

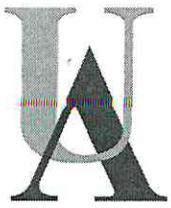
EVALUACIÓN JURÍDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No 01 de 2017
 FECHA: 27 de abril de 2017

VERIFICACION REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES PARA PRESENTAR OFERTA

6.1. **CAPACIDAD JURIDICA:** 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 LAVIANDASA
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 60-62
6.1.5	Certificado de existencia y representación legal	CUMPLE FOLIO 11-15
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 112-114
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 59
6.1.11	Certificado de registro Único de proponentes RUP_ De la Cámara de Comercio	CUMPLE FOLIO 18-52
6.1.12	Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría General de la República	NO CUMPLE
6.1.13	Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación	CUMPLE FOLIO 57
6.1.14	Documentos Expedidos en el Exterior	N/A
6.1.14.1	Consularización (documentos privados)	N/A

Handwritten signature



6.1.1 4.2	Apostille (documentos públicos)	N/A
6.1.1 5	Inhabilidad artículo 18 de la Ley 1150 de 2007	CUMPLE FOLIO 55
Una vez efectuada la revisión de la documentación presentada por los proponentes, encontramos que SERVICIOS DE ALIMENTACION LAVIANDA SA , cumple con todos los requisitos exigidos.		NO HABILITADA

En vista de que el proponente no cumple con todas los documentos solicitados, éste se INHABILITA y se requiere al mismo para que subsane allegando la documentación faltante.

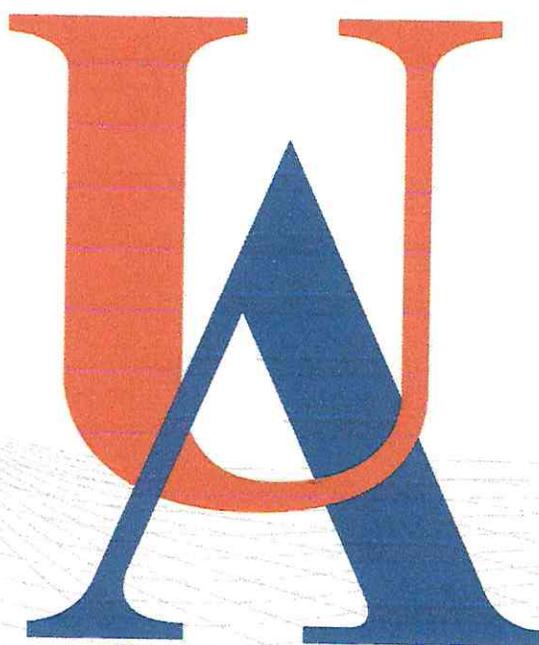
N/A: No aplica para este proceso

Cordialmente,

JOHN BILBAO EBRATT
Evaluación jurídica



VICERRECTORÍA DE
BIENESTAR
UNIVERSITARIO



Universidad
del Atlántico

Vicerrectoría de
Bienestar Universitario

Km. 7 antigua vía a Puerto Colombia
www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/bienestar
Tel. 319 70 10 Ext. 1111 - 1055
bienestar@mail.uniatlantico.edu.co

**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**



26 de abril 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: 26 DE ABRIL 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.

- 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. **01 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 menús 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 befa 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 minutos, 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="386 1150 1133 1472"> <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="7">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> <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>	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>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. CLAUSULA: 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 CLAUSULA: La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA no debe generar impacto ambiental asociado a la producción de residuos ordinarios, en este sentido, EL CONTRATISTA se obliga a:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>RESIDUOS ORGANICOS: El CONTRATISTA 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	

