

**CONSOLIDADO DE EVALUACIONES**

**INVITACIÓN PÚBLICA No 02 de 2017**

**Fecha 09 de JUNIO de 2017**

**OBJETO:** Suministro de almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico.

Por medio del presente nos permitimos presentar consolidado de evaluaciones a la Invitación Pública No 02 de 2017 teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que el la rectora encargada, Dra RAFAELA VOS OBESO mediante resolución No 000867 del 19 de mayo de 2017, ordenó la apertura de la Invitación Pública No 02 de 2017.

Que el día seis (06) de junio de 2017 a las 02:00 pm., se surtió la Diligencia de Cierre del plazo para la entrega de propuesta de la Invitación Pública No 02 de 2017, quedando constancia en el acta correspondiente la presentación de un proponente:

<b>PROPONENTE</b>
<b>SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA S.A.</b>

Que el día 07 de junio de 2017, se dio traslado a los encargados de realizar la Evaluación jurídica, técnica y financiera, las cuales se adjuntan a este documento.

Que el día 12 de abril de 2017, se reunió el Comité para presentar el consolidado de evaluaciones de la Invitación pública No 02 de 2017, dando como resultado lo siguiente:

<b>EVALUADORES</b>	<b>SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA S.A.</b>
EVALUACION JURIDICA	CUMPLE
EVALUACION TECNICA	CUMPLE
EVALUACION FINANCIERA	CUMPLE

Por lo anterior nos permitimos calificar las ofertas presentadas así.

**CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN DE LAS OFERTAS.**

Las Ofertas que hayan sido habilitadas y que cumplan con la Oferta Técnica Mínima se calificarán sobre el total de cien (100) PUNTOS, distribuidos de la siguiente manera.

<b>Factor</b>	<b>Puntaje Máximo.</b>	
Calidad	Certificación de Calidad	20
Calidad	Certificación HACCP	20
Calidad	Experiencia adicional	10
Calidad	Apoyo a la industria Nacional	10
Precio.	Menor precio	40
<b>Total</b>		<b>100</b>

**7.2.1. CALIFICACIÓN FACTOR CALIDAD.** Para efectos de la aplicación de los factores de Calidad se han establecido los siguientes puntajes de asignación de calificación:

Factor	Concepto	Puntaje	Máximo Puntaje	Servicios de Alimentación Lavianda	
Calidad	El proponente que presente certificado HACCP de sus procesos obtendrá veinte (20) puntos, el que no lo presente obtendrá cero (0) puntos.	20	60	60	
	El proponente que presente certificado del sistema de gestión de la calidad, obtendrá veinte (20) puntos, el que no lo presente obtendrá cero (0) puntos.	20			
	Experiencia adicional Máximo Puntaje 10	El cotizante que certifique experiencia adicional a la requerida obtendrá el siguiente puntaje.			
		Tres certificaciones adicionales diez (10) puntos			10
		Dos certificaciones adicionales cinco (5) puntos			5
		Una certificación adicional dos (2) puntos			2
Apoyo a la Industria Nacional	Cuando el proponente oferte el servicio cien por ciento (100%) con personal nacional, recibirá diez (10) puntos	10			
	Cuando el proponente oferte el servicio con menos del cien por ciento (100%) de personal nacional, recibirá cinco (5) puntos	5			

**7.2.2. CALIFICACIÓN FACTOR PRECIO.** Para efectos de la aplicación del factor de Precio se han establecido los siguientes puntajes de asignación de calificación:

Factor	Concepto	Maximo Puntaje	Servicio de Alimentación Lavianda SA
Precio	El Proponente que ofrezca el menor precio del total de la Oferta, obtendrá cuarenta (40) puntos, los demás tendrán puntaje en forma inversa proporcional.	$X = \frac{\text{Oferta Menor Precio} * 40}{\text{Oferta N (Oferta en evaluación)}}$	40

Teniendo en cuenta los informes anteriormente mencionados, nos permitimos concluir que la empresa **SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA S.A.**, se encuentra **HABILITADA**, debido a lo expuesto en las evaluaciones adjuntas, con un total de 100 puntos.

  
**TULIA ROSA MERCADO**  
Evaluación Financiera

  
**MARTA LIGIA OSPINA**  
Evaluación Técnica

  
**DAIMI LINDO SOLANO**  
Evaluación Económica

  
**JOHN BILBAO EBRATT**  
Evaluación Jurídica

Barranquilla, 9 de junio de 2017

VBU17-292

Doctora  
DAIMI LINDO SOLANO  
Jefe Departamento de Gestión de Bienes y Suministros  
Universidad del Atlántico

ASUNTO: Evaluación técnica propuesta –Restaurante La Vianda-

Cordial Saludo

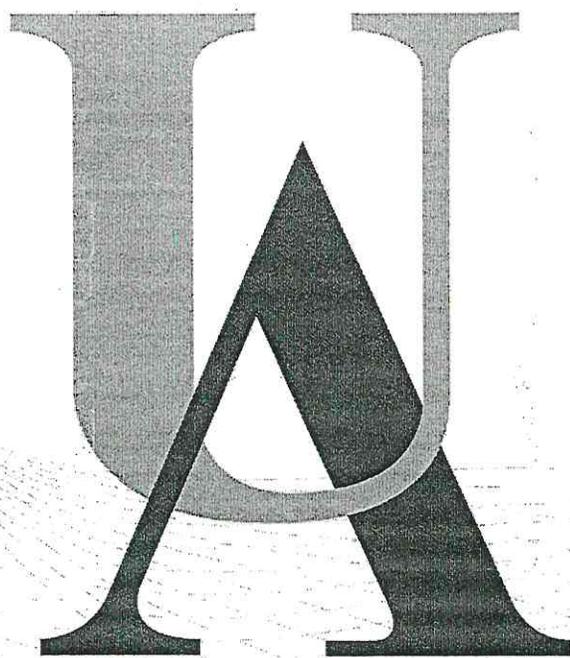
Luego de realizar la evaluación técnica del contratista que suministrará almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico, según invitación Pública de Mayor Cuantía No. 02 de 2017, me permito informarle, que el Restaurante la Vianda, cumple con los criterios de calidad solicitados, y por lo tanto, se considera idóneo para cumplir la actividad a contratar, de acuerdo a los lineamientos normativos estipulados en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

Se anexa evaluación técnica con los soportes derivados de la misma.

