



Dirección General
Contrataciones Públicas

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 de los dominicanos. Suele consumirse desde el inicio del día, a media mañana, durante la tarde y hasta en horas de la noche; nuestro café es siempre, una exquisita oportunidad para saborear y compartir en cualquiera de sus formas de prepararlo.

Disfrutar de una rica taza de café de origen dominicano nos llena de energía, tanto al cuerpo como a la mente, ayudando a mantener y mejorar el rendimiento físico e intelectual durante la jornada laboral.

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 e incentivar la participación de los pequeños productos agropecuarios en los procesos de compras y contrataciones públicas, ha desarrollado un riguroso levantamiento e investigación de mercado en el sector de pequeños productores de café a todo lo largo del territorio nacional.

En tal virtud, ponemos el resultado de este esfuerzo a disposición de las instituciones públicas y de toda la ciudadanía, a través del presente Catálogo de Pequeños Productores de Café Dominicano, para dar a conocer las diversas marcas que el sector cafetalero ofrece al mercado, y hacer un exquisito recorrido de sabor por todo nuestro territorio nacional.

Con ello, damos apoyo a los pequeños productores de café, y al mismo tiempo, invitamos a las instituciones del Estado y al público en general, a respaldar ampliamente al sector, adquiriendo de manera preferencial estos productos que nos enorgullecen como país.



Café

El café es una de las bebidas sin alcohol más utilizada a nivel mundial, tanto para saborear al iniciar las mañanas cargado de energía, como para compartir y dialogar entre amigos en el transcurso del día.

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, con leche (con o sin azúcar), con crema, leche condensada, chocolate, licores y, hasta con especias como la canela, clavo dulce y nuez moscada, según el gusto personal. También ha sido ampliamente incorporado a la pastelería y la gastronomía nacional e internacional.

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 Africa 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...

El café se comenzó a cultivar en República Dominicana en 1735, por parte de los españoles; 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 verde u oro (a tostadores y comercializadores de Norteamérica y Europa), 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, el café de producción nacional es valorado como uno de los más exquisitos 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. Este método es muy utilizado en los campos, en los que productores de café, muelen los granos en un pilón de madera para el consumo familiar. El café que es procesado en el método seco suele tener un fuerte sabor, color y aroma.

3.2 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.

3.2 Método húmedo:

Luego de la recolección de la cereza del café, se sumerge en grandes cantidades de agua, las que se usan para transportarlo y limpiarlo y, luego es procesado por las máquinas consiste en el descascarado o pelado del grano, para eliminar los residuos del pergamino o cáscara que los recubre.

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 última fase del proceso de producción del café mediante la cual, se muele el grano de café tostado para luego, finalmente 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 toda su calidad de sabor y aroma.



DIRECTORIO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ DOMINICANO



Café La Tambora

Productor:

Jorge Guerrero

Ubicación:

Baní, provincia Peravia

Contacto:

Jorge Guerrero

Tel.:

829.343.9592

Correo:

cafelatambora@hotmail.com

movicac.exp.logística@gmail.com

info@cafelatambora.com



Café La Esperanza

Productor:

Agroindustrial La Esperanza S,A (Agrpessa)

Lugar producción:

Los Cacaos, San Cristóbal, Rep. Dom.

Contacto:

Rufino Herrera • Maria Soto

Tels.:

829.719.0074 • 829.719.0072

829.904.8665 • 809.481.7117

Correo:

agroessa03@gmail.com





**Café
Villa Trina**

Productor:

Asociación de Caficultores Villa Trina,

Ubicación:

Moca, provincia Espaillat

Tel.:

809.697.8825



**Café de la
Sierra**

Productor:

Cooperativa de Productores y Productoras
de Café de Calidad de la Sierra de Neyba
(COOPROCASINE)

Ubicación:

Neyba, provincia Bahoruco

Contacto:

Ambrosia Morillo
(presidenta de la cooperativa)

Tel.:

829.962.9349

Correo:

cooprocasine@gmail.com
ambrosiamorillo@hotmail.com



Café Criollo Don Miolán

Productor:

Miolan Trading SRL
Miolán Guzmán (Marileidy)

Ubicación:

Santo Domingo, D. N.

