

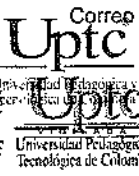
OBSERVACIONES Y SUBSANACION AL INFORME EVALUACIÓN PRELIMINAR, RESULTADOS DE EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES Y REQUISITOS DE PONDERACIÓN

INVITACION PÚBLICA No. 010 DE 2019
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y
EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE
DUITAMA”**



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, VEINTIDOS (22) DE MARZO DE 2019



OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA, INVITACIÓN PÚBLICA No. 010 DE 2019

1 mensaje

Gloria Leticia Camargo Mesa <leticame12@hotmail.com>
Para: "contratacion@uptc.edu.co" <contratacion@uptc.edu.co>

21 de marzo de 2019, 20:58

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

REF: OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA, INVITACIÓN PÚBLICA
No. 010 DE 2019




Nos permitimos adjuntar documento en pdf con el nombre: "Observaciones al Informe de Evaluación de la Propuesta 010
Duitama" que contiene las observaciones de referencia.


Anexamos también copia útil de los documentos relacionados en el archivo anterior:
"Licencia Melfi Martinez"
"Copia Util Procedimientos SIG Company Service FOOD"

Agradecemos su atención,

Freyman Meneses
Representante Legal
COMPANY SERVICE FOOD SAS

3 archivos adjuntos

-  **Observaciones al Informe de Evaluacion de la Propuesta 010 Duitama.pdf**
260K
-  **Licencia Melfi Martinez.pdf**
1457K
-  **Copia Util Procedimientos SIG Company Service FOOD.pdf**
1038K

	OFICIO		
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION
	28/10/2017	N/A	1
			PAGINA

Sogamoso Marzo 21 de 2019

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
UPTC -
NIT 891.800.330-1


REF: OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR DE EVALUACION DE LA PROPUESTA, INVITACIÓN PÚBLICA No. 010 DE 2019

1. En el cuadro de la página 2 del informe de la referencia, en el ítem factores de ponderación no se encuentra el puntaje obtenido como calificación del cumplimiento de contratos anteriores, en los cuales como Proponentes cumplimos a cabalidad. Solicitamos respetuosamente que se ajuste el cuadro requerido asignando el puntaje correspondiente a la propuesta remitida por nuestra empresa
2. Matriz para la identificación de Peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato. Firmada por el especialista en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente. **Indica que no se evidencia la competencia con licencia en seguridad y salud en el trabajo**

En el apartado de anexos de la propuesta, se adjuntaron los documentos de Verificación SIG solicitados en los pliegos de condiciones, en el siguiente orden:

- Resolución No. 0588 de la secretaría de salud del departamento de Casanare, por la cual se le concede **LICENCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A: MELFI YAREN MARTINEZ GARCÍA**

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com www.companyservicefood.com


	OFICIO			
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	

- Matriz para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato. Firmada por el especialista en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente.
- Matriz para la identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato.
- Programa de gestión integral de residuos de las actividades objeto del contrato
- Procedimiento para la gestión de los reportes de incidentes y accidentes ambientales
- Procedimiento para la gestión de los reportes de incidentes y accidentes de trabajo y reporte de actos y condiciones inseguras.
- Matriz de elementos de Protección personal ajustada a las actividades propias del contrato, firmada por el encargado del SGSST con licencia vigente.

Para atender la observación nos permitimos adjuntar nuevamente copia útil de la Resolución No. 0588 de la secretaría de salud del departamento de Casanare, por la cual se le concede **LICENCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A: MELFI YAREN MARTINEZ GARCÍA,**

En complemento a lo anterior solicitamos a la entidad tener en cuenta y en consideración para lo pertinente a este proceso lo indicado en la Resolución No 312 emitida por el Ministerio de Trabajo el 13 de febrero de 2019 y en particular el Artículo 10 que se cita a continuación: **“Diseño e Implementación del Sistema de Gestión de SST para las empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores.** El diseño e implementación del Sistema de Gestión SST para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados en riesgo I, II, III, podrá ser realizado por tecnólogos en SST o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST...”.

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
 “ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA”
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
serviciosalud@companyservicefood.com www.companyservicefood.com

	OFICIO			
	FECHA DE ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	28/10/2017	N/A	1	

3. Procedimiento para la gestión de los reportes de incidentes y accidentes ambientales. Indica que no es legible

Para atender la observación nos permitimos adjuntar nuevamente una copia útil del documento original.

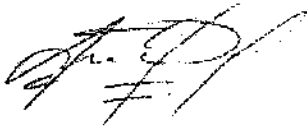
4. Procedimiento para la gestión de los reportes de incidentes y accidentes de trabajo y reporte de actos y condiciones inseguras. Indica que el documento no contempla el reporte de actos y condiciones inseguras

El reporte de actos y condiciones inseguras se encuentra adjunto con el nombre: "Reporte de actos y condiciones subestándar", para atender esta observación el reporte se incluye nuevamente en la copia útil del documento original solicitado

5. Matriz de elementos de Protección personal ajustada a las actividades propias del contrato, firmada por el encargado del SGSST con licencia vigente. Indica que no se evidencia la competencia con licencia en seguridad y salud en el trabajo

Se adjuntó la Resolución No. 0588 de la secretaria de salud del departamento de Casanare, por la cual se le concede LICENCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A: MELFI YAREN MARTINEZ GARCÍA, quien es la encargada del SGSST en COMPANY SERVICE FOOD SAS

Atentamente,



FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
Representante Legal

COMPANY SERVICE FOOD S. A. S
"ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo- Casanare
Tel. 57 8 6334827 Cel.3123944819 -3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com www.companyservicefood.com



RESOLUCION No

0588

17 MAY 2018

Por la cual se concede licencia de prestación de servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo.