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



EVIDENCIAS



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

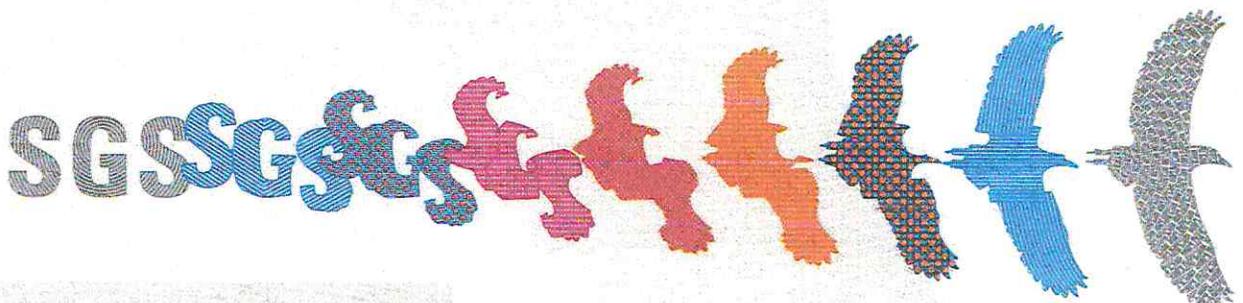
Autorizado por
Authorised by

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
N° 05/CSG-005



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.



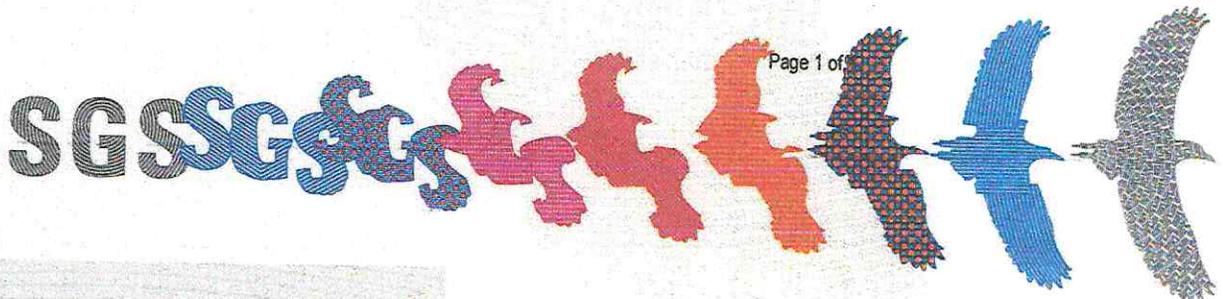
ACREDITADO ISO/IEC 17025:2005
N° 06289-006

Este certificado es válido desde 07/03/2014 Hasta 06/03/2017
Edición 1 , certificado con SGS desde 07/03/2014
Auditoría 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



CERTIFICADO DE GESTIÓN 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 verdea 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

Esta aprobación está sujeta a que el sistema se mantenga de acuerdo con los requisitos establecidos en la norma, lo cual será verificado por el CCS.
This approval is subject to the maintaining of the quality system according to the requirements established in the above mentioned standard, which will be verified by CCS.
Cualquier verificación de la validez de este certificado podrá hacerse al teléfono (57-1) 2686356 Ext. 129.
Any verification of the validity of this certificate may be made by calling (57-1) 2686356 Ext. 129.

Fecha de aprobación: 2015.05.08
Approval date: 2015.05.08
Fecha de renovación:
Renewal date:

Certificado No. CS 608
Certificate No. CS 608

Fecha última modificación:
Last modification date: 2018.05.07
Fecha de vencimiento:
Expiration date: 2018.05.07




Ejecutivo Ejecutivo
Executive President CCS



INFORMACIÓN GENERAL DE LA COMPAÑÍA			
FIRMA CONTRATISTA	SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.		
NIT	800.079.603		
DIRECCION	Carrera 47 No. 76 - 48		
UBICACION	Barranquilla	DEPARTAMENTO	Atlántico
TELEFONOS	(5) 3602727	FAX	NA
EMPLEADOS DIRECTOS	700	NO. CONTRATISTAS	0
GERENTE	RICARDO NAVARRO R.	EMAIL GERENTE	g.calidad@lavianda.co
ENCARGADO HSE	LIZZETTE CARBONELL O.	CARGO	Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado
ARL ACTUAL	Liberty	EMAIL HSE	seguridadindustrial@lavianda.co
ACTIVIDAD ECONOMICA	Elaboración y suministro de servicios de alimentación.		
		EMAIL GENERAL	

