



Medellín, noviembre 12 del 2021

Señores

INSTITUCION EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Medellín

Respetados señores:

Yo SANTIAGO USUGA ESPINOSA, con el respaldo de la cámara de comercio, y el registro de mi empresa "SANTINOS servicios de cafetería ", me siento entusiasmado con la posibilidad de seguirles prestando nuestros servicios a tan gran institución.

Creemos que nosotros desde nuestro campo, podemos seguirles aportando mucho a toda su comunidad educativa, poniendo en práctica toda nuestra experiencia, nuestra capacidad, entusiasmo y el gran sentido de pertenencia por esta institución que nos ha acogido por más de dos años con gran aceptación, cariño y con un alto reconocimiento a nuestra labor. Seguimos empeñados en el mejoramiento continuo para demostrarles q somos la mejor opción para su cafetería escolar.

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



TABLA DE CONTENIDO

- Carta de presentación
- Misión
- Servicios a su disposición
- Plan de saneamiento y procedimiento para el manejo y control de plagas y reciclaje de productos sólidos.
- Productos Ofrecidos
- Lista de Precios
- Servicio agregado
- Ofrecimientos
- Propuesta económica
- Hoja de Vida
- Anexos
- Letras de Cambio



CARTA DE PRESENTACIÓN

Nuestra empresa, es una empresa contratista productora de servicios de alimentación a nivel de cafeterías y tiendas escolares, exclusivamente.

Nuestra experiencia y nuestras relaciones humanas constituyen los elementos básicos de nuestra empresa; elementos que conjugados fortalecen la imagen y reconocimiento en el medio. Nuestro personal está capacitado para ofrecerles a ustedes una excelente calidad.

Nuestros colaboradores cuentan con excelente presentación personal y con un deseo grande de servir con calidad, agilidad y sentido de pertenencia.

Asignamos el personal requerido para la prestación del servicio de la Cafetería; la Administración será personalizada.

El personal tiene todas sus prestaciones sociales tales como: afiliación a la Seguridad Social, subsidios, sus contratos debidamente diligenciados y demás prestaciones sociales y parafiscales. Además, poseen su respectivo carné de manipulación de alimentos.

El servicio de la Cafetería será permanente e igualmente en los horarios en que la Institución lo requiera, estaremos disponibles, inclusive fuera del horario escolar.

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es



MISIÓN

Nuestra misión es la satisfacción de las necesidades y expectativas de la alimentación de nuestro cliente, garantizando un excelente servicio en términos de calidad y atención.

Nuestra empresa trabaja bajo el lema mejoramiento continuo, logrando como objetivo final el reconocimiento en los diferentes sectores que conforman la comunidad estudiantil.

Santinos



SERVICIOS A SU DISPOSICIÓN

Nuestra empresa cuenta con los equipos necesarios para la ejecución de todos los procesos de preparación de alimentos, con altos estándares de calidad microbiológica y nutricional.

Para ello, nuestros manipuladores asistieron al programa ENTORNO EDUCATIVO AMIGABLE, con la nutricionista profesional MARITZA MORALES con tarjeta profesional # 43.599.959 de Medellín, la cual seguirá supervisando y capacitándonos durante todo el año lectivo.

Para prestar el servicio, se dispondrá de todo el personal necesario para el buen funcionamiento

Nuestra empresa está dispuesta atender todas las necesidades del servicio para la institución como: reuniones, refrigerios, almuerzos, entre otros.

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

Nuestra empresa se acoge al Artículo 28 del Decreto 3075 de 1997, donde todo establecimiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de saneamiento con objetivos plenamente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Nuestro plan de saneamiento contempla tres programas básicos:

1. Programa de limpieza y Desinfección.
2. Programa de Control Integral de Plagas.
3. Programa de Residuos Sólidos.

A continuación, describimos con ejemplos prácticos, la estructura de cada uno de los planes, esto con la idea de orientar el diseño particular que requiere cada uno de nuestros establecimientos.

Estructura de un programa de limpieza y desinfección.

1. Objetivo.
2. Definiciones.
3. Descripción del proceso de limpieza y desinfección.
4. Periodicidad.
5. Registros.

Ejemplo paso a paso:

1. Objetivo

Garantizar que las condiciones del establecimiento respondan a un ambiente sano libre de microorganismos y eviten riesgos en la salud de los consumidores.