900 48

EL SECRETARIO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE CASANARE
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por el artículo primero de la Resolución 04502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que ante la Secretaria Departamental de Salud de Casanare MELFI YAREN MARTINEZ GARCIA identificada con cédula de ciudadanía No. 16 546 026 de Aguazul (Casanare) ha solicitado licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, adjuntando la documentación exigida por el artículo segundo de la Resolución 04502 del 28 de diciembre de 2012

Que corresponde a la Secretaria Departamental de Salud de Casanare por delegación del Ministerio de Salud y Protección Social según artículo 1 de la Resolución No. 004502 de 2012, expedir esta clase de licencias

Que revisado la documentación presentada, esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes

En mérito de lo expuesto

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a MELFI YAREN MARTINEZ GARCIA identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.546.026 de Aguazul (Casanare), Como TECNÓLOGO EN SALUD OCUPACIONAL en las áreas de Apoyo a actividades de Higiene Industrial, Apoyo en Actividades de Seguridad Industrial, Acompañamiento en la Investigación del Accidente de Trabajo, Educación y Capacitación, Ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

ARTÍCULO 2: La licencia que trata el artículo anterior se concede por un término de diez (10) años contados a partir de la fecha de expedición de la presente resolución.

PARAGRAFO. Esta licencia es de carácter personal e intransferible y tendrá validez en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 3: El interesado deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia contenida en la Resolución Ministerial 004502 de 2012

PARA LICITACION SUMINISTRO ALIMENTACION Y SERVICIO DE CAFETERIA PARA ESTUDIANTES UPTC SEDE SOGAMOSO Y DUITAMA



RESOLUCION No

0 5 8 8 - -

1 7 MAY 2018

"Por la cual se concede licencia de prestación de servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo"

ARTÍCULO 4 Toda oferta de servicios que el titular de esta licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo ofrezca a instituciones públicas o privadas deberá estar acompañada de esta resolución.

ARTÍCULO 5 Contra la presente Resolución procede el recurso de reposición y apelación por escrito dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a su notificación, en los términos y condiciones que establece el Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 6 La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal Casanare a los


MAY 2018

DAVID FRANCISCA ALLEGRA MORENO
Secretario Departamental de Salud

PARA LICITACIÓN SUMINISTRO ALIMENTACION Y SERVICIO DE CAFETERIA PARA ESTUDIANTES UPTC SEDE SOCAMOSO Y DUITAMA

Revisó: Celia Elena Gutiérrez Obando

Proyecto: Hilda Mary Campos Talba

	COMUNICADO EXTERNO			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	13-marz-2018	1	1 de 1

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S
NIT. 900.148.334-6

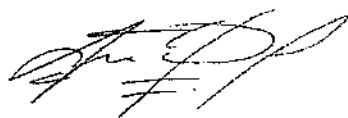
CERTIFICA:

Que la Sra. **MELFI YAREN MARTINEZ GARCÍA** identificada con cedula de ciudadanía No. 1.116.546.026 expedida en Aguazul - Casanare, labora Para la compañía desde el veintitrés (23) de enero 2017 hasta la fecha, en la implementación, ejecución y seguimiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

En apoyo de actividades de higiene industrial, Apoyo en las actividades seguridad Industrial, Acompañamiento en la Investigación del Accidente de Trabajo, Educación y Capacitación al personal y todo el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Siendo una persona honesta y cumplidora de su trabajo.

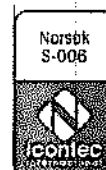
Se expide a solicitud del interesado (a) a los cinco (5) días del mes de Marzo de 2019.




FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
 C.C. No. 91.002.920 de Santander.
 R/L. (E) COMPANY SERVICE FOOD S.A.S
 Celular Fijo: 3214687875



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo -Casanare
 Tel. fije 57 8 6334827
 servicioalcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



	PLAN DE CONTINGENCIA AMBIENTAL			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	13-Marz-17	1	1 de 7

1. OBJETIVO

El Plan de Contingencia ambiental tiene como objetivo principal describir las actividades de respuesta a seguir para prevenir, atender y controlar las emergencias ambientales de manera oportuna, adecuada y efectiva.

Los objetivos específicos son:

- Prevenir, evitar o minimizar lesiones, daños o perjuicio a la salud, medio ambiente y/o unidad operativa en el desarrollo de las actividades en las diferentes líneas de negocio de Company ServiceFood S.A.S.
- Establecer las actividades de respuesta para lograr una comunicación eficaz y atención oportuna de una emergencia ambiental.
- Planificar y disponer de los recursos necesarios para atención y control de emergencias.
- Evaluar periódicamente mediante simulacros ambientales las actividades de respuesta ante una emergencia ambiental.

2. ALCANCE

- Este documento es aplicable para todas las operaciones y vínculos contractuales de CompanyServiceFood S.A.S que requiera aplicar el plan de contingencia ambiental.

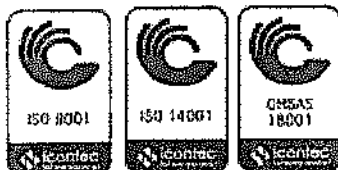
3. RESPONSABLE

El Coordinador de SGI es el responsable de elaborar, actualizar, revisar y difundir el Plan de Contingencia Ambiental. La Gerencia será responsable de garantizar los recursos necesarios para la adecuada implementación del Plan. Los departamentos de cada área son los responsables de seguir y aplicar las actividades de respuestas descritas en el Plan de Contingencia Ambiental en caso de presentarse un evento inoportuno.

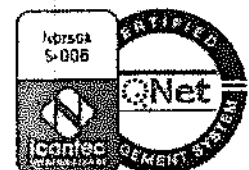
4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS


• **Accidente:** Es un evento de origen natural o antropogénico que afecta directa o indirectamente el medio ambiente. Estos accidentes pueden generar impactos negativos sobre el medio ambiente circundante.

• **Acto inseguro:** Son las fallas, olvidos, errores u omisiones que hacen las personas al realizar un trabajo, tarea o actividad y que pudiera poner en riesgo el entorno.



