

**PROPUESTA DE UN PLAN DE DESARROLLO DE PROVEEDORES COMO  
MEJORAMIENTO DE LA LOGÍSTICA DE PROVEEDORES PARA EL PROGRESO DE  
LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE LA EMPRESA COCA-COLA FEMSA**

**PROYECTO**

**JOAO ANDRÉS RAMÍREZ RIVERO**

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
ESCUELA DE INGENIERÍA  
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL  
FLORIDABLANCA**

**2014**

**PROPUESTA DE UN PLAN DE DESARROLLO DE PROVEEDORES COMO  
MEJORAMIENTO DE LA LOGÍSTICA DE PROVEEDORES PARA EL PROGRESO DE  
LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE LA EMPRESA COCA-COLA FEMSA.**

**PROYECTO**

**JOAO ANDRÉS RAMÍREZ RIVERO**

**PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE INGENIERA INDUSTRIAL**

**DIRECTOR DE PROYECTO:  
ING. ORLANDO FEDERICO GONZÁLES**

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
ESCUELA DE INGENIERÍA  
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL  
FLORIDABLANCA**

**2014**

## NOTA DE ACEPTACIÓN

---

---

---

---

---

FIRMA DEL DIRECTOR

---

FIRMA DEL JURADO

## **DEDICATORIA**

Principalmente a Dios por permitirme vivir cada día y por darme la oportunidad de disfrutar y estudiar la carrera que yo elegí, y en esta Universidad Pontificia Bolivariana, permitiéndome conocer excelentes personas. Reconozco que gracias a Dios estoy hoy en el mejor lugar y con las personas que día a día me brindan la mano y me alientan para seguir adelante.

Y a la persona que me ha regalado la oportunidad de ser quien soy mi madre Elizabeth Ramírez por su constante esfuerzo y dedicación para lograr que yo estudiara en una excelente universidad, gracia por los valores y enseñanza que me ha dado, permitiéndome ser la persona que soy hoy, por el amor y apoyo incondicional en las metas y propósitos que me he trazado en mi vida.

## **AGRADECIMIENTOS**

En primera instancia a Coca- cola Femsa que me dio la oportunidad de conocer el mundo laboral y hacer parte de ellos brindándome la ayuda para la elaboración de este proyecto. A la especialista de compras Gladis Gamba por ser mi apoyo y permitirme trabajar de la mano con ella. A la Ingeniera Laura Barón por compartir sus conocimientos y su ayuda para encaminar este proyecto. A la Ingeniera Claudia Duran por ser ese puente y apoyo entre la universidad y Coca- Cola Femsa y en general a todo el personal de apoyo de la empresa que de una y otra forma me brindaron la colaboración para la realización de este proyecto.

A mi director de proyecto, el Ingeniero Orlando Federico Gonzáles por su gran colaboración, asesoría y apoyo para terminar favorablemente este proyecto.

A todos los docentes de la Universidad Pontificia Bolivariana por compartir todos los conocimientos y enseñanzas, que me han ayudado en la vida a convertirme en el profesional que soy hoy.

A todas aquellas personas familiares y amigos que han brindado la mano y me han compartido conmigo momentos de alegrías y tristezas en este arduo camino de ser un profesional, gracias por su apoyo, conocimientos, consejos y entrega para conmigo ayudándome a ser un profesional.

## TABLA DE CONTENIDO

1	Generalidades de la empresa .....	17
1.1	Nombre de la empresa .....	17
1.2	Actividad económica.....	17
1.3	Sector económico .....	17
1.4	Productos .....	17
1.5	Estructura organizacional .....	18
1.6	Descripción específica del área de trabajo .....	18
1.6.1	Estructura organizacional área de abastecimiento .....	19
1.6.2	Proceso de compras de bienes o servicios según NORMA KOF .....	20
2	Delimitación del problema-alcance .....	21
3	Antecedentes .....	23
4	Justificación.....	26
5	Objetivos .....	27
5.1	Objetivo General.....	28
5.2	Objetivos específicos .....	28
6	Marco teórico .....	29
6.1	Sistema integral de calidad .....	29
6.1.1	Propósito.....	29
6.1.2	Sistema de clase mundial.....	30
6.1.3	El programa de desarrollo de proveedores. ....	30
6.1.4	Sistema de abastecimiento.....	30
6.2	Cadena de abastecimiento .....	32
6.3	Logística .....	33
6.3.1	Relaciones dentro de la cadena de abastecimiento.....	34
6.4	Gestión de compras .....	34
6.4.1	Importancia de la gestión de compras.....	34
6.4.2	Procesamiento de pedidos. ....	35
6.4.3	Adquisiciones. ....	36
6.5	Proceso de compras.....	37
6.6	Logística empresarial como estrategia de compras .....	38
6.6.1	Matriz de Kraljic. ....	38
6.7	Proveedores en los procesos de compras .....	41
6.8	Modelo de Olsen y Ellram.....	42

7	Actividades desarrolladas .....	45
8	Implementación de propuestas.....	48
8.1	Evaluación técnica para proveedores estratégicos .....	48
	Paso 1. Selección y formación del grupo de expertos: .....	49
	Paso 2. Determinación de los criterios relevantes para la selección de proveedores: .....	49
	Paso 3. Criterios de calificación de los proveedores: .....	56
	Paso 4. Desarrollo del método multicriterio para la selección del mejor proveedor:.....	57
	Paso 5: Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor: .....	62
	Paso 7: Diagrama .....	71
8.2	Manual de Contratación .....	78
9	Conclusiones .....	80
10	Recomendaciones.....	81
11	Lista de referencias.....	82

## LISTA DE TABLAS

Tabla 2 Selección de proveedores estratégicos .....	45
Tabla 3 Priorización de criterios técnicos .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 4 Priorización de criterios ambientales .....	51
Tabla 5 Priorización de criterios de inocuidad.....	52
Tabla 6 Priorización de criterios de seguridad y salud ocupacional .....	54
Tabla 7 Criterios de calificación. ....	56
Tabla 8 Matriz natural de evaluación de criterios técnicos.....	57
Tabla 9 Matriz natural de evaluación de criterios ambientales.....	58
Tabla 10 Matriz natural de evaluación de criterios de inocuidad .....	59
Tabla 11 Matriz natural de evaluación de criterios de seguridad y salud ocupacional .....	61
Tabla 12 Matriz estandarizada criterios técnicos .....	63
Tabla 13 Matriz estandarizada criterios ambientales .....	64
Tabla 14 Matriz estandarizada criterios de inocuidad.....	66
Tabla 15 Matriz estandarizada criterios de inocuidad.....	67
Tabla 16 Matriz estandarizada criterios de seguridad y salud ocupacional .....	69
Tabla 17 Resultados de evaluación a proveedores estratégicos.....	72
Tabla 18 Clasificación de desempeño de proveedores según resultados de evaluación 2014 .....	75
Tabla 19 Clasificación de desempeño de proveedores según resultados de evaluación 2011 .....	77

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Productos coca cola FEMSA nodo Bucaramanga .....	17
Figura 2 Estructura organizacional área de abastecimiento .....	19
Figura 3 Proceso de compras de bienes o servicios coca cola Femsas.....	20
Figura 4 Sistema de abastecimiento según Norma KOF .....	22
Figura 5 Aspectos relevantes de selección de proveedores .....	23
Figura 6 Criterios del Sistema Integrado de Calidad .....	29
Figura 7 Flujo del sistema de abastecimiento por Norma KOF.....	31
Figura 8 Administración de la cadena de suministro (Ballou, 2004).....	32
Figura 9 La logística integrada según Bowersox, Closs, y Cooper (2007).....	36
Figura 10 Etapas del proceso de Gestión de compras fuente Heredia 2007 .....	37
Figura 11 Matriz de Kraljic, P (1983). "Purchasing must become supply management". Harvard Business Review, p 109-117.....	39
Figura 12 Matriz de Kraljic de aprovisionamiento de servicios .....	41
Figura 13 Matriz de Olsen y Ellram 1997 Cuadro: OLSEN, R. F. y ELLRAM, L. M. (1997), "Buyer-Supplier Relationships: Alternative Research Approaches," European Journal of Purchasing and Supply Management, 6, 221-231. ....	43
Figura 14 estrategias de relación con los proveedores.....	44
Figura 15 Diagrama de resultados de evaluación 2014 .....	74
Figura 16 Diagrama de resultados de evaluación 2014 .....	76

## LISTA DE APÉNDICES

Apéndice A. Evaluación de proveedores .....	83
Apéndice B Cronograma de visitas para evaluaciones a proveedores.....	89
Apéndice C. Matriz de categorización.....	91
Apéndice D Evaluación A&G LTDA.....	92
Apéndice E Evaluación de Alfa Sait 2014.....	96
Apéndice F. Evaluación de Compass Eurest 2014 .....	100
Apéndice G. Evaluación de Fammicol 2014 .....	104
Apéndice H. Evaluación de Gutiérrez Fiallo Oscar 2014.....	108
Apéndice I Evaluación de MACD 2014 .....	112
Apéndice J. Evaluación de Maquinados y montajes 2014.....	115
Apéndice K. Evaluación de Partmecs 2014.....	119
Apéndice L Evaluación Proactiva 2014.....	123
Apéndice M. Evaluación proservis 2014.....	127
Apéndice N. Evaluación Sandesol 2014 .....	131
Apéndice O. Evaluación Sodexo 2014 .....	135
Apéndice P. Evaluación Soldertec 2014.....	139
Apéndice Q Evaluación SOOPNUMIL 2014 .....	142
Apéndice R. Evaluación Pintu-Suarez 2014.....	145
Apéndice S. Evaluación Truly-Nolen 2014.....	149

## GLOSARIO

**Logística de suministro:** es aquella que gestiona todo o parte de un proceso físico para; entregar el producto correcto, en el lugar correcto, en el tiempo correcto, en las cantidades correctas, al coste y calidad correctos, pero siempre de acuerdo con las condiciones pactadas con el cliente.

**Desarrollo de proveedores:** entenderemos por *plan de desarrollo* aquel que permite crear relaciones estratégicas que generen ideas innovadoras que se traduzcan en beneficios administrando las relaciones con proveedores para asegurar el mejoramiento continuo.

**Evaluación y Selección de proveedores:** entenderemos como proceso de evaluación de proveedores, al seguimiento del comportamiento en el tiempo de nuestros proveedores estratégicos, conforme al cumplimiento de los criterios de evaluación de Norma KOF, a todo proveedor con Orden de Compra y/o Contrato marco en el periodo de evaluación, la evaluación se diferencia en los criterios a evaluar para el caso de productos o servicios, y en ambos casos el proceso se realizará anualmente, y selección de proveedores, según el ánimo de la norma, a la etapa previa al inicio del proceso de compra, mediante la cual se logra la validación o aprobación de algunos proveedores, que tienen las competencias para satisfacer adecuadamente las necesidades de Coca Cola Femsa.

**Business Plan:** El objetivo del Business Plan es recoger de una forma completa y consistente la actuación coordinada de toda la compañía durante un periodo normalmente de tres a cinco años para asegurar y potenciar a largo plazo la Ventaja Competitiva Diferencial de la compañía, frente a los competidores (Lo que hace la diferencia de los demás y por ello el mercado está dispuesto a pagar más).

**Confiabilidad:** Es la probabilidad de que un equipo o un sistema opere sin falla bajo un determinado período de tiempo, bajo unas condiciones de operación previamente establecidas.

**Estrategia de mantenimiento:** define las normas para la secuencia de trabajo de mantenimiento planificado en el componente de aplicación Mantenimiento (PM). Contiene paquetes de

mantenimiento en los cuales se determina la información siguiente: La frecuencia con la cual debería realizarse el trabajo individual y otros datos que influyan la programación.

**Norma KOF:** Norma interna de Coca Cola Femsa, la cual se encuentra en la intranet.

**Plan de mantenimiento:** Un plan de mantenimiento es el conjunto de tareas de mantenimiento programado, agrupadas o no siguiendo algún tipo de criterio, y que incluye a una serie de equipos de la planta, que habitualmente no son todos.

**PDP:** Plan de desarrollo de proveedores

**SAP (Sistemas, Aplicaciones y Productos):** Es un Sistema informático de gestión empresarial, se encarga de manejar los procesos de negocios de las empresas que lo usan, gestionado sus recursos humanos, sus finanzas, el control de sus costos, su logística, y materiales.

**SIC:** Según norma KOF, Sistema Integral de Calidad desarrollado por el grupo FEMSA, aplicado para las Plantas de embotellado de Coca Cola FEMSA.

## **RESUMEN GENERAL DE TRABAJO DE GRADO**

**TITULO:** Propuesta de un plan de desarrollo de proveedores como mejoramiento de la logística de proveedores para el progreso de las operaciones de mantenimiento de la empresa Coca- Cola Femsa.

**AUTOR:** Joao Andrés Ramírez Rivero

**FACULTAD:** Ingeniería Industrial

**DIRECTOR:** Orlando Federico Gonzales Casallas

### **RESUMEN**

En Coca- Cola Femsa, planta Bucaramanga se desarrolló el siguiente trabajo que busca como finalidad seleccionar y mejorar la relación con proveedores estratégicos del área de producción. Para el desarrollo de este proyecto se planteó un nuevo método de evaluación de proveedores, conservando los criterios establecidos por Coca- Cola Femsa, que permitió priorizar los criterios de acuerdo al servicio prestado por el proveedor, proporcionando una clasificación adecuada del desempeño de cada proveedor. Se realizó un manual para contratista con el fin de establecer las normas y acciones de coordinación de actividades preventivas con los trabajadores de las empresas contratistas y subcontratistas de Coca Cola FEMSA Planta - Bucaramanga, que permitan su desempeño seguro de los servicios contratados; definir los mecanismos de verificación del cumplimiento de estos estándares; y establecer el régimen de sanciones aplicables en caso de contravención. Lo anterior, dentro del marco de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud ocupacional de la compañía.

