaciones de productores que se vinculen al proceso comercial a proveer de manera coordinada y formal el volumen acordado entre las partes para el envío a la Ciudad de Medellín.
- **El pago:** se acordó en reunión pasada donde participaron los productores cacaoteros que el pago estaría basado en precios actuales de mercado, que para el momento de la negociación

se pactó a \$ 7.800 / Kg + \$ 1.000 adicionales para un total a pagar por precio Kg de cacao seco en \$ 8.800. El precio se mantendrá de esta manera con la posibilidad hacia el futuro próximo de aumentar precio (se acordará en su momento) siempre y cuando existan factores de alta calidad en el grano, comprobación y retribución del productor en los temas de reforestación con el fin de mitigar el corte indiscriminado de árboles por la ganadería y siembra de coca y demostrar que no hay participación en la siembra de estos ilícitos.

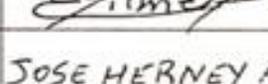
- De igual forma, se ha acordado que el costo de transporte lo asume el aliado empresarial.
- **Criterios de calidad del producto:** se acordó con los productores comprometidos en esta alianza que la calidad del grano a enviar está definida en: mazorcas maduras y sin problemas de infección o pudrición, higiene total de los utensilios a disponer para la fermentación y secado (baldes recolectores de la baba, cajones fermentadores y marquesinas de secado, fermentación del grano de 7 a 8 días (80% de fermentación), secado en marquesinas con condiciones optimas de higiene que dañen el grano por mohos o excesiva humedad. Para el grano a enviar debe estar con una humedad del 6%, es decir un grano que se siente seco en su 94% de humedad.
- **Selección del grano a enviar:** Una vez recolectado el grano ya seco a la humedad del 6%, se pasará por la zaranda con el fin de empacar solo el grano seleccionado, sin basuras o granos defectuosos y muy pequeños. El tamaño de la zaranda debe tener orificios para selección de granos tipo premium.
El empaque: debe ser en costales de fique nuevos sin rotos o pudriciones. Bultos de 50Kg máximo, bien cerrados sin fuga de producto y marcados.
- **Forma de pago:** El pago total es de contado, siempre y cuando se verifique una vez enviado la calidad pactada del producto. Se acordó con los productores que una vez revisado la calidad del grano se hace la transferencia del pago a una cuenta bancaria que los productores relacionen. Si la calidad del grano no corresponde a lo acordado en las capacitaciones se envía nuevamente el producto o se acuerda un valor diferente al inicialmente pactado.

Las Asociaciones de Productores aportan y se responsabilizan de:

- La coordinación de la proveeduría de cacao a la empresa Innovación & Procesos S.A.S: Los productores se comprometen con la recolección, selección y el envío del producto dejando claro con la empresa transportadora entregar en la ciudad de Medellín.
- Los productores se comprometen a enviar el grano en óptimas condiciones con los empaques antes mencionados, el cierre total de cada bulto, verificando que no existan fugas o derrames de grano y en el peso de 50Kg X bulto,
- Los productores definen un líder que envíe el producto y una cuenta bancaria para realizar el pago, la persona encargada de la cuenta bancaria es elegida por todos los productores y es la encargada de repartir o entregar el dinero respectivo a los demás productores de cacao.
- Los productores se comprometen a mantener el propósito y acción de la reforestación de las zonas ganaderas y a la conservación de los bosques en el territorio. Todo esto se verificará mediante la evaluación que realice la institución Corporación Biocomercio Sostenible y entidades del orden territorial y municipal.

Para constancia se firma en El Doncello - Caquetá a los diez y seis (16) días del mes de diciembre del año 2019:

JUAN ANTONIO ESPINOSA A.
Representante Legal Innovación & Procesos SAS

Nombres y Apellidos del Productor	Numero de Cedula	Firma del Productor
Jaime Guevara Calocroán	80433285	
Alvaro Tre Pizo	96350971	
Wilmer Moreno Escobar	96350400	
JOSE HERNEY AGUDELO	96353989	JOSE HERNEY A
wilson Bedoya M	17783887	Ceilson B.
Brayan Castaño	111754586	Brayan Castaño.