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo - Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel. 3123944819 - 3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



	PLAN DE CONTINGENCIA AMBIENTAL			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	13-Marz-17	1	2 de 7

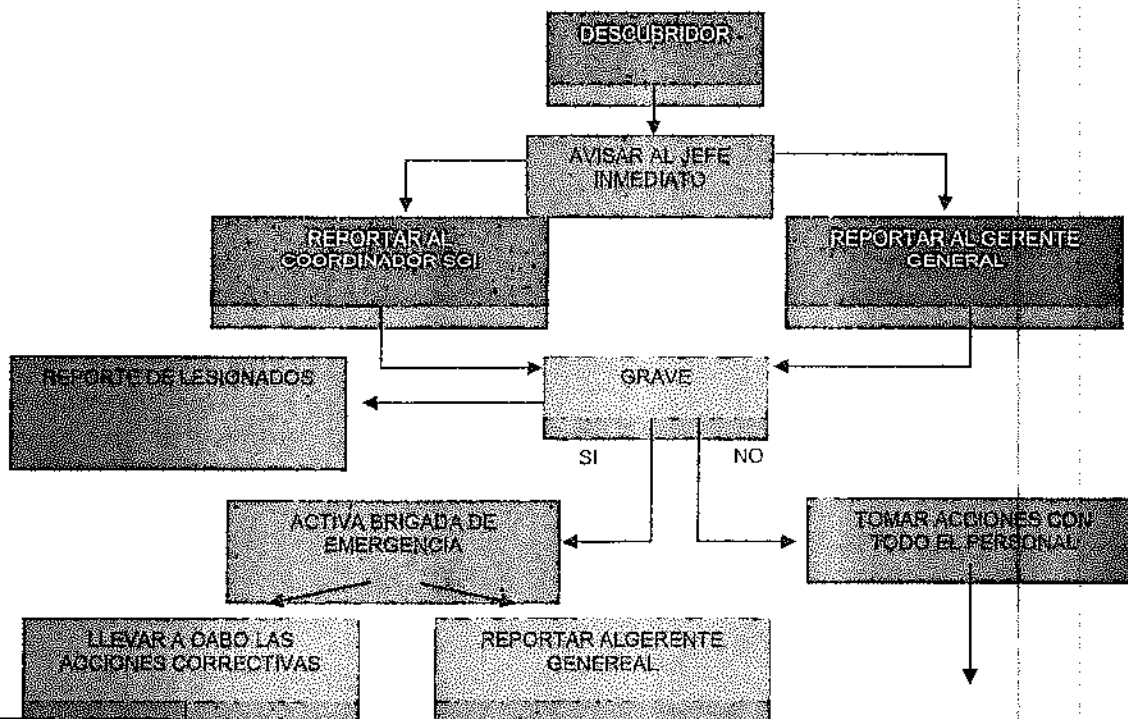
•**Condición insegura:** Es todo elemento de los equipos, la materia prima, las herramientas, las máquinas, las instalaciones o el medio ambiente que se convierte en un peligro para las personas, los bienes, la operación y el medio ambiente y que bajo determinadas condiciones puede generar un incidente.

5. CAPACITACION, EVALUACION Y TRATAMIENTO

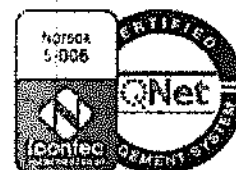
Es un hecho que un Plan de Contingencia para ser efectivo no sólo requiere de la organización y el equipo necesarios para atender la emergencia, sino que requiere del elemento básico que es la calidad y la eficiencia del personal y ello solo se logra mediante la capacitación y el entrenamiento.


Las capacitaciones se encuentran en el cronograma de capacitaciones, entrenamientos y simulacros. Todas las personas naturales y jurídicas que deben elaborar el Plan de Contingencia deberán participar en los entrenamientos y simulacros para la adecuada implementación del mismo. Se sugiere que la periodicidad de los entrenamientos y simulacros sea como mínimo una vez al año.

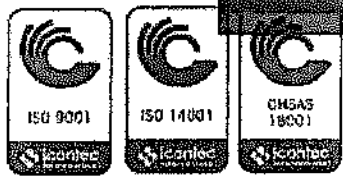
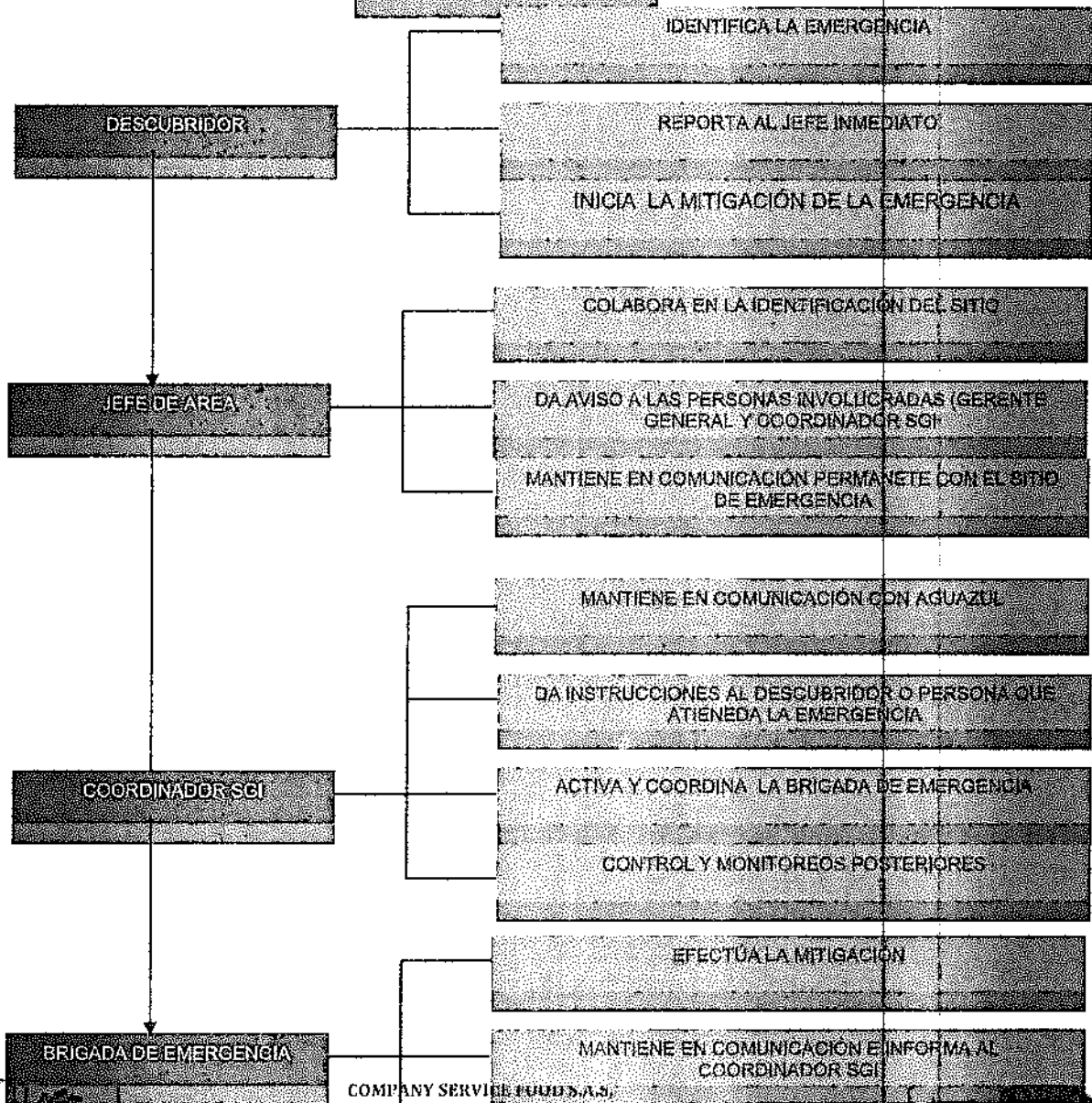
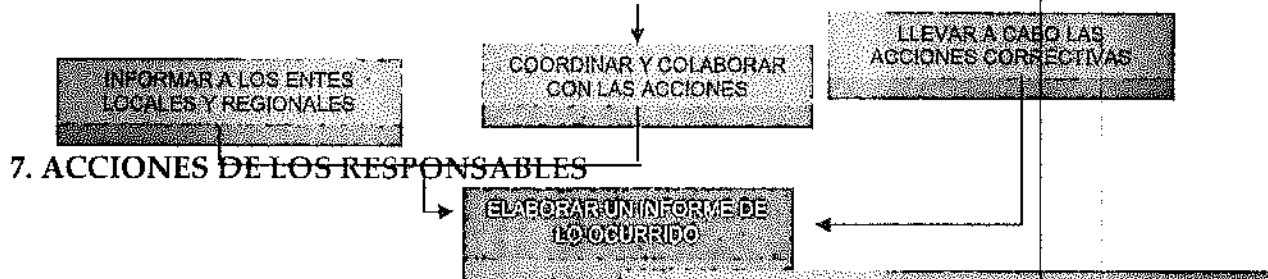
6. ESTRATEGIA GENERAL