2. Definiciones

Higiene:

Es el control de todos los factores que favorecen la contaminación, el crecimiento o la supervivencia de los microorganismos. Se hace habitualmente a través de una serie de medidas a tomar antes, durante y después de la fabricación de productos alimenticios y que contemplan tanto a operarios, equipos, utensilios e instalaciones.

Limpieza: Consiste en remover la suciedad. Su objetivo principal es eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible y presente en un establecimiento, equipos, utensilios, alimentos, materiales, etc., haciéndolos estéticamente limpios y atractivos, lo cual contribuye al control microbiológico.

Desinfección:

Es la destrucción por medios físicos o químicos, de microorganismos especialmente agentes infecciosos que se encuentran fuera del organismo. Es el complemento de las labores de limpieza, pues la desinfección se refiere a la suciedad invisible o suciedad viviente, tal como los microorganismos contaminantes.

3. Descripción del proceso de limpieza y desinfección.

Para llevar a cabo la limpieza se cuenta con jabones, detergentes y agua, los detergentes desprenden las capas de suciedad y las mantienen en suspensión para ser eliminados posteriormente con el agua.

Los detergentes son de dos tipos:

Alcalinos o Básicos: Como la soda cáustica, carbonato sódico, fosfato trisódico y silicatos sódicos. Tienen como función soltar y quitar las grasas, proteínas, ácidos y lactosa.

Ácidos: Como los ácidos nítrico, fosfórico y cítrico.

Santinos



El usar mayor cantidad de detergente, no garantiza que sea mejor la limpieza, esto sólo ocasiona mayores gastos.

La limpieza general comprende los siguientes pasos:

1. Eliminación de la suciedad.
2. Aplicación de solvente (agua) - detergente (jabón).
3. Estregar las superficies sucias usando cepillos, esponjas, etc.
4. Enjuague con agua fría o caliente.
5. Repetir el procedimiento con los elementos de aseo.

Recuerde que no es conveniente mezclar el detergente con el desinfectante y que la manipulación de los productos de limpieza y desinfección requiere cuidado y manejo controlado, no exponer al contacto con los ojos o a sus vapores cuando están puros.

Medios de desinfección

- Físicos: calor seco o húmedo, vapor, agua caliente, temperaturas bajo cero, la luz ultravioleta, irradiaciones y filtros bacterianos.
- Químicos: Algunos desinfectantes son el cloro en forma de hipoclorito de sodio, el yodo, las cloraminas, los compuestos de amonio cuaternario y los compuestos yodados.

Es importante que se respeten las concentraciones, pues si se usa menos cantidad no se logrará la desinfección en la forma adecuada y si se usa en mayor proporción, puede traer problemas a los productos y ocasionar gastos.

A continuación, se describe un cuadro guía para el uso adecuado del hipoclorito.

Usos	Tiempos de exposición	Agua (litros)	Hipoclorito	
			12%	5%
Mano Huevos Frutas Verduras	1 minuto 1 minuto 5 minutos	10 Litros	4 CC	10 CC
Loza Charoles Vasos y biberones Equipo y material Acero inoxidable.	1 minuto	10 Litros	8 CC	20 CC
Pisos, paredes Baños, traperos, Limpiones, mesas de trabajo, pocetas.	Al finalizar la jornada vierta la solución sobre estas superficies y deje secar a temperatura ambiente.	10 Litros	16 CC	40 CC
Loza infectada, material fecal, vómito.	Sumergir los objetos en la solución durante 30 minutos.	10 Litros	40 CC	100 CC
Para la utilización de otros productos desinfectantes diferentes al hipoclorito debe seguirse cuidadosamente las instrucciones del fabricante.				

Desinfección con hipoclorito

Es necesario alternar periódicamente los diferentes tipos de desinfectantes, para evitar crear resistencia en los microorganismos.

4. Periodicidad

Para estructurar el programa de limpieza y desinfección se recomienda realizarlo por áreas, es decir, describiendo en cada lugar cómo se limpia y se desinfecta. Ejemplo en la cocina, describir cómo se limpian y desinfectan las paredes, pisos, techo, mesones, estantes, utensilios, equipos, manos del manipulador y así mismo para las demás áreas del establecimiento: alrededores, cuartos de basura, bodegas, baños, tanques de agua, entre otros.