Tels.:

849.296.2828 • 829.830.0821

Correo:

rmiolanguzman@gmail.com



Café Orgánico Rio Limpio

Producido por:

Cooperativa de Productores
de Orgánicos (COOPRAVALLE)

Ubicación:

Rio Limpio, Elías Piña

Contacto:

José Aníbal de la Rosa

Tels.:

829.933.2993 • 809.453.0636

Correo:

agrobal09@hotmail.com



Café Ron Premium

Productor:
Dominican Coffee Company, S. R. L.
Ubicación:
Barahona
Tel.:
809.623.0056



Café Barahona HH

Producido por:
Dominican Coffee Company, S. R. L.
Ubicación:
Barahona
Tel.:
809.623.0056





**Café
Sorpresa**

Productor:

Finca el Neblinazo

Ubicación:

Arroyo Bonito, Jarabacoa, Rep. Dom.

Contacto:

Luis Núñez • José Núñez

Tels.:

- 809.574.4891
- 829-969-8600
- 809-801-0955

Correo:

juanluvintage@gmail.com



**Café
El Cibao**

Productor:

Natura Bella, S.R.L.

Ubicación:

Aut. Santiago Navarrete

Contacto:

Kevin Martinez

Tel:

809.571.5833

Correo:

info@naturabellasrl.com





Café Las 3 Hermanas

Productor:

Cooperativa Caficultores
Las Tres Hermanas (COOPHERMANAS)

Ubicación:

Pedernales

Contacto:

Ricardo Estevez

Tel.:

809.843.5915





Productor:
Belarmino Ramírez & Hijos
Ubicación:
Jarabacoa
Contacto:
Ederlin Tiburcio • Eddy Ramírez
Tel.:
809.574.2618
Correo:
ramirezcoffe@yahoo.com

Café
Jarabacoa



Productor:
Región Montano, S. A.
Ubicación:
Los Alcarrizos, Santo Domingo Oeste
Contacto:
José Antonio Ureña
Tel.:
809.259.4939
Correo:
cafemamaines@gmail.com

Café
Mamá Inés



Café Sabaneta

Productor:
Osmar García
Ubicació:
San José de las Matas
Contacto:
Osmar García
Tels.:
809.921.6000 • 809.996.1880
Correo:
cafesabanetard@gmail.com
osmargarsia059@gmail.com



Café Nacas

Productor:
Núcleo de Agricultores
y caficultores de San Cristobal
Ubicación:
km 4, Cart. San Critobal, Cambita Garabito
Contacto:
Cristino Lorenzo
Tels.:
809.330.1592 • 809.799.2876
Correo:
nucleonacas@yahoo.es





**Café
Monte Bonito**

Productor:

Fundación Sur Futuro

Ubicación:

Provincias de Azua y San Juan de la Maguana

Contacto:

Antonio Hernandez • Elpidio Tineo Mañón

Tels.:

- 809-472-0611
- 809-501-398
- 809-501-3930

Correo:

- ahernandez@surfuturo.org
- etineo@surfuturo.org



**Café
Sucafé**

Productor:

Sucafé

Ubicación:

Polo, provincia Barahona

Contacto:

Sucre Feliz

Tel.:

- 809-993-2811 • 829-961-5816

Correo:

sucreperez@gmail.com





Café El Polerito

Productor:

El Polerito

Ubicación:

Polo, provincia Barahona

Contacto:

Alan Feliz

Tel.:

829.592.9952

Correo:

alanluisfeliz@gmail.com



Café Caribbean Blue

Productor:

Dominican Coffee Company

Lugar producción:

Santo Domingo

Contacto:

María Santana

Tel.:

809.566.8931 • 809.683.6897

Correo:

mundomarketingsa@gmail.com



**Gran Café
Orgánico**

Productor:

Grupo de Desarrollo Rural

Ubicación:

Reparto Peralta, Santiago Rep. Dom.

Contacto:

Yanet Pérez

Tels.:

- 809.685-5211
- 849.826.8440

Correo:

- grancafeorganico@gmail.com
- yanetgrancafe@gmail.com



**Café
Frescafé**

Productor:

Q. Coffee Industry, S. R. L.

Ubicación:

Carretera Los Quemados Bonaó, MonSeñor
Nouel Rep. Dom.

