



**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL**
Educadora de educadores

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

**VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

ADENDA No. 1

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022

**OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA
PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD
PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”**

BOGOTÁ D.C., MARZO DE 2022



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

1. El numeral 3.6.1 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA de los términos de referencia quedará así:

“

3.6.1 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA:

1. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento de los productos del objeto de este contrato **y/o el acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA**, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90% al 100% **o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%**. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato.
2. Presentar copia del acta de inspección de vigilancia y control higiénico sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá y de la Subsecretaría de Salud de Bogotá con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90 al 100% **o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%**, de los vehículos transportadores de los productos del objeto del contrato. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato.
3. Presentar la copia de la certificación como manipulador de alimentos los conductores que incluye: certificación de aptitud médica, resultados de los análisis microbiológicos (piel, garganta y coprológico) y la certificación de la participación al plan de capacitación continua en las buenas prácticas de manufactura.
4. Garantizar la cadena de refrigeración o de congelación y el respectivo monitoreo de temperaturas en toda la cadena de producción, distribución y transporte de los productos objeto de este contrato.
5. Transportar los productos objetos de este contrato en recipientes independientes para cada grupo de cárnicos (res, cerdo, pollo y pescado) para evitar la contaminación cruzada entre los productos y sus líquidos.
6. En caso de usar canastillas para el transporte de los productos objeto de este contrato, deben cumplir con el ítem 5, estas canastillas deben estar en perfecto estado y debe garantizar que son usadas para el transporte exclusivo de los productos objeto de este contrato; así como garantizar su proceso de limpieza, lavado y desinfección. Estas canastillas reposarán en la entidad y serán entregadas al contratista en el siguiente pedido.
7. Presentar las fichas técnicas de los productos de objetos del este contrato.
8. Presentar mensualmente durante el periodo contractual, el resultado de los análisis microbiológicos de áreas, superficies y de los productos que sean acordados por acta con el Supervisor del contrato.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

9. Presentar cuando sea solicitado por el Supervisor del contrato las copias en digital de los registros del monitoreo realizados al plan de saneamiento y de la cadena de refrigeración y congelación.
10. Atender las visitas no programadas y presentar los documentos solicitados que la Universidad considere pertinente para garantizar la calidad e inocuidad de los productos ofertados durante la ejecución del contrato.
11. Realizar el suministro a la Universidad en entregas parciales durante la vigencia del contrato, con la frecuencia que la Universidad considere conveniente y en las cantidades requeridas.
12. Llevar el registro del movimiento en cantidades y valores de cada producto objeto de este contrato y sus respectivos saldos disponibles y enviarlos en cada cierre de factura por correo electrónico según designación del supervisor.
13. Entregar las cantidades de producto que le sean requeridos, dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la solicitud, en el lugar que sea indicado por la Universidad Pedagógica Nacional.
14. Aceptar las devoluciones de los productos que de acuerdo con el concepto de la Universidad Pedagógica Nacional no cumplan con los parámetros establecidos en el acápite de Calidad, en cuyo caso deberá hacer reposición de los productos devueltos en las 24 horas siguientes a la notificación de la Universidad.
15. Garantizar la capacidad del vehículo para el transporte de la totalidad del pedido solicitado en una sola entrega.
16. Entregar los documentos que den cuenta del buen funcionamiento del vehículo, así como del mantenimiento realizado a este y aceptara las observaciones del supervisor del contrato para evitar posibles riesgos a la seguridad de los alimentos.
17. Entregar los productos antes de las 7:00 a.m. del día solicitado en el almacén de la Calle 72, Valmaría o de la Escuela Maternal, según le sea solicitado por la Universidad.
18. Cotizar, entregar y facturar los productos en las unidades de medida especificadas por la Universidad.
19. Presentar el certificado de parafiscales y seguridad integral vigentes con cada factura, para poder dar trámite a las mismas.
20. Aceptar la devolución de los productos, en los casos en que por razones de orden público la Universidad así lo requiera, e igualmente debe estar en capacidad de reintegrarlos a la universidad a solicitud de esta y sin ningún costo adicional para la misma.
21. Entregar los suministros objeto de este contrato a monto agotable, es decir en tanto exista saldo en dinero del contrato. El valor de los productos objeto de esta obligación serán los establecidos en la oferta económica.
22. Entregar las cantidades completas de los productos solicitados en el horario, lugar y según las especificaciones establecidas en la orden de pedido.
23. Discriminar en la factura el porcentaje y el valor del IVA por producto, según aplique.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