Puede pensar en el diseño de un plano donde se detallen los lugares de la empresa y fijarlo en un lugar visible para el personal que se encargará de los procesos de limpieza y desinfección.

La descripción de procedimientos de limpieza y desinfección, debe contemplar lo que se hace antes, durante y después del proceso, todos los días, tanto como las actividades semanales y mensuales.



A continuación, se describe un procedimiento de limpieza y desinfección como guía básica:

Procedimiento de limpieza y desinfección para un mesón de cocina.

- Retirar la mayor cantidad de objetos posibles.
- Preparar la solución del detergente siguiendo las indicaciones sugeridas por el fabricante.
- Sumergir la esponja en la solución preparada y estregar a lo largo y ancho del mesón. Dejar actuar por el tiempo sugerido por el fabricante.
- Retirar la solución de detergente con agua limpia.
- Preparar la solución desinfectante y esparcir con la ayuda de un atomizador. Enjuagar si es necesario. Dejar secar al ambiente.

Estructura del programa de manejo integral de residuos sólidos.

1. Objetivo.
2. Definiciones.
3. Identificación de recipientes para el almacenamiento.
4. Recomendaciones
5. Registro.

Ejemplo paso a paso

1. Objetivo:

Garantizar la adecuada disposición de los residuos sólidos para evitar que se generen problemas ambientales evidentes, tales como: focos de infección por la proliferación de insectos y roedores, aumento de enfermedades de la población contaminación de suelos y aguas, disminución de la vida útil del relleno sanitario, desgaste de los recursos naturales y deterioro del paisaje.



2. Definiciones:

Residuos Orgánicos (Biodegradables): Son aquellos que se generan por cáscaras de verduras, frutas, huevos, restos de alimentos, raíces, ripo de café; entre otros.

Residuos ordinarios (No biodegradables): Son aquellos que no se descomponen, pero no pueden ser reutilizados como paquetes metalizados de mecato, pilas, cuchillas, máquinas de afeitar, pañales, toallas higiénicas, servilletas; entre otros.

Residuos reciclables: Son aquellos que después de servir a su propósito original, siguen conservando propiedades físicas y químicas de gran utilidad. Estos pueden ser reutilizados o transformados en materia prima para nuevos productos, algunos de ellos son: papel, cartón, plástico, vidrio y metal.

Residuos peligrosos: Son todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana.



3. Identificación de recipientes para el almacenamiento de los residuos.

La legislación colombiana tiene establecido un código de colores que permita unificar la clasificación y presentación de las diferentes clases de residuos, este debe implementarse tanto para los recipientes como para las bolsas.

Recipientes de color VERDE: Para depositar los residuos ordinarios como basura del piso y empaques que no sean reciclables; envolturas de alimentos, colillas, papel higiénico, servilletas; son los residuos cuyo destino final es el relleno sanitario. El recipiente debe identificarse con Residuos ordinarios e inertes

Recipiente de color GRIS: Para depositar el material reciclable: papel, cartón, vidrio, plástico entre otros. El recipiente debe identificarse con Residuos Reciclables.

Recipiente de color BEIGE: Para depositar los residuos orgánicos como restos de alimentos, frutas, verduras, rípio de café entre otros. El recipiente debe identificarse con residuos orgánicos.

4. Recomendaciones:

- Los recipientes para depositar los residuos deben ser de material de fácil lavado e identificados de acuerdo al tipo de residuo.
- Utilizar bolsas plásticas impermeables y resistentes.
- Las sobras deben retirarse luego de cada servicio para evitar generación de malos olores.
- Lavar y desinfectar los recipientes fuera del área de proceso.
- Recuerde mantener los recipientes con tapa en todo momento.
- Retirar los residuos de mi establecimiento máximo tres horas antes de que pase el vehículo recolector

Santinos



Estructura de un programa de control Integral de Plagas.

1. Objetivo.
2. Definiciones.
3. Métodos para controlar las plagas.
4. Medidas Preventivas.
5. Registros.

Ejemplo paso a paso

1. Objetivo:

Describir las actividades necesarias para desarrollar un adecuado control de plagas y garantizar la eliminación de la población de roedores, insectos rastreros y voladores en las instalaciones.

2. Definiciones:

Plagas: Conjunto de organismos vivos que pueden causar una infestación, moscas, cucarachas y aves.

Plagas más comunes en la Industria Alimenticia: Roedores, moscas, cucarachas y aves.