DATOS DE LA VISITA			
CONTRATISTA DEL SECTOR	HIDROCARBUROS Y TRIPLE A		
TIPO DE VISITA	Seguimiento	TIPO DE VERIFICACION	DOCUMENTAL Y CAMPO
FECHAS DE VISITA DOCUMENTAL	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 INFORME DE EVALUACION RUC AÑO 2016			
PRESENTA IMPACTO DE ACCIDENTALIDAD	SI	MOTIVO DE IMPACTO POR ACCIDENTALIDAD	N.A
PRESENTA AUMENTO EN LA TENDENCIA DE ACCIDENTALIDAD PARA EL PERIODO EVALUADO			NO
ACCIDENTES LABORALES AÑO 2017	NR	DIAS PERDIDOS POR ACCIDENTES AÑO 2017	NR
NO CONFORMIDADES MAYORES	0	NO CONFORMIDADES TOTALES	6
RADICADO NO.	DCA		EVALUACION RUC AÑO 2017 90%

APROBACION DEL INFORME	
SE HACE ENTREGA DEL INFORME FINAL DE EVALUACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE RUC JUNTO CON EL FORMATO PLAN DE ACCION EL CUAL DEBE SER DILIGENCIADO Y ENVIADO AL AUDITOR, MAXIMO 10 DIAS DESPUES DE FIRMADA LA VISITA.	
 FIRMA: LIZZETTE CARBONELL OSPINA Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado	 FIRMA: PEDRO JAVIER PARRA MESA Profesional De Servicios

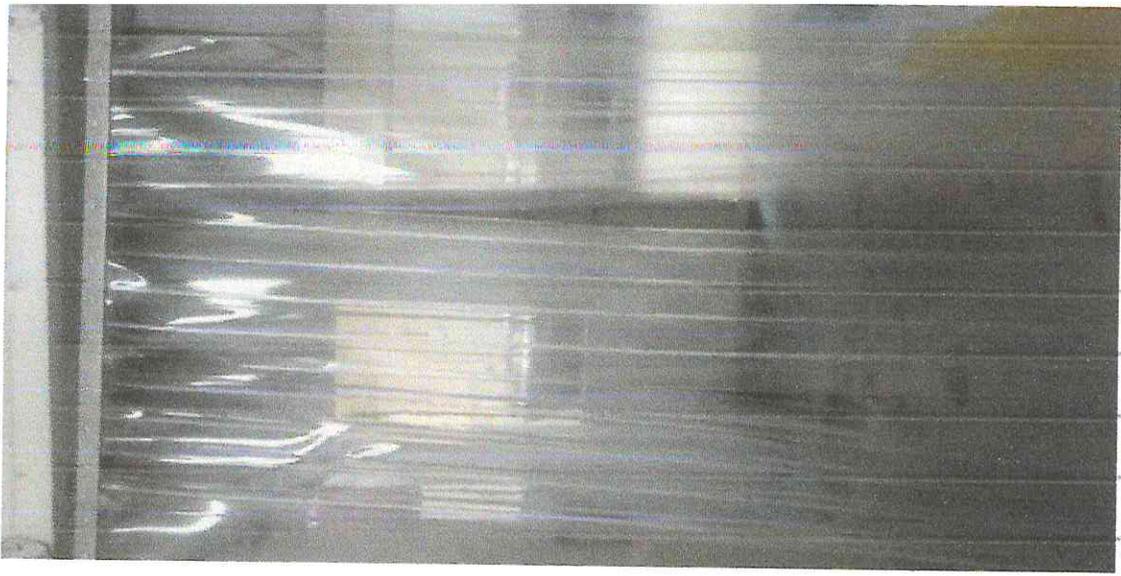
RESUMEN CALIFICACIÓN OBTENIDA				
SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.				
Contratista de Sector de Hidrocarburos				
REQUISITOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE PUNTUACIÓN	CATEGORIA DE CALIFICACIÓN
1. LIDERAZGO Y COMPROMISO GERENCIAL	90,00	90,00	100%	
Política SSTA	9,00	9,00	100%	D
Reuniones Gerenciales e Inspecciones Gerenciales	36,00	36,00	100%	D
Revisión Gerencial	18,00	18,00	100%	D
Objetivos y Metas	9,00	9,00	100%	D
Recursos	18,00	18,00	100%	E
2. DESARROLLO Y EJECUCION DEL SGSSTA	243,00	243,00	100%	
Manual del Sistema SSTA	9,00	9,00	100%	D
Control de Documentos y Registros	18,00	18,00	100%	D
Requisitos Legales	18,00	18,00	100%	D
Funciones y Responsabilidades	36,00	36,00	100%	D
Competencias	54,00	54,00	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
3. ADMINISTRACION DEL RIESGO	450,00	430,11	96%	
3.1 GESTIÓN DEL RIESGO	81,00	81,00	100%	
Identificación de Peligros	21,60	21,60	100%	D
Auto reporte de Condiciones de Trabajo y Salud	1,80	1,80	100%	D
Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales	21,60	21,60	100%	D
Control de Cambio	36,00	36,00	100%	D
3.2 TRATAMIENTO DEL RIESGO	369,00	349,11	95%	
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%	
Definición Programas de Gestión	45,00	45,00	100%	D
Salud en el Trabajo	45,00	37,35	83%	
Evaluaciones Medicas Ocupacionales	13,50	13,50	100%	D
Actividades de Promoción y Prevención en Salud	4,50	4,50	100%	D
Programas de Vigilancia Epidemiológica	22,50	14,85	66%	C
Registros y Estadísticas en Salud	4,50	4,50	100%	D
Ambientes de Trabajo	18,00	18,00	100%	D
Seguridad Industrial	90,00	77,76	86%	
Estándares y Procedimientos	18,00	11,88	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

