UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

Educadora de educadores

EVALUACIÓN TÉCNICA INVITACIÓN PUBLICA N°2 DE 2018

VERIFICACION HABILITACIÓN INVITACION PUBLICA No 2 de 2018									
HABILITACION EXPERIENCIA REQUERIDA								HABILITACION TECNICA	
PROPONENTE	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	OBSERVACIONES	CONTRATO 1	CONTRATO 2	CONTRATO 3	SUMATORIA	MAYOR O IGUAL AL 100% PO	CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	OBSERVACIONES
ALIMENTOS PROVERCOL SAS	**NO CUMPLE**	1.)Se presenta copia de contrato 008-104-2015. Folios 92 a 98; Lo cual no corresponde a una certificacion y por tanto no da cuenta de la ejecución del contrato. Se solicita subsanación y el oferente envía dos certificaciones la primera de Royal Alimentos Ltda y la segunda de certificacion de la Unión Temporal refrigerios 2013-1, con periodo de ejecución 2013. Los documentos NO subsanan la observación toda vez que la Invitacion Publica solicita certificados de la celebración y ejecución de contratos desde 2015. 2.)Certificación de contrato 223-00-5-EMEVI- GRUAL 2015.Documento subsanado enviado a contratacion@pedagogica.edu.co el 13-02-2018 3.) Certificación JESMAR HURTADO Y COMPAÑÍA S EN C. Folio 106	$ 0	$ 103.200.000	$ 267.265.410	$ 370.465.410	SI CUMPLE	SI CUMPLE	
JOSE E. OLMOS SIERRA	**SI CUMPLE**	1.)Se entrega certificacion Sodexo. Folio 120 2.)Certificación RENTA Y CAMPO CORREDORES S.A.- Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia- BMC con destino al Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA (operación 20.536.489) ejecutado en 2015. Folio 121 3.) Certificacion Hospital la Samaritana Contrato 159-2015. Folio 122	$ 5.224.853.340	$ 171.112.088	$ 219.908.964	$ 5.615.874.392	SI CUMPLE	SI CUMPLE	
COMERVIPC COMPANY SAS	**SI CUMPLE**	1.)Certificacion Health Food SA. Folio 34 2.)Certificacion de GASTRONOMIA ITALIANA EN COLOMBIA SAS. Folio 35 3.) Certificacion de INVERLEOKA SAS, KATA SAS, Y MICHELLENINA SAS. Folio 36	$ 1.800.000.000	$ 930.000.000	$ 70.000.000	$ 2.800.000.000	SI CUMPLE	SI CUMPLE	

PROPONENTE	CONCEPTO
ALIMENTOS PROVERCOL SAS	NO HABILITADO
JOSE E. OLMOS SIERRA	HABILITADO
COMERVIPC COMPANY SAS	HABILITADO

VoBo CRISANTO GOMEZ RAQUIRA
Subdirector de Bienestar Universitario

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

EVALUACION -INVITACION PUBLICA No 2 DE 2018- FRUTAS Y VERDURAS

PROPUESTAS RECIBIDAS **PRESUPUESTO OFICIAL** **$ 257.000.000**

No.	Proponente	Valor Oferta	Habilitación técnica	Habilitación Jurídica	Habilitacion Financiera
1	ALIMENTOS PROVERCOL SAS	$ 247.487.430	NO	SI	SI
2	JOSE E. OLMOS SIERRA	$ 244.678.600	SI	SI	SI
3	COMERVIPC COMPANY SAS	$ 235.801.600	SI	SI	NO

PROPUESTAS CORREGIDAS EN SU VALOR (VERIFICACIÓN ARITMETICA) Y EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA. (500 puntos)

No.	Proponente	Valor Oferta Corregida	Diferencia en valor absoluto con el precio ofertado	Puntaje
1	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	$ 244.678.600	$ 0	**500**

EVALUACION TECNICA (300 PUNTOS)

VISITA TECNICA A INSTALACIONES (200 PUNTOS)			
ITEM	**CRITERIO DE EVALUACION**	**PUNTAJE**	**JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA**
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	0
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	15
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15
10	Control integrado de plagas.	20	20
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15
12	Plan de Saneamiento básico	10	10
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	5
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	15
	TOTAL PUNTUACION	**200**	**185**