Control integral de plagas: Sistema efectivo para evitar el ingreso y proliferación de las plagas en el establecimiento, utilizando todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.



3. Métodos para controlar las plagas:

La higiene total de un establecimiento o negocio tiene que ver con un control permanente y certero de plagas, que aparecen en las diferentes áreas y se aumentan más aún cuando las condiciones son propicias para su crecimiento, lo cual constituye una fuente de contaminación para los alimentos.

Para controlar las plagas es importante conocer su biología y hábitos, así como también las condiciones ambientales que les son favorables o adversas.

Control Físico (Construcciones a prueba de plagas)

- Construir la edificación para impedir que las plagas ingresen al establecimiento mediante la instalación de barreras físicas, ejemplo: puertas, ventanas y rejas deben estar protegidas y ajustar completamente, todos los orificios por donde pasan tuberías deben estar sellados.
- Instalar rejillas fijas en desagües.
- Tapar grietas y orificios en paredes y techo



PRODUCTOS OFRECIDOS

Contamos con los enseres necesarios para tener todos nuestros productos calientes, y así brindar una mayor satisfacción de toda la comunidad educativa.

- Tendremos servicio de restaurante. Brindaremos un menú diario para el gusto de todos.
- Comprometidos con la responsabilidad social, tendremos una amplia variedad de productos saludables para darle alternativas a aquellas personas que lleven una alimentación saludable, así como alimentos para las personas que requieran dietas especiales.
- Nos acogemos a la normatividad de la no venta y consumo de bebidas gaseosas para los niños menores de 9 años; brindándoles diversas alternativas en jugos naturales y productos bajos en azúcar.
- En los anteriores puntos podemos apoyarnos en avisos publicitarios, a la vista de toda la comunidad educativa, alusivos a la concientización del consumo de productos saludables y su importancia.

Santinos




FOTOS REALES DE NUESTRA EXHIBICION VARIEDAD Y

ORGANIZACIÓN

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



IMAGEN REAL DE NUESTRA VARIEDAD, EXHIBICION Y ORGANIZACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santiyuses_2104@hotmail.es



LISTA DE PRECIOS

BEBIDAS CALIENTES



Tinto	6oz	\$ 600
Perico	6oz	\$ 800
Aromática	6oz	\$ 500
Aromática en leche	6oz	\$ 800
Café con leche	10oz	\$ 1500
Te en leche	7oz	\$ 1000
Café express	10oz	\$ 1600
Chocolate express	10oz	\$ 1600
Milo	10oz	\$ 2000
capuchino	8 oz	\$ 1600

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



BEBIDAS FRIAS

Gaseosa	10oz	\$ 1200
Gaseosa	12oz	\$ 1400
gaseosa	6oz	\$ 700
agua	600ml	\$ 1600
te helado	300ml	\$ 2500
milo frio	10oz	\$ 2000
avena	200ml	\$ 1500
jugos naturales agua	10oz	\$ 1200
jugos naturales en leche	10oz	\$ 2000
vaso de leche	10 oz	\$ 1200
jugos en caja	\$1000 - \$1500	
jugos en bolsa	200ml	\$800
malta	250ml	\$1300
yogurt bolsa	200ml	\$900
yogurt con cereal	250ml	\$2600



Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

LINEAS DE FRUTAS

Piña,	200gr	\$	1.500
Papaya	200gr	\$	1.500
Fresas	200gr	\$	1.500
Sandía	200gr	\$	1.500
Manzanas	200gr	\$	1.500
Peras	200gr	\$	1.500
Mango	200gr	\$	1.200
Salpicón con Helado	360gr	\$	2000 - 2.500
Ensalada de Frutas	360gr	\$	2.500
Banano		\$	300



Santinos



LÍNEA DE COMESTIBLES

Empanda Tradicional	85gr	\$	1.600
Buñuelos	85gr	\$	800
Empanada Chilena	135gr	\$	2.000
Papa Rellena	135gr	\$	1.400
Chorizo con Arepa	150gr	\$	2.000
Torta de Carne con Arepa	150gr	\$	2.000
Arepa de Huevo	150gr	\$	2.500
Pastel de Pollo	135gr	\$	2.000
Arepa con Salchichon	120gr	\$	1.000
Arepa Burger	180gr	\$	2.000
Salchipapas	220gr	\$	2.500
Vaso de Papa Criolla	10oz	\$	1.800
Panzerotti	160gr	\$	2.200
Palo de Queso	130gr	\$	1.300
Pincho de Pollo	130gr	\$	1.800
Milanesa de Pollo	180gr	\$	2.500
Pizzas	220gr	\$	2.700