24. Los cambios respecto de forma de entrega, cantidad y calidad de los suministros que efectúe el Contratista no generarán ningún costo adicional a la Universidad.
25. Entregar con cada factura informe de la ejecución del contrato y avance del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
26. Determinar, evaluar y asumir la totalidad de los impuestos, tasas, contribuciones, y los costos de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato
27. Suministrar los productos cárnicos en las cantidades y formas de presentación descritas a continuación

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FORMA DE PRESENTACIÓN
1	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	KILOS	40	PORCIÓN 200 GRAMOS
2	CARNE MOLIDA	KILOS	700	PAQUETE X 5 KILOS
3	CHORIZOS	UNIDADES POR 50 GRAMOS	3000	UNIDAD POR 50 GRAMOS
4	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	4500	PORCIÓN 150 GRAMOS
5	COSTILLA DE CERDO	KILOS	230	PORCIÓN 150 GRAMOS
6	COSTILLA DE RES	KILOS	240	PORCIÓN 150 GRAMOS
7	FILETE DE TILAPIA	KILOS	45	PORCIÓN 110 GRAMOS
8	GOULASH DE CERDO	KILOS	700	PAQUETE POR CUBOS DE 4X4 X 10 KILOS
9	GOULASH DE RES	KILOS	950	PAQUETE POR CUBOS DE 4X4 X 10 KILOS
10	HUESO CARNUDO	KILOS	400	PAQUETE X 5 KILOS
11	MILANESA DE CERDO	KILOS	350	PORCIÓN 130 GRAMOS
12	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	800	PORCIÓN 130 GRAMOS
13	MUCHACHO	KILOS	100	POSTA
14	DESCARGUE	KILOS	225	POSTA
15	MUSLO DE ALA	KILOS	120	PAQUETE X 100 UNIDADES
16	MUSLO DE POLLO	KILOS	1600	PORCIÓN 150 GRAMOS



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FORMA DE PRESENTACIÓN
17	PECHUGA	KILOS	1800	PAQUETE X 5 KILOS
18	SOBREBARRIGA	KILOS	400	POSTA

Las características de los productos ofertados deben cumplir con lo establecido en el **ANEXO No. 3 FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

”

2. El numeral 4.3 REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES de los términos de referencia quedará así:

“4.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

EXPERIENCIA DEL OFERENTE:

Los requisitos y/o documentos de carácter técnico y experiencia, que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación, los cuales deberán aportarse en su totalidad para valorarse como CUMPLE.	<p>El oferente persona jurídica debe tener mínimo tres (3) años de constitución contados desde la fecha de cierre de este proceso, lo cual acreditará con la presentación del Certificado de Cámara de Comercio, lo anterior con el fin de validar la idoneidad y experiencia en el suministro de productos cárnicos.</p> <p>El oferente deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio en fecha que no supere los noventa (90) días calendario anterior a la fecha de entrega de las ofertas del presente proceso de contratación.</p> <p>En el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que el oferente esté clasificado en al menos una (1) de las especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14.</p> <p>En el caso de Consorcios o Uniones Temporales los miembros deben cumplir con al menos una (1) de las clasificaciones y los otros al menos una de las siguientes especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14.</p>
CALIDAD DEL OFERENTE	



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I"

Código Clase	Descripción
93131608	Servicio de suministro de alimentos
50111500	Carnes y aves de corral

Igualmente, en el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que las certificaciones de experiencia en contratos requeridos para demostrar la experiencia del oferente estén incluidas en dicho certificado para ser aceptadas.