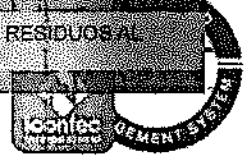
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo - Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel. 3123944819 - 3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



	PLAN DE CONTINGENCIA AMBIENTAL			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	13-Marz-17	1	3 de 7



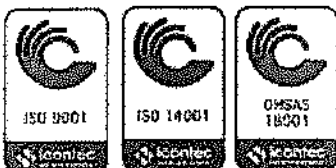
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 ALIMENTAMOS LA GRAN
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauram
 Tel. 57 8 6334827 Cel. 312
servicialcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



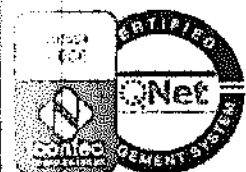


PLAN DE CONTROL DE CALIDAD AMBIENTAL

FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
20 - Mayo - 2015	13-Marz-17	1	4 de 7



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
"ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yupal, Paz de Ariporo - Casanare
Tel. 57 8 6334827 Cel. 3123944819 - 3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com www.companyservicefood.com



8. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

A continuación se describe las acciones de respuesta a seguir según el plan de contingencia ambiental de tipo específico.

8. 1 PLAN DE CONTINGENCIA AMBIENTAL POR RESIDUOS SOLIDOS, LIQUIDOS Y QUIMICOS

8.1.1 GENERALIDADES

La atención de este tipo de emergencia ocurre por actos o condiciones inseguras durante las horas laborales. Bien sea por descuidos de personal o mala ubicación de ciertos contenedores o de disposición de los residuos mencionados. Para la toma de decisiones ante el evento priorice en primera instancia la preservación de la VIDA HUMANA, en segundo lugar la preservación del medio ambiente y por último la preservación de las instalaciones y equipos de trabajo.

Para el desarrollo de cada uno de los proyectos en campo deberá conformarse el equipo de brigada de emergencias y contar con los medios, recursos humanos y recursos materiales para el control de la emergencia.

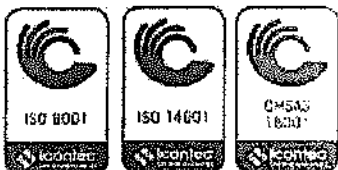
7.1.2 ACCIONES

El Plan de Contingencia por residuos sólidos, líquidos o químicos establece las siguientes medidas preventivas y correctivas para evitar su ocurrencia y aplicar las acciones de respuesta.

Medidas preventivas

- Se capacitará el personal de campo y administrativo en los siguientes aspectos. Manejo adecuado de residuos sólidos, líquidos o químicos.
- Los sitios de trabajo dispondrán de los elementos para el control y la disposición de los residuos.
- Implementar simulacros ambientales para capacitar el personal en atención de una eventual emergencia.
- Se tendrá a la mano un kit ambiental con sus respectivos objetos de mitigación.

Medidas correctivas:



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
"ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo - Casanare
Tel. 57 8 6334827 Col. 3123944819 - 3123942580
serviciocliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



Estas son descritas, según el tipo de anomalía así:

Medidas correctivas: Derrame de pequeñas cantidades de químicos, aceite o residuos peligrosos

0. Identifique y detecte el área afectada.
1. Informar a su jefe inmediato.
2. Si la emergencia se pronuncia de alto peligro se deberá evacuar al personal.
3. Controlar la emergencia utilizando los elementos de kit ambiental.
4. Dispóngalo del material en bolsa color roja si se es necesario o en una caneca. Para su posterior entrega al gestor externo.

8.1.3 RECURSOS

Recursos humanos:

- Coordinador de SGI
- Personal de labor.
- Brigada de emergencias.
- Médico del puesto de salud más cercano

9. ORGANISMOS DE APOYO AL PLAN DE CONTINGENCIA

Para el desarrollo de proyectos en campo y durante la implementación del Plan de Contingencia, se elaborará y se tendrá una lista de contactos que tenga participación ante emergencias.

Para la atención de emergencias en aguazul el anexo I, presenta los principales contactos y entidades.

