

SERVICIOS

Venta de material vegetal

En nuestro portafolio ofrecemos semillas, plántulas injertas, plántulas en patrón y varetas porta-yemas de cacao (de acuerdo a disponibilidad) de los clones: IMC67, ICS1, ICS39, ICS40, ICS60, ICS95, TSH565, TSH812, CCN51, MON1, EET8, UF613, SCC61. Este portafolio está disponible en nuestras granjas La Nacional ubicada en Tamesis, Antioquia y la Granja Yariguíes en Barrancabermeja, Santander.

Recomendaciones

- Las semillas y las varetas no se deben exponer a cambios extremos de temperatura (no deben ser refrigeradas y ni sometidas a altas temperaturas).
- Para el transporte adecuado de material vegetal, se deben seguir las siguientes recomendaciones:
 - El tiempo que debe transcurrir desde la recolección de semilla, su envío, hasta su siembra en la bolsa es de máximo 3 días.
 - Las varetas porta-yemas se envían parafinadas en su punto de corte basal y se envuelven en papel periódico humedecido para evitar la deshidratación, su duración máxima después de ser cortadas es de 2 días.



Proceso de compra de cacao

A. Proceso de Inscripción

El proceso de inscripción tarda aproximadamente 8 días hábiles, para lo cual se requiere entregar los siguientes documentos físicos:

Personas jurídicas

- Certificado de Existencia y Representación Legal (Cámara de Comercio-No mayor a 90 días)
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal (Ampliada al 150%)
RUT actualizado
- Certificación bancaria: carta del banco que certifique que la cuenta está activa.
- Carta de instrucciones bancarias firmada por el representante legal, dirigida a la Compañía, en la que se autorice realizar los pagos a la cuenta certificada.
- Autorización Habeas Data

Personas naturales

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía (Ampliada al 150%)
RUT actualizado
- Certificación bancaria: Carta del banco que certifique que la cuenta está activa.
- Carta de instrucciones bancarias dirigida a la Compañía en la que autorice realizar los pagos a la cuenta de la certificación.
- Autorización Habeas Data



B. Calidad

La calidad exigida para la compra de cacao se rige por la Norma Técnica Colombiana 1252, que se resume en el siguiente cuadro:

Requisito	Premio	Primera	Pasilla
Contenido de humedad en %(m/m), máximo	7	7,5	7
Contenido de impurezas en %(m/m), máximo	0	0.3	0,5
Grano con moho interno en % máximo	2	2	3
Grano dañado por insectos y/o germinado %máximo	1	1	2
Contenido de pasilla en %, máximo	1	2	N/A
Contenido de almendra en% (m/m), mínimo	N/A	N/A	40/60
Masa(peso) de gramos de 100 granos	>120	105-119	40
Granos bien fermentados en %	>75	>65	>60
Granos insuficientemente fermentados en %	<25	<35	<40
Granos pizarrosos en %	<1	<3	<3

C. Pago

Todos los pagos se realizan de contado.

D.Retención por cuota de fomento cacaotero

La Compañía Nacional de Chocolates está obligada a recaudar la Cuota de Fomento Cacaotero, que actualmente equivale al 3% del valor.

E.Retención en la fuente

Compañía Nacional de Chocolates está obligada a recaudar el 1.5% por compras superiores a \$2.931.000 por concepto de Retención en la Fuente.

Proceso de compra de cacao

F. Bodegas de compra de cacao

Fábrica Rionegro

Teléfono:(4) 565 5200

Km 2 vía Belén-Rionegro,
Rionegro, Antioquia.

Regional Barranquilla

Teléfono: (5) 364 6900

Calle 31 No. 6 B - 30, Barrio
Limón, Barranquilla, Atlántico

Regional Ibagué

Teléfono: (8) 267 6999

Km 2 vía Aeropuerto Perales,
Ibagué, Tolima

Regional Cali

(2) 397 3040

Cra. 32 No 13 - 101 Arroyo
Hondo, Cali, Valle del Cauca

Regional Neiva

(8) 872 0808

Km 2 Vía a Palermo, Parque
Industrial Bodega E-10 ,
Neiva, Huila

Fábrica Bogotá

Teléfono: (1) 417 3200

Cra. 65 No. 12 - 60, Bogotá D.C.

Regional Barranquilla

Teléfono:(5) 364 6900

Calle 31 No. 6 B - 30, Barrio
Limón, Barranquilla, Atlántico

Regional Bucaramanga

Teléfono:(7) 6374006

Calle 73 No. 40W-75 Provincia
de Soto, Etapa 2, Bodega 19

Regional Medellín

(4) 265 7213

Cra. 52 No. 20 - 124, Medellín,
Antioquia

Regional Valledupar

(5) 571 7028

Cra. 7a No. 59 Esq Via La Paz,
Valledupar, Cesar

F. Horario de atención de cacao

Lunes a viernes de 7:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 1:00 a 4:00 p.m.