### **PALABRAS CLAVES:**

Manual de contratistas, desarrollo de proveedores

**VºBº DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

## **GENERAL SUMMARY OF WORK OF GRADE**

**TITLE:** Proposal for a development plan for suppliers for the improvement of their logistics for the progress of the maintenance operations of the Coca Cola Femsa Company.

**AUTHOR:** Joao Andrés Ramírez Rivero

**FACULTY:** Industrial Engineering

**DIRECTOR:** Orlando Federico Gonzales Casallas

### **ABSTRACT**

In Bucaramanga Coca.-Cola FEMSA plant was developed this project that has as a goal to select and improve the relationship with strategical suppliers from production area. In order to perform this project, a new supplier evaluation method was implemented saving the criteria established by Coca-Cola FEMSA, it allows to prioritize the criteria according to the service received from the supplier, offering an adequate classification of each supplier performance. A manual for contractor was realized with the aim of establishing terms and coordination actions of preventive activities for contractor workers and subcontractor ones from Bucaramanga Coca-Cola FEMSA plant that allows the contracted services safety performance, to define the standards compliance verification mechanisms and to establish the penalties applicable in case of contravention. The above within the implementation framework of the company's Management system Occupational Health and Safety.

### **KEYWORDS:**

Manual contractors, supplier development

**VºBº DIRECTOR OF GRADUATE WORK**

## INTRODUCCIÓN

La adquisición de bienes y servicios en la industria tiene un alto nivel de importancia y debe estar enfatizado en gestionar el suministro permanente y oportuno de bienes y servicios, al mejor costo posible, cumpliendo con las condiciones de calidad. Es por esto que los sistemas de aprovisionamiento y la gestión de compras se han convertido en factores fundamentales en las empresas, debido a que afectan significativamente los costos, la eficiencia y la productividad.

Este trabajo de grado busca promover relaciones estratégicas que generen ideas innovadoras que se traduzcan en beneficios; esto administrando la relaciones con proveedores para asegurar el mejoramiento continuo, contribuyendo con el buen manejo de la logística de la organización, la cual inicia con la selección de los mejores proveedores. Con base en lo anteriormente mencionado es obligatorio realizar una adecuada evaluación y selección de los mismos, pero esta tarea involucra múltiples criterios por lo cual las herramientas para llevar a cabo este proceso de evaluación de proveedores, deben ser modelos *multicriterios*, de forma muy sencilla, pero que se espera pueda ofrecer una muy buena evaluación, permitiendo que los proveedores sean evaluados por criterios que objetivamente estén relacionados con los servicios prestados a la organización; de allí ha surgido uno de los objetivos de este trabajo el cual consiste en construir un modelo basado en una Matriz De Ponderación que ayude a evaluar y seleccionar proveedores y permita identificar de una forma clara y eficiente su desempeño.

Por otro lado cabe señalar la importancia de establecer las normas y acciones de coordinación de actividades preventivas con los trabajadores de las empresas contratistas, que permitan un desempeño seguro de los servicios contratados; definiendo los mecanismos de verificación del cumplimiento de estos estándares; para cumplir con este objetivo se crea un Manual para

Contratistas que es también un instrumento de Gestión Estratégica puesto que tiene dentro de sus propósitos servir de apoyo al cumplimiento del Objetivo Misional de la organización.

# 1 Generalidades de la empresa

## 1.1 Nombre de la empresa

Coca Cola FEMSA

## 1.2 Actividad económica

Producción y distribución de bebidas aptas para el consumo humano

## 1.3 Sector económico

Coca cola FEMSA, pertenece al sector secundario industrial y al subsector de bebidas y alimentos

## 1.4 Productos

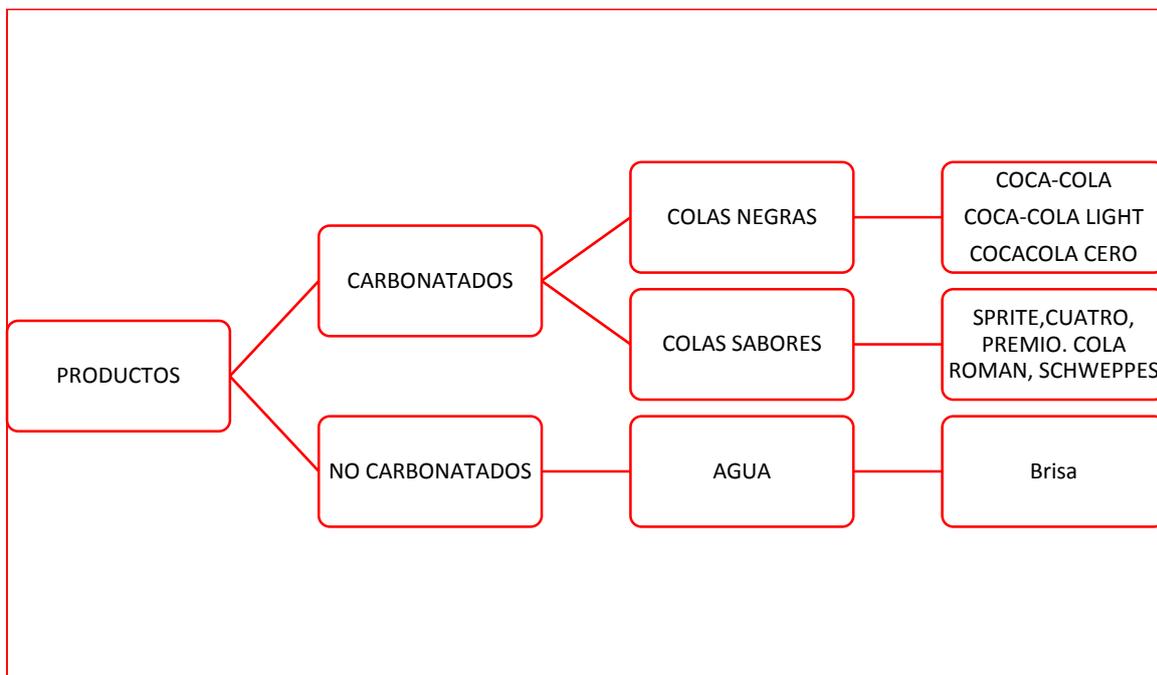


Figura 1 Productos coca cola FEMSA nodo Bucaramanga

## 1.5 Estructura organizacional



## 1.6 Descripción específica del área de trabajo

Área de abastecimiento de la empresa Coca Cola FEMSA es la encargada de gestionar el suministro permanente y oportuno de bienes y servicios al mejor costo posible, cumpliendo con las condiciones de calidad, administrando las relaciones con proveedores para asegurar el mejoramiento continuo. Se trabajará con la especialista de compras de Bucaramanga Gladis Gamba para el desarrollo de este proyecto.

### 1.6.1 Estructura organizacional área de abastecimiento

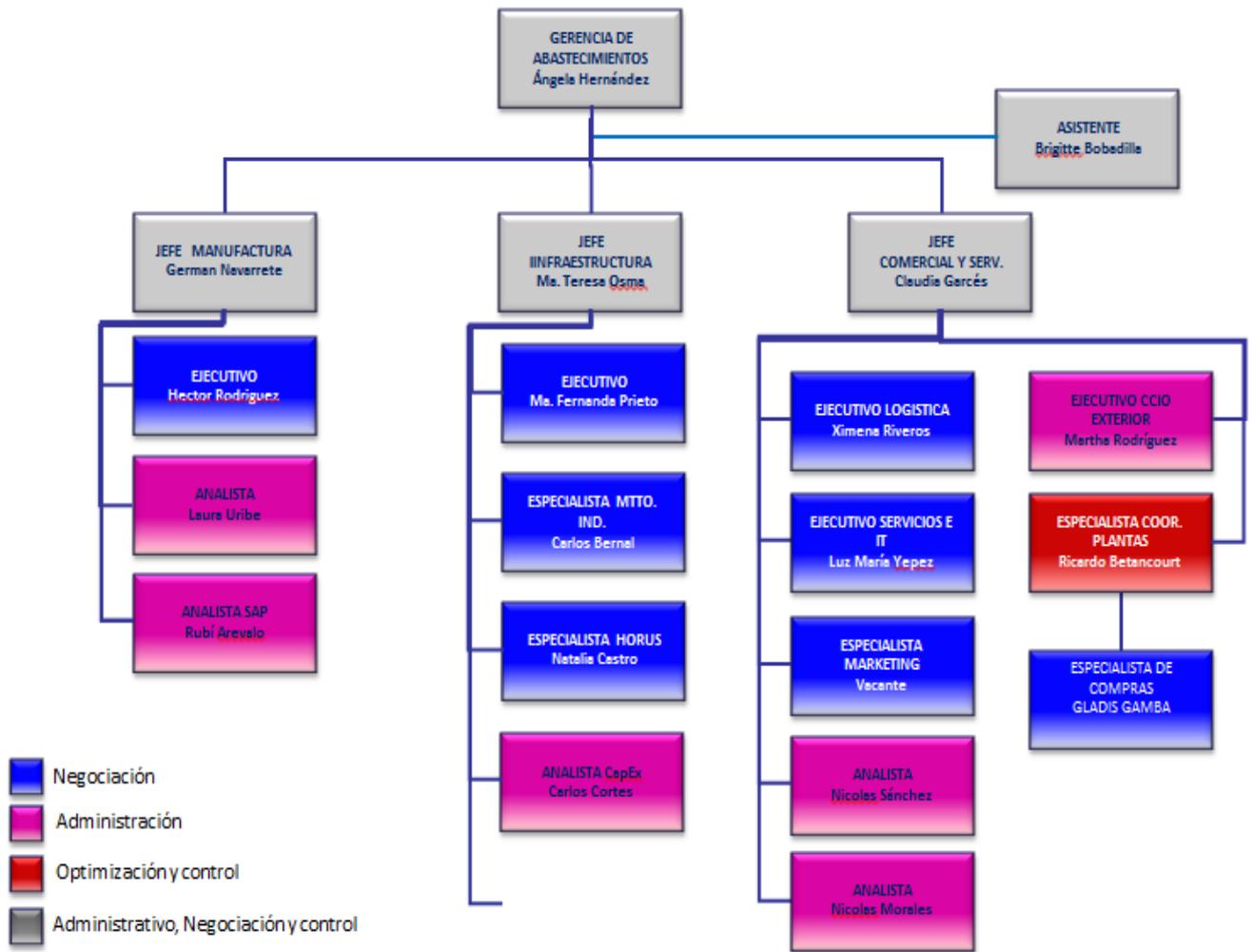


Figura 2 Estructura organizacional área de abastecimiento

## 1.6.2 Proceso de compras de bienes o servicios según NORMA KOF

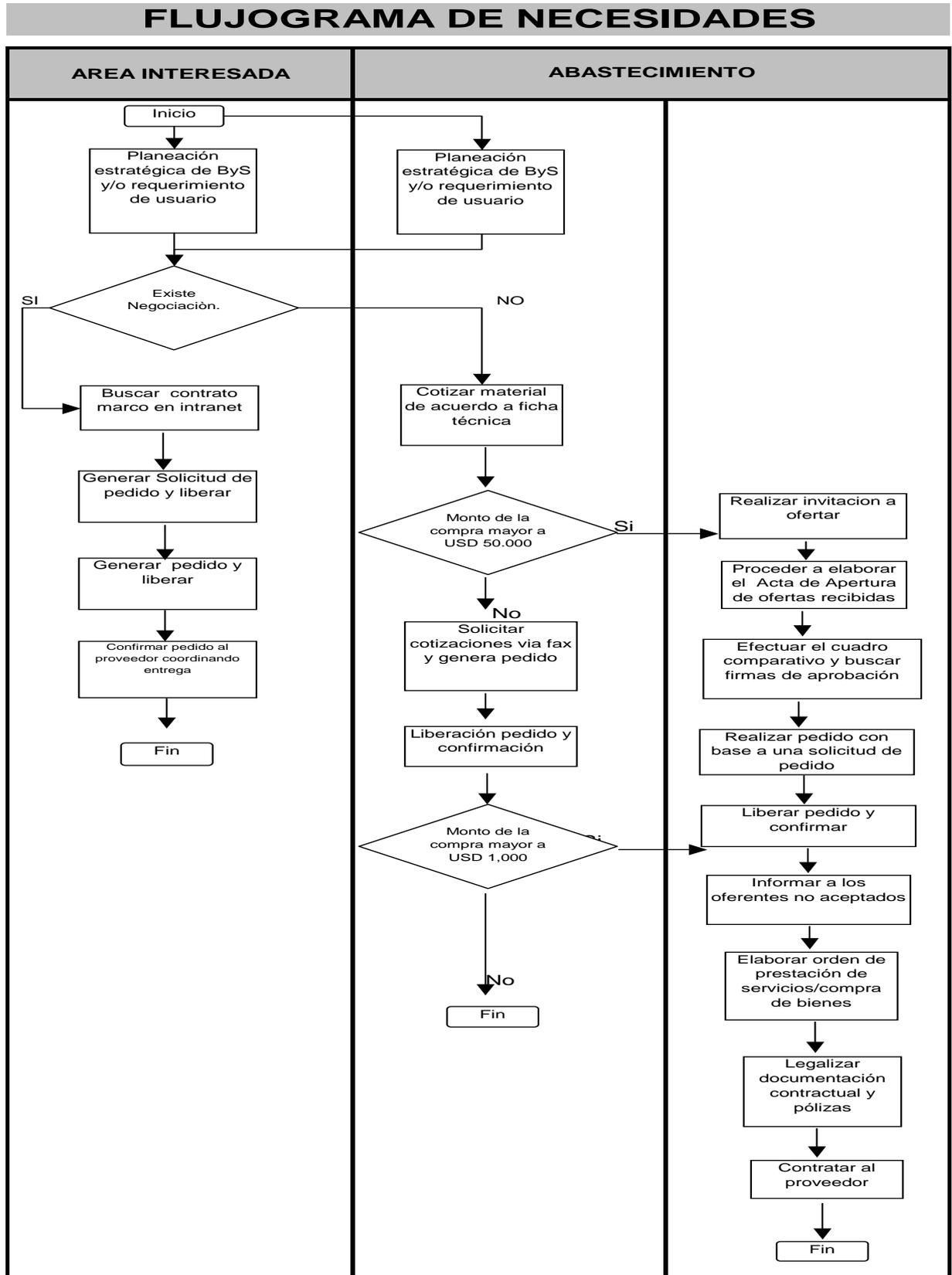


Figura 3 Proceso de compras de bienes o servicios coca cola Femsa

## 2 Delimitación del problema-alcance

Coca cola FEMSA planta Bucaramanga buscando el cumplimiento de su misión de satisfacer y agradar con excelencia al consumidor de bebidas, presenta un sistema de gestión de calidad basado en el mejoramiento continuo el cual contiene normas, a las cuales se les busca dar cumplimiento en su totalidad, en algunos puntos críticos como en la manufactura y logística de proveedores de servicios del área de mantenimiento.