ANEXO I: LISTA DE SERVICIOS DE APOYO EN CASOS DE URGENCIA EN EL AREA

ENTIDAD	DIRECCION	TELEFONOS	SERVICIOS
Hospital de aguazul	Calle 11 No 15 - 40	6383036 6392219	URGENCIAS
Hospital de Yopal	Calle 9 No 24 – 37	6344650	URGENCIAS
Policía de Aguazul- Yopal	Cra-18 con calle 18 AGUAZUL Diagonal 15 No 13b– 05 Sede centro-YOPAL	3208979393 112-6324300 #767	POLICIA



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Taaramena, Yopal, Paz de Ariporo –Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel. 3123944819 - 3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



ARL Colpatría	Cra 7# 24-89 torre Colpatría-Bogotá	4235750	ASEGURADORA
---------------	--	---------	-------------

10. INDICADORES

El plan de contingencia ambiental establece los siguientes indicadores de éxito en cuanto a la eficacia de implementación de las medidas preventivas y correctivas.


Evaluación del indicador:

INDICADOR	EVALUACION DEL INDICADOR	RESULTADO
No. de incidentes ambientales reportados	0	Favorable
No. de accidentes ambientales reportados	0	Favorable
No. de simulacro realizados/ No. de simulacros programados.	= 1	Cumplió
	>1	Muy favorable
	<1	No cumplió



COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.
 "ALIMENTAMOS LA GRANDEZA DE COLOMBIA"
 Villanueva, Aguazul, Trinidad, Tauramena, Yopal, Paz de Ariporo - Casanare
 Tel. 57 8 6334827 Cel. 3123944819 - 3123942580
servicioalcliente@companyservicefood.com - www.companyservicefood.com



	PROCEDIMIENTO REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTÁNDAR			
	FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
	04/03/2019	N/A	1	1 de 5

1. OBJETO

Establecer la metodología, controles y responsabilidades para la realización de reportes de actos y condiciones inseguras.

2. ALCANCE

El presente procedimiento será implementado en las instalaciones o centros de trabajo de **COMPANY SERVICE FOOD**, donde el personal de la empresa se encuentre ejecutando labores o en desarrollo y ejecución de prestación de servicios.

Los reportes se generan siempre que se presenten actos y condiciones sub estándar.

3. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Acto Inseguro. Es toda tarea, actividad o procedimiento que el trabajador realice de manera insegura o inapropiada, que facilite la ocurrencia de un accidente o una lesión. Hay que tener en cuenta que un acto inseguro siempre lo comete una persona, no una maquinaria.

Condición Insegura. Situación que se presenta en un lugar de trabajo, equipos y herramientas y que se caracteriza por la presencia de riesgos no controlados que pueden generar accidentes de trabajo o enfermedad profesional.


En cierto sentido, las condiciones inseguras también causan lesiones, pero muchas condiciones inseguras son causadas por actos inseguros. Por lo tanto, la mayor parte de las lesiones resultantes de condiciones inseguras tienen su origen en actos inseguros.

Incidente de Trabajo: Suceso repentino no deseado en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños en la propiedad. Perdida en los procesos

Resolución 1401 de 2007 art 3.

Acto Seguro Destacable. Es toda tarea, actividad o procedimiento que el trabajador realiza de una manera segura y destacable que evita la ocurrencia de un accidente o una lesión.

Acciones Correctivas. Son las acciones recomendadas para corregir los actos y/o condiciones inseguras reportadas y evitar que se repita.


	PROCEDIMIENTO REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTÁNDAR			
	FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
	04/03/2019	N/A	1	2 de 5

Potencial de Severidad: Son las pérdidas materiales, lesiones personales, derrames de químicos, etc. que se pueden presentar en el peor de los casos en un incidente. Estas se pueden clasificar en Ligera, Seria, Mayor, Catastrófica y Múltiples Catástrofes.

Exposición: Frecuencia con que las personas o la estructura entran en contacto con los factores de riesgo.

Matriz de Riesgo: Resultado de la clasificación del riesgo, de acuerdo a la probabilidad y al potencial de severidad. El riesgo se clasifica en Bajo, Medio y Alto.

4. DOCUMENTO ADJUNTO

DOCUMENTO ADJUNTO	
Formato reporte de actos y condiciones sub-estandar.	

5. DESCRIPCIÓN

5.1. Procedimiento descriptivo

ITEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCION	RESPONSABLE ACTIVIDAD	PLAZO DE FRECUENCIA
1.	INICIO			
2.	Identificar el acto o condición sub-estandar	Una vez se ha detectado u observado el acto o condición sub-estándar, no lo ignore emprenda una acción correctiva inmediata ya sea para hacer comprender a dicha persona que su comportamiento no es aceptable o para minimizar el riesgo del acto sub-estandar.	Personal Company Service Food	N/A
3.	Requerir al Coordinador o Jefe Inmediato el formato de reporte de actos o	Los formatos de Reporte de Actos, Condiciones Sub-estándar (Inseguras) y	Personal Company Service Food	Día de identificación del acto o condición sub-



PROCEDIMIENTO REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTÁNDAR

FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
04/03/2019	N/A	1	3 de 5

	condiciones sub-estándar	estarán disponibles en las instalaciones de la Empresa, donde el personal de la empresa ejecute sus respectivas actividades		estándar
4.	Diligenciar el reporte de los actos o condiciones sub-estándar	<p>Se debe diligenciar el formato reporte de condiciones sub-estándar el cual puede diligenciar cualquier trabajador, ya sea para reportar actos o condiciones sub-estándar, como por ejemplo:</p> <p>HERRAMIENTAS Y EQUIPO</p> <ul style="list-style-type: none"> •Inadecuados para el trabajo •Empleados en forma incorrecta •En condiciones inseguras •Sin suministrar PROCEDIMIENTOS, ORDEN Y ASEO <p>•Inadecuados</p> <ul style="list-style-type: none"> •No son conocidos ni entendidos •No se cumplen 	Personal Company Service Food	Día de identificación del acto o condición sub-estándar
5.	Hacer la entrega del reporte al Jefe inmediato	Dicho formato es el mecanismo por medio del cual los trabajadores pueden reportar los equipos y herramientas defectuosas, en estado crítico, señalando la condición insegura de la herramienta o equipo y los aspectos ambientales no controlados, los actos inseguros por parte de	Personal Company Service Food	Día de identificación del acto o condición sub-estándar