Cordialmente,

  
MARTA LIGIA OSPINA HERNÁNDEZ  
Vicerrectora de Bienestar

VICERRECTORÍA DE  
**BIENESTAR**  
UNIVERSITARIO



Universidad  
del Atlántico

---

Vicerrectoría de  
Bienestar Universitario

Km. 7 antigua vía a Puerto Colombia  
[www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/bienestar](http://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/bienestar)  
Tel. 319 70 10 Ext. 1111 - 1055  
[bienestar@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:bienestar@mail.uniatlantico.edu.co)



**Universidad  
del Atlántico**

Vicerrectoría de Bienestar Universitario

**EVALUACIÓN TÉCNICA  
CONTRATISTA: RESTAURANTE LA VIANDA**

**MARTA LIGIA OSPINA HERNANDEZ  
VICERRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

**Verificación de los estándares y criterios de acuerdo de acuerdo al Decreto 3075 y a la  
resolución 2674 de 2013.**

**UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO  
VICERRECTORÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
PUERTO COLOMBIA**



Km. 7 Antigua Vía Puerto Colombia  
Atlántico- Colombia

PBX: (5) 319 7010 Ext.: 1055

bienestar@mail.uniatlantico.edu.co  
www.uniatlantico.edu.co



09 de junio de 2017

**DATOS GENERALES DEL CONTRATISTA**

**NOMBRE:** SERVICIO DE ALIMENTACION VIANDA S.A.

**NIT:** 800079603

**OBJETO:** Suministro de Almuerzos Nutritivos y Balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico.

**FECHA DE VISITA:** 09 DE JUNIO DE 2017

**RECIBE LA VISITA:** LEYDI HERNANDEZ

**Metodología**

Para la evaluación de ésta área, se practicaron las siguientes pruebas:

- a. Verificación de requisitos de los requisitos y criterios contemplados en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013
- b. Toma de evidencia del cumplimiento de dichos requisitos.
- c. Análisis de los resultados obtenidos.

El resultado fue el siguiente:

- Se evidencia adherencia a procesos y procedimientos en BPM, cumpliendo los estándares normativos.
- Se evidencia programa de capacitaciones continuo, al personal manipulador de alimentos en temas relacionados a las Buenas Practicas de Manufacturas, descritas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.



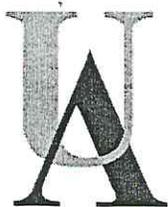


- Se evidencia infraestructura industrial para el procesamiento de los alimentos desde el momento de su ingreso a la Planta hasta su distribución en carros especializados en transporte de alimentos.
- Se evidencia sistema de gestión de la calidad, cumpliendo el ciclo PHVA, en cada uno de sus procesos.
- Se evalúan expedientes laborales, evidenciando idoneidad del personal administrativo y manipulador de alimentos.
- Se evidencia programa de mantenimiento de equipos y su cumplimiento, tomando evidencia física de los formatos implementados
- Se evidencia Programa de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y su implementación
- Se evidencia acciones de mejora frente a las debilidades reportadas el año pasado, que incluyen, adquisición de nuevos equipos y aumento del personal administrativo para la planta de producción

Al revisar las especificaciones técnicas estipulada en la invitación Pública de Mayor Cuantía No. 02 de 2017, para seleccionar al contratista que suministrará almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico, se denotan las siguientes consideraciones:

ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
a. El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a cada estudiante beneficiado de la Sede Norte y Bellas Artes de la Universidad, conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario.	X	
b. Ofrecer los almuerzos de lunes a sábado, exceptuando domingos y festivos en el siguiente horario: Sede Norte: de 10:00 am a 2:00 pm Sede Bellas Artes: 11:30 am a 2:00 pm	X	
c. Suministrar el servicio de subsidio alimentario, con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos, implemente Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la inocuidad del alimento, como a continuación se detallan: 1. Prestar el servicio utilizando víveres y productos de primera calidad. 2. Aplicar y aceptar las observaciones que realice el Supervisor del contrato, que tienda a mejorar el servicio o a subsanar las anomalías del mismo.	X	
3. Durante el uso de la Cafetería del Bloque H, realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para conservarlos siempre en perfecto aseo.	X	





4. Presentar ante el supervisor, certificación de las capacitaciones realizadas sobre manipulación de alimentos expedidos por la entidad competente de los funcionarios que contrate.	X	
5. Suministrar la dotación técnicamente requerida a los empleados que contrate para el adecuado cumplimiento de sus funciones.	X	
6. Prestar el servicio continuamente sin suspenderlo en ningún momento de acuerdo con las órdenes de suministro dadas por la supervisión.	X	
7. Presentar la lista de los servicios y menú a ofrecer mensualmente, para ser aprobados por el supervisor.	X	
8. Mantener en buen estado el inmueble que se recibe en calidad de uso y devolverlo en igual estado al término del contrato, salvo el deterioro natural.	X	
9. Adicionar los equipos, utensilios y menaje, que sean necesarios para el perfecto desarrollo del objeto del contrato, aportando bienes muebles no fungibles, se detallarán en acta que firmará el supervisor con EL CONTRATISTA la cual forma parte del contrato.	X	
10. No hacer instalaciones eléctricas, de agua, gas, o cualquier reforma al inmueble sin previa autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, a través de la Oficina de Planeación.	X	
11. Con la factura mensual anexar copia del pago de la nómina de pago de aportes (EPS, Parafiscales y salarios) de los empleados a su cargo, correspondiente al mes de la cuenta.	X	
12. Todo el personal que designe el contratista para la prestación del servicio, deberá presentar: hoja de vida, certificado de antecedentes disciplinarios, afiliación a un régimen o sistema de salud EPS, fondo de pensiones y en una administradora de riesgos laborales (ARI), carné de vacunación y resultados bacteriológicos. Estos documentos se entregarán para la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato, y notificar cuando por razones de fuerza mayor se deba remplazar un empleado, el cual debe cumplir con las anotaciones arriba descritas	X	
13. No utilizar la razón social de LA UNIVERSIDAD en las transacciones y compromisos que asuma en desarrollo del objeto del presente contrato.	X	
14. Constituir las garantías exigidas.	X	
15. Publicar en cartelera el menú diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm.	X	
16. En coordinación con la supervisión del Contrato elaborar un cronograma y determinar las muestras a tomar con el fin de realizar un análisis microbiológico para desarrollar las buenas prácticas de manufacturación en los procedimientos del Comedor Estudiantil, el costo será asumido por el Contratista.	X	
17. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otras afines en procura de optimizar la prestación del mismo.	X	