EXPERIENCIA DEL OFERENTE. Se verificará la experiencia del oferente en la celebración y ejecución de contratos cuyo objeto corresponda al de esta convocatoria, es decir, "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS".

De conformidad con lo anterior, la Universidad requiere que los oferentes acrediten experiencia en un máximo de cinco (5) contratos ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial estimado representado en SMMLV y sean contratos clasificados en al menos uno (1) de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC, ejecutados en los últimos seis (6) años anteriores a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

El valor actualizado del contrato se tomará en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) de acuerdo a la información registrada en el RUP.

Para ello el oferente deben diligenciar la PROFORMA No. 5 - EXPERIENCIA DE LA FIRMA OFERENTE y adjuntar las certificaciones correspondientes, las cuales deben concordar con la información registrada en el RUP.

En caso de presentar experiencia en consorcio o unión temporal, será tomada en cuenta la experiencia en su totalidad.

Nota: La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.

CALIDAD DE LAS CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA HABILITANTE

Las certificaciones deben ser expedidas por el ordenador del gasto de la entidad contratante o su delegado. En el caso de las entidades privadas,



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

quien certifica debe ser el gerente o su delegado.

Cada certificación debe contener la siguiente información a fin de que la entidad verifique lo correspondiente a:

- Contratos celebrados y ejecutados en los últimos seis (6) años al cierre de la presente convocatoria.
- Número del contrato y fecha
- Nombre de la entidad contratante
- Descripción de los servicios contratados y lugar de ejecución
- Valor del contrato
- Plazo de ejecución del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato
- Dirección y teléfonos del contratante
- Nombre y cargo de la persona que firma la certificación

NOTA 1: En el evento en que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el Oferente debe anexar el contrato o el acta de terminación y/o liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.

REGLAS PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA: Para los Oferentes plurales deberán tenerse en cuenta los siguientes criterios:

Regla de Sumatoria: Cuando la Oferta se presente en consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la experiencia requerida en valor (expresada en SMLMV) será la sumatoria de las experiencias de los integrantes Oferente plural, en todo caso, todos los integrantes deberán aportar al menos un contrato equivalente por lo menos al 30% del valor a contratar y debe estar inscrito en el RUP para efectos de verificar su experiencia.

La Universidad se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación la información aportada por el Oferente, así como la información que reposa en la Cámara de Comercio u otras plataformas públicas y solicitar los soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, facturas de venta, copia de los medios de pago, actas suscritas, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos o cualquier otro documento.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

	<p>NOTA: Todos los soportes y documentos que se adjuntan con la Oferta deben ser legibles y verificables.</p> <p>Cuando el oferente certifique contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, deberá anexar el documento donde certifique su participación porcentual en los mismos y se evaluará conforme al valor de esa participación.</p> <p>REQUISITOS TÉCNICOS</p> <p>Copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento de los productos del objeto de este contrato, y/o el acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90% al 100% o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%. <u>Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia del presente contrato.</u></p>
--	---

”

3. El numeral 5.2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (150 PUNTOS) de los términos de referencia quedará así:

“ 5.2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (150 PUNTOS)

Con las propuestas habilitadas se procederá a hacer la visita técnica a las instalaciones de proceso, y almacenamiento en la dirección suministrada en la copia del acta de inspección sanitaria **o del acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA.**

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.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

La verificación se realizará bajo los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la Universidad Pedagógica Nacional. Anexo No. 4 Instrumento “VISITA TÉCNICA, EVALUACION Y SEGUIMIENTO A PROVEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS”

Cada criterio de calidad será evaluado según el siguiente puntaje:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	10
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	10
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	15
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta Convocatoria.	15
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15
9	Suministro y calidad de agua potable.	10
10	Control integrado de plagas.	10
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10
12	Plan de Saneamiento básico	5
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	5
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este Convocatoria	5
15	Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	10
	TOTAL PUNTUACION	150

La asignación de puntajes a los criterios de evaluación de las propuestas habilitadas se otorgará en valor absoluto, si la verificación está de acuerdo a los criterios de calidad se evaluará con el puntaje establecido en el cuadro anterior, en caso contrario la evaluación será 0 (cero).”