En la norma mencionada anteriormente la cual se encuentra en el sistema Norma KOF se encuentra el documento con título de GESTIÓN DE PROVEEDORES cuyo propósito es garantizar que solo proveedores confiables que proporcionen materiales, insumos, empaques, bienes, y servicios para ser usados en las unidades operativas de FEMSA. Esta norma especifica el procedimiento para aprobar proveedores de materiales, insumos, empaques, bienes y servicios relacionados de manufactura, abastecimiento, planeación logística, mantenimiento y recursos humanos. Este documento establece los lineamientos de desarrollo de proveedores para optimizar los recursos de la compañía en los 5 pilares fundamentales: seguridad, calidad, ambiente, volumen y costo; garantizando una relación mutuamente beneficiosa con el proveedor. Para dar cumplimiento a este propósito no se cuenta con la organización de la información ni con un adecuado plan de manejo de proveedores.

La norma KOF plantea procesos operativos y subprocesos para dar seguimiento al sistema de abastecimiento y propone formatos de evaluación del desempeño de proveedores. El sistema de abastecimiento está conformado de la siguiente manera.



*Figura 4* Sistema de abastecimiento según Norma KOF

Diseñado para dar respuesta a los procesos claves y de apoyo bajo los lineamientos del mejoramiento continuo

Este proyecto estará enfocado en el plan de desarrollo de proveedores para direccionar la logística del plan de compras de servicios establecido del área de mantenimiento de la planta, organizando la planificación de los requerimientos de abastecimiento asociados a esta área, y utilizando el comportamiento histórico de compras de servicios para dar viabilidad a nuevas estrategias de compras, de acuerdo con los resultados de la evaluación establecida para el rendimiento de los proveedores.

### 3 Antecedentes

De acuerdo con un estudio del estado del arte de selección de proveedores muestra que a finales de los años ochenta, (como se citó en Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte, 2009) Burton (1988) demostró que en las compañías de alta tecnología, las compras constituían el 80% del costo de los productos. Años después, Ghobadian, Staiger y Kiss (1993) afirmaron que, en promedio, las compras de materiales de las empresas manufactureras representaban más del 70% del costo total de producción. A partir de estas estimaciones, tales autores resaltaron la importancia de implementar métodos confiables para seleccionar proveedores, dado su impacto en una prioridad competitiva clave como el costo. Esta es una de la principales razones que indica por qué en la actualidad las empresas están orientadas a este proceso de estudio de los proveedores.

Se evidencia en la información criterios para la selección de proveedores y el análisis contextual de al menos tres aspectos relevantes que son:

1. La relación con los proveedores.
2. Las situación de compras posibles .
3. El tamaño de la base de proveedores requerido.

*Figura 5 Aspectos relevantes de selección de proveedores*

(Como se citó en Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte, 2009) Zutshi y Creed (2009) se plantea la relación cliente-proveedor como una estrategia competitiva que las empresas están desarrollando para crear una ventaja competitiva sostenible, y fue corroborado por Chen y Li (2005), Araz y Ozkarahan (2007), en concordancia con Choy, Lee y Lau (2005), plantean que las relaciones cliente-proveedor pueden ser, básicamente, de dos tipos: de simple intercambio comercial y de socios estratégicos. En el primer caso indica que, se busca mantener una buena relación comercial, pero no se piensa en construir procesos de largo plazo, ni se ve al proveedor como fuente de ventaja competitiva. En el segundo, el objetivo fundamental es convertir a los proveedores en aliados estratégicos a partir de sólidas relaciones comerciales colaborativas. Esta última es la tendencia que viene imponiéndose desde hace algunos años atrás.

Kamann y Bakker (2004) afirman que la estrategia de la empresa es la base para diseñar la estrategia de aprovisionamiento y que esta, a su vez, es el punto de partida para definir la base de proveedores que responda al conjunto de objetivos estratégicos. Así mismo, los objetivos estratégicos para la función de aprovisionamiento corresponden a los objetivos establecidos para la función de producción/operaciones. Tales objetivos, en el estado del arte de la gestión de producción/operaciones, se denominan prioridades competitivas.

Las organizaciones, con el propósito de ser más competitivas, han tenido que mirar hacia su interior; es decir, sus esfuerzos se han enfocado a mejorar la cadena de suministro, en donde uno de los actores principales son los proveedores, pues, cualquier desarticulación genera desequilibrios, cuyas implicaciones se traducen en sobrecostos; por lo que la relación con ellos es uno de los eslabones que fortalece la cadena; pues como lo afirma Michael Porter “la lealtad histórica o problemas con los proveedores puede afectar costos de los insumos, el acceso a insumos, durante los periodos de escasez y servicios proporcionados por los proveedores” (Ramón, 2008, p.1)

Los PDP en el contexto mundial no son nuevos; pero para el caso Colombiano y Latinoamérica requiere de la voluntad política y de las iniciativas de las empresas para llevarlo a cabo y así poder

vencer las barreras entre los Grandes y Pequeños empresarios, entre los paradigmas sobre la capacidad y las competencias de los empresarios locales, y la generación de confianza entre las partes como un argumento diferenciador. (Ramón, 2008, p.1)

Construir relaciones de largo plazo entre la empresas y sus proveedores, fundamentadas en principios y valores compartidos que garanticen la sostenibilidad mediante el mejoramiento continuo de competencias administrativas, comerciales, técnicas, productivas y financieras en beneficio de los actores que participan en la cadena; de tal manera que le permita a la alta dirección de la empresa obtener respuesta para las siguientes preguntas:

¿Con qué proveedores contamos?

¿Satisfacen nuestras expectativas?

¿Garantizan el cumplimiento del plan estratégico?

¿Son socialmente responsables?

Como conclusión en este estudio del estado del arte de selección de proveedores, (como se citó en Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte, 2009) es posible establecer que la construcción de una política adecuada de selección de proveedores debe tomar en consideración al menos tres argumentos: (1) el análisis del contexto y las particularidades de la cadena de abastecimiento, (2) la estrategia para la función de aprovisionamiento y los criterios de decisión y (3) los métodos de selección como apoyo a la decisión.

También cabe mencionar los resultados de Kevin (1998), en cuyo estudio se concluyó que la calidad ocupaba el primer lugar, con un 44%; las entregas a tiempo, el segundo lugar, con un 36%; luego el costo, con el 24%; el servicio, con un 19%; la tecnología, con un 6%, y el restante 7% representado por la innovación, solución de problemas, personal capacitado, buen nivel de comunicación y documentación adecuada. Resulta interesante en la investigación de Chen y Li (2005) que el costo, sin dejar de ser importante, no ocupó el primer lugar como criterio de decisión.

Reyes Chávez y Tamayo García en su publicación sobre procedimientos para la selección de materiales informa de las condiciones actuales donde prima un mercado cada vez más dinámico, y aumentan exponencialmente las exigencias de los clientes, es decir que es de vital importancia asegurar la efectividad de cada uno de los eslabones que constituyen la Cadena de Suministros o Sistema Logístico.

El primero de estos eslabones es el reconocido como Gestión de Aprovisionamiento, que establece las relaciones entre el proveedor y el cliente, es en él donde se materializa el aseguramiento de los recursos necesarios para la producción de bienes o la prestación de servicios.

Para asegurar la eficacia y eficiencia de este subsistema logístico es imprescindible efectuar una adecuada gestión de compras, ya que esta es quien garantiza que los insumos sean de calidad, con las mejores condiciones de entrega, plazo, surtido, volumen y al menor precio posible. Para las compras es decisivo contar con los mejores proveedores que garanticen todo lo anteriormente planteado, por tanto la efectiva selección de los mismos contribuye a maximizar los beneficios de todos los implicados en la cadena de suministro por el efecto multiplicador que se genera en los demás eslabones.

Es por ello que en la actualidad ha cobrado una significativa relevancia la correcta selección de proveedores.

Existen en la literatura diversos modelos y procedimientos para realizarla, una de ellas es el *multicriterio*, donde se pueden relacionar escalas cuantitativas y cualitativas, y se trabaja con diferentes técnicas de expertos que son sencillas y brindan muchas potencialidades para efectuar una adecuada toma de decisión al seleccionar a un proveedor. (Reyes, y Tamayo, 2001, p1).

#### 4 Justificación

La función de aprovisionamiento, (como se citó en Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte, 2009) exige procesos logísticos más eficientes y se constituye en una verdadera fuente de ventaja competitiva. Su estrategia debe ir alineada con la estrategia empresarial y con los objetivos generales de competitividad; por lo tanto, las metas de aprovisionamiento se deben fijar en función de un conjunto amplio de criterios como el costo, la calidad, la disponibilidad, los plazos de entrega y el servicio. Para Masella (2007), Pramatarí y Miliotis (2008), adicionalmente, deben considerarse las prácticas de gestión, el manejo de la calidad, las fortalezas financieras, los niveles de tecnología e innovación y la capacidad para trabajar en esquemas colaborativos.

COCA COLA FEMSA basado en el concepto de mejora continua, tiene estipulado en sus políticas el seguimiento de selección evaluación y mantención de proveedores, entendiendo que estos procedimientos logísticos son un eslabón crítico de la cadena de suministro que tiene un gran impacto, dándole seguimiento a los estándares de calidad, entrega, competitividad “precio” y servicios asociados de sus proveedores.

La organización dentro del Business Plan establece como una de sus prioridades estratégicas “Continuar con el mejoramiento de la productividad y costos”, planteando como objetivo el “Plan 80”, el cual busca que la eficiencia de las líneas de embotellado supere el 80%. Para dar cumplimiento a este objetivo, el Sistema de Gestión busca el desarrollo de proveedores dando cumplimiento y gestionando el suministro permanente y oportuno de servicios al mejor costo total posible cumpliendo con las condiciones de calidad administrando las relaciones con proveedores para asegurar el mejoramiento continuo, promoviendo relaciones estratégicas que generen ideas innovadoras.

## **5 Objetivos**

## **5.1 Objetivo General**

Proponer un plan de desarrollo, selección y evaluación para los proveedores del área de mantenimiento de la empresa Coca-Cola Femsa, para obtener una ventaja competitiva y beneficio en la cadena de suministro de la compañía.

## **5.2 Objetivos específicos**

Definir los criterios de información de los proveedores en la gestión de compras de servicios de mantenimiento en la empresa Coca-Cola Femsa para identificar las variables críticas que afectan la gestión de proveedores.

Proponer un método de selección y evaluación de proveedores potenciales para los servicios de mantenimiento en la empresa Coca-Cola Femsa, con el propósito de generar valor en la cadena de suministros de la empresa.

Establecer un programa de fortalecimiento y transparencia de la relación entre la planta de Coca-Cola FEMSA, nodo Bucaramanga, con los proveedores estratégicos que permita la definición de las acciones de mejoramiento integral en la logística de suministros.

Establecer un procedimiento documentado para dar trazabilidad en las operaciones de suministros entre la empresa Coca-Cola Femsa, nodo Bucaramanga, y los proveedores estratégicos.

## 6 Marco teórico

### 6.1 Sistema integral de calidad

#### 6.1.1 Propósito

El Sistema Integral de Calidad tiene como finalidad que la empresa adopte y opere bajo un modelo de excelencia de clase mundial, que ayude a aumentar nuestra disciplina operativa, tener mayor consistencia en la forma en que trabajamos, fortalecer la integración entre todas las divisiones y áreas que conforman la compañía, y en general, a contar con una cultura de trabajo sólida basada en la mejora continua y la innovación. Se basa en los siguientes criterios enfocándose en los resultados.



*Figura 6* Criterios del Sistema Integrado de Calidad

### 6.1.2 Sistema de clase mundial

Cultura de trabajo cuya fuerza principal es el mercado, proveedores operaciones internas y clientes integrados en flujo continuo, meta y estrategia de calidad, con resultados de clase mundial y mejorando continuamente, con evaluación sistemática rigurosa.