<p>18. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al supervisor del contrato.</p>	X																											
<p>19. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de seguridad y salud en el trabajo de la Universidad.</p>	X																											
<p>20. Cumplir con la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en Seguridad Ambiental e Industrial y Seguridad y Salud en el Trabajo. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a Estafilococos Áureus, estafilococos bafa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y ShigelaSp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia, según las disposiciones del Decreto 3075 de 1997.</p> <p>d. Brindar de forma eficiente el servicio a contratar, empleando los equipos de cocina, menaje y todo el equipamiento necesario para el transporte de los alimentos de la cocina central a las periféricas ubicadas en la Zona Norte y Bellas Artes de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento.</p> <p>e. Suministrar UN (01) ALMUERZO INTEGRAL, cuya composición deberá estar ajustada a la GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA, según grupo etario, ajustado al ciclo de minutas, cuyas cantidades mínimas se indican en el siguiente cuadro:</p> <p>TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo  VCT: 700 calorías  DISTRIBUCION PORCENTUAL:  Aporte Proteico: 15%  Aporte de grasas: 30%  Aporte de Carbohidratos: 55%</p> <table border="1" data-bbox="397 1465 1149 1731"> <thead> <tr> <th>ALIMENTO</th> <th>INTERCAMBIOS</th> <th>PESO EN GRAMOS SERVIDO</th> <th>FRECUENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CEREAL</td> <td>1</td> <td rowspan="5">Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.</td> <td>DIARIO</td> </tr> <tr> <td>HORTALIZAS</td> <td>1</td> <td>DIARIO</td> </tr> <tr> <td>FRUTAS</td> <td>1</td> <td>DIARIO</td> </tr> <tr> <td>CARNES SIN HUESO</td> <td>1</td> <td>DIARIO</td> </tr> <tr> <td>LEGUMINOSAS</td> <td>½</td> <td>3 VECES POR SEMANA</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>4</td> <td>DIARIO</td> </tr> <tr> <td>AZUCARES</td> <td>2</td> <td>DIARIO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Derivado de esta Minuta Patrón, el menú debe incluir: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, Ensalada de Verduras, Carne, Pollo, Pescado o Cerdo, Leguminosas; jugo de frutas, Postre.</p>	ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDO	FRECUENCIA	CEREAL	1	Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.	DIARIO	HORTALIZAS	1	DIARIO	FRUTAS	1	DIARIO	CARNES SIN HUESO	1	DIARIO	LEGUMINOSAS	½	3 VECES POR SEMANA	GRASAS	4	DIARIO	AZUCARES	2	DIARIO	X	
ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDO	FRECUENCIA																									
CEREAL	1	Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.	DIARIO																									
HORTALIZAS	1		DIARIO																									
FRUTAS	1		DIARIO																									
CARNES SIN HUESO	1		DIARIO																									
LEGUMINOSAS	½		3 VECES POR SEMANA																									
GRASAS	4	DIARIO																										
AZUCARES	2	DIARIO																										





<p>f. Suministrar un sistema de lector de documento de identidad (cedula o tarjeta de identidad), que lea el código de barras impreso en el mismo, de tal manera, se garantice la entrega del beneficio de forma exclusiva a estudiantes activos de la Universidad de Atlántico. Así mismo, se hace necesario visibilizar el conteo de los almuerzos suministrados en tiempo real, de tal manera que se evidencie la disponibilidad de servicios. Diariamente, se debe enviar al correo institucional estipulado para tal fin, el archivo plano que arroje las lecturas efectuadas en ambas sedes de los almuerzos efectivamente entregados (Sede norte y Facultad de Bellas Artes).</p> <p>g. Acatar las recomendaciones dadas por el Contratante, en aras de ajustar el servicio a las acciones de mejora que arrojen las encuestas de satisfacción.</p> <p>h. Presentar informes y evidencias mensuales sobre la atención prestada (servicios contratados) a la población beneficiaria</p> <p>i. Presentar informes verbales y escritos sobre casos especiales y solicitados por el Supervisor.</p> <p>j. Solo se aceptarán aquellos servicios que se ajusten a los componentes del plato servido contratado.</p>		
<p>k. <b>CLAUSULA:</b> En los casos especiales de orden público impredecibles al interior de la Universidad, y que susciten interrupción abrupta de la prestación del servicio, se reconocerá el total de los servicios no vendidos. De igual manera, en los casos especiales de eventos deportivos y otros programados, que conlleven a la disminución de las labores académicas-administrativas al interior de las sedes, se solicitará con 24 horas de antelación el número total de servicios por Sede que se requiere para el día respectivo.</p>	X	
<p>l <b>CLAUSULA:</b> La prestación del servicio por parte del <b>CONTRATISTA</b> no debe generar impacto ambiental asociado a la producción de residuos ordinarios, en este sentido, <b>EL CONTRATISTA</b> se obliga a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Suministrar diariamente en la Sede Norte, las bandejas de alimentos con divisiones, de material reciclable, a los estudiantes que pertenezcan al Programa Almuerzos Subsidiados, al momento de recibir el beneficio. Dado que la Sede Bellas Artes no cuenta con un área delimitada para realizar el proceso de servida, que garantice la inocuidad del alimento, no se podrá implementar esta medida.</li><li>b) Realizar los procesos de limpieza y desinfección de las bandejas posterior a su uso, con maquina industrial, que garantice, realizar los procesos de lavado y secado de forma eficiente, acorde a la normatividad vigente sobre este tema.</li></ul> <p><b>RESIDUOS ORGANICOS:</b> El <b>CONTRATISTA</b> se obliga a disponer los residuos orgánicos que genere el Programa Almuerzos Subsidiados en el recipiente y sitio indicado por el PGIRRS de la Universidad del Atlántico.</p>	X	





