



Catálogo de pequeños
PRODUCTORES
DE CAFÉ DOMINICANO





Café

“Na’ como un cafécito recién colao’...
y ese aroma que despierta a toa’ las
casas del barrio...”



Introducción

El café es la bebida por excelencia consumida por los dominicanos al iniciar las mañanas. En República Dominicana es de costumbre tomarlo prácticamente el día completo por su exquisito aroma, sabor y por los diversos beneficios que ofrece a la salud. El disfrutar de una rica taza de café de origen dominicano nos mantiene en alerta ofreciendo energía tanto al cuerpo como a la mente, ayudando a mantener y mejorar el rendimiento físico durante la jornada laboral.

La Dirección General de Contrataciones Públicas, en sus continuas acciones de promover el cumplimiento de la Ley No. 340-06 la participación de MIPYME, mujeres y sectores productivos nacionales en los procesos de compras públicas, elabora este catálogo para apoyar a las pequeñas MIPYME a nivel nacional productoras de café, fomentando a las instituciones públicas a conocer las diversas marcas que nos brindan el mercado nacional e incentivar a adquirir los mismos para el consumo institucional.

Para República Dominicana el café, no solo es nuestro “despertador” matutino, sino también, la bebida por excelencia de todos los dominicanos. Desde el inicio del día, durante la tarde y también en la noche, nuestro café dominicano siempre es una exquisita oportunidad de sabor, para disfrutar y compartir en cualquiera de sus formas.

Como toda gran tradición, el consumo diario del café es un legado que va pasando de generación en generación, permitiendo así, la evolución y diversificación del café, para satisfacer los paladares más exigentes e incluso, a nuevos consumidores nacionales e internacionales.

La Dirección General de Contrataciones Públicas, en su continuo interés de fomentar la participación de las MIPYME, mujeres y sectores productivos nacionales en los procesos de compras, ponemos a disposición el Catálogo de Pequeños Productores de Café Dominicano, para dar a conocer las diversas marcas que el sector cafetalero ofrece al mercado de nuestro país.

Este esfuerzo busca dar apoyo a los pequeños productores de café, y al mismo tiempo, incentivar a las instituciones públicas a adquirir de manera preferencial estos productos, para su consumo cotidiano.



Café

El café es una de las bebidas sin alcohol más utilizada a nivel mundial, para compartir y dialogar entre amigos.

Se obtiene a partir de tostar y moler los granos de los frutos de la planta del cafeto. Por su alto contenido de cafeína es una bebida energética y estimulante que suele consumirse a cualquier hora del día.

Las formas más populares de consumo son, negro y con leche (con o sin azúcar), con crema, leche condensada, chocolate o algún licor y, hasta con especias como la canela, clavo dulce y nuez moscada, según el gusto personal.

Historia del café

El árbol de café es originario de Abisinia (en la actual Etiopía), en el oriente de África. En el siglo XIII, los árabes fueron los primeros en extraer los granos del café para tostarlos, molerlos y mezclarlos con agua caliente.

Para el siglo XVI, se había expandido por el resto del Medio Oriente, Persia, Turquía y África del Norte. Se introdujo en Europa alrededor del año 1,600 y llega a América en 1689, con la apertura del primer establecimiento en Boston, donde se convirtió en bebida nacional.

Durante el siglo XIX se descubren en África dos nuevas variedades del arbusto del cafeto: el café robusto y el café libérica, éste último de inferior calidad que el arábica.

Existen cuatro variedades oriundas de África que se cultivan a nivel mundial: el café arábica (*Coffea arabica*), el café robusta (*coffea canephora*), el café liberiano y el excelso. La de mayor importancia y comercialización a nivel mundial, es la arábica.

Llegada del café a República Dominicana...

Los españoles introdujeron el cultivo del café en nuestro país en el año 1735; específicamente en Barahona y en otras provincias aledañas, extendiéndose rápidamente a otras regiones del territorio nacional, constituyéndose luego, en uno de los principales cultivos agrícolas del país.