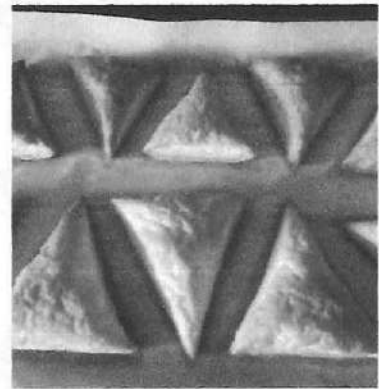
Hamburguesa Especial	300gr	\$	3.000
Salchipapas	220gr	\$	2.500
Salchipapas	150gr	\$	1.500
Perros Calientes	220gr	\$	2.800
Mini Perro	150gr	\$	1.800
Patacón	300gr	\$	2.800

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



dona rellena	130gr	\$1500
Croissant	120gr	\$1400
Pastel de arequipe	130gr	\$1500
Pastel de jamón y queso	130gr	\$1500
Pastel hawaiano	140gr	\$1300
Palito horneado	130gr	\$1200
almojábanas	90gr	\$1200
Pandequeso	70gr	\$800



Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



LINEA DE MECATO

Papas Limón mekato	25gr	\$	1.200
Papa Natural mekato	25gr	\$	1.200
Papa Pollo mekato	25gr	\$	1.200
Platanitos Verdes fritolay	35gr	\$	1.600
Platanito Maduros fritolay	35gr	\$	1.600
Rosquillas mekato	15gr	\$	1.300
Tocineta yupi	40gr	\$	1.500
Palomitas yupi	18gr	\$	800
Tostiempanadas yupi	25gr	\$	900
Pattis de limón	33gr	\$	1.000
Choclitos fritolay	20gr	\$	1.000
Golpe yupi	45gr	\$	2.000
Gansitos ramo	45gr	\$	1.000
Galletas Dux Normal	00gr	\$	700
Cheestrees fritolay	00gr	\$	1.400



Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



LINEA DE HELADOS

Choco conos	\$ 800 - 1.500
Hobby mix	\$ 1000
Hobby Galleta	\$ 1000
Aloha	\$ 1000
Galleta de Helado	\$ 1.500
Batido de Crema	\$ 1.500
Crema de Mango Biche	\$ 1.500



LINEA DE CONFITE

Caramelos	\$ 100
Bianchi	\$ 100
Mentas	\$ 100
Haliz Pepa	\$ 150
Sparkies en linea	\$ 200
Bombones	\$ 300
Coffe de Ligth	\$ 100
Barriletes	\$ 200
Polvo Acido	\$ 200
Liquido Acido	\$ 300
Candy Ranch	\$ 400
Max Barra	\$ 300
Nucitas	\$ 500
Lecheritas	\$ 800
Moritas	\$ 100
Trululu Pirámide	\$ 300
Trululu Feroz	\$ 500
Chocolatinas	\$ 600
Festivales	\$ 900
Bombon Sal	\$ 200



Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos

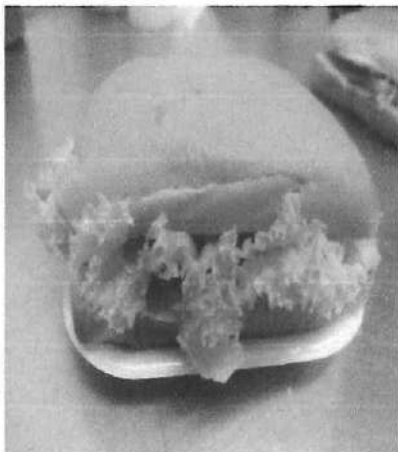


LINEA COMIDAS RAPIDAS



HAMBURGUESA 250GR:

Pan fresco carne de res, queso, lechuga, salsas, adición de ripio de papa \$3000

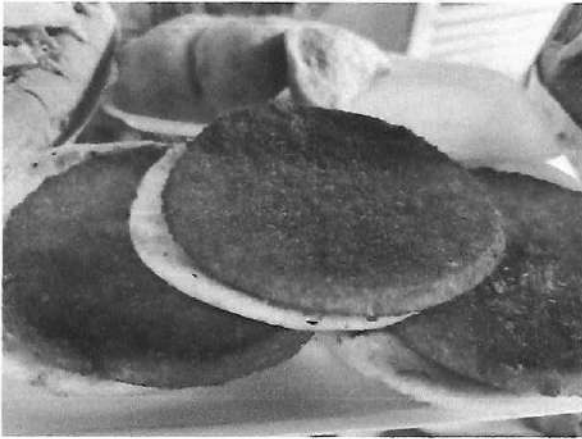


Sanduche 250 gr:

Pan danés fresco, lechuga crespas, tomate, queso salsas (atún o pollo o jamón) \$2500

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



**Milanessa de pollo de
calidad 220gr**

**arepa asada con salsas al
gusto \$ 2800**



Pastel de pollo 120gr

Solo pollo y salsas al gusto

\$2000

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



Perro 220gr

Pan fresco ,salchicha ,ensalada de repollo con zanahoria ,ripio de papa y salsas al gusto

\$2800



Pancerotti 220gr

Ranchero ,tozineta ,hawahiano

\$2200

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



LINEA DE PRODUCTOS SALUDABLES

Pastel de pollo horneado 200gr	Hojaldre \$2500
Granolas	Sabores variados \$1000-1500
Cereales con yogurt natural vaso de 10oz	Mani, ajonjolí, ojuelas de maíz y granolas \$2500
Empanadas argentinas 200gr	Empanadas horneadas
Palito de queso horneado 100gr	Queso, guayaba
Porción de torta horneada 120gr	Torta horneada de zanahoria, banana, naranja y frutas \$2200
Avena casera	Vaso de 10 oz 1200
Gelatina con o sin lecherita	Vaso de 6oz o 10oz \$1000-1500

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



LINEA CUIDATE



Batido saludable con una combinacion de frutas y verduras	Piña, apio ,pepino ,perejil y naranja .este batido tiene beneficios diureticos que ayudan a eliminar toxinas \$2500
Batido refrescante tropical	Piña, papaya,banano a base de agua \$2500
Batido fresh	Piña naranja y papaya para personas que quieran alimentarse sana mente \$2500

Santiago Úsuga Espinosa
Celular: 316 869 74 29
E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es

Santinos



NOTAS

- Los servicios de productos como fritos, almuerzos, llevaran adicionalmente porcion de salsa rosada ½ onza.
- Los palitos de queso llevaran adicionalmente salsa de mora o piña en copa de ½ onza.
- **Nos acogemos a la normatividad publica para la no venta de bebidas gaseosas para los niños menores de 11 años, dandoles la alternativa de consumir jugos naturales bajos en azucar, asi como otros productos que ya estan establecidos en el mercado como saludables.**
- Para ellos nos comprometemos con la respectiva publicidad haciendo alusion a consumir productos saludables y bajos en azucar.
- Tambien tenemos la capacidad de brindar productos para dietas especiales para las personas que lo requieran.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Producimos adecuadamente los servicios que la institucion lo requiera en horarios establecidos y para los volúmenes de usuarios determinados segun minuto patron base para su institucion.

- Atendemos todos los refrigerios y eventos especiales de alimentacion que su institucion solicite.
- Ejecutamos los procesos de limpieza y desinfeccion en las instalaciones del servicio de alimentacion y la cafeteria de su institucion.
- Evacuamos diariamente los alimentos sobrantes del dia para garantizar con esto productos higienicos y frescos.



PROPUESTA ECONOMICA

Ofrecemos un canón de arrendamiento de \$ 5.500.000 (cinco millones quinientos mil pesos)..pagaderos en 10 cuotas mensuales de \$550.000 avaladas cada una por una letra de cambio debidamente diligenciado.

Acogiendonos a ley de igualdad para licitaciones publicas, estamos dispuestos de ser superados en propuesta economica a igualar o mejorar el monto ofrecido que nos supere.

Atentamente:

SANTIAGO USUGA ESPINOSA

C.C. 71.776.356 de Medellín

Dirección: carrera 89 C N° 30 C 37

Teléfono: 5797218

Celular: 3154944919

Santiago Úsuga Espinosa

Celular: 316 869 74 29

E-Mail: santyuses_2104@hotmail.es