Universidad  
del Atlántico

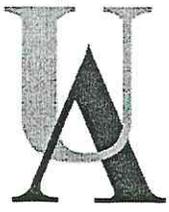
Vicerrectoría de Bienestar Universitario

El Servicio de Alimentación La Vianda S.A., **CUMPLE** a cabalidad con los requisitos exigidos en el factor de calidad

  
**Marta Ligia Ospina Hernández**  
Vicerrectora de Bienestar Universitario

NOTA. Se anexan evidencias escritas de los ítems evaluados





Universidad  
del Atlántico

Vicerrectoría de Bienestar Universitario

# EVIDENCIAS



Km. 7 Antigua Vía Puerto Colombia  
Atlántico- Colombia

PBX: (5) 319 7010 Ext.: 1055

bienestar@mail.uniatlantico.edu.co  
www.uniatlantico.edu.co





Certificado CO14/5799

El Sistema de Gestión de

# SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN LA VIANDA S.A.

Carrera 47 N° 76 -48  
Barranquilla, Atlántico, Colombia



Ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

## ISO 9001:2008

Para las siguientes actividades

**ELABORACION Y SUMINISTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EMPRESARIALES,  
ESTUDIANTILES Y GUBERNAMENTALES A NIVEL NACIONAL.**

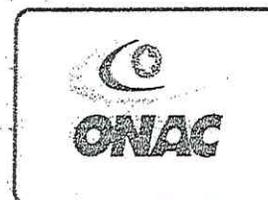
La validez de este Certificado esta sujeta a las auditorias de seguimiento satisfactorias y cualquier verificación deberá hacerse con la Oficina SGS Colombia S.A.

Este certificado es válido desde 01/07/2014 Hasta 30/06/2017  
Edición 1, certificado con SGS desde 01/07/2014  
Auditoría de Re-Certificación 30 días antes del 30/06/2017

Autorizado por  
Authorised by

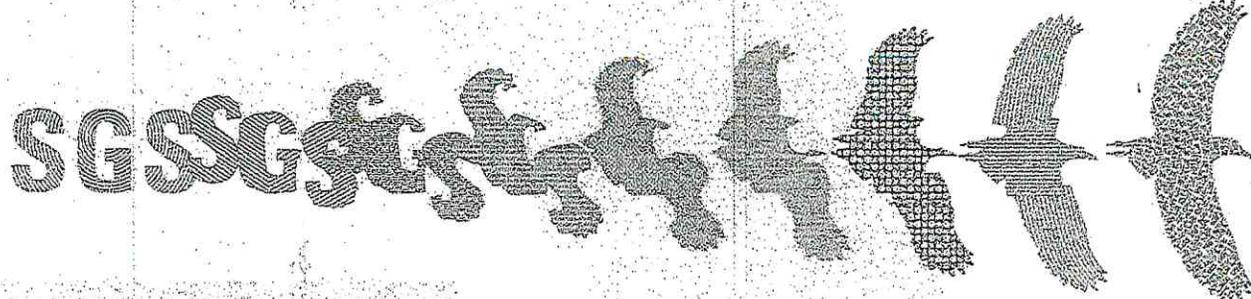
Catalina Doncel González

SGS Colombia S.A. Systems & Services Certification  
Carrera 16A No 78-11, piso 3, Bogotá D.C., Colombia  
Tel: (+57-1) 6069292 Fax: (+57-1) 6359252 www.sgs.com.co



ACREDITADO ISO/IEC 17021:2008  
#1-05-CSG-005

Page 1 of 1





Certificado CO14/5697

El Sistema de Gestión de

# SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN LA VIANDA S.A

Calle 17 Km 2 antigua carretera a soledad  
Barranquilla, Atlántico, Colombia



Ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

## GMP - HACCP

Good Manufacturing Practices-Hazard Analysis and Critical Control Point: CAC/RCP-1-1969 Rev 4 (2003) del Codex Alimentarius  
Para las siguientes actividades

PRODUCCIÓN Y PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CASINO TEBSA.

La validez de este Certificado esta sujeta a las auditorias de seguimiento satisfactorias y cualquier verificación deberá hacerse con la Oficina SGS Colombia S.A.



COPIA FIDEL DE UNO DE LOS ORIGINAL  
Nº 05-050-035

Este certificado es válido desde 07/03/2014 Hasta 06/03/2017  
Edición 1, certificado con SGS desde 07/03/2014  
Auditoria de Re Certificación: 30 días antes del 06/03/2017

Autorizado por

Catalina Doncel González

SGS Colombia S.A. Systems & Services Certification  
Carrera 16A No 78-11 piso 3 Bogotá D.C., Colombia  
Tel: (+57-1) 6069292 Fax: +57-1) 6359252 www.sgs.com.co

Page 1 of 5



**CERTIFICADO DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**  
**CERTIFICATE OF OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY**



El Consejo Colombiano de Seguridad (CCS) certifica que el sistema de Seguridad y Salud Ocupacional de:  
Consejo Colombiano de Seguridad (CCS) certifies that Occupational Health and Safety system of:

**SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A**

Cra. 47 No. 76-48, Barranquilla, Atlántico.  
Km. 1 vía Canavita verde a La Carolina, Sopo, Cundinamarca.

Ha sido evaluado y aprobado con respecto a la norma:  
Has been assessed and approved based on the international standard:

**OHSAS 18001:2007 - NTC OHSAS 18001:2007**

La empresa realiza las siguientes actividades:  
The company develops the following activities:

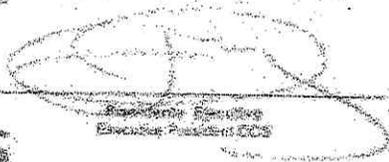
Elaboración y suministro de servicios de alimentación  
Development and provision of food services

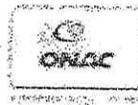
Este certificado está sujeto a inspecciones de acuerdo con las regulaciones establecidas en el artículo 10 del Decreto 1074 de 2008.  
This certificate is subject to inspections in accordance with the regulations established in article 10 of Decree 1074 of 2008.  
Multiple verifications shall be made by the certifying body in accordance with the provisions of the International Standard OHSAS 18001:2007.  
Actualidad de la información certificada de acuerdo con el artículo 10 del Decreto 1074 de 2008.