VERIFICACIÓN VEHÍCULOS (100 PUNTOS)			
ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	20	20
2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	20	20
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	20	20
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	20	20
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	20	20
	TOTAL PUNTUACION	**100**	**100**

CONSOLIDADO EVALUACIÓN OFERTAS

No.	Proponente	PUNTAJE OFERTA ECONOMICA	VISITA TECNICA A INSTALACIONES	VERIFICACIÓN VEHÍCULOS	Apoyo a la Industria Nacional	Ubicación	Valor Agregado	Ubicación	Total
1	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	500	185	100	100	Folio 112	100	Folio 118	**985**

VoBo CRISANTO GÓMEZ RÁQUIRA

Elaborado: Mayoly Ruiz y Carolina Agudelo

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

REVISION ARITMETICA OFERTAS ECONOMICA HABILITADAS POR PRODUCTO- INVITACION PUBLICA No. 2 DE 2018

LISTA DE SUMINISTROS INV. PUB. No. 2				JOSE ENCARNACIÓN OLMOS	
No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES REQUERIDAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ACELGA	KILOS	600	$ 1.400	$ 840.000
2	AGUACATE	KILOS	700	$ 5.300	$ 3.710.000
3	AHUYAMA	KILOS	1500	$ 1.100	$ 1.650.000
4	AJO	KILOS	300	$ 9.000	$ 2.700.000
5	ALBAHACA	KILOS	8	$ 3.200	$ 25.600
6	APIO	KILOS	740	$ 1.400	$ 1.036.000
7	ARRACACHA	KILOS	600	$ 3.000	$ 1.800.000
8	ARVEJA DESGRANADA	KILOS	1200	$ 10.500	$ 12.600.000
9	BANANO	KILOS	3000	$ 1.700	$ 5.100.000
10	BERENGENA	KILOS	200	$ 2.200	$ 440.000
11	BROCOLI	KILOS	500	$ 3.800	$ 1.900.000
12	CALABACIN	KILOS	840	$ 900	$ 756.000
13	CEBOLLA CABEZONA	KILOS	5000	$ 2.300	$ 11.500.000
14	CEBOLLA LARGA	KILOS	200	$ 2.800	$ 560.000
15	CEBOLLA MORADA	KILOS	300	$ 2.300	$ 690.000
16	CHAMPIÑONES	KILOS	150	$ 19.000	$ 2.850.000
17	CILANTRO	KILOS	440	$ 3.800	$ 1.672.000
18	CIRUELAS	KILOS	400	$ 2.400	$ 960.000
19	COLICERO	KILOS	600	$ 1.600	$ 960.000
20	COLIFLOR	KILOS	350	$ 3.300	$ 1.155.000
21	CURUBA	KILOS	300	$ 2.200	$ 660.000
22	ESPINACA	KILOS	800	$ 2.500	$ 2.000.000
23	FEIJOA	KILOS	240	$ 4.000	$ 960.000
24	FRESAS	KILOS	200	$ 5.200	$ 1.040.000
25	FRIJOL DESGRANADO	KILOS	400	$ 6.500	$ 2.600.000
26	GRANADILLA (Tipo refrigerio)	UNIDADES	1000	$ 1.100	$ 1.100.000
27	GUANABANA	KILOS	400	$ 3.700	$ 1.480.000
28	GUASCAS	KILOS	40	$ 3.800	$ 152.000
29	GUAYABA PERA	KILOS	3000	$ 2.400	$ 7.200.000
30	HABICHUELA	KILOS	1000	$ 3.000	$ 3.000.000
31	LAUREL	KILOS	30	$ 8.500	$ 255.000
32	LECHUGA BATAVIIA	KILOS	3040	$ 1.800	$ 5.472.000
33	LIMON	KILOS	240	$ 2.000	$ 480.000
34	LULO	KILOS	3500	$ 3.200	$ 11.200.000
35	MANDARINA	KILOS	1800	$ 3.600	$ 6.480.000
36	MANGO YOLIMA	KILOS	3000	$ 3.500	$ 10.500.000
37	MANZANA (tipo refrigerio)	UNIDADES	2200	$ 1.300	$ 2.860.000
38	MARACUYA	KILOS	2500	$ 2.800	$ 7.000.000
39	MAZORCA DESGRANADA	KILOS	1300	$ 4.400	$ 5.720.000
40	MAZORCA EN TUSA	KILOS	1600	$ 2.800	$ 4.480.000
41	MELON	KILOS	2800	$ 2.300	$ 6.440.000
42	MORA	KILOS	3300	$ 3.600	$ 11.880.000