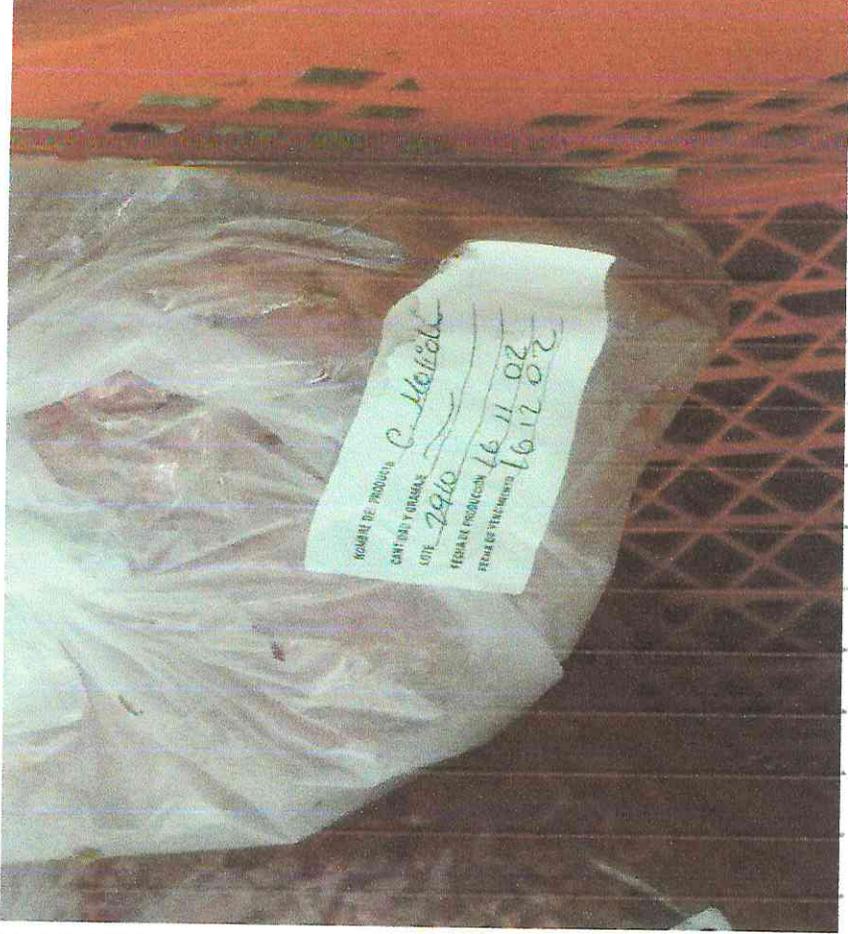
RESUMEN CALIFICACIÓN OBTENIDA				
SERVICIOS DE ALIMENTACION LA VIANDA S.A.				
Contratista de Sector de Hidrocarburos				
REQUISITOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE PUNTUACIÓN	CATEGORIA DE CALIFICACIÓN
Planes de Emergencia y Contingencia	45,00	45,00	100%	D
Programa de Gestión Ambiental	76,50	76,50	100%	D
Estándares y Procedimiento	18,00	18,00	100%	D
Plan de Gestión de Residuos	18,00	18,00	100%	D
Programas Ambientales	40,50	40,50	100%	D
4. EVALUACIÓN	117,00	92,79	79%	
Incidentes (ATEL y ambiental)	18,00	18,00	100%	D
Auditorías Internas al SGSSTA	18,00	18,00	100%	D
Acciones Correctivas y Preventiva	18,00	11,88	66%	C
Inspecciones SSTA	18,00	18,00	100%	D
Seguimiento a Requisitos Legales	45,00	26,91	60%	
Requisitos legales y de otra índole	27,00	8,91	33%	B
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 /Vigía SST	9,00	9,00	100%	D
5. IMPACTO A LA ACCIDENTALIDAD	100,00	33,00	33%	B
PUNTAJE TOTAL DE LA EVALUACIÓN	1000,00	888,90	90%	