Fecha de aprobación: 2019-05-09  
Approval date: 2019-05-09  
Fecha de renovación: 2020-05-09  
Renewal date:

Certificado No. 02-022  
Certificate No. 02-022

Fecha de última modificación:  
Last modification date: 2019-05-09  
Fecha de vencimiento:  
Expiration date: 2020-05-09

  
Ejecutivo Ejecutivo  
Executive President CCS



**INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATISTA**

FIRMA CONTRATISTA	SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.		
NO	800.079.603		
DIRECCIÓN	Carrera 47 No. 76 - 48		
URUBALDÍA	Barranquilla	DEPARTAMENTO	Atlántico
TELÉFONO	(5) 3602727	FAX	NA
EMPLEADOS EFECTIVOS	700	NO. CONTRATISTAS	0
GERENTE	RICARDO NAVARRO R.	EMAIL GERENTE	g.calidad@lavianda.co
STAFF TÉCNICO	LIZZETTE CARBONELL O.	CARGO	Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado
AREAS DE SERVICIO	Liberty	EMAIL HSE	seguridadindustrial@lavianda.co
ACTIVIDAD PRINCIPAL	Elaboración y suministro de servicios de alimentación.		

**DETALLE DE VISITA**

COMPARISTA DEL SECTOR	HIDROCARBUROS Y TRIPLE A		
TIPO DE VISITA	Seguimiento	TIPO DE VERIFICACIÓN	DOCUMENTAL Y CAMPO
FECHAS DE VISITA INICIAL	15 y 16 de febrero de 2017	FECHAS DE VISITA DE CAMPO	15 y 16 de febrero de 2017
FECHA ULTIMA VISITA	25 y 26 de febrero de 2016	FECHA VENCIMIENTO DEL INFORME	16 de enero de 2018

**RESUMEN DEL PERIODO DE EVALUACIÓN LABORAL**

PRESENTE IMPACTO DE ACCIDENTALIDAD	SI	MOTIVO DE IMPACTO POR ACCIDENTALIDAD	N.A
PRESENTE AUMENTO EN LA TENDENCIA DE ACCIDENTALIDAD PARA EL PERIODO EVALUADO	NO		
ACCIDENTES LABORALES AÑO 2017	NR	DIAS PERDIDOS POR ACCIDENTES AÑO 2017	NR
NO LA INFORMACIÓN DE MAYORES	0	NO CONFORMIDADES TOTALES	6

RADICADO NO. DCA  EVALUACION RUC AÑO 2017 **90%**

**RECOMENDACIONES GENERALES**

SE REALIZÓ VISITA DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, REALIZADA EN EL TRÁMITE DE EMISIÓN DEL RUC, ASISTIDA CON EL FORTALECIMIENTO DE ACCIÓN EN CUAL DIOS SE ENDEBERANDO Y REALIZADO AL MÁXIMO DE LAS DISPUESTO DE PROBABILIDAD DE RIESGO.

*Lizette Carbonell Ospina*

FIRMA: LIZZETTE CARBONELL OSPINA  
 Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado

*Pedro Javier PARRA MESA*

FIRMA: PEDRO JAVIER PARRA MESA  
 Profesional De Servicios

RESUMEN CALIFICACIÓN OBTENIDA				
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN LA VIANDA S.A.				
Contratista de Sector de Hidrocarburos				
REQUISITOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE PUNTAJE	CATEGORIA DE CALIFICACIÓN
<b>1. LIDERAZGO Y COMPROMISO GERENCIAL</b>	<b>90,00</b>	<b>90,00</b>	<b>100%</b>	
Política SSTA	9,00	9,00	100%	D
Reuniones Gerenciales e Inspecciones Gerenciales	9,00	9,00	100%	D
Revisión Gerencial	9,00	9,00	100%	D
Objetivos y Metas	9,00	9,00	100%	D
Recursos	9,00	9,00	100%	D
<b>2. DESARROLLO Y EJECUCION DEL SGSSTA</b>	<b>243,00</b>	<b>243,00</b>	<b>100%</b>	
Manual del Sistema SSTA	4,50	4,50	100%	D
Control de Documentos y Registros	18,00	18,00	100%	D
Requisitos Legales	18,00	18,00	100%	D
Funciones y Responsabilidades	18,00	18,00	100%	D
Competencias	18,00	18,00	100%	D
Capacitación y Entrenamiento	72,00	72,00	100%	D
Programa de Inducción y Re-inducción en SSTA	18,00	18,00	100%	D
Motivación, Comunicación, participación y consulta	18,00	18,00	100%	D
<b>3. ADMINISTRACION DEL RIESGO</b>	<b>450,00</b>	<b>430,11</b>	<b>96%</b>	
<b>3.1 GESTIÓN DEL RIESGO</b>	<b>81,00</b>	<b>81,00</b>	<b>100%</b>	
Identificación de Peligros	21,60	21,60	100%	D
Auto reporte de Condiciones de Trabajo y Salud	1,80	1,80	100%	P
Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales	21,60	21,60	100%	D
Control de Cambio	36,00	36,00	100%	D
<b>3.2 TRATAMIENTO DEL RIESGO</b>	<b>369,00</b>	<b>349,11</b>	<b>95%</b>	
Administración de Contratistas - Proveedores	45,00	45,00	100%	D
Visitantes, Comunidad y Autoridad	4,50	4,50	100%	D
Programas de Gestión	45,00	45,00	100%	D
Definición Programas de Gestión	45,00	45,00	100%	D
Salud en el Trabajo	45,00	37,35	83%	D
Evaluaciones Médicas Ocupacionales	18,00	18,00	100%	D
Actividades de Promoción y Prevención en Salud	4,50	4,50	100%	D
Programas de Vigilancia Epidemiológica	22,50	19,85	88%	D
Registros y Estadísticas en Salud	4,50	4,50	100%	P
Ambientes de Trabajo	18,00	18,00	100%	D
Seguridad Industrial	90,00	77,76	86%	D
Estándares y Procedimientos	18,00	11,82	66%	C
Programa de Mantenimiento de Instalaciones	18,00	18,00	100%	D
Estado de equipos y herramientas	18,00	18,00	100%	D
Elementos de Protección Personal	18,00	11,88	66%	C
Productos Químicos	18,00	18,00	100%	D