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

4. El ANEXO No. 1 CRONOGRAMA DEL PROCESO de los términos de referencia quedará así:

“

**ANEXO No. 1
CRONOGRAMA DEL PROCESO**

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Expedición de la Resolución de Apertura de la Convocatoria Pública.	Jueves 3 de marzo de 2022	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional
Publicación en la página Web de la Universidad de la Resolución de Apertura de la Convocatoria pública y de los Términos de Referencia	Jueves 3 de marzo de 2022	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional
Envío de autorización para la Audiencia de Aclaración de los Términos de Referencia virtual.	Viernes 4 de marzo de 2022 hasta las 5:00 pm. El representante legal debe enviar mediante correo electrónico la autorización para participar máximo dos apoderados de la empresa en la audiencia virtual. La carta de autorización debe relacionar nombres completos, número de cédula, número de celular, nombre de la empresa Oferente, sea consorcio, unión temporal, persona jurídica o persona natural y correo electrónico al cual se realizará la citación de la audiencia virtual.	Estas deben enviarse al correo electrónico: procesosdeseleccion@pedagogica.edu.co
Audiencia de Aclaración de los Términos de Referencia - Virtual	Lunes 7 de marzo de 2022 – 2:30 pm	Virtual a través de la plataforma Microsoft Teams
Presentación de Observaciones de los Términos de Referencia,	Martes 8 de marzo de 2022 hasta las 3:00 pm	Estas deben enviarse al correo electrónico: procesosdeseleccion@pedagogica.edu.co
Respuestas a las Observaciones de los Términos de Referencia	Miércoles 9 de marzo de 2022	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

Presentación de ofertas	La recepción de ofertas será únicamente el día Viernes 11 de marzo de 2022 en horario de 2:00 p.m. a 4:00 p.m. Nota: Solo se recibirán las Ofertas que estén completas, es decir Un original, dos copias y un CD. Nota. El CD debe contener toda la Oferta presentada en medio físico, así mismo los archivos del CD deben tener seguridad para evitar la edición.	Carrera 16 A No.79-08 Tercer Piso
Apertura de Urna	La apertura de Urna se realizará el día Viernes 11 de marzo de 2022 a las 4:30 p.m. Únicamente podrá asistir una persona por Oferente y debe cumplir con el protocolo de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones el cual se puede consultar en: http://protocolodebioseguridad.upn.edu.co/	Carrera 16 A No. 79-08 – Tercer Piso
Visitas técnicas	Lunes 14 de marzo de 2022	Se informará mediante correo electrónico.
Informe de Evaluación de las propuestas	Martes 15 de marzo de 2022	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional
Plazo para presentar observaciones al informe de evaluación	Miércoles 16 de marzo de 2022 – Hasta: 09:00 a.m.	Estas deben enviarse al correo electrónico: procesosdeseleccion@pedagogica.edu.co
Respuestas a Observaciones de las Evaluaciones	Miércoles 16 de marzo de 2022 después de las 5:00pm	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional
Expedición del acto de administrativo de adjudicación	Jueves 17 de marzo de 2022	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional
Firma del contrato	3 días después del acta de adjudicación del contrato	Página web de la Universidad Pedagógica Nacional

Nota 1. Los términos antes señalados podrán prorrogarse, antes de su vencimiento, siempre que las necesidades de la Universidad lo exijan. Esto a través del correo electrónico.

Nota 2. En caso de requerirse expedir adendas, éstas se enviarán al correo electrónico hasta el día hábil anterior a la fecha programada para efectuar el cierre del proceso.”