### 6.1.3 El programa de desarrollo de proveedores.

El propósito del programa es poner a disposición de las Pymes los diferentes programas y herramientas de apoyo, que le permitirán incrementar su productividad y competir en mejores condiciones en los mercados globales. Promover los contactos de negocio entre las grandes empresas y las Pymes proveedoras nacionales en nichos de mercado específicos, en donde sean competitivas y exitosas mediante la integración económica, partiendo de las grandes empresas establecidas, creando alianzas entre grandes empresas y Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Pymes, para consolidar la cadena productiva, desde la producción primaria hasta la venta final. (Gonzales, 2014, p1).

### 6.1.4 Sistema de abastecimiento



Figura 6 sistema de abastecimiento según Norma KOF

El enfoque de abastecimiento local está diseñado para dar respuesta a los procesos claves y de apoyo bajo los lineamientos del mejoramiento continuo y la gestión preventiva. Sus objetivos son:

- Gestionar y asegurar el suministro permanente y oportuno de bienes y servicios al mejor costo total posible, cumpliendo con las condiciones de calidad, inocuidad, seguridad industrial, protección ambiental
- Administrar las relaciones con los proveedores claves para asegurar el mejoramiento continuo y la generación de relaciones estratégicas a largo plazo.
- Evaluación, control y seguimiento al proveedor de bienes y servicios con el fin de crear una cultura de desarrollo e innovación en sus procesos que asegure la entrega de un producto confiable y de óptima calidad.

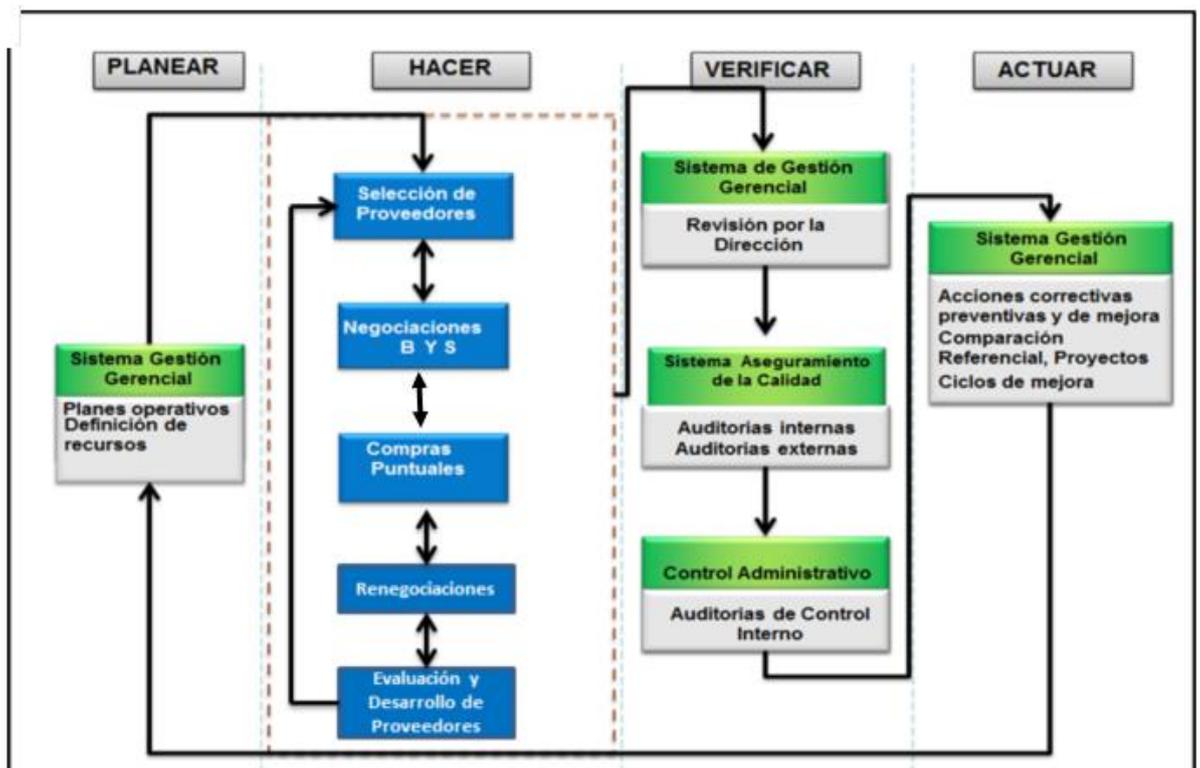


Figura 7 Flujo del sistema de abastecimiento por Norma KOF

## 6.2 Cadena de abastecimiento

La cadena de abastecimiento (supply chain) busca la visión estratégica para el manejo de materias primas, el flujo de información, procesos dentro de la empresa y posteriormente, la eficiente entrega de los productos a los clientes.

Este esfuerzo se realiza desde el primer proveedor (proveedor del proveedor) pasando por producción hasta el último cliente (cliente del cliente). (Peña, 2013, p31) es decir, entre proveedores, fabricantes, distribuidores y clientes como lo muestra la figura.

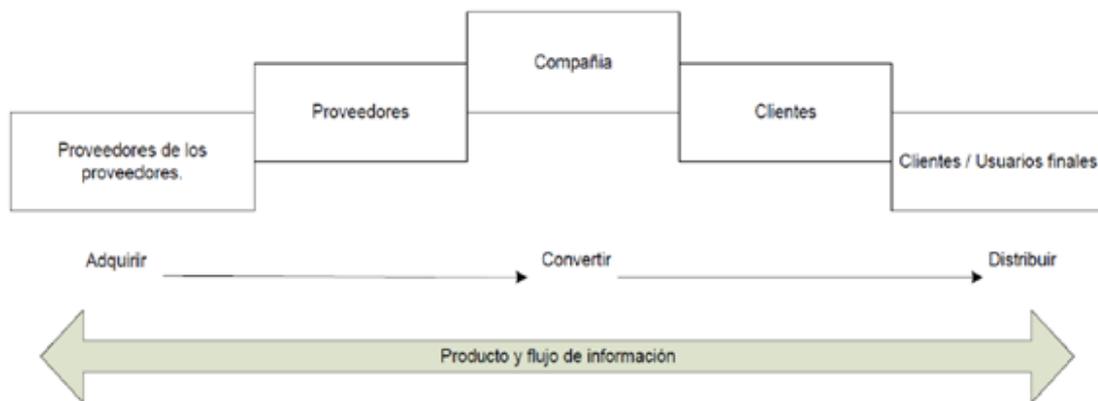


Figura 8 Administración de la cadena de suministro (Ballou, 2004)

La cadena de suministro, también llamada cadena de abastecimiento o *Supply Chain Management (SCM)* es la encargada de coordinar e integrar los sistemas logísticos, tiene un amplio alcance ya que cubre desde el aprovisionamiento, pasando por la producción, almacenamiento y distribución hasta la logística inversa.

Como resultado de los ataques del 11 de septiembre de 2001, el riesgo y la protección de la cadena de suministro son dos temas que cada día interesan más a los administradores logísticos. La administración de riesgos se concentra en minimizar el impacto de las dificultades operativas de los proveedores, las fallas empresariales y los paros no planeados de la producción en las operaciones de una empresa. No solo se puede preocupar por sus proveedores específicos, sino en el desempeño a través de su cadena de suministro extendida. Este proceso es conocido como planificación de la

continuidad empresarial. (Bowersox, closs, y cooper, (2007), p 26) Debe identificar y evaluar a los proveedores con respecto a su posibilidad de fallas y las implicaciones de riesgo para la empresa.

Para las empresas ya no es adecuado concentrarse en los procedimientos internos de protección dirigidos a evitar robos y a planificar emergencias para los incidentes en las plantas y los almacenes. En la actualidad los administradores deben pensar en planificar más allá de los cuatro muros de sus plantas.(Bowersox, closs, y cooper, (2007), p 27)

### **6.3 Logística**

La logística es un conjunto de procesos de la cadena de suministro encargada de planificar, implementar y controlar de forma eficiente y efectiva el almacenaje y flujo directo e inverso de los bienes, servicios y toda la información relacionada con estos, entre el punto de origen y el punto de consumo, con el propósito de cumplir con las expectativas del consumidor.

La logística ha sido confundida con la administración de la cadena de abastecimiento. La administración de la cadena de suministro (*Supply Chain Management*) según Ballou en el 2004 se define como la integración de actividades mediante el mejoramiento de las relaciones de la cadena de abastecimiento para alcanzar una ventaja competitiva.

Para el concejo de la dirección logística (Pires 2007), la logística hace parte de los procesos de la cadena de abastecimiento que planifica, implementa y controla el flujo de efectivo y el stock de bienes, servicios e informaciones pertinentes desde el punto de origen hasta el punto de consumo con el objetivo de atender las necesidades del cliente.

Estas dos definiciones tiene igual misión, llevar los bienes o servicios adecuados al lugar adecuado, en el momento adecuado y en las condiciones deseadas.

Existen diferentes procesos logísticos tales como gestión de compras, gestión de almacenes, producción, transporte, distribución y logística inversa, los cuales permiten el desarrollo del flujo de información, productos y dinero en la cadena de suministro.

### **6.3.1 Relaciones dentro de la cadena de abastecimiento.**

La cadena de abastecimiento pretende mantener en comunicación la relación a los diferentes grupos de interés dentro y fuera de la empresa, con el fin de que la información fluya a través de las distintas etapas para redundancias o caer en el error. (Peña, 2013, p32)

## **6.4 Gestión de compras**

La gestión de compras es un proceso logístico que tiene como objetivo adquirir aquellos bienes y servicios que la empresa necesita del exterior, garantizando el abastecimiento de las cantidades requeridas en el momento preciso y en las mejores condiciones posibles de calidad y precio. Con el fin de describir el proceso de gestión de compras a continuación, se presentan su importancia, objetivos y estrategias a tener en cuenta dentro de una organización. (Peña, 2013, p32)

### **6.4.1 Importancia de la gestión de compras**

La importancia de la función de compras en las empresas se puede resumir en los siguientes ítems, que según Nohora Ligia Heredia (2006) son:

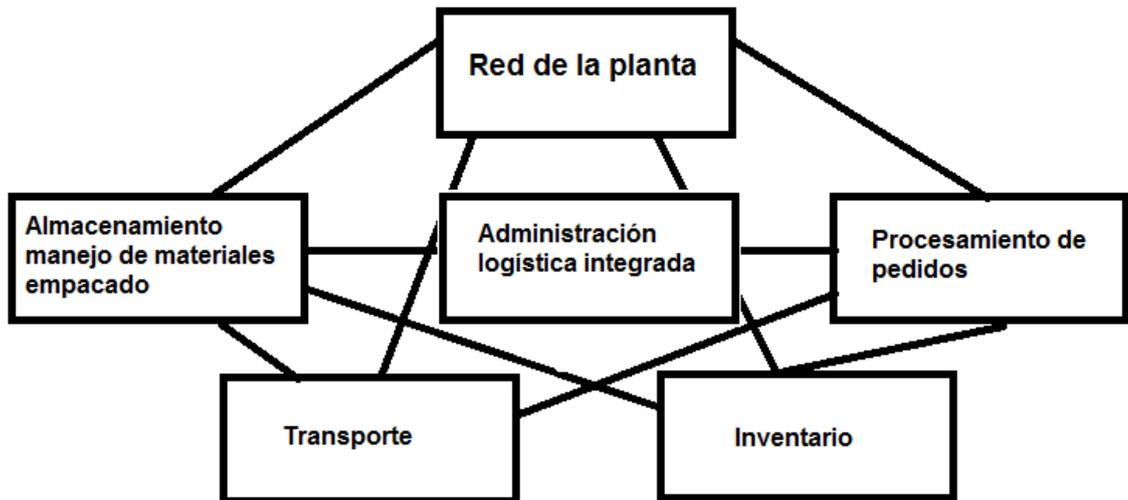
- Las compras aseguran una fuente constante de materiales para nutrir el área productiva de las empresas.
- Compras tiene inferencia directa en las funciones de tiempos y movimientos productivos de la organización ya que maneja de manera directa tanto la periodicidad como la cantidad de adquisiciones.
- Compras debe controlar al detalle el manejo de los inventarios para que no se tornen en una carga económica para la fijación de precios del producto.
- Compras define junto con producción y mercadeo la calidad de los materiales adquiridos para los productos, según las características de la demanda.

- La cuantía del producto que mercadeo oferta está directamente afectada por la previsión de cantidades de materiales adquiridos para suministrar a producción.
- Compras influye directamente en el incremento o decremento de las utilidades de la organización, ya que de sus adquisiciones depende la calidad y el tipo de producto que se oferte en el mercado.
- Asegura el funcionamiento global de la empresa, a través del cumplimiento en las adquisiciones tanto de soporte como de producción.
- Se toma en la mayoría de las organizaciones en el epicentro que centraliza solicitudes y distribuye elementos a los diferentes departamentos o divisiones.