RESUMEN CALIFICACION OBTENIDA				
SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.				
Contratista de Sector de Hidrocarburos				
REQUISITOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE PUNTUACION	CATEGORIA DE CALIFICACION
Planes de Emergencia y Contingencia	45.00	45.00	100%	D
Programa de Gestión Ambiental	76.50	76.50	100%	D
Estándares y Procedimiento	17.00	17.00	100%	D
Plan de Gestión de Residuos	10.00	10.00	100%	D
Programas Ambientales	30.00	30.00	100%	D
<b>4. EVALUACION</b>	<b>117.00</b>	<b>92.79</b>	<b>79%</b>	
Incidentes (ATEL y ambiental)	15.00	15.00	100%	D
Auditerias Internas al SGSSTA	15.00	15.00	100%	D
Acciones Correctivas y Preventiva	17.00	17.00	100%	D
Inspecciones SSTA	11.00	11.00	100%	D
Seguimiento a Requisitos Legales	15.00	26.91	179%	
Requisitos legales y de otra índole	27.00	8.91	33%	D
Afiliación al Sistema de Seguridad Social	4.50	4.50	100%	D
Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial	4.50	4.50	100%	D
COPASST /Vigia SST	9.00	9.00	100%	D
<b>5. IMPACTO A LA ACCIDENTALIDAD</b>	<b>100.00</b>	<b>33.00</b>	<b>33%</b>	<b>D</b>
<b>PUNTAJE TOTAL DE LA EVALUACION</b>	<b>1000.00</b>	<b>888.90</b>	<b>90%</b>	

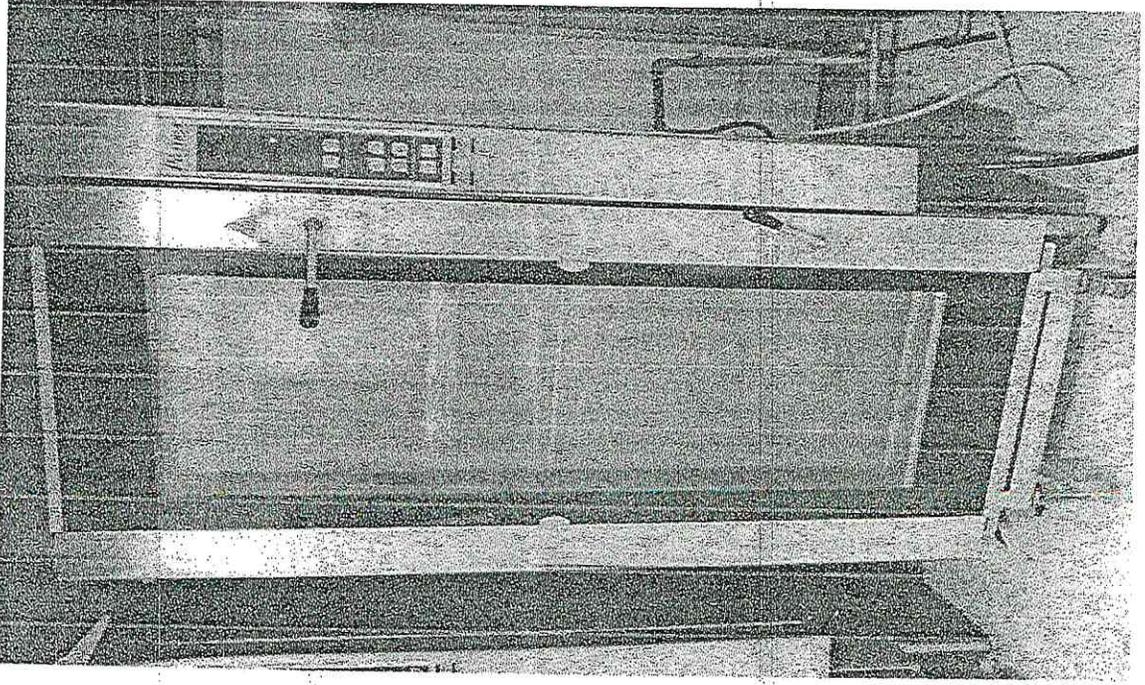
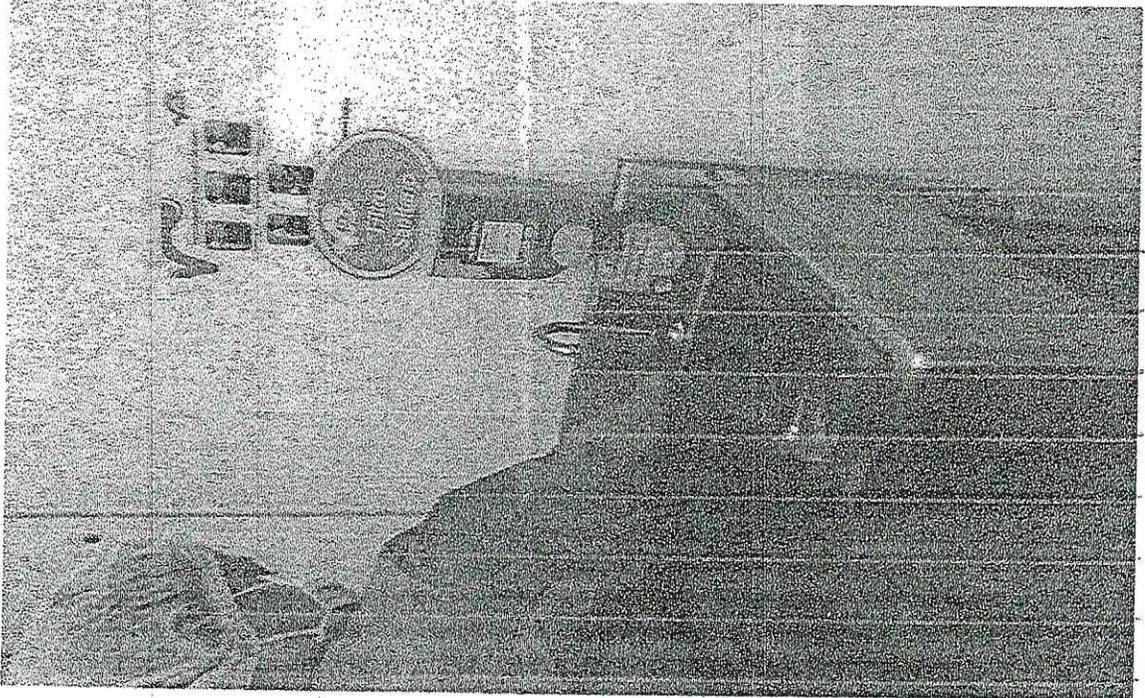
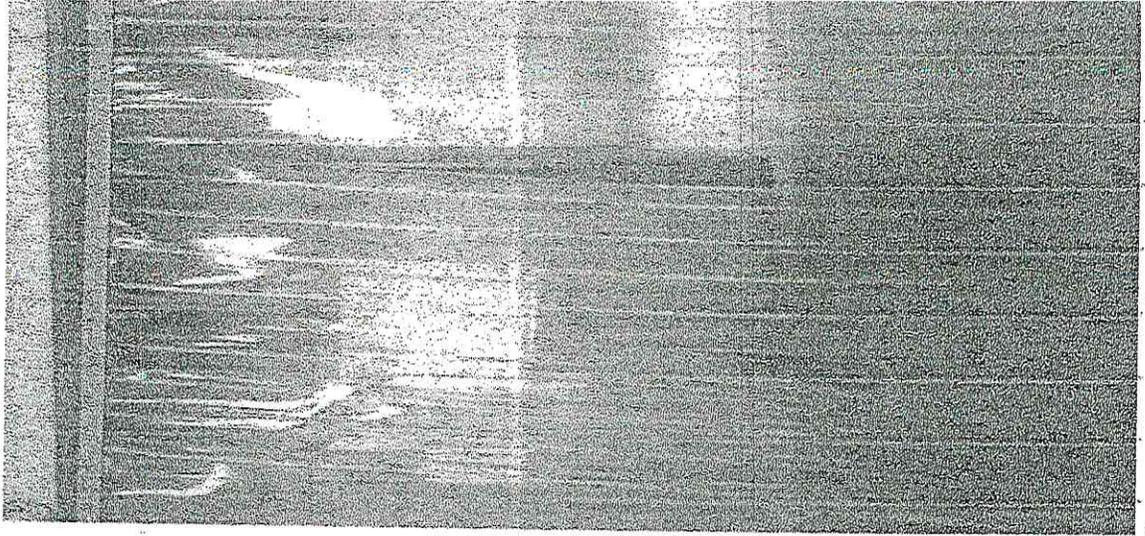
**IMPACTO A LA ACCIDENTALIDAD**