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 4

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14-2018	Hora inicio:	5:30	Hora final:	6:18
Instancias o Dependencias reunidas:	OFERTAS: CARNICOS___ FRUTAS Y VERDURAS X ABARROTES___ RAZON SOCIAL Jose Olmos IDENTIFICACION: 79397165-8 DELEGADO DE LA SBU: Luz Maryori Ruiz Jutico IDENTIFICACION: 52023912				
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Corabastos bodega 23 local 48-23 Intermedia				

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Liliana Novoa	Secretaria Jose Olmos
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): Luz Maryori Ruiz Jutinico	UPN - SBU

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

A. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica por parte de la Universidad Pedagógica Nacional:

1. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2. Socializar los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional :

   a) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
   b) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
   c) Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben de tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de este contrato.
   Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
   d) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vias respiratorias y vias digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
   e) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.
   f) Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
   g) Las zonas de almacenamiento de los productos objeto del contrato deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
   h) Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
   i) El agua utilizada parael manejo de los productos objeto del contrato debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
   j) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo constante y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
   k) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
   l) Los productos objeto del contrato deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
   m) Durante la visita se solicitaran los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamientos y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto del contrato. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
   n) Durante la visita se solicitaran los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto del contrato de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.
   o) Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

B. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
C. Socialización del resultado de la evaluación de la visita y toma de obs[illegible]ón de la misma envío de documentos solicitados.

Comercializadores - Fruver.

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (Justificación de resultados)
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	Aplica para Comercializadora de Fruver.
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	Aplica para Canastillas y Para Estibas en Comercializadora de Frutas y verduras.
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	0	Aplicar para Comercializadora de Fruver
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15	22-operarios Aplica para comercializadora de Fruver.
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15	Aplica para Comercializadora de Fruver.
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20	Aplica para Comercializadora de Fruver.
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15	Aplica para Comercializadora de fruver.
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	15	Aplica para Comercializadora de Fruver
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15	Aplica para Comercializadora de Fruver
10	Control integrado de plagas.	20	20	Aplica para Comercializadora de Fruver
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15	Aplica para Comercializadora de Fruver

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

12	Plan de Saneamiento básico	10	10	para comercializadora de Fruver aplica.
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	5	Para Comercializadora de truver. Aplica.
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5	Para Comercializadora aplica.
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	15	Aplico para Comercializadora de Fruver.
	TOTAL PUNTUACION	**200**	185	

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Responsable	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos | Envian Documentos.

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	F...
Liliana Novoa.	[signature]
Luz Maryory Ruiz Jutinco	[signature]

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con la ... sicion... ...entes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás caso...

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 3

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14-2018	Hora inicio:	5:30	Hora final:	6:18

Instancias o Dependencias reunidas:	INVITACION PUBLICA: CARNICOS____ FRUTAS Y VERDURAS X ABARROTES____ RAZON SOCIAL Jose Olmos IDENTIFICACION: 79397165-8 DELEGADO DE LA SBU: luz Maryory Ruiz. IDENTIFICACION: 52023912.
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Corabastos bodega 23 local 48-23 interno.

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Liliana Novoa.	
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): luz Maryory Ruiz Jutinico	

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

1. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica a los trasportes y distribución de las materias primas e insumos objeto de la invitación publica Frutas y Verduras

   a. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de las materias primas e insumos de la invitación publica de Frutas - Verduras para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad.

2. Socializar los criterios de evaluación del trasporte y distribución de las materias primas e insumos de la invitación publica de Frutas - Verduras

   a. Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   b. Las condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   c. El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.

   d. El trasportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa que participa en la invitación pública de Frutas - Verduras esta soportada con los documentos respectivos.

   e. El trasporte es exclusivo de alimentos.

   f. Durante la visita se solicitaran los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.

   g. Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

3. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
4. Socialización del resultado de la evaluación de la visita, toma de observación de la misma y envio de documentos solicitados.

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (socialización del resultado)
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y	20	20	

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

	organoléptica de los productos transportados			
2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	20	20	
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	20	20	
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	20	20	
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	20	20	
	TOTAL PUNTUACION	**100**	100	

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Responsable	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos / envian Documentos

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	Firma
Liliana Novoa.	
Luz Maryory Ruiz Sutinico	

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.