La misión de la gestión de compras es velar por adquirir los mínimos costos posibles dentro del proceso de compra y así lograr mantener el nivel de exigencia en cuanto a calidad, exigido por la empresa.(Calderón, 2011, p 19)

#### **6.4.2 Procesamiento de pedidos**

Históricamente se ha menospreciado la importancia de una información precisa para lograr un desempeño logístico superior. Aunque muchos aspectos de la información son fundamentales para las operaciones logísticas, el procesamiento de los pedidos es de importancia primordial. No comprender esto por completo trajo como resultado que no se entendiera como la distorsión y las fallas operativas influyen en las operaciones logísticas de la información actual, es capaz de manejar requerimientos del cliente más exigente. Cuando es necesario, la información de los pedidos puede intercambiarse entre los socios comerciales. (Bowersox, closs, y cooper, (2007), p 27)



*Figura 9* La logística integrada según Bowersox, closs, y cooper (2007)

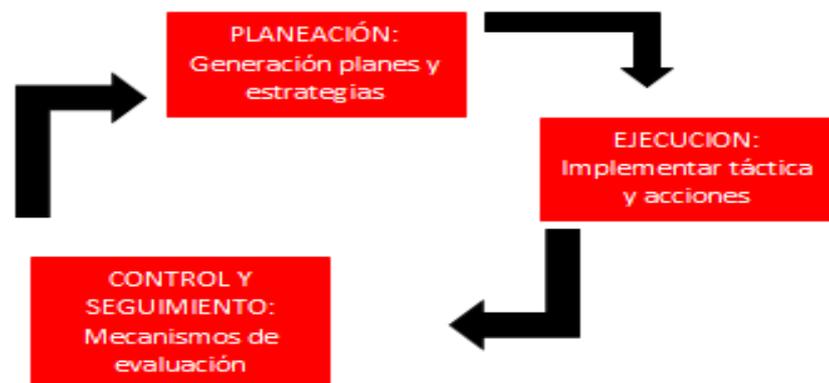
### 6.4.3 Adquisiciones

Actividades relacionadas con obtener productos y materiales de proveedores externos. Requiere realizar planificación de recursos, contratación de suministro, negociación atención de pedidos, transporte interno, recepción e inspección, almacenamiento y manejo, y aseguramiento de la calidad. Incluye la responsabilidad de coordinarse con los proveedores en áreas como programación, continuidad del suministro, protección contra pérdidas y especulación, al igual que la investigación que conduzca a nuevas fuentes o programas. El objetivo principal de las adquisiciones es apoyar a las organizaciones de fabricación al proporcionar aquellas oportunas al costo total más bajo.

Las adquisiciones son las que contiene el trabajo logístico real, la información facilita coordinar la planeación y el control de las operaciones diarias. Sin información precisa el esfuerzo realizado en el sistema logístico se orienta incorrectamente. (Bowersox, closs, y cooper, (2007), p 33)

## 6.5 Proceso de compras

No se puede definir un proceso de compras genérico que sea aplicable a cualquier tipo de empresa, (como se citó en aumento de la productividad en el área de servicio basado en el mejoramiento de la gestión de compras, 2011) ya que estas tienen diferentes características en los procesos de producción o servicio, por lo cual, deben diseñar o adoptar un proceso que se ajuste a las necesidades. \_Generalmente un proceso de gestión de compras incluye tres grandes etapas tales como: planeación, ejecución y control y seguimiento que se presentan a continuación.



*Figura 10* Etapas del proceso de Gestión de compras fuente Heredia 2007

**Identificación y descripción de la compra:** el comprador debe tener claridad sobre cuál es el producto que se requiere, las características específicas, la cantidad que será solicitada y la fecha en la cual se debe tener a disposición el producto o servicio para de esta manera emitir una orden de compra.

**Identificar los proveedores:** la organización debe realizar una búsqueda de proveedores que ofrezcan los insumos, productos o servicios de acuerdo a las necesidades formuladas y de este modo realizar una preselección de los que puedan tener mayor capacidad para suministrar productos o servicios, de acuerdo con los requisitos de la organización.

**Evaluación de proveedores:** se debe de realizar un análisis de proveedores en un cuadro comparativo evaluando las ventajas de lo que puede ofrecer cada proveedor, de acuerdo a los criterios de selección como calidad, precio, empaque de presentación, tiempos y periodicidad de entrega, servicio pos venta y documentos legales necesarios para cerrar la negociación.

**Selección de proveedor y negociación:** luego de haber evaluado en el cuadro comparativo las ventajas y desventajas de lo que cada proveedor puede ofrecer, se selecciona el que reúna mejor las características más convenientes para la organización.

**Seguimiento de la compra:** el comprador debe realizar un seguimiento a la orden de compra para saber que producto o servicio está comprando, cuales son los proveedores y el precio que se está pagando por la compra y así tener un mayor control de abastecimiento, identificar áreas donde deben reducirse los gastos, fortalecer políticas y eliminar excesos.

**Evaluación de desempeño:** finalmente, después de haber recibido y admitido el producto o servicio en la organización, se debe realizar basado en indicadores la evaluación de desempeño que obtuvo el proveedor para poder tomar las mejores decisiones. (Calderón, 2011, p 20)

## **6.6 Logística empresarial como estrategia de compras**

La gestión de Compras en una compañía de manufactura es un factor decisivo para el buen funcionamiento de la logística empresarial y por consiguiente, para una administración efectiva de un negocio.

### **6.6.1 Matriz de Kraljic**

Existen metodologías para la estructuración del sistema de compras como la matriz de Kraljic desarrollada por Peter Kraljic en 1983, en la que se plantea un modelo de clasificación de los productos que adquiere la empresa de acuerdo a dos dimensiones impacto financiero/impacto en el resultado e impacto en el suministro/riesgo de incumplimiento.



Figura 11 Matriz de KRALJIC, P (1983). “Purchasing must become supply management”. *Harvard Business Review*, p 109-117.

La matriz de Kraljic (Como se citó en Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte, 2009) es una herramienta que permite diseñar estrategias de gestión de compras, buscando minimizar riesgos de suministro y aumentar la rentabilidad, garantizando calidad y adecuadas relaciones con los proveedores.

**Impacto Financiero / Impacto en el Resultado:** Evalúa el impacto de las compras en función de la rentabilidad y el valor agregado. En esta dimensión entran en juego las siguientes variables: volumen de gasto, volatilidad de los precios y volumen unitario.

**Impacto en el Suministro / Riesgo de incumplimiento:** Evalúa la complejidad del mercado en términos de escasez de la oferta, tecnológica costo logístico y condiciones del mercado, según el nivel de concentración de los proveedores.

Cada una de las dimensiones mencionadas anteriormente pueden tomar únicamente dos valores: bajo o alto, por lo cual el modelo divide o clasifica los productos que adquiere en cuatro categorías descritas a continuación.

**Productos apalancados:** tienen un alto impacto para el comprador en la rentabilidad por que representan un porcentaje alto de ganancias y poseen mayor disponibilidad de proveedores. En esta etapa se debe comprar al mejor precio, se debe tener amabilidad con el comprador ya que es fácil cambiar de proveedor la calidad del producto está estandarizada. Como el comprador es el dominante del mercado por la gran oferta que tiene, la estrategia de compra es buscar nuevas oportunidades para reducir costes.

**Productos estratégicos:** son productos que son cruciales para la empresa, siendo los más importantes para la empresa e impactan altamente la rentabilidad debido a la escasez de proveedores o a la dificultad en el suministro. En esta etapa se debe realizar una alianza estratégica y un enfoque de valor a largo plazo.

El comprador-vendedor maneja un alto nivel de interdependencia, por lo cual se debe manejar alianzas estratégicas asegurando buena calidad, buen precio e integración vertical es necesario negociar con precisión y aplicar técnicas de logística inversa.

**Productos rutinarios:** tienen un bajo impacto en la rentabilidad dentro de la organización, es fácil adquirirlos y existe una gran cantidad de proveedores. En esta etapa se debe establecer una mejora de los procesos administrativos, reducir el tiempo y el dinero dedicado a estos productos realizando la estandarización del producto simplificando los procesos de administrativos y suministrarle un procesamiento eficiente como incluirlos en contratos marco.

**Productos cuello de botella:** generan un bajo impacto a nivel financiero y existen pocos proveedores o un solo proveedor, por lo tanto aumenta el riesgo de cumplimiento en la entrega. En esta etapa se debe mantener un stock adicional y buscar proveedores potenciales teniendo un portafolio amplio de proveedores firmando contratos o acuerdos que contengan cláusulas de incumplimiento penalizando.

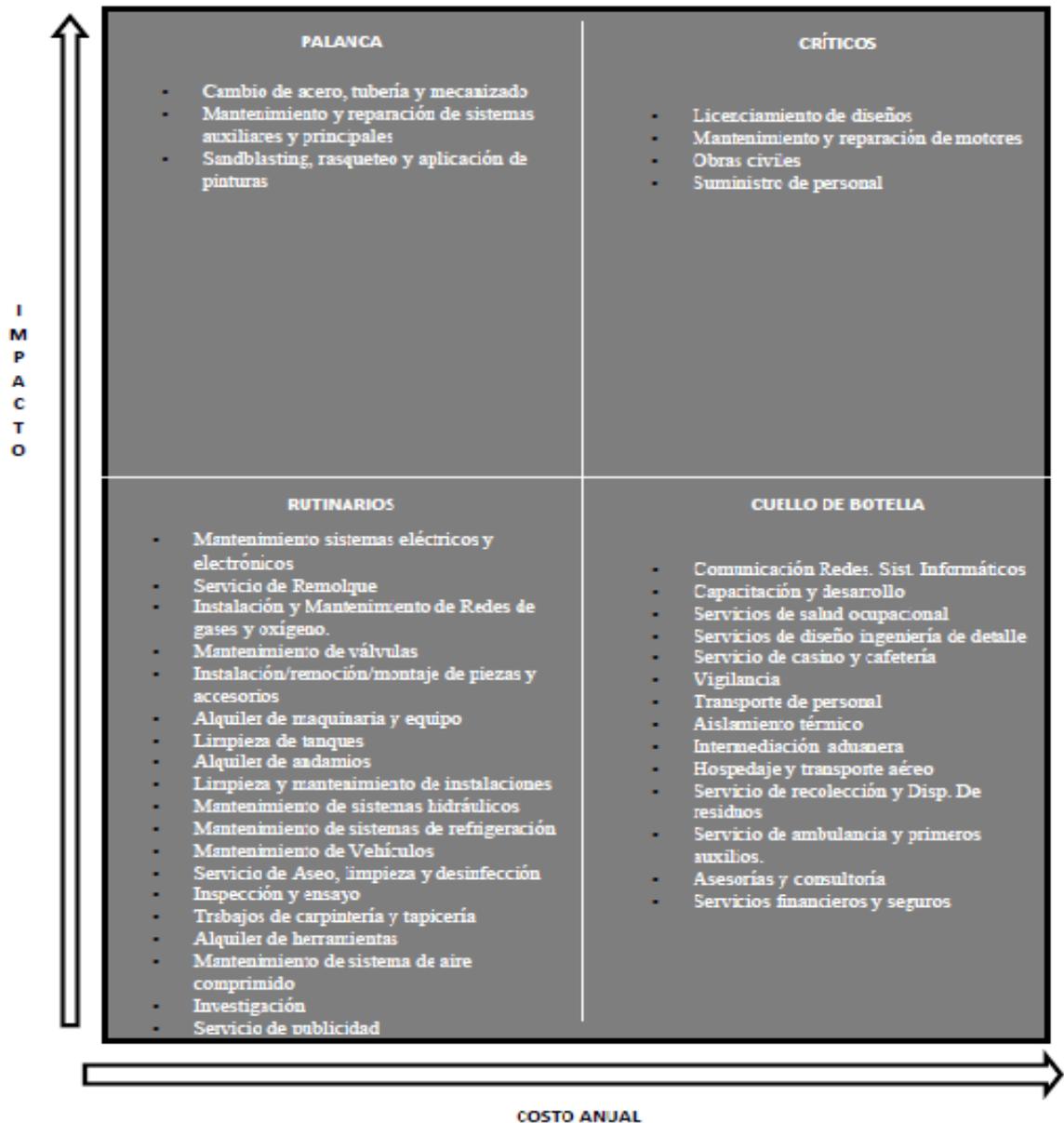


Figura 12 Matriz de Kraljic de aprovisionamiento de servicios

## 6.7 Proveedores en los procesos de compras

Los proveedores son un elemento fundamental dentro de la gestión de compras, ya que ellos son los que suministran constantemente la materia prima y servicios para desarrollar los procesos de la empresa. Por esta razón una adecuada selección y relación con los proveedores permite que la función de compras se realice de una manera adecuada.

El aprovisionamiento o compras en las organizaciones están soportados al interior por el trabajo de base y hacia el exterior con las fuertes y consistentes relaciones entre compradores productores y proveedores. Es así como, en el momento de establecer relaciones comerciales con un proveedor, este deberá certificar su idoneidad y transparencia, como también su deseo de establecer compromisos duraderos. (Heredia, 2006)

## **6.8 Modelo de Olsen y Ellram**

En 1997, los académicos Olsen y Ellram propusieron un modelo de cartera de compras basado en la matriz de Kraljic, con la finalidad de gestionar los diferentes tipos de relaciones con los proveedores, véase figura 11. En ese contexto, determinaron que dicha matriz tuviera como ejes: El atractivo relativo del proveedor y la Fuerza de la relación con el proveedor. Cabe señalar que existen diversos factores que influyen en el atractivo relativo del proveedor, se describen un total de 24 elementos, divididos en cinco grupos generales: los factores económicos, factores de rendimiento, factores tecnológicos, los factores organizativos, culturales y estratégicos; y otros factores.