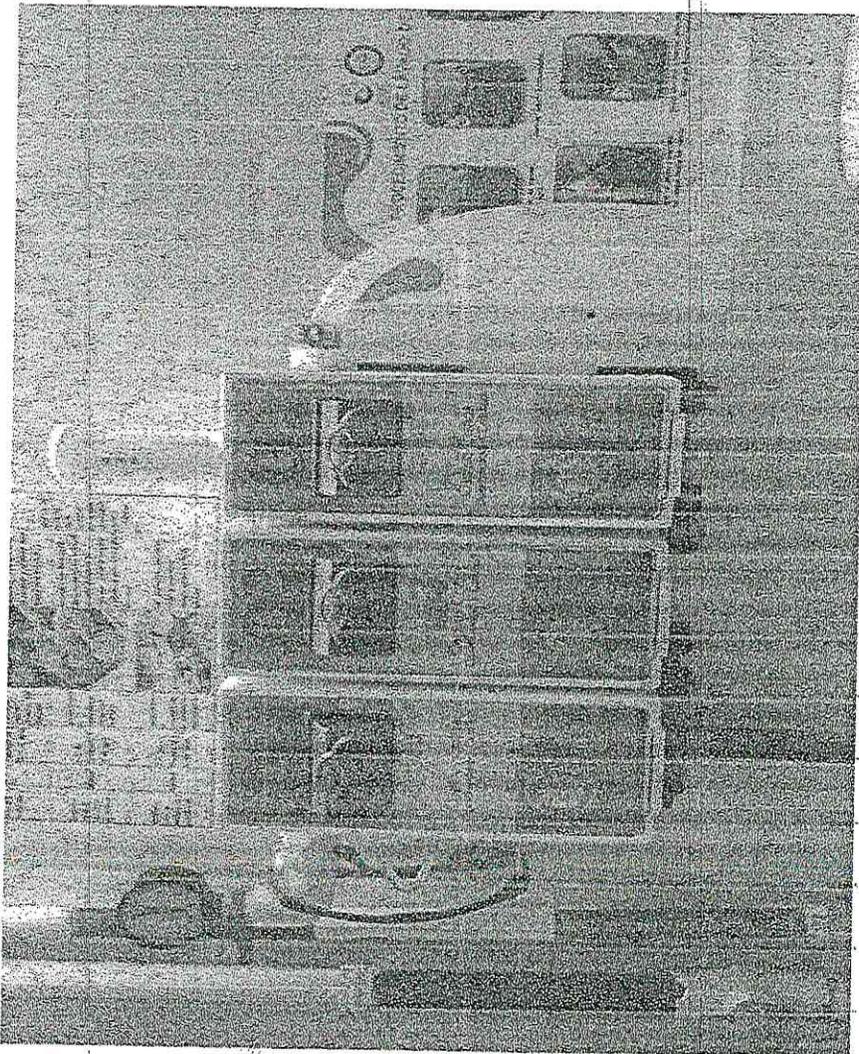
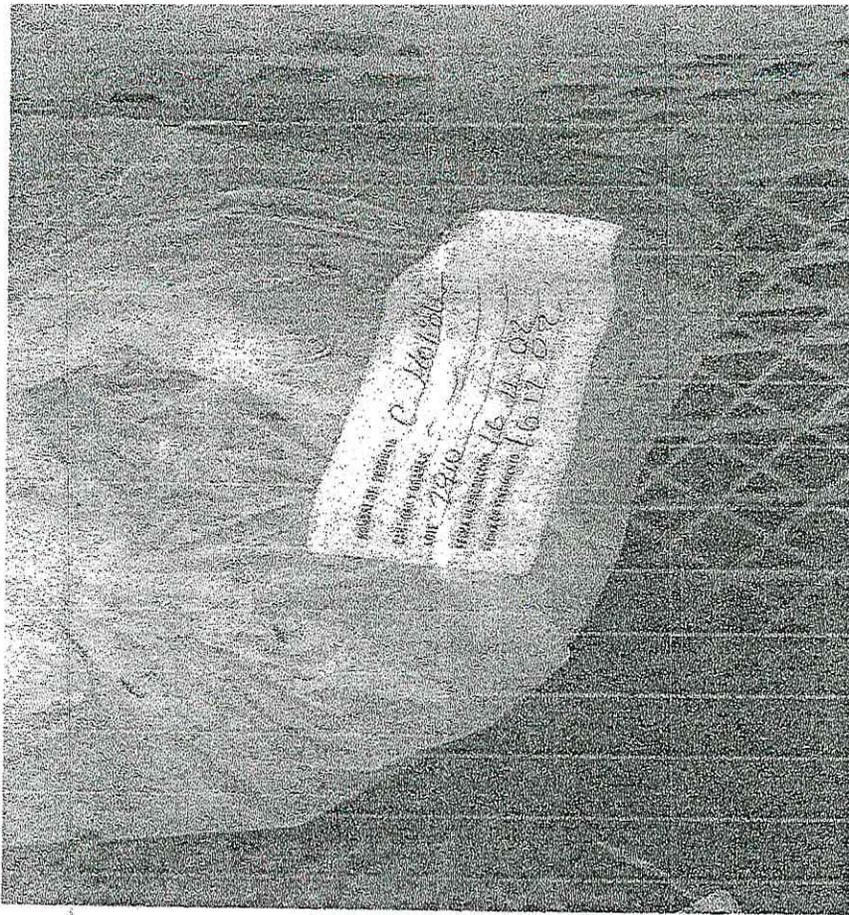
Conforme a la información reportada por la empresa y a la certificación de la ARL no se han presentado en SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A. eventos que causen impacto de la accidentalidad en el periodo comprendido entre la última visita de seguimiento del RUC y la fecha actual.