La producción de café a escala comercial tuvo sus inicios hacia el año 1860, ya que anteriormente, solo se destinaba al consumo interno.

En los próximos cuarenta años, se establecieron plantaciones de café en las provincias de Puerto Plata, Enriquillo, Espaillat, Constanza, Jarabacoa, San José de Ocoa, San Juan y Azua, entre otras.

El 76% del café producido en el país es utilizado en el mercado local.

Por la favorable ubicación geográfica, la República Dominicana se ha convertido en proveedor de café de grano tostado, semi tostado y molido, para países en los que no se cultiva este exquisito producto de consumo masivo.

En mercados como Estados Unidos, Francia, Italia, Japón, Alemania, Bélgica, Bruselas, entre otros países, es valorado, como uno de los mejores cafés del mundo.





Proceso de producción...

Consta de ocho etapas: plantación, cosecha, procesamiento, curado o trillado, tostado, molido, cata y almacenamiento.

1. Plantación:

Se siembran las semillas de café, hasta que el cafeto alcanza la madurez adecuada para que, en un período de tres a cuatro años, comience a florecer y a dar sus primeros frutos. La próxima reproducción y florecimiento de la planta, suele tardar de cuatro a cinco meses; y la maduración del grano, para su posterior recolección, tomará de seis a ocho meses más.

2. Cosecha:

Al fruto maduro del cafeto, se le llama cereza.

Su recolección se realiza mayormente, de manera manual, seleccionando exclusivamente los granos que hayan alcanzado su madurez.

Las cerezas maduras se reconocen por su piel gruesa y un brillante color rojo o amarillo.

3. Procesamiento:

Existen tres métodos de procesamiento del café:

3.1 Método seco:

Forma tradicional de procesamiento del café, donde los granos son extendidos en grandes superficies de terrenos para que la cereza se deshidrate y seque por la exposición al sol, durante tres o cuatro días. Luego de esta etapa, los granos están listos para el trillado.

3.2 Método húmedo:

Luego de la recolección de la cereza del café, se sumerge en grandes cantidades de agua y es procesado por las máquinas despulpadoras. Luego, los granos son secados vía maquinarias, trillados y empacados.

3.3 Método semi-húmedo:

Este método utiliza menos agua que el método húmedo. Con la ayuda de un rastrillo, se quita la piel y la pulpa de la semilla, para finalmente, dejarla secar al sol.

4. Curado o trillado:

Consiste en el descascarado o pelado del grano, para eliminar los residuos del pergamino o cáscara que los recubre.

5. Tostado:

Los granos entran a un tostador donde adquieren su característico color marrón y desarrollan el aroma tradicional del café. El tostado puede ser: sabor ligero a 193°C / sabor medio a 205°C / sabor intenso a 218°C.

6. Molido:

Es la parte final del proceso de producción del café, mediante el cual se muele el grano de café tostado para luego, proceder a su comercialización.



7. Cata de café:

Es el análisis sensorial del café mediante la aplicación de un conjunto de técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar las características del mismo: su color, aroma, sabor, acidez, gusto y cuerpo.

8. Almacenamiento:

El café, luego de empacado y sellado herméticamente, se almacena en un ambiente seco y fresco, para que conserve la calidad de sabor y aroma.



DIRECTORIO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ DOMINICANO



Café La Tambora

Producido por:

Movimiento Cafetalero de Acción
Comunitaria (MOVICAC)

Lugar producción:

Baní, provincia Peravia

RNC:

415001082

RPE:

35318

Contacto:

Jorge Guerrero

Tels.:

829.962.9349 • 829.343.9592

Correo:

cafelatambora@hotmail.com

movicac.exp.logistica@gmail.com

Web Site:

www.cafelatambora.com

info@cafelatambora.com



Café La Esperanza

Producido por:

Asociación de Caficultores
La Esperanza (ASOCAES)

Lugar producción:

Los Cacaos, San Cristóbal

RNC:

414012081

RPE:

83504

Contacto:

Eulogio de la Cruz

Tel.:

829.719.0072

Correo:

Web Site:





**Café
Villa Trina**

Producido por:
Asociación de Caficultores Villa Trina,
INC. (ASCAVITRI)
Lugar producción:
Moca, provincia Espaillat
RNC:
415001082
RPE:
39706
Contacto:
Jorge Guerrero
Tel.:
809.697.8825
Correo:

Web Site:



**Café de la
Sierra**

Producido por:
Cooperativa de Productores y Productoras
de Café de Calidad de la Sierra de Neyba
(COOPROCASINE)
Lugar producción:
Neyba, provincia Bahoruco
RNC:

RPE:

Contacto:
Eulogio de la Cruz
Tel.:
829.962.9349
Correo:
cooprocasine@gmail.com
Web Site:





Café Don Miolán

Producido por:

Miolán Trading, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

130365873

RPE:

No tiene

Contacto:

Rafael Miolán

Tels.:

849.296.2828 • 829.830.0821

Correo:

rmiolanguzman@gmail.com

Web Site:



Café Orgánico Rio Limpio

Producido por:

Cooperativa de Productores Orgánicos (COOPRAVALLE)

Lugar producción:

Rio Limpio, Elías Piña

RNC:

4-3009986-4

RPE:

No tiene

Contacto:

José Aníbal de la Rosa

Tels.:

829.933.2993 • 809.453.0636

Correo:

coopvalle@gmail.com

Web Site:



Café Don Rogelio Blend

Producido por:

Dominican Coffe Company S.R.L

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Polo Gourmet

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café French Vanilla

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Saborizado Macadamia

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L. **Lugar**

producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Saborizado Chocolate

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Espresso

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Ron Premium

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



Café Barahona HH

Producido por:

Dominican Coffee Company, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo, D. N.

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.623.0056

Correo:

Web Site:



**Café
Sorpresa**

Producido por:

Juanlu Vintage Café & Más, S. R. L.

Lugar producción:

Jarabacoa

RNC:

74590

RPE:

Contacto:

Luis D. Núñez

Tel.:

809.574.4891

Correo:

juanluvintage@gmail.com

Web Site:



**Café
El Cibao**

Producido por:

Natura Bella, S. R. L.

Lugar producción:

Las Lavas, Villa González, provincia Santiago

RNC:

102624666

RPE:

No tiene

Contacto:

Sergio Amauri

Tel:

809.571.5833

Correo:

info@naturabellasrl.com

Web Site:



Café Las 3 Hermanas

Producido por:

Cooperativa Caficultores
Las Tres Hermanas (COOPHERMANAS)

Lugar producción:

Pedernales

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.843.5915

Correo:

Web Site:



Café Finca Dulcikafé

Producido por:

Inversiones Catalanes del Caribe, S.

Lugar producción:

Polo, provincia Barahona

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

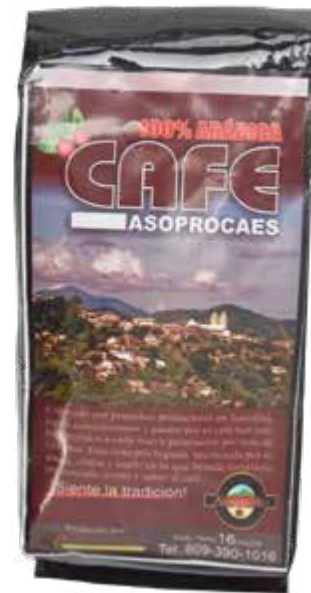
809.367.0537

Correo:

info@maxistars.es

Web Site:





Café Asoprocaes

Producido por:

Asociación de Productores de Café Especial

Lugar producción:

Santiago

RNC:

430146382

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.390.1016

Correo:

Web Site:



Café Monte Alto

Producido por:

Belarmino Ramírez & Hijos

Lugar producción:

Jarabacoa

RNC:

RPE:

Contacto:

Eddy Ramírez

Tel.:

809.574.2618

Correo:

Web Site:





Café Jarabacoa

Producido por:

Belarmino Ramírez & Hijos

Lugar producción:

Jarabacoa

RNC:

430146382

RPE:

Contacto:

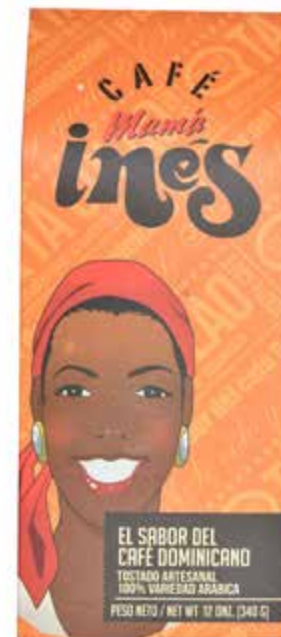
Eddy Ramírez

Tel.:

809.574.2618

Correo:

Web Site:



Café Mamá Inés

Producido por:

Región Montano, S. A.

Lugar producción:

Los Alcarrizos, S. D. Oeste

RNC:

RPE:

Contacto:

José Antonio Ureña

Tel.:

809.259.4939

Correo:

Web Site:





Café Sabaneta

Producido por:
Región Montano, S. A
Lugar producción:
Sajoma
RNC:

RPE:

Contacto:
José Antonio Ureña
Osmar García
Tel.:
809.921.6000
Correo:

Web Site:



Café Nacas

Producido por:
Núcleo de Agricultores
y Caficultores de San Cristóbal
Lugar producción:
San Cristóbal
RNC:

RPE:

Contacto:
Cristino Lorenzo
Tels.:
809.330.1592 • 809.799.2876
Correo:
nucleonacas@yahoo.es
Web Site:





**Café
Placeta**

Producido por:
Distribuidora Placeta
Lugar producción:
Santiago
RNC:

RPE:

Contacto:
José Antonio Ureña
Tel.:
829.341.9291
Correo:

Web Site:



**Café Orgánico
Dainer**

Producido por:
Núcleo de Agricultores
y Caficultores de San Cristóbal
Lugar producción:
Barahona
RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:
849.254.2177
Correo:
elrrainer01@gmail.com
Web Site:





**Café
Monte Bonito**

Producido por:
Monte Alegre Holding
Lugar producción:
Santiago
RNC:

RPE:

Contacto:
Melissa Núñez
Tel.:
809.984.2328
Correo:

Web Site:



**Café
Sucafé**

Producido por:
Sucafe
Lugar producción:
Polo, provincia Barahona
RNC:
019-0013178-8
RPE:

Contacto:
Sucre Feliz
Tel.:
809.993.2811
Correo:
elrainer01@gmail.com
Web Site:





Café El Polerito

Producido por:

El Polerito

Lugar producción:

Polo, provincia Barahona

RNC:

No tiene

RPE:

Contacto:

Alan Feliz

Tel.:

829.592.9952

Correo:

Web Site:



Café Caribbean Blue

Producido por:

Dominican Coffee Company

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

019-0013178-8

RPE:

Contacto:

Sucre Feliz

Tel.:

809.566.8931

Correo:

Web Site:





Gran Café Orgánico

Producido por:

Grupo de Desarrollo Rural

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

No tiene

RPE:

Contacto:

Yanet Pérez

Tels.:

809.685-5211 • 849.826.8440

mail:

grancafeorganico@gmail.com

Web Site:



Café Orgánico Montecina

Producido por:

Procesadora de Casabe Montecina

Lugar producción:

Bayaguana, Monte Plata

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.367.7966

mail:

Web Site:





**Café
Frescafé**

Producido por:

Q. Coffee Industry, S. R. L.

Lugar producción:

Bonao, provincia Monseñor Nouel

RNC:

No tiene

RPE:

Contacto:

Yanet Pérez

Tel.:

809.565.1607

Correo:

info@qcoffe.com.do

Web Site:



**Café
Serrano**

Producido por:

Liniera Agroindustrial

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

RPE:

Contacto:

Christian Mena

Tel.:

809.580.1789

Correo:

Web Site:





Café Monte Frio

Producido por:

Federación de Caficultores y Agricultores
para el Desarrollo de San Juan, Inc.