Por otro lado, (como se citó en Selección de proveedores: Propuesta de mejora en la gestión de compras de una empresa textil de prendas interiores y exteriores femenina, 2014) la fuerza de la relación con el proveedor se describe por factores que crean enlaces entre dos empresas. Así pues, existe una lista de 15 factores, divididos en cuatro grupos: factores económicos, el carácter de la relación de intercambio, la cooperación entre el comprador y el proveedor; y la distancia entre el comprador y el vendedor. En tal sentido, la matriz de Olsen y Ellram presenta 4 categorías: Atractivo del proveedor, Atractivo mutuo, Falta de atractivo y Atractivo del comprador. De este modo, los autores brindan diferentes estrategias según cada categoría.

Relative supplier attractiveness	High	Supplier's attractiveness ③	Mutual attractiveness ④
	Low	Lack of attractiveness ①	Buyer's attractiveness ②
		Low	High
		Strength of relationship	

Figura 13 Matriz de Olsen y Ellram 1997 Cuadro: OLSEN, R. F. y ELLRAM, L. M. (1997), "Buyer-Supplier Relationships: Alternative Research Approache", *European Journal of Purchasing and Supply Management*, 6, 221-231.

**La categoría atractivo del proveedor:** incluye las relaciones con un atractivo del proveedor alto y una baja fuerza de la relación. Se recomienda aplicar las estrategias basadas en las clasificaciones de las compras en la matriz de Kraljic. En el caso de elementos estratégicos, es muy importante fortalecer la relación y mantener un proveedor leal. Así pues, una relación puede fortalecerse mediante la mejora de la comunicación, proporcionando más volumen, o en colaboración con el proveedor para el desarrollo de productos.

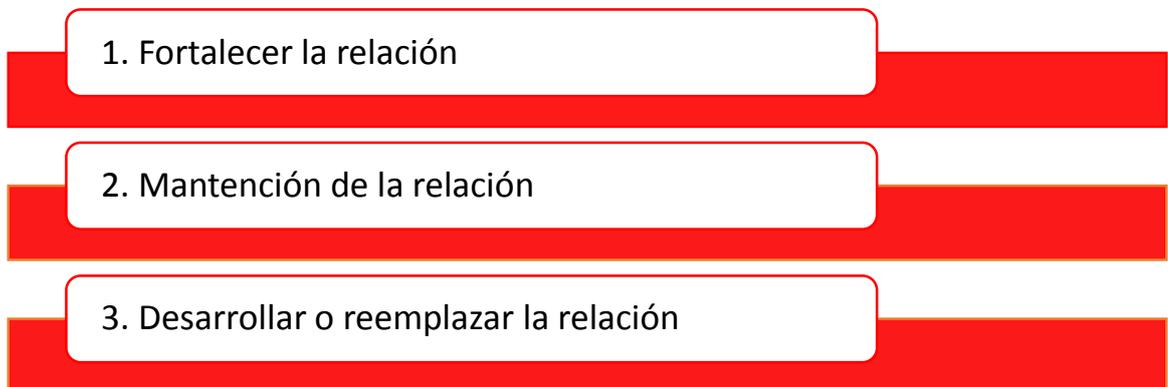
**La categoría atractivo del comprador:** incluye las relaciones con un bajo atractivo del proveedor y alta fuerza de la relación. En tal sentido, si el material es una compra no crítica o apalancamiento, se recomienda que la empresa no asigne muchos recursos a la relación. Por ejemplo, podría dar más volumen al proveedor. Los planes de acción para estos fines requieren la asignación de recursos a largo plazo, porque se necesita tiempo para construir relaciones.

**La categoría atractivo mutuo:** incluye relaciones en las que el proveedor tiene un atractivo relativo alto y la relación es relativamente fuerte. Para todos los tipos de artículos, se recomienda una estrategia que incluya la reasignación de los recursos con el fin de mantener una relación fuerte.

Sin embargo, en caso de artículos no críticos o apalancamiento, la empresa debería considerar aumentar el atractivo del proveedor mediante sistemas de contratación o la reducción de los recursos destinados a la gestión de la relación. La recompensa de una relación fuerte es relativamente baja en esta situación.

**La categoría falta de atractivo:** incluyen las relaciones con un bajo atractivo del proveedor y baja fuerza en la relación. Sin embargo, existen relaciones que merecen atención porque una estrategia razonable sería la de cambiar el proveedor. Pero, si el material es estratégicamente importante o es una compra cuello de botella, es muy importante que la empresa desarrolle un plan de acción sobre cómo asegurar la entrega o crear sustitutos. Puede ser más eficiente desarrollar el proveedor actual en lugar de establecer una relación con un nuevo proveedor. El objetivo del plan de acción sería la de mejorar el atractivo del proveedor o el funcionamiento de la relación.

En resumen, básicamente existen tres diferentes estrategias de relación:

- 
1. Fortalecer la relación
  2. Mantenición de la relación
  3. Desarrollar o reemplazar la relación

*Figura 14* estrategias de relación con los proveedores

Mediante estas estrategias para cada tipo de relación con los proveedores se desarrollan diferentes planes de acción de acuerdo con la estrategia establecida, identificando los recursos que se asignan a las diferentes relaciones con los proveedores. (Ortiz, J, 2014,p17)

## 7 Actividades desarrolladas

El primer paso para establecer un plan de desarrollo de proveedores, apropiado para la compañía aplicado al nodo Bucaramanga, consiste en la caracterización y clasificación de proveedores estratégicos.

Este proceso se realiza mediante criterios específicos de la compañía, soportados por el estadístico de compras del sistema SAP y las normas establecidas por FEMSA encontradas en norma KOF.

Los proveedores estratégicos seleccionados para el estudio, evaluación y el desarrollo de los mismos los proveedores quedan evidenciados en la siguiente tabla.

Tabla 1 Selección de proveedores estratégicos

N°	PROVEEDORES	SERVICIO
1	SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS – SANDESOL	Disposición de Residuos Peligrosos
2	ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA SA.	Suministro Agua potable
3	ALFA SAIT	OBRAS CIVILES
4	COMPASS EUREST	Casino
5	ESSI LTDA	Mantenimiento de aires acondicionados
6	FAMMICOL LTDA	Servicio mantenimiento de lavadoras
7	MACD ELECTROMECAÁNICO	Reactivos Laboratorio
8	MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	Repuestos mantenimiento industrial
9	MTTO A&G LTDA	Mantenimiento edificios
10	PARTMECS	Servicio cambios de tamaño de líneas
11	PINTUSUAREZ	Pintura y lavado maquinaria
12	PROACTIVA E.S.P	Disposición de Residuos Sólidos
13	PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	Personal Producción
14	SODEXO	Aseo Industrial
15	SOLDERTEC	Mantenimientos de líneas
16	SOPNUMIL S.A.S	Cargue azúcar
17	TECNIMASTER	Mantenimientos líneas-soldaduras
18	TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	Control y Monitoreo de Plagas

La selección de proveedores estratégicos, está dada por la importancia que tiene para la logística la etapa de abastecimiento, por ser uno de los primeros y fundamentales pasos en la ejecución de la misma, ya que a través de ella se logra la obtención de los insumos y servicios, los cuales mediante una adecuada función son obtenidos de los proveedores, la necesidad de tener un mejor dominio con proveedores estratégicos es cada vez mayor por esto son seleccionados 18 proveedores del área de producción encargados de suministrar servicios de mantenimiento diagnóstico, preventivo y correctivo de acuerdo a las funciones requeridas por la planta, estos son elegidos puesto que son los proveedores que más tienen demanda y hacen parte de los procesos críticos de la planta, estos proveedores son a los cuales se les realiza el estudio y evaluaciones bajo criterios de calidad, inocuidad, ambiental, seguridad y salud ocupacional.

La evaluación está dividida en cuatro partes; una parte técnica en donde se cuenta con 14 criterios; la siguiente parte está relacionada con la inocuidad, teniendo en cuenta que este criterio no aplica para todos los proveedores dado que por su prestación de servicio no se relacionan directamente con la cadena de fabricación de los productos carbonatados y no carbonatados realizados en la planta nodo Bucaramanga, esta parte cuenta con 29 criterios de evaluación. Asimismo, cuenta con parte ambiental en la cual sus 7 criterios están enfocados en la protección del medio ambiente que se genera como parte de la responsabilidad social de la empresa. Por último, se encuentra la parte de seguridad y salud ocupacional con 16 criterios de evaluación. (VER apéndice 1)

Para la realización de las respectivas evaluaciones se creó un programa de visitas el cual se envió con 15 días de anterioridad a la visita programada a los proveedores. (VER apéndice 2)

En la recolección de la información de estas evaluaciones fue necesaria la ejecución de auditorías a cada uno de los proveedores, en compañía de la Especialista de calidad y analista química de la planta nodo Bucaramanga de Coca Cola Femsa, Sandra Milena Jaimes Bustamante y la Especialista

de compras Gladis Teresa Gamba. En total fueron 16 proveedores evaluados puesto que se presentaron inconvenientes con dos proveedores estratégicos para las respectivas visitas.

Con los resultados obtenidos se establece un símil entre los proveedores para identificar por medio de un diagrama los proveedores críticos dado por los criterios de evaluación que nos dice que tan críticos son los proveedores que tienen una puntuación igual a 50% y menos de 50% de tal manera que se apliquen acciones correctivas y así obtener un mayor beneficio.

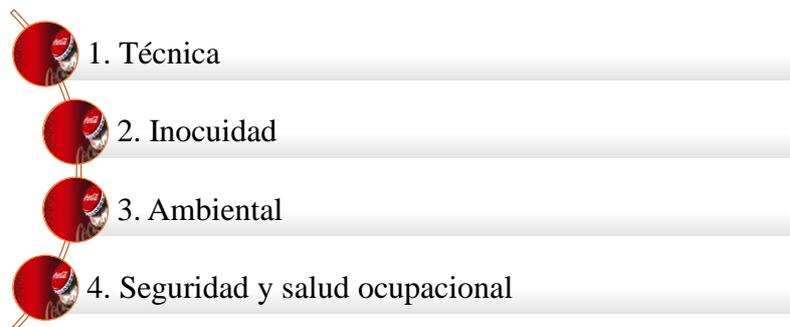
A cada uno de los proveedores auditados se les solicitó realizar un plan de acción en donde se planteen soluciones a los criterios en los cuales se presentó alguna inconformidad, este a su vez debe tener un tiempo de ejecución no mayor a 6 meses a partir de la fecha de la auditoría. Este plan de acción se desarrolla con el objetivo de generar registro de los compromisos que adquieren los proveedores y hacer un seguimiento a la evolución de los mismos.

## 8 Implementación de propuestas

### 8.1 Evaluación técnica para proveedores estratégicos

El buen manejo de la logística de cualquier organización, se inicia con los mejores proveedores, por lo cual es obligatorio realizar una adecuada evaluación y selección de los mismos, pero esta tarea involucra múltiples criterios por lo cual las herramientas para llevar a cabo este proceso de evaluación de proveedores, deben ser modelos *multicriterios*, es por esto que se propone realizar un cambio en la evaluación puesto que la implementada actualmente, la cual se encuentra en el sistema KOF, no tiene una priorización adecuada de los criterios que coincida con los requerimientos que tiene esta planta nodo Bucaramanga para con sus proveedores estratégicos dado que no a todos los proveedores se les puede exigir los mismos requerimientos por ende se deben evaluar dado los criterios que deben cumplir en realidad de acuerdo con sus servicios prestados a la empresa Coca Cola Femsa nodo Bucaramanga

La evaluación que se propuso se rige bajo los siguientes pasos y fue dividida en cuatro partes que son:

- 
1. Técnica
  2. Inocuidad
  3. Ambiental
  4. Seguridad y salud ocupacional

**Paso 1. Selección y formación del grupo de expertos:** Como paso inicial para la selección de los proveedores se conformó el grupo de expertos con el cual se trabajó en la clasificación de proveedores revisando las escalas cuantitativas y cualitativas como lo son los estadísticos de compras y la importancia de los servicios prestados a la empresa. En este paso se solicitó la participación de Gladis Teresa Gamba Especialista de compras que desempeña los procesos de compras relacionados con la planta nodo Bucaramanga, y el nodo Santa Marta.

**Paso 2. Determinación de los criterios relevantes para la selección de proveedores:** los criterios de la evaluación –y su respectivo peso porcentual que deben tener cada parte de la evaluación (la parte técnica, de inocuidad, ambiental, seguridad y salud ocupacional) fueron priorizados de manera empírica dado el conocimiento adquirido en el proceso por la especialista de compras Gladis Teresa Gamba y la Especialista de calidad Sandra- Milena Jaimes Bustamante. En las siguientes tablas se muestra la priorización dada por los especialistas de acuerdo a las partes de la evaluación.