**REQUISITOS DE EMERGENCIAS**

*Lizette Carbonell Ospina*  
 FIRMA: LIZETTE CARBONELL OSPINA  
 Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado

*Pedro Javier Parra Mesa*  
 FIRMA: PEDRO JAVIER PARRA MESA  
 Profesional De Servicios







**EVALUACIÓN JURÍDICA**  
**INVITACIÓN PÚBLICA No 02 de 2017**  
 FECHA: 09 de junio de 2017

VERIFICACION REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES PARA PRESENTAR OFERTA
6.1. <b>CAPACIDAD JURIDICA:</b> Podrán participar en el presente proceso las personas naturales, jurídicas y aquellas que conformen Consorcios y Uniones Temporales, así como todas aquellas consideradas legalmente capaces en las disposiciones legales Colombianas.

ITEM	ASPECTO	SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA SA
6.1.1	Carta de Presentación	CUMPLE FOLIO 1-2
6.1.2	Autorización para comprometer a la sociedad	N/A
6.1.3	Poder	N/A
6.1.4	Garantía de seriedad de la Oferta	CUMPLE FOLIO 53, 54 y 55
6.1.5	Certificado de existencia y representación legal	CUMPLE FOLIO 5-9
6.1.6	Constitución de consorcio o Unión temporal	N/A
6.1.7	Documento constitutivo de Consorcio o unión temporal	N/A
6.1.8	Condiciones de los integrantes del consorcio o unión temporal	N/A
6.1.9	Certificación del pago de aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales	CUMPLE FOLIO 58-60
6.1.10	Certificación expedida por el representante legal donde conste que el proponente no le han hecho efectiva la garantía de seriedad de la oferta	CUMPLE FOLIO 56
6.1.11	Certificado de registro Único de proponentes RUP_ De la Cámara de Comercio	CUMPLE FOLIO 12-46
6.1.12	Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría General de la República	CUMPLE FOLIO 49
6.1.13	Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación	CUMPLE FOLIO 50
6.1.14	Documentos Expedidos en el Exterior	N/A
6.1.14.1	Consularización (documentos privados)	N/A
6.1.14.2	Apostille (documentos públicos)	N/A
6.1.15	Inhabilidad artículo 18 de la Ley 1150 de 2007	CUMPLE FOLIO 51
Una vez efectuada la revisión de la documentación presentada por los proponentes, encontramos que <b>SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA SA</b> , cumple con todos los requisitos exigidos.		<b>HABILITADA</b>

En vista de que el proponente cumple con todas los documentos solicitados, éste se HABILITA.

\*N/A: No aplica para este proceso

Cordialmente,

  
**JOHN-BILBAO EBRATT**  
 Evaluación jurídica

Puerto Colombia, 9 de junio de 2017

Doctora  
**DAIMI LINDO SOLANO**  
Jefe Dpto. de Bienes y Suministros  
Presente

Ref.: Capacidad Financiera - Invitación pública de mayor cuantía No.02-2017.

Cordial saludo,

Por medio del presente le comunicamos, que una vez realizada la verificación de la información contenida en el RUP, del proponente **SERVICIO DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.**, al corte 31 de diciembre de 2016, para la determinación de los indicadores financieros exigidos en la invitación de la referencia, cuyo objeto es:

“Suministro de almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico”.

Se Certifica por parte del Dpto. de Gestión Financiera que el proponente **SERVICIO DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.**, identificado con Nit No.800.079.603-3, cumple con los indicadores financieros exigidos.

INDICE	CONDICION DE REFERENCIA	INDICADOR
LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.3	CUMPLE
ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 0.70	CUMPLE
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	IGUAL O MAYOR QUE 1.40	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0.10	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 0.05	CUMPLE

Atentamente,

  
TULIA ROSA MERCADO  
Jefe Dpto. de Gestión Financiera