ANEXO N° 1
"FICHA TECNICA"

1. OBJETO DEL CONTRATO.

"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS CON DESTINO A PERSONAL ADSCRITO A LA SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE DE BOGOTÁ."

2. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA UNSPSC.

La clasificación de los bienes o servicios, objeto del proceso de contratación son los siguientes:

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC						
GRUPO	**SEGMENTOS**	**FAMILIAS**	**CLASES**	**PRODUCTO**	**CODIGO**	**NOMBRE**
(E) Productos de uso final.	(50) Alimentos, Bebidas y Tabaco.	(19) Alimentos preparados y conservados.	(25) Sándwiches y panecillo con relleno	(01) Emparedados frescos	50192501	Emparedados frescos
Código UNSPSC 50192501 Producto: Emparedados frescos						
(E) Productos de uso final.	(50) Alimentos, Bebidas y Tabaco.	(19) Alimentos preparados y conservados.	(27) Platos combinados empacados	(01) Comidas combinadas frescas	50192701	Comidas combinadas frescas
Código UNSPSC 50192701 Producto: Comidas combinadas frescas						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(15) Establecimientos para comer y beber.	(01) Restaurantes	90101501	Restaurantes
Código UNSPSC 90101501 Producto: Restaurantes						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(16) Servicios de banquetes y catering.	(04) Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo.	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
Código UNSPSC 90101604 Producto: Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo.						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(18) Servicios de comida para llevar a domicilio.	(01) Comidas para llevar preparadas profesionalmente	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
Código UNSPSC 90101801 Producto: Comidas para llevar preparadas profesionalmente						

ANEXO TECNICO

FECHAS REQUERIDAS	CANTIDAD DE REFRIGERIOS	ITEM
FECHAS Y CANTIDADES REQUERIDAS		
15 DE OCTUBRE DE 2018	495	8
12 DE NOVIEMBRE DE 2018	495	3 - 9
24 y 31 DE DICIEMBRE 2018	495	7 - 9
01 DE ENERO DE 2019	495	4
07 DE ENERO DE 2019	495	6
25 DE MARZO DE 2019	495	5
18 Y 19 DE ABRIL 2019	550	2
1 DE MAYO DE 2019	495	1
3 DE JUNIO DE 2019	385	8
24 DE JUNIO DE 2019	220	2
1 DE JULIO DE 2019	880	4
20 DE JULIO DE 2019	1045	3 - 9
CICLO VIA NOCTURNA Y DIA SIN CARRO	880	5
MANIFESTACIONES Y EVENTOS DE ALTA AGLOMERACIÓN	440	3
	440	7
	440	5 - 9
	440	6
	495	5 - 9
	440	7
	165	4 - 9
PLANES OPERATIVOS DIURNOS Y NOCTURNOS DE CONTROL (EMBRIAGUEZ, PIQUES, APOYO MOVILES, ENTRE OTROS) REALIZADOS LOS FINES DE SEMANA.	440	5
	605	7 - 9
	1045	6

MENUS	CANTIDAD
1	495
2	770
3	1980
4	1540
5	2750
6	1980
7	1980
8	880
9	3740
TOTAL	**16115**

Las posibles fechas y las opciones de entrega de los refrigerios estarán sujetas a las necesidades operativas de la Seccional de Tránsito y Transporte de Bogotá, por lo cual la entrega de los mismos obedecerá únicamente a las solicitudes que realice el comandante de la seccional.

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS 2018 - 2019

FICHA TECNICA REFRIGERIOS.		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** • 1/4 de pollo asado de 250 a 260 gramos; compuesto por dos (02) presas que pueden contener una de las siguientes opciones: pierna-pernil o pechuga-ala). • Dos (02) papas saladas de 75 gramos cada una • Una (01) papas saladas de 90 gramos • Una (01) porción de arroz blanco de 150 gramos. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). El contenido de este producto debe de tener un peso de 755 gramos. • **Una Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **Pollo Asado**; el pollo asado, las papa el arroz y las papas deberán estar contenidas dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá contar con tres (03) divisiones a fin de evitar derrames y desplazamiento de los alimentos. **Descripción:** Contenedor ovalado con tapa, tres (03) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Cubiertos:** Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro **del** empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	495
2	**ALMUERZO TIPO 2 - LECHONA TOLIMENSE** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias.	770

- **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

- Una (01) chocolatina de 50 gramos.

Ingredientes: Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias.

Componentes:
Humedad: 55-65%
Sólidos Totales: 35-45%
Cenizas: 1.5-1.8%
Grasa: 5.5 – 11.5%
Proteína: 12-18%
Carbohidratos: 15-20%

Propiedades del producto.

Olor y sabor característico, libre de materias extrañas, el producto no debe presentar indicios de sobre cocción, ni ningún tipo de defecto que indique deterioro, contaminación o malas prácticas dentro de la producción que impacte dentro de las condiciones sensoriales del producto.

Cada porción debe tener un peso entre 400 a 450 gramos de lechona.
Cada porción deberá entregarse con una arepa de maíz blanco entre 30 y 40 gramos, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.

El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días contados a partir de la fecha de entrega.

El embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación.

Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.

Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **LECHONA TOLIMENSE** deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.

Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.

Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.

Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

3	**REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO**	1.980

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO: compuesto de pan árabe de 90 gramos, jamón de cerdo de 75 gramos, queso tajado doble crema o mozzarella de 75 gramos. Contenido El producto debe de tener un peso de 240 gramos. • **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). • Una (01) chocolatina de 45 gramos. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón y el queso, Vida útil el producto se requiere con una vida útil de 24 Horas. Condiciones de Embalaje El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada. Condiciones de Transporte. El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para el transporte de alimentos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
4	**REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJABANA** **DESCRIPCIÓN**: Dos (02) **almojabanas** Producto elaborado a base de queso. **INGREDIENTES**: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maiz, margarina vegetal, Conservante (propionato de calcio) Peso: 60 gramos. • Una (01) avena o jugo en empaque Tetra pack de 250 ml de una marca reconocida en el mercado. • Una (01) chocolatina de 45 gramos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **ALMOJÁBANA DE QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida y fruta.	**1.540**

	Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
5	**REFRIGERIO TIPO 3 – MANTECADA DE 100 GRS** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. **INGREDIENTES**: Harina, sal, harina de maiz, agua o leche, azúcar, margarina, polvo para hornear, huevos, esencia de hinojo. **COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**: Kcal: 153% Proteínas: 20.36% Grasa: 7.47% • **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **MANTECADA** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	**2.750**
6	**REFRIGERIO TIPO 04 – PALITO DE QUESO** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Dos (02) **Palitos de queso,** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso. **INGREDIENTES**: Harina de trigo fortificada, agua, grasa (margarina hojaldre), queso, azúcar, grasa (margarina industrial), sal, propionato de calcio (como conservante). Porción de palito de queso por 100 gramos c/u. **APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 100 GR** Proteína (g) 12,6	**1.980**

	Grasa (g) 17,9 Carbohidratos (g) 56,1 Calorías (Kcal) 436 Hierro (mg/100 g) 2,6 Calcio(mg/100 g) 160 • **Una gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **PALITO DE QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente con una división, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
7	**REFRIGERIO TIPO 05 – EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Dos (02) **empanadas** (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. **INGREDIENTES**: Carne de res y/o pollo, papa y/o arroz, harina de maíz, Agua, Ajo en polvo o machacados, Cebolla, cubo de caldo de res, Sal, Suficiente aceite para freír. **APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 90 GR** **Calorías** (Kcal) 235 **Grasa** (g) 13,35 **Carbohidratos** (g) 20,52 **Proteína** (g) 7,92 Porción por persona dos (2) empanadas • **Una gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) chocolatina de 45 gramos **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **EMPANADA** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida y fruta.	**1.980**

Carrera 69 F No 19 A 08
PBX: (57-1) 4 82 44 08
Bogotá D.C. – Colombia
www.disfruver.com

	Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
8	**REFRIGERIO TIPO 6 – SANDWICH ESPECIAL** **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**: compuesto de pan baguette de 20 cm de largo mínimo, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos cada una mínimo, tres (03) tajadas de queso doble crema o mozzarella de 25 gramos cada una mínimo, pechuga de pollo de 90 gramos mínimo a la plancha. El peso de los ingredientes jamón, queso y pollo debe de tener un peso de 265 gramos mínimo • **Vegetales** (dos rodajas de tomate chonto, hoja de lechuga), • **Salsas**:(tomate y mayonesa) paquete individual de 10 gramos c/u. • **Una Gaseosa**: Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón, queso, pollo y vegetales. Vida útil El producto se requiere con una vida útil de 24 Horas. **Condiciones de Embalaje:** El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada. **Condiciones de Transporte:** El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para el transporte de alimentos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **SÁNDWICH ESPECIAL**, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben	**880**
9	**REFRIGERIO TIPO 7 – BEBIDA / BOTELLA DE AGUA**	**3.740**

SECRETARIA DE MOVILIDAD

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: agua 100% potable tipo personal en botella PET (politereftalato de etileno; se usa habitualmente para bebidas carbonatadas y botellas de agua), no retornable de 600 ml, de una marca reconocida en el mercado nacional. Este material no proporciona resistencia a aplicaciones de altas temperaturas —Max. temp. 160 °F (71.1 °C).	

NOS COMPROMETEMOS A CUMPLIR CON CADA UNA DE LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS DESCRITAS EN EL PRESENTE ANEXO.

Atentamente,



JUAN PABLO FONSECA SANCHEZ
CC No 79.748.523 de Bogotá
REPRESENTANTE LEGAL
COMERCIALIZADORA DISFRUVER SAS
NIT: 900.135.976-8

ACEPTACIÓN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

Bogotá D.C., 19 de Noviembre del 2018.

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE MOVILIDAD
DIRECCION DE ASUNTOS LEGALES
Avenida Calle 13 Nº 37 - 35
Ciudad

Referencia: SDM-PSA-SIE-082-2018, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS CON DESTINO A PERSONAL ADSCRITO A LA SECCIONAL DE TRANSITO Y TRANSPORTE DE BOGOTÀ.**

Respetados señores:

Yo, **JUAN PABLO FONSECA SANCHEZ**, identificado como aparece al pie de mi firma, actuando como Representante Legal de la empresa **COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S.,** y en nuestra calidad de proponentes dentro del proceso en referencia, manifiesto bajo la gravedad del juramento que conozco, acepto y cumplo con todas y cada una de las Especificaciones Técnicas solicitadas para el presente proceso las cuales se encuentran descritas en LA FICHA TECNICA, EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS, AL IGUAL QUE EN LAS OBLIGACIONES, ADENDAS Y DEMAS DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACION.

De la misma manera manifiesto que de llegar a ser el oferente adjudicatario las mantendré y les daré estricto cumplimiento durante su ejecución.

Atentamente,



JUAN PABLO FONSECA SANCHEZ
CC No 79.748.523 de Bogotá
REPRESENTANTE LEGAL
COMERCIALIZADORA DISFRUVER SAS
NIT: 900.135.976-8