

Argelia, Cauca, 27 de junio de 2026

ADENDA No. 01

Referencia: SDC No. 01 MA 524 – Objeto: *“Suministrar equipos para el acopio y transformación de café para el proceso de acopio y transformación de café, de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas de la presente invitación a cotizar.”*

La **Cooperativa de Beneficiarios de la Reforma Agraria Del Cauca – COOBRA**, en el marco del proceso **Solicitud de Cotización SDC No. 01 MA 524 – COOBRA**, se permite emitir la presente Adenda No.1 con el fin de realizar las siguientes MODIFICACIONES:

- **Modificación del Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas**

Se elimina del **Bloque 2 – Equipos de Laboratorio**, numeral **2.1. Análisis Físico**, el siguiente elemento:

Ítem	Elemento	Cantidad
8	Calibrador de tamaño de grano	1

En consecuencia, dicho equipo deja de hacer parte de los bienes objeto de la presente Solicitud de Cotización y no deberá ser incluido dentro de las propuestas económicas presentadas por los oferentes.

- **Modificación del cronograma**

Se modifica la fecha establecida para la recepción de las propuestas, quedando así:

Actividad	Fecha
Recepción de propuestas	Hasta las 10:00 a.m. del 2 de julio de 2026

En consecuencia, todas las propuestas deberán remitirse al correo electrónico indicado en los Términos de Referencia, dentro del plazo anteriormente señalado.

- **Vigencia de las demás condiciones**

Las demás condiciones jurídicas, técnicas, financieras, económicas y administrativas establecidas en la **Solicitud de Cotización SDC No. 01 MA 524 – COOBRA**, que no hayan sido modificadas mediante la presente Adenda, **continúan vigentes y conservan plena validez.**



**COOPERATIVA DE BENEFICIARIOS DE LA REFORMA AGRARIA DEL CAUCA –
COOBRA
NIT. 817.001.588-7**

La presente Adenda hace parte integral de los Términos de Referencia y deberá ser
tenida en cuenta por todos los interesados al momento de preparar y presentar sus
propuestas.

Cordialmente,


ZORAIDA CUÉLLAR VELASCO
Representante Legal

BLOQUE 2: EQUIPOS DE LABORATORIO

2.1. ANÁLISIS FÍSICO

Ítem	Elemento	Cantidad	Descripción técnica mínima requerida
1	Trilladora de muestras	1	Trilladora de laboratorio para café pergamino seco, diseñada para trilla de muestras entre 100 g y 250 g. Fabricada en acero inoxidable o acero con pintura electrostática. Sistema de trilla que minimice daño físico al grano. Alimentación eléctrica 110 o 220 V. Incluye bandeja recolectora y manual de operación.
2	Zarandas para laboratorio	1 kit	Kit completo de zarandas para clasificación granulométrica de café verde, compatibles con estándares SCA. Fabricadas en acero inoxidable o aluminio. Deben incluir numeraciones estándar (mallas 12 a 20 o equivalentes), tapa y fondo recolector.
3	Bacula digital de mesa, peso máximo de 3000 Kg, precisión 1 g.	1	Báscula electrónica de uso comercial con capacidad máxima de pesaje de hasta 3 Kg. Con pantalla LCD de fácil visualización, función tara para descontar el peso de recipientes y función cero para reinicio rápido de medición. Funcionamiento a 110V, adecuada para procesos comerciales y de control de peso en productos alimenticios.
4	Determinador de humedad y densidad	1	Equipo digital para medición de humedad y/o densidad aparente en café pergamino, café verde/excelso/café natural y café honey Lectura rápida y calibración automática o manual. Rango de humedad compatible con café.
5	Sonda en acero inoxidable	1	Sonda para toma de muestras para café fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, resistente a corrosión. Longitud mínima de 1 m. Punta y apertura diseñadas para muestreo de sacos o almacenamiento de café.
6	Bandejas de análisis físico/de muestreo	50	Bandejas de muestreo de café, de color azul oscuro o verde mate para facilitar identificación de defectos. Resistentes, fáciles de limpiar y apilables.
7	Lámpara de inspección (luz blanca).	1	Lámpara LED de inspección con luz blanca uniforme, temperatura de color aproximada entre 5000 K y 6500 K. Base estable y brazo ajustable. Adecuada para análisis físico de café.
8	Regla/plantilla defectos SCA	1	Plantilla o regla para clasificación de defectos físicos de café según metodología SCA. Material resistente y de fácil limpieza.
9	Termohigrómetro ambiental	1	Equipo digital para medición de temperatura y humedad relativa ambiental. Pantalla digital visible. Rango adecuado para almacenamiento y laboratorio.