<b>Tabla de priorización de criterios ambientales</b>		<b>GLADIS EXPERTO 1</b>	<b>SANDRA EXPERTO 2</b>	<b>JOAO EXPERTO 3</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
<b>CRITERIO 1</b>	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cuál )	9	8	9	26	8%
<b>CRITERIO 2</b>	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al personal?	8	9	9	26	8%
<b>CRITERIO 3</b>	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento. Cuenta con registros e indicadores, según aplique	9	9	7	25	8%
<b>CRITERIO 4</b>	Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple: Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM´S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad	9	9	7	25	8%

<b>Tabla de priorización de criterios ambientales</b>		<b>GLADIS</b>	<b>SANDRA</b>	<b>JOAO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
		<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>		
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>CRITERIO 5</b>	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vistieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos de jabón, letreros informativos.	7	9	8	24	7%
<b>CRITERIO 6</b>	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.	7	7	9	23	7%
<b>CRITERIO 7</b>	¿Se cuenta con un control de documentos y registros?	7	8	8	23	7%
<b>CRITERIO 8</b>	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contra muestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FEFO - FIFO).	7	8	8	23	7%
<b>CRITERIO 9</b>	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente.	8	7	9	24	7%
<b>CRITERIO 10</b>	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.	6	8	9	23	7%
<b>CRITERIO 11</b>	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores: registros, manejo de no conformes, indicadores.	7	8	8	23	7%

<b>Tabla de priorización de criterios ambientales</b>		<b>GLADIS</b>	<b>SANDRA</b>	<b>JOAO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
		<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>		
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>CRITERIO 12</b>	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.	6	8	7	21	6%
<b>CRITERIO 13</b>	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.	6	8	8	22	7%
<b>CRITERIO 14</b>	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.	8	7	7	22	7%
<b>TOTAL</b>					<b>330</b>	<b>100%</b>

Tabla 2 Priorización de criterios ambientales

<b>Tabla de priorización de criterios ambientales</b>		<b>GLADIS</b>	<b>SANDRA</b>	<b>JOAO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
		<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>	<b>EXPERTO</b>		
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>CRITERIO 1</b>	¿Está comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? ¿La gerencia revisa el desempeño ambiental?	9	8	9	26	16%
<b>CRITERIO 2</b>	¿Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables? ¿Cómo verifica su cumplimiento?	7	8	7	22	13%
<b>CRITERIO 3</b>	¿Se tiene un presupuesto único para gastos de tipo ambiental?	6	8	8	22	13%
<b>CRITERIO 4</b>	¿Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparación de Respuesta en Caso de Emergencias ambientales?	7	8	9	24	14%
<b>CRITERIO 5</b>	¿Cuenta con un área segura para el almacenamiento de sustancias químicas? ¿Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?	8	8	9	25	15%

<b>Tabla de priorización de criterios ambientales</b>		GLADIS EXPERTO 1	SANDRA EXPERTO 2	JOAO EXPERTO 3	TOTAL	PONDERACIÓN
<b>CRITERIO 6</b>	¿El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? ¿Tiene algún procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?	7	8	9	24	14%
<b>CRITERIO 7</b>	¿El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?	7	8	8	23	14%
<b>TOTAL</b>					<b>166</b>	<b>100%</b>

Tabla 3 Priorización de criterios de inocuidad

<b>Tabla de priorización de criterios de inocuidad</b>		GLADIS EXPERTO 1	SANDRA EXPERTO 2	JOAO EXPERTO 3	TOTAL	PONDERACIÓN
<b>CRITERIO 1</b>	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?	9	9	9	27	4%
<b>CRITERIO 2</b>	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?	9	9	8	26	4%
<b>CRITERIO 3</b>	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de empaque?	9	8	8	25	4%
<b>CRITERIO 4</b>	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?	7	9	9	25	4%
<b>CRITERIO 5</b>	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?	8	9	8	25	4%
<b>CRITERIO 6</b>	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?	9	8	7	24	4%
<b>CRITERIO 7</b>	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?	8	8	7	23	4%

<b>Tabla de priorización de criterios de inocuidad</b>		<b>GLADIS EXPERTO 1</b>	<b>SANDRA EXPERTO 2</b>	<b>JOAO EXPERTO 3</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>CRITERIO 8</b>	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?	8	9	7	24	4%
<b>CRITERIO 9</b>	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?	8	8	8	24	4%
<b>CRITERIO 10</b>	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?	5	9	9	23	4%
<b>CRITERIO 11</b>	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?	6	9	6	21	3%
<b>CRITERIO 12</b>	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?	8	7	8	23	4%
<b>CRITERIO 13</b>	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?	6	7	6	19	3%
<b>CRITERIO 14</b>	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?	9	8	7	24	4%
<b>CRITERIO 15</b>	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)	5	8	6	19	3%
<b>CRITERIO 16</b>	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?	6	8	6	20	3%
<b>CRITERIO 17</b>	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?	7	8	8	23	4%
<b>CRITERIO 18</b>	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?	9	9	7	25	4%
<b>CRITERIO 19</b>	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?	8	7	7	22	4%
<b>CRITERIO 20</b>	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?	9	7	8	24	4%

<b>Tabla de priorización de criterios de inocuidad</b>		GLADIS EXPERTO 1	SANDRA EXPERTO 2	JOAO EXPERTO 3	TOTAL	PONDERACIÓN
<b>CRITERIO 21</b>	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?	9	8	9	26	4%
<b>CRITERIO 22</b>	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?	7	8	8	23	4%
<b>CRITERIO 23</b>	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?	7	8	7	22	4%
<b>CRITERIO 24</b>	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?	8	8	6	22	4%
<b>CRITERIO 25</b>	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?	8	8	6	22	4%
<b>CRITERIO 26</b>	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?	7	7	9	23	4%
<b>CRITERIO 27</b>	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?	7	8	9	24	4%
<b>TOTAL</b>					<b>628</b>	<b>100%</b>

Tabla 4 Priorización de criterios de seguridad y salud ocupacional

<b>Tabla de priorización de criterios de seguridad y salud ocupacional</b>		GLADIS EXPERT O 1	SANDRA EXPERT O 2	JOAO EXPERT O 3	TOTAL	PONDERACIÓN
<b>CRITERIO 1</b>	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa	9	7	9	25	6%
<b>CRITERIO 2</b>	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el Ministerio de Trabajo y Publicado en sitio visible de la empresa	9	9	9	27	7%

<b>Tabla de priorización de criterios de seguridad y salud ocupacional</b>		<b>GLADIS EXPERT O 1</b>	<b>SANDRA EXPERT O 2</b>	<b>JOAO EXPERT O 3</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>CRITERIO 3</b>	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).	7	9	9	25	6%
<b>CRITERIO 4</b>	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)	8	9	8	25	6%
<b>CRITERIO 5</b>	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.	8	9	7	24	6%
<b>CRITERIO 6</b>	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y Botiquines de Primeros Auxilios al día.	7	9	7	23	6%
<b>CRITERIO 7</b>	Existencia de sistema de alarma de fuego	9	7	7	23	6%
<b>CRITERIO 8</b>	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros	8	8	8	24	6%
<b>CRITERIO 9</b>	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.	7	9	9	25	6%
<b>CRITERIO 10</b>	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica	7	9	8	24	6%
<b>CRITERIO 11</b>	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos	8	9	9	26	7%

<b>Tabla de priorización de criterios de seguridad y salud ocupacional</b>		<b>GLADIS EXPERT O 1</b>	<b>SANDRA EXPERT O 2</b>	<b>JOAO EXPERT O 3</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
<b>CRITERIO 12</b>	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	8	9	7	24	6%
<b>CRITERIO 13</b>	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.	9	7	7	23	6%
<b>CRITERIO 14</b>	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia	9	8	7	24	6%
<b>CRITERIO 15</b>	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia	8	8	6	22	6%
<b>CRITERIO 16</b>	Documentación legal el personal cuenta con los carné de ARP, EPS y PENSIÓN al día.	8	9	9	26	7%
<b>TOTAL</b>					<b>390</b>	<b>100%</b>

**Paso 3. Criterios de calificación de los proveedores:** se asignaron los puntajes de calificación establecidos para la realización de evaluaciones a proveedores en norma KOF, conformada por una parte cuantitativa y cualitativa, que permite calificar a los proveedores bajo los criterios “Malo, Regular, Bueno o Excelente”, como se puede evidenciar a continuación.

Tabla 5 Criterios de calificación.

<b>Tabla de criterios de calificación de proveedores</b>		
<b>Criterio</b>	<b>Desempeño</b>	<b>Escala</b>
Malo	Crítico	< a 5
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9

Excelente	Notable	$\geq 9$
-----------	---------	----------

Para la escala Cuantitativa se señaló el valor de 9 como el puntaje más alto y se seleccionó cuando el proveedor cumplió en conformidad con el criterio evaluado.

**Paso 4. Desarrollo del método *multicriterio* para la selección del mejor proveedor:** Se realiza una matriz natural en la cual se insertan las apreciaciones cuantitativas arrojadas por las auditorías realizadas a los proveedores según los criterios evaluados ya seleccionados. Esta tabla es la única que admite cambios para futuras evaluaciones en los valores de las apreciaciones.

En este paso se procede a relacionar, a través de matrices, las ponderaciones de los criterios obtenidos en el paso anterior. Se elabora una primera matriz donde se ubican por filas a los proveedores y por columnas los criterios seleccionados (tabla #), ubicando según corresponda los valores  $Y_{ij}$ ; dado al proveedor “*i*” para el criterio “*j*”.

Tabla 6 Matriz natural de evaluación de criterios técnicos

Tabla Matriz Natural del método multicriterio														
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	C.8	C.9	C.10	C.11	C.12	C.13	C.14
ALFA SAIT	9	9	0	0	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
PROACTIVA E.S.P	9	9	0	0	8	9	9	9	8	9	9	9	9	9
COMPASS EUREST	9	9	9	9	9	8	9	9	9	9	9	7	7	9
GUTIÉRREZ FIALLO OSCAR	8	9	0	0	8	8	9	8	8	9	7	8	8	8
MTTO A&G LTDA	9	9	0	0	9	9	9	8	9	9	9	8	8	9
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	7	8	0	0	9	8	7	8	8	7	7	7	7	8
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	9	8	0	0	8	9	9	8	9	9	9	8	8	9
SUAREZ PARDO DANIEL	8	7	0	0	8	4	6	4	5	5	4	5	5	8

<b>Tabla Matriz Natural del método multicriterio</b>														
<b>PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>C.1</b>	<b>C.2</b>	<b>C.3</b>	<b>C.4</b>	<b>C.5</b>	<b>C.6</b>	<b>C.7</b>	<b>C.8</b>	<b>C.9</b>	<b>C.10</b>	<b>C.11</b>	<b>C.12</b>	<b>C.13</b>	<b>C.14</b>
<b>PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES</b>	7	9	0	0	9	0	9	7	8	0	8	0	0	8
<b>SOPNUMIL S.A.S</b>	4	8	7	8	8	9	7	5	9	0	0	5	5	5
<b>FAMMICOL LTDA.</b>	7	8	7	8	4	9	8	5	9	9	0	5	5	5
<b>SOLDERTEC</b>	4	7	7	7	9	7	7	7	7	7	7	7	7	7
<b>MACD ELECTROMECAÁNICO</b>	4	7	7	7	9	7	7	7	7	7	7	7	7	7
<b>ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN – PARTMECS</b>	4	8	7	7	4	9	9	5	9	5	5	5	5	5
<b>SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS – SANDESOL</b>	9	9	0	0	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
<b>SODEXHO</b>	9	8	8	8	9	7	8	7	8	8	8	5	5	7

Tabla 7 Matriz natural de evaluación de criterios ambientales

<b>Tabla Matriz Natural del método multicriterio</b>							
<b>PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>C.1</b>	<b>C.2</b>	<b>C.3</b>	<b>C.4</b>	<b>C.5</b>	<b>C.6</b>	<b>C.7</b>
<b>ALFA SAIT</b>	9	9	9	9	8	8	7
<b>PROACTIVA E.S.P</b>	9	9	9	8	9	8	9
<b>COMPASS EUREST</b>	9	9	9	8	9	9	9
<b>GUTIÉRREZ FIALLO OSCAR</b>	9	8	5	7	0	8	0
<b>MTTO A&amp;G LTDA</b>	7	7	5	9	5	7	5
<b>TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.</b>	9	8	8	8	9	9	9
<b>MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA</b>	9	9	9	9	5	5	5
<b>SUAREZ PARDO DANIEL</b>	8	8	5	5	0	8	0
<b>PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES</b>	9	8	8	8	0	0	0
<b>SOPNUMIL S.A.S</b>	4	4	4	4	7	7	7

Tabla Matriz Natural del método multicriterio							
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7
FAMMICOL LTDA	5	5	5	1	5	4	4
SOLDETEC	4	4	4	4	4	4	4
MACD ELECTROMECAÁNICO	4	4	4	4	4	4	4
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN - PARTMECS	4	4	4	4	4	4	4
SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS – SANDESOL	9	9	9	9	9	9	9
SODEXHO	8	7	7	8	6	8	9

Tabla 8 Matriz natural de evaluación de criterios de inocuidad

Tabla Matriz Natural del método multicriterio																											
CRITERIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
ALFA SAIT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	9	9	0	9	0	9	9	
PROACTIVA E.S.P	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	8	0	9	0	0	7	9	0	9	9	9	0	9	0	9	9	
COMPASS EUREST	9	9	9	9	9	8	8	8	9	9	9	8	9	9	0	9	5	9	9	9	9	9	9	9	9	8	9
GUTIÉRREZ FIALLO OSCAR	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	8	0	8	9	0	0	6	6	0	7	8	8	0	0	0	6	9
MTTO A&G LTDA	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	5	0	8	0	0	0	6	8	0	8	8	9	0	9	0	9	9
TRULY NOLEN	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0	0	7	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	9	9
SANTANDERES S.A.S.																											
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	9	9	0	9	9	0	0	7	9	9	9	0	9	9
SUAREZ PARDO DANIEL	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	5	0	0	9	0	0	1	4	0	4	7	7	0	0	0	0	9

**Tabla Matriz Natural del método multicriterio**

<b>CRITERIO</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	9	0	0	7	6	0	6	9	9	0	9	0	0	9
SOPNUMIL S.A.S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
FAMMICOL LTDA	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	6	0	0	9	9	0	5	5	0	0	0	8	5	0	0	0	5
SOLDETEC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7
MACD ELECTROMECAÁNICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN – PARTMECS	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	4	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
ESSI LTDA																											
SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS – SANDESOL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	9	9	0	9	0	9	9
SODEXHO	8	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	8	8	0	5	8	6	8	8	8	5	9	0	0	7