Contacto:

Señor Decams

Tel.:

809.565.1607

Correo:

info@qcoffe.com.do





Café Serrano

Productor:

Liniera Agroindustrial

Ubicación:

Liniera Agroindustrial

Contacto:

Christian Mena • Alfredo Papaterra

Tel.:

809.580.1789

Correo:

serv.cliente@cafeserrano.com



Café Monte Frio

Productor:

Fed. De caficultores para el des.

De San Juan (FECAFESJ)

Ubicación:

San Juan de la Maguana

Contacto:

- Carmen Zabala
- Antonio Luciano
- Michael Díaz

Tels.:

- 809.557.4536 • 809.968.4786
- 849.451.5062 • 849.451.2934

Correo:

fecafesj@yahoo.com





Café Puro

Produtor:
José Paiewonsky e Hijos, S. R. L.
Ubicación:
Santo Domingo
Contacto:
Paulo Paiewonsky / Leti Perez
Tel.:
809.575.1512
Correo:
paulo.j@claro.net.do



Café Atabey

Productor:
Asociación de Caficultores de la Independencia (ASOCAIN)
Ubicación:
Rio Limpio, Elías Piña
Contacto:
Luis Henríquez • Yaneri Fernández
Tel.:
829.926.6063 • 829.983.6342
Correo:
asocain@Hotmail.com



Café La Gente de la Isla

Productor:

Gente de La Isla, S. R. L.

Ubicación:

Santo Domingo

Contacto:

Coral Decamps • Juan Mejía

Tels.:

• 809.885.0292

• 809.863.4490

Correo:

hola@lagentedelaisla.com



Café Maguana

Productor:

Agartha, S. R. L.

Ubicación:

Santo Domingo

Contacto:

Jairon Francisco • Dahiana Vólquez

Tels.:

829.680.8440 • 809.401.0734

Correo:

info@agarcafe.com



Café Orgánico Don Ricky

Productor:

Asociación de Caficultores de Jarabacoa

Ubicación:

Carretera Pinar Quemado,
Km 1 1/2 Jarabacoa Rep. Dom.

Contacto:

Reyes de Jesús

Tels.:

829.352.4601 • 809.574.4514

Correo:

- grupodonricky@hotmail.com
- reyesdhdez@hotmail.com



Café Samir

Productor:

Samir, SRL

Ubicación:

Rancho Arriba, San José de Ocoa

Contacto:

Samuel Baltensperger

Tels.:

809.346.3330 • 809.299.0366

Correo:

- info@cafe-samir.com
- cafesamir@yahoo.de



Café El Puentequito

Produtor:

William Cury ingenieros, S.R.L.

Ubicación:

Polo, provincia Barahona

Contacto:

William José Cury

Tels.:

- 809.974.8644
- 829.865.6103

Correo:

wjcury@gmail.com



Café Jaragua

Produtor:

Cafeteros Unidos, S. A.

Ubicación:

Azua - San Juan

Contacto:

Hector Bienvenido Perez • Morel Núñez

Tel.:

- 809.521.2101
- 809.844.0605

Correo:

jcafeterosunidos@hotmail.com



**Café
Poesía Colada**

Productor:

Cafeteros Unidos, S. A.

Ubicación:

Calle David Mazalle, Plaza Mazalle, Local 5-A,
Ens. Julieta, Santo Domingo; Ocoa, Jarabacoa

Contacto:

Sofía Tarrazo

Tel.:

809-501-1808

Correo:

info@poesiacolada.com



**Café
Don Quico**

Productor:

Romer LC, S.RL.

RNC:

131328997

RPE:

86820

Ubicación:

Azua y Baní

Contacto:

Yeferson Romero Liriano

Tel.:

809.519.7209 • 809.763.7209

Correo:

• jromero1933@hotmail.com

• romerolc@gmail.com





Café Puro

Produtor:

José Paiewonsky e Hijos, S. R. L.

Ubicación:

Santo Domingo

Contacto:

Paulo Paiewonsky / Leti Perez

Tel.:

809.575.1512

Correo:

paulo.j@claro.net.do



Café Cigüita

Productor:

Café Cigüita CUP, S.R.L

RNC:

1-32-19316-4

RPE:

226624

Ubicación:

Jarabacoa, Belarmino Ramírez e hijos, S.A.

Contacto:

José E. Padilla

Tel.:

809.868.9983

Correo:

Cafeciguita@gmail.com



Dirección General
Contrataciones Públicas

@ComprasRD      | www.dgcp.gob.do

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