Lugar producción:

San Juan de la Maguana

RNC:

No tiene

RPE:

Contacto:

Antonio Luciano

Tels.:

809.557.4536 • 809.968.4786

Correo:

Web Site:



Café Puro

Producido por:

José Paiewonsky e Hijos, S. R. L.

Lugar producción:

Santiago

RNC:

RPE:

Contacto:

Paúl Paiewonsky

Tel.:

809.575.1512

Correo:

Web Site:



Café Atabey

Producido por:

Asociación de Caficultores de la Independencia (ASOCAIN)

Lugar producción:

Bonao, provincia Monseñor Nouel

RNC:

430047651

RPE:

43822

Contacto:

Luis Henríquez

Tel.:

829.926.6063

Correo:

asocain@hotmail.com

Web Site:



Café La Gente de la Isla

Producido por:

Gente de La Isla, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

131258549

RPE:

Contacto:

Coral Decamps

Tels.:

809.685.1193 • 809.885.0292

Correo:

hola@lagentedelaisla.com

Web Site:



Café Maguana

Producido por:

Agartha, S. R. L.

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

RPE:

Contacto:

Jairon Francisco

Tels.:

809.826.8440 • 829.979.8140

Correo:

info@agarcafe.com

Web Site:



Café Orgánico Don Ricky

Producido por:

Asociación de Caficultores de Jarabacoa

Lugar producción:

Jarabacoa

RNC:

131258549

RPE:

Contacto:

Reyes de Jesús

Tels.:

829.352.4601 • 809.574.4514

Correo:

Web Site:



Café Samir

Producido por:

Samir, S. A.

Lugar producción:

Rancho Arriba, San José de Ocoa

RNC:

RPE:

Contacto:

Samuel Baltensperger

Tels.:

809.470.0755 • 809.299.0366

Correo:

cafesamir@yahoo.es

Web Site:



Café El Puentequito

Producido por:

Asociación de Caficultores y Productores
Agropecuarios de El Puentequito

Lugar producción:

Polo, provincia Barahona

RNC:

RPE:

Contacto:

William José Cury

Tels.:

829.806.6103 • 809.974.8644

809.530.9393 • 809 922.8814

Correo:

info@cafeelpuentecito.com

Web Site:



Café del Sur

Producido por:

COOPROCASINE

Lugar producción:

Neyba

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

829.962.9349

Correo:

Web Site:



Café La Mami

Producido por:

Finca La Mami

Lugar producción:

Barahona

RNC:

RPE:

Contacto:

Joel Aguarales

Tel.:

829.815.5940

Correo:

joelaguareles@gmail.com

Web Site:



Café Jaragua

Producido por:

Cafeteros Unidos, S. A.

Lugar producción:

Azua - San Juan

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.521.2101

Correo:

jcafeterosunidos@hotmail.com

Web Site:



Café Cofradía

Producido por:

Fundación Cultural Cofradía

Lugar producción:

Santo Domingo

RNC:

RPE:

Contacto:

Joel Aguares

Tel.:

829.815.5940

Correo:

fundacioncofradia.com

Web Site:



Café Poesía Colada

Producido por:

Cafeteros Unidos, S. A.

Lugar producción:

Azua - San Juan

RNC:

RPE:

Contacto:

Tel.:

809.521.2101

Correo:

jcafeterosunidos@hotmail.com

Web Site:



@ComprasRD      | www.dgcp.gob.do

Calle Pedro A. Lluberes, esq. Rodríguez Objío, Gascue
Santo Domingo, República Dominicana
809.682.7407 • 829.681.7407