PROCEDIMIENTO REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTÁNDAR

FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
04/03/2019	N/A	1	4 de 5

		los trabajadores, por lo cual debe ser entregado al jefe directo para que este lo direcciona a la Coordinación de seguridad y salud en el trabajo		
6.	Envío y Recepción del formato en la coordinación de seguridad y salud en el trabajo	Se estudia la veracidad y las recomendaciones dadas por el personal, Es posible que sea necesario emprender otra acción correctiva, después de discutir los riesgos de dichos hallazgos.	Jefe inmediato – empleado- Coordinador de seguridad y salud en el trabajo	El envío se realiza 3 días después de la identificación, el estudio se debe realizar durante los 15 días siguientes
7.	Registrar en la base de seguimientos y hallazgos de no conformidades	Periódicamente el Departamento de SST, recogerá y recibirá estos registros y los enviará al responsable de analizar y evaluar las acciones correctivas generadas, Se deben incluir los aspectos identificados en la base de datos de seguimiento de hallazgos de no conformidades, acorde al procedimiento de acciones correctivas, preventivas y de mejora.	Coordinador de SG-SST	El estudio se debe realizar durante los 15 días siguientes
8.	Acción correctiva	El responsable del análisis designará el personal encargado de ejecutar la acción correctiva, ya sea la recomendada por la persona que detecta el acto o condición sub-estándar o la nueva acción		La acción correctiva se debe realizar según la severidad el tiempo máximo de corrección será de 3 meses




PROCEDIMIENTO REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTANDAR

FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
04/03/2019	N/A	1	5 de 5

	<p>correctiva, definiendo la fecha para la ejecución de estas acciones.</p> <p>Si el Potencial de Riesgo es alto: "Debe ser corregido inmediatamente".</p> <p>Si el Potencial de Riesgo es medio: "Debe ser corregido lo más pronto posible y no deberá exceder preferiblemente más de un mes"</p> <p>Si el Potencial de Riesgo es bajo: "Debe ser posteriormente, en un tiempo no mayor a 3 meses"</p>	
--	---	--

6. REGISTRO DE LA REVISIÓN.

	ELABORÓ	APROBÓ
NOMBRE	MELFI MARTINEZ	FREIMAN MENESES
CARGO	COORDINADORA SST	GERENTE GENERAL
FIRMA	Melfi Martinez G.	

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12/01/2016	1	1 de 9

1. OBJETIVO

Establecer una metodología para realizar la investigación de accidentes e incidentes laborales y de tipo ambiental con el fin de identificar las causas de estos sucesos y determinar controles que prevengan su repetición; Cumpliendo con los requisitos legales aplicables a la accidentalidad, estableciendo la participación de grupo investigador.

2. ALCANCE.

Este documento es aplicable para todas las operaciones y vínculos contractuales de Company Service Food, que requiera aplicar el procedimiento de Investigación de accidentes e incidentes laborales y ambientales.

3. DEFINICIONES.

Seguridad y salud en el trabajo: Disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Busca mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores. Ley 1562/2012

Accidente de Trabajo: Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. Ley 1562/2012

Incidente: Evento(s) relacionado(s) con el trabajo, en el (los) que ocurrió o pudo haber ocurrido lesión o enfermedad (independiente de su severidad) o víctima mortal.

Enfermedad Laboral: Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. Ley 1562/2012

Incidente Ambiental. Evento que bajo condiciones no controladas puede llevar a un accidente ambiental generando pérdidas e impactos negativos sobre varios o todos los elementos del Medio Ambiente. Se considera al tipo de emergencia que puede ser atendida y controlada directamente con recursos humanos y físicos disponibles en el área donde ocurre.

Accidente ambiental: Un evento inesperado que afecta directa o indirectamente, la seguridad y la salud de la comunidad involucrada y causa impactos en el ambiente. Se clasifica en los naturales provocados por los fenómenos de la naturaleza y los antropogénicos son los provocados por las actividades realizadas por el hombre.

Causas Básicas: Causas reales que se manifiestan detrás de los síntomas; razones por las cuales ocurren los actos y condiciones inseguros; factores que una vez identificados permiten un control administrativo significativo. Las causas básicas ayudan a explicar por qué se cometen actos inseguros y por qué existen condiciones inseguras.



PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES

FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
20 - Mayo - 2015	12/01/2016	1	2 de 9

Causas Inmediatas: Circunstancias que se presentan justamente antes del contacto; por lo general son observables o se hacen sentir. Se clasifican en actos sub-estándares o actos inseguros (comportamientos que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente) y condiciones sub-estándares o condiciones inseguras (circunstancias que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente)

4. ACCIONES Y METODOS

Los 5 porqués es una técnica de análisis utilizada para la resolución de problemas que consiste en realizar sucesivamente la pregunta "¿por qué?" hasta obtener la causa raíz del problema, con el objeto de poder tomar las acciones necesarias para erradicarla y solucionar el problema.

El número cinco no es fijo y hace referencia al número de preguntas a realizar, de esta manera se trata de ir preguntando sucesivamente "¿por qué?" hasta encontrar la solución, sin importar el número de veces que se realiza la pregunta.

El método de los 5 porqués se emplea en la fase de análisis de la resolución de problemas, y por lo tanto, en situaciones como:

- La resolución de problemas, mediante la pregunta ¿por qué? se tratará de encontrar la causa origen de los mismos.
- Para eliminar el despilfarro.
- Puede utilizarse conjuntamente con el diagrama de flujo de un determinado proceso, ya que así podremos obtener mejoras en por ejemplo:
- Una disminución de los tiempos de espera.
- Una reducción del tiempo durante el proceso.


Modo de aplicación: Para aplicar correctamente la técnica de los 5 porqués realizaremos los siguientes pasos:

1. Definir el problema a solucionar o aquel punto que queremos mejorar.
2. Empezar la serie sucesiva de preguntas "¿por qué?", algunas de las preguntas típicas son:
 - ¿Por qué ha surgido este problema?
 - ¿Por qué no funciona este mecanismo?
 - ¿Por qué no se mejora este proceso?
3. Cuando no se puede contestar una de las preguntas significa que se ha llegado a la causa raíz del problema.