IMPACTO POR 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.

RECIBE POR LA EMPRESA	VISITA REALIZADA POR
<p>FIRMA: LIZZETTE CARBONELL OSPINA Gerente Nacional Sistema Gestión Integrado</p>	<p>FIRMA: PEDRO JAVIER PARRA MESA Profesional De Servicios</p>







REGISTRO DE REUNIONES REALIZADAS

FECHA: 18/01/2016

TEMA: LABORATORIO DE ENFERMEDADES

DIRECCION A: OPORTOS COMO UNIVERSIDAD DEL MICHOACAN

FECHA Y HORA: 18/01/2016 A LAS 10:00 AM DURACION: 1 hora

LUGAR: CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

NOMBRE DEL CONVOCANTE: CARLOS CARLOS TORRES VARGAS

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA	TIPO	
			C	R
1. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
2. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
3. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
4. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
5. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
6. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
7. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
8. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
9. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
10. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
11. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
12. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
13. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
14. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
15. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
16. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
17. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
18. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
19. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
20. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
21. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
22. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
23. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
24. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
25. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	
26. LICENCIADO DANIELA GARCIA	UNIVERSIDAD	[Firma]	X	

Señalice con una X el tipo de reunion o la que existe según la siguiente convencion: C: copacitación, R: reunión
 CD: comité, A: reuniones varios
 Una de ellas es el nombre y el primer apellido Ej: Pedro Pérez, Pérez

NOTA

Nombre y apellido: Jesús Carrero P

Fecha: 18/01/16

Cargo: Docente No 4

Cargo: DOC VARIO

Evaluación prevención de lesiones osteomusculares

1. Nombre 5 síntomas de un trastorno musculoesquelético:
Dolor, Rigidez, Hinchazón, Pérdida de fuerza y Puntos de succión

2. Que condiciones personales pueden afectar al momento de realizar un levantamiento de carga:
La edad, los problemas de columna y...

3. Cuál es el peso máximo que puede levantar un hombre: 25 kg

4. Cuál es el peso máximo que puede levantar una mujer: 15 kg

5. Nombre 5 medidas preventivas a emplear en su sitio de trabajo, para prevenir una lesión osteomuscular:

- Advertencia del lugar de trabajo
- Evitar cargar los brazos
- Colocar los codos

CONTROL DE BPM, EPP Y PAUSAS ACTIVAS DEL PERSONAL

FCC-81-V3 2016-06-02

Mes: 03 - 2016 Año: 2016 Semana del 21 al 27

Responsable: Carrero Carrero

No	Manipulador	Lunes							Martes							Miércoles							Jueves							Viernes							Sábado							Domingo																																																																					
		A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G																																																															
1	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G																																																	
2	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G																												
3	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G																					
4	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G														
5	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G							
6	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G							
7	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G							
8	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G							
9	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G
10	...	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G

Concepto de Calificación: _____

Descripción: _____

Conforme: No Conforme: No observado: No Aplica: NA

Puerto Colombia, 28 de abril de 2017

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

Ref.: Capacidad Financiera - Invitación pública de mayor cuantía No.01-2017.

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, NO cumple con uno de los cinco con los indicadores financieros exigidos.

INDICE	CONDICION DE REFERENCIA	INDICADOR
LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.65%	NO CUMPLE
ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 62%	CUMPLE
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	IGUAL O MAYOR QUE 30%	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0.14	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 0.05	CUMPLE

Atentamente,


TULIA ROSA MERCADO
Jefe Dpto. de Gestión Financiera