Proceso de Investigación: El proceso de investigación de accidentes comprende las siguientes etapas consecutivas:

✦ Notificación desde el sitio del accidente.

Los empleadores reportarán los accidentes graves y mortales, así como las enfermedades diagnosticadas como laborales, directamente a la Dirección Territorial u Oficinas Especiales

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	3 de 9

correspondientes, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad, independientemente del reporte que deben realizar a las Administradoras de Riesgos Laborales y Empresas Promotoras de Salud

Después de asegurar los primeros auxilios y tratamiento médico y haber tomado medidas para prevenir pérdidas y lesiones consiguientes, se notificara del accidente al Coordinador HSEQ, desde el sitio mismo para avisar al control de operaciones (para poder hacer ajustes al plan operativo, facilitar la notificación de otras personas según se requiera, iniciar el proceso de investigación. La notificación debe contener detalles sobre:

- Hora, lugar y naturaleza del accidente.
- Personas lesionadas y equipo averiado.
- Naturaleza de las lesiones deterioro y estimado de su gravedad.
- Acción correctiva inmediata que se ha puesto en práctica.
- Ayuda requerida.

El informe de notificación debe atenerse a los hechos y evitando rumores, Asunciones y conclusiones preliminares. La notificación puede hacerse verbalmente, pero luego antes de 24 horas, debe ser confirmada por escrito según formato estipulado por la empresa. La investigación se hará dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la ocurrencia del accidente, cuando ya se tengan, todas las evidencias y hechos reales del suceso, además cuando ya exista un parte médico avanzado para poder establecer mejor la causá raíz. Todo reporte que se haga durante el suceso, será realizado por la persona mencionada en el MEDEVAC como Director de Emergencia.


✦ **Notificación a la ARL**

De acuerdo con el Decreto 1295 del 94 y la Ley 1562, el Coordinador de HSEQ hará el respectivo reporte a la ARL, con la versión del Director de la Emergencia, bien sea verbal o escrito durante las 48 horas subsiguientes al accidente.

✦ **Nombramiento de los Investigadores:** Participa comité investigador, conformado por:

- Jefe inmediato del trabajador
- Representante de COPASST
- Coord. HSEQ o Sup. HSE
- Profesional con licencia en SST, en caso de que el accidente sea mortal.

NOTA: La empresa dará cumplimiento a la legislación resolución 1401 de 2007 en relación a la conformación del equipo investigador y demás aspectos de dicha legislación.

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	4 de 9

✦ Investigación por autoridades.

La ARL realizara una investigación, por lo que la empresa nominará al Coordinador HSEQ para la información que ellos requieran. Aunque las autoridades estén involucradas, la empresa debe llevar a cabo su propia investigación del accidente.

✦ Preparación para la Investigación del Accidente.

- Recopilación de versión por parte del trabajador, (si es posible)
- Recopilación de versiones de testigos, (si los hay)
- Alistar material para registros escritos y fotográficos.

Tiempo para asumir la investigación.

Cuando un trabajador fallezca como consecuencia de un accidente de trabajo o de una enfermedad laboral, el empleador deberá adelantar, junto con el comité paritario de seguridad y salud en el trabajo o el Vigía de seguridad y salud en el trabajo, según sea el caso, dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la ocurrencia de la muerte, una investigación encaminada a determinar las causas del evento y remitirlo a la Administradora correspondiente, en los formatos que para tal fin ésta determine, los cuales deberán ser aprobados por la Dirección Técnica de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo. Recibida la investigación por la Administradora, ésta lo evaluará y emitirá concepto sobre el evento correspondiente, y determinará las acciones de prevención a ser tomadas por el empleador, en un plazo no superior a quince (15) días hábiles.


Dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la emisión del concepto por la Administradora lo de Riesgos Laborales, ésta lo remitirá junto con la investigación y la copia del informe del empleador referente al accidente de trabajo o del evento mortal, a la Dirección Regional o Seccional de Trabajo, a la Oficina Especial de Trabajo del Ministerio del Trabajo, según sea el caso, a efecto que se adelante la correspondiente investigación y se impongan las sanciones a que hubiere lugar.

La Dirección de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo en cualquier tiempo podrá solicitar los informes de que trata este artículo.

La investigación se irá realizando a medida que vayan ocurriendo los hechos, se irá recopilando la información necesaria, para en la reunión del Comité de Investigación de Accidentes arrojar la información real y puntual para la toma de decisiones y verificar el problema raíz.

✦ Información de antecedentes.

Se deben verificar los procedimientos que se estaban utilizando en el momento del accidente, si se puede información de trabajadores que hayan estado cerca al suceso.

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	5 de 9

✦ Acceso a la investigación.

Las etapas iniciales de cada investigación deben recoger y registrar todos los hechos que puedan ser de interés para determinar las causas. Las listas de chequeo y resultados de las inspecciones de seguridad pueden ser útiles en las etapas iniciales para mantener en mente la extensión completa de averiguación, pero ellas no pueden abarcar todos los aspectos posibles de una investigación. Ni tampoco pueden seguir todas las pistas individuales hasta los factores causales básicos. Cuando se usen listas de chequeo se deben entender claramente sus limitaciones.

✦ Determinación de los Hechos

Generalidades


Se recolectarán tantos hechos como sea posible que puedan ayudar en el entendimiento del accidente y de los eventos que lo rodearon. Los dividiremos en cinco áreas:

- Medio Ambiente.
- Equipo
- Procedimiento.
- Gente.
- Organización

Las principales fuentes de información son:

- Observación de la escena del accidente.
- Entrevistas.
- Instrucciones y procedimientos escritos.
- Registros.
- Informe de investigaciones de especialistas.

Después de determinar los hechos debe ser posible dar una descripción precisa del accidente, sus antecedentes y los eventos que llevaron a él, describir el medio ambiente operante, identificar el equipo usado, sus capacidades y fallas; describir la ubicación del personal clave y sus actos inmediatamente anteriores al accidente; describir todas las instrucciones pertinentes; comentar acerca de la reacción al accidente (rescate, suspensión del accidente, combate del incendio , etc.); hacer un inventario de todas las consecuencias del accidente (lesiones, daños y pérdidas).

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	6 de 9

✦ Inspección del sitio del accidente.

El administrador "llamado Director de la Emergencia" o en su defecto, el jefe, debe realizar una inspección a la escena del accidente con todas las observaciones del caso, (si es posible con ayuda fotográfica, videos cortos, mapas a mano alzada, bosquejos del accidente), igualmente declaraciones de testigos, usualmente se pueden entender y verificar mejor si se discuten en el sitio del accidente.


- La posición del equipo en relación con los otros equipos del área.
- La posición de válvulas, palas, puntos fijos, grabadoras, interruptores principales, etc.
- Las condiciones de la superficie que soporta la carga.
- Accesibilidad o evidencia de congestión de áreas de acceso.
- Condiciones de visibilidad o iluminación.
- Estado de orden y aseo.
- Las condiciones de mantenimiento de todos los equipos e instalaciones.
- Presencia o ausencia de señales y notas de prevención.
- Efectos del tiempo (clima)
- Presencia de testigos.
- Evidencia de derrames o escapes.
- Olores y manchas.
- Presencia de personal no autorizado.
- Evidencia de fuerzas excesivas.

La legislación local puede ordenar que para cierta clase de accidentes, por ejemplo fallecimientos u accidentes de vehículos automotores, nada se sabe mover sin previo permiso de personas determinadas.

✦ Entrevistas.

Las entrevistas se harán individualmente para que los testigos no influyan, se les pedirá que describan el suceso, esto se hará con mucho cuidado para que el testigo no se sienta intimidado.

Se debe recordar que un grupo investigador es visto a menudo en una función acusadora y puede haber resistencia a hablar libremente si la gente piensa que se pueden incriminar a sus colegas. Un investigador no está en posición de dar inmunidad a cambio de evidencia pero debe tratar de convencer a los entrevistados del propósito de la investigación y de la necesidad de franqueza.

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	7 de 9

Al final de la entrevista la discusión debe ser resumida para asegurarse de que no existan malos entendidos. Las anomalías en las declaraciones o en conflicto con otra evidencia deben ser discutidas y el entrevistado invitado a clarificar.

Registros instrucciones escritas y procedimientos

Registros tales como planos de construcción, registros de instrumentos, croquis, listado de hojas de diario, libro de registros de mantenimiento, permisos de trabajo, hojas de carga y tiempo, pueden suministrar información pertinente a la investigación.

La investigación debe tratar de establecer hasta qué punto las instrucciones y procedimientos escritos fueron entendidos y seguidos, pues estos pueden indicar la efectividad del entrenamiento y supervisión. La experiencia muestra que con frecuencia los procedimientos no se ponen en práctica totalmente.

✦ **Análisis de los Resultados en la Investigación**

Propósito

El análisis del grupo de accidentes debe destacar patrones y tendencias en tipos de accidentes o sus causas, de manera que los esfuerzos en seguridad se puedan enfocar en factores causales recurrentes o en áreas reconocidas del riesgo de trabajo.

✦ **Causalidad de los accidentes**


✦ **Causas Básicas**

✦ **Factores personales**

- Capacidad física o fisiológica inadecuada.
- Capacidad mental o psicológica inadecuada.
- Tensión física o fisiológica.
- Tensión mental o fisiológica.
- Falta de conocimiento.
- Falta de habilidad.
- Motivación deficiente.

✦ **Factores de Trabajo**

- Supervisión y liderazgo deficiente.
- Deficiencias en las adquisiciones.
- Manutención deficiente.
- Herramientas y equipos inadecuados.

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION	FECHA ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
	20 - Mayo - 2015	12//01/2016	1	8 de 9

- Estándares deficientes de trabajo.
- Uso y desgaste.

✚ Causas Inmediatas.

Condiciones Inseguras

- Defecto de los agentes.
- Riesgo de la ropa y del vestuario.
- Riesgos ambientales no especificados en otra parte.
- Métodos o procedimientos peligrosos.
- Riesgo de colocación o emplazamiento.
- Inadecuadamente protegidos.
- Riesgos ambientales en trabajos exteriores, distintos a los otros riesgos públicos.
- Condiciones ambientales peligrosas no especificados en otra parte.

Actos Inseguros


- Limpieza, lubricación, ajuste o reparación de equipo.
- Omitir el uso de equipo de protección personal disponible.
- No asegurar o advertir.
- Bromas o juegos pesados.
- Uso inadecuado del equipo.
- Uso inapropiado de las manos o partes del cuerpo.
- Adoptar una posición insegura.
- Colocar, mezclar, combinar inseguramente.
- Usar equipo inseguro (equipo rotulado o conocido como defectuoso)

5. DISPOSICIONES DE HSE

Se debe tener en cuenta todos los requerimientos y recomendaciones dadas por el Proceso de HSE y también de acuerdo a los requerimientos del cliente.

6. RESULTADOS



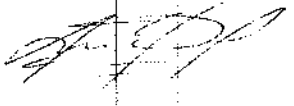
Un adecuado proceso de investigación de accidentes e incidentes laborales y de tipo ambiental.

	PROCEDIMIENTO PARA LA INVESTIGACION DE ACCIDENTES E INCIDENTES LABORALES Y AMBIENTALES			
	FECHA ELABORACION 20 - Mayo - 2015	FECHA ACTUALIZACION 12//01/2016	VERSION 1	PAGINA 9 de 9

7. ANEXOS

- ✦ Formato de reporte del evento
- ✦ Formato de Investigación
- ✦ FURAT "cuando aplique"
- ✦ Formato de Lección Aprendida

8. REGISTRO DE LA REVISION

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JULIAN ARENAS	NORMA BUSTOS	FREIMAN MENESES
CARGO	SUPERVISOR HSE	COORDINADOR HSEQ	GERENTE GENERAL
FIRMA			



COMPANY SERVICE FOOD

Código: FO-10-19
Versión: 01
Fecha de Emisión: 04/02/2019

REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES SUB-ESTANDAR

FECHA: _____
NOMBRE: _____

DESCRIBA EL ACTO O CONDICION SUB-ESTANDAR QUE OBSERVO:

DESCRIBA LA POSIBLE CORRECCIÓN O SOLUCIÓN PARA EL ACTO O LA CONDICIÓN INSEGURA:

ANALISIS CAUSA RAIZ

PLAN DE ACCION

ACCIONES O DECISIONES TOMADAS POR LA EMPRESA

SEGUIMIENTO A ACCIONES TOMADAS

Vo Bo GERENTE _____