Tabla 9 Matriz natural de evaluación de criterios de seguridad y salud ocupacional

<b>Matriz Natural del método multicriterio</b>																
<b>PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>C.1</b>	<b>C.2</b>	<b>C.3</b>	<b>C.4</b>	<b>C.5</b>	<b>C.6</b>	<b>C.7</b>	<b>C.8</b>	<b>C.9</b>	<b>C.10</b>	<b>C.11</b>	<b>C.12</b>	<b>C.13</b>	<b>C.14</b>	<b>C.15</b>	<b>C.16</b>
ALFA SAIT	9	9	9	9	9	9	0	9	8	9	9	9	0	9	9	9
PROACTIVA E.S.P	8	9	9	9	9	9	8	9	9	9	9	8	9	9	9	9
COMPASS EUREST	7	9	9	9	8	9	4	8	9	9	9	7	0	9	9	9
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	9	8	8	9	8	0	0	0	9	9	9	8	0	0	0	9
MTTO A&G LTDA	8	9	9	9	9	9	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	9	9	8	8	7	9	0	7	9	7	9	7	0	8	8	9
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	5	9	9	9	9	9	9	9	7	9	9	9	0	9	9	9
SUAREZ PARDO DANIEL	7	5	6	4	8	0	7	5	7	8	7	3	0	0	0	8
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	9	9	9	7	7	9	7	7	9	9	7	7	0	8	9	9
SOPNUMIL S.A.S	9	9	9	9	8	8	0	0	8	9	9	9	6	5	5	9
FAMMICOL LTDA	9	9	8	7	5	8	0	1	8	9	9	4	0	0	9	9
SOLDERTEC	9	4	4	9	4	4	4	0	9	8	4	4	0	0	0	9
MACD ELECTROMECHANICO	9	4	4	9	4	4	4	0	9	8	4	4	0	0	0	9
ESTUPIÑAN LOPEZ MARIEN – PARTMECS	9	9	5	9	4	4	4	0	4	8	9	4	0	0	0	9
SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS – SANDESOL	8	9	9	9	9	9	8	9	9	9	9	8	0	9	9	9
SODEXHO	9	8	8	9	8	0	0	8	8	7	8	5	0	0	0	8

**Paso 5: Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor:** Una vez que ya se obtuvieron todos los valores en la Matriz natural del método *multicriterio*, se procede a crear la Matriz Estandarizada con los valores “ $R_{ij}$ ”, donde no influyen las unidades de medida ya que todos los criterios son llevados a valores homogenizados comprendidos entre 0 y 1; utilizando la siguiente fórmula:  $R_{ij} = \frac{Y_{imáx}.Y_{imín.}}{Y_{ij}Y_{imín.}}$  adaptada de Trujillo. Donde a cada valor se le restó el mínimo de la columna, y esa resta se dividió entre el rango de esa columna, es decir, entre la diferencia que existe del proveedor con mayor valor de ese criterio y la del proveedor con el valor mínimo para ese mismo criterio.

Por último, se multiplicaron las ponderaciones de los criterios obtenidos dada la priorización realizada con los expertos, por la Matriz Estandarizada y se ubicó el valor de esta multiplicación en la columna correspondiente, luego se suman estos valores por fila para calcular el total por cada proveedor, y este a su vez se pondera de acuerdo a los criterios que aplican a cada proveedor según el servicio prestado a la empresa, seleccionándose a aquel proveedor cuya suma total constituya el mayor valor (tabla 12).

Tabla 10 Matriz estandarizada criterios técnicos

Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor																
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	C.8	C.9	C.10	C.11	C.12	C.13	C.14	Σ	TOTAL
<b>ALFA SAIT</b>	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	8%	8%	0%	0%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	6%	7%	7%	85%	98,99%
<b>PROACTIVA E.S.P</b>	1	1	0	0	0,8	1	1	1	0,75	1	1	1	1	1		
	8%	8%	0%	0%	6%	7%	7%	7%	5%	7%	7%	6%	7%	7%	82%	95,17%
<b>COMPASS EUREST</b>	1	1	1	1	1	0,89	1	1	1	1	1	0,78	0,78	1		
	8%	8%	8%	8%	7%	6%	7%	7%	7%	7%	7%	5%	5%	7%	96%	96,33%
<b>GUTIERREZ FIALLO OSCAR</b>	0,8	1	0	0	0,8	0,89	1	0,8	0,75	1	0,78	0,89	0,89	0,75		
	6%	8%	0%	0%	6%	6%	7%	6%	5%	7%	5%	6%	6%	5%	73%	73,17%
<b>MTTO A&amp;G LTDA</b>	1	1	0	0	1	1	1	0,8	1	1	1	0,89	0,89	1		
	8%	8%	0%	0%	7%	7%	7%	6%	7%	7%	7%	6%	6%	7%	82%	95,67%
<b>TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.</b>	0,6	0,5	0	0	1	0,89	0,33	0,8	0,75	0,78	0,78	0,78	0,78	0,75		
	5%	4%	0%	0%	7%	6%	2%	6%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	61%	71,71%
<b>MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA</b>	1	0,5	0	0	0,8	1	1	0,8	1	1	1	0,89	0,89	1		
	8%	4%	0%	0%	6%	7%	7%	6%	7%	7%	7%	6%	6%	7%	77%	89,38%
<b>SUAREZ PARDO DANIEL</b>	0,8	0	0	0	0,8	0,44	0	0	0	0,56	0,44	0,56	0,56	0,75		
	6%	0%	0%	0%	6%	3%	0%	0%	0%	4%	3%	4%	4%	5%	34%	40,17%
<b>PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES</b>	0,6	1	0	0	1	0	1	0,6	0,75	0	0,89	0	0	0,75		
	5%	8%	0%	0%	7%	0%	7%	4%	5%	0%	6%	0%	0%	5%	48%	55,63%
<b>SOPNUMIL S.A.S</b>	0	0,5	0,78	0,89	0,8	1	0,33	0,2	1	0	0	0,56	0,56	0		
	0%	4%	6%	7%	6%	7%	2%	1%	7%	0%	0%	4%	4%	0%	48%	55,51%
<b>FAMMICOL LTDA</b>	0,6	0,5	0,78	0,89	0	1	0,67	0,2	1	1	0	0,56	0,56	0		
	5%	4%	6%	7%	0%	7%	5%	1%	7%	7%	0%	4%	4%	0%	56%	60,08%
<b>SOLDETEC</b>	0	0	0,78	0,78	1	0,78	0,33	0,6	0,5	0,78	0,78	0,78	0,78	0,5		

<b>MACD ELECTROMECAÁNICO</b>	0%	0%	6%	6%	7%	5%	2%	4%	4%	5%	5%	5%	5%	3%	59%	58,93%
	0	0	0,78	0,78	1	0,78	0,33	0,6	0,5	0,78	0,78	0,78	0,78	0,5		
<b>ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN - PARTMECS</b>	0%	0%	6%	6%	7%	5%	2%	4%	4%	5%	5%	5%	5%	3%	59%	58,93%
	0	0,5	0,78	0,78	0	1	1	0,2	1	0,56	0,56	0,56	0,56	0		
<b>SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS - SANDESOL SODEXHO</b>	0%	4%	6%	6%	0%	7%	7%	1%	7%	4%	4%	4%	4%	0%	53%	53,31%
	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	8%	8%	0%	0%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	6%	7%	7%	85%	98,99%
	1	0,5	0,89	0,89	1	0,78	0,67	0,6	0,75	0,89	0,89	0,56	0,56	0,5		
	8%	4%	7%	7%	7%	5%	5%	4%	5%	6%	6%	4%	4%	3%	75%	75,23%

Fuente: Adaptado de Trujillo, 1983

Tabla 11 Matriz estandarizada criterios ambientales

Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor									
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	Σ	TOTAL
ALFA SAIT	1	1	1	1	0,89	0,89	0,78		
	16%	13%	13%	14%	13%	13%	11%	94%	93,64%
PROACTIVA E.S.P	1	1	1	0,875	1	0,89	1		
	16%	13%	13%	13%	15%	13%	14%	97%	96,59%
COMPASS EUREST	1	1	1	0,875	1	1	1		
	16%	13%	13%	13%	15%	14%	14%	98%	98,19%
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	1	0,8	0,2	0,75	0	0,89	0		
	16%	11%	3%	11%	0%	13%	0%	53%	73,65%
MTTO A&G LTDA	0,6	0,6	0,2	1	0,56	0,78	0,56		
	9%	8%	3%	14%	8%	11%	8%	62%	61,77%
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	1	0,8	0,8	0,875	1	1	1		
	16%	11%	11%	13%	15%	14%	14%	93%	92,89%

Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor									
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	Σ	TOTAL
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	1	1	1	1	0,56	0,56	0,56		
	16%	13%	13%	14%	8%	8%	8%	81%	80,72%
SUAREZ PARDO DANIEL	0,8	0,8	0,2	0,5	0	0,89	0		
	13%	11%	3%	7%	0%	13%	0%	46%	64,21%
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	1	0,8	0,8	0,88	0	0	0		
	16%	11%	11%	13%	0%	0%	0%	50%	86,66%
SOPNUMIL S.A.S	0	0	0	0,38	0,78	0,78	0,78		
	0%	0%	0%	5%	12%	11%	11%	39%	39,16%
FAMMICOL LTDA	0,2	0,2	0,2	0	0,56	0,44	0,44		
	3%	3%	3%	0%	8%	6%	6%	29%	29,38%
SOLDERTEC	0	0	0	0,38	0,44	0,44	0,44		
	0%	0%	0%	5%	7%	6%	6%	25%	24,70%
MACD ELECTROMECAÁNICO	0	0	0	0,38	0,44	0,44	0,44		
	0%	0%	0%	5%	7%	6%	6%	25%	24,70%
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN - PARTMECS	0	0	0	0,38	0,44	0,44	0,44		
	0%	0%	0%	5%	7%	6%	6%	25%	24,70%
SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS - SANDESOL	1	1	1	1	1	1	1		
	16%	13%	13%	14%	15%	14%	14%	100%	100,00%
SODEXHO	0,8	0,6	0,6	0,88	0,67	0,89	1		
	13%	8%	8%	13%	10%	13%	14%	78%	77,83%

Fuente: Adaptado de Trujillo, 1983

Tabla 12 Matriz estandarizada criterios de inocuidad

Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor															
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	C.8	C.9	C.10	C.11	C.12	C.13	C.14	C.15
ALFA SAIT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PROACTIVA E.S.P	0	0	0	0	0	0	0	0	0,89	0	0,89	0	1	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	0%
COMPASS EUREST	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	3%	4%	3%	4%	0%
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0,89	0	0,89	0	0,89	1	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	0%	3%	0%	3%	4%	0%
MTTO A&G LTDA	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,56	0	0,89	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	4%	0%	2%	0%	3%	0%	0%
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0,78	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	4%	0%	3%	0%	0%	3%	0%
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,89	0	0	1	1
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	0%	0%	4%	3%
SUAREZ PARDO DANIEL	0	0	0	0	0	0	0	0	0,78	0	0,56	0	0	1	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	0%	2%	0%	0%	4%	0%
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,78	0	0	1	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	0%	0%	4%	0%
SOPNUMIL S.A.S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	4%	0%
FAMMICOL LTDA	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,67	0	0	1	1
	4%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	4%	0%	2%	0%	0%	4%	3%
SOLDETEC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor															
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.1	C.2	C.3	C.4	C.5	C.6	C.7	C.8	C.9	C.10	C.11	C.12	C.13	C.14	C.15
MACD ELECTROMECAÁNICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN - PARTMECS	0	0	0	0	0	0	0	0	0,56	0	0,44	0	0	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	1%	0%	0%	0%	0%
SANDESOL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
SODEXHO	0,89	0	0	0	0,78	0	0	0,88	0	0	0,78	0	0	0,89	0,89
	4%	0%	0%	0%	3%	0%	0%	3%	0%	0%	3%	0%	0%	3%	3%

Fuente: Adaptado de Trujillo, 1983

Tabla 13 Matriz estandarizada criterios de inocuidad

Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor														
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.16	C.17	C.18	C.19	C.20	C.21	C.22	C.23	C.24	C.25	C.26	C.27	Σ	TOTAL
ALFA SAIT	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1		
	0%	4%	0%	0%	0%	4%	4%	0%	4%	0%	4%	4%	22%	97,29%
PROACTIVA E.S.P	0	0,75	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1		
	0%	3%	4%	0%	4%	4%	4%	0%	4%	0%	4%	4%	39%	91,55%
COMPASS EUREST	1	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	0,89	1		
	3%	2%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	3%	4%	95%	94,74%
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	0	0,63	0,67	0	0,78	0,89	0,75	0	0	0	0,67	1		
	0%	2%	3%	0%	3%	4%	3%	0%	0%	0%	2%	4%	33%	79,15%
MTTO A&G LTDA	0	0,63	0,89	0	0,89	0,89	1	0	1	0	1	1		
	0%	2%	4%	0%	3%	4%	4%	0%	4%	0%	4%	4%	36%	84,91%
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	0	0,75	0	0	0	0	0,5	0	0	0	1	1		

**Tabla Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor**

PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C.16	C.17	C.18	C.19	C.20	C.21	C.22	C.23	C.24	C.25	C.26	C.27	Σ	TOTAL
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	0%	3%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0%	0%	4%	4%	22%	82,46%
	0	1	1	0	0	0,78	1	1	1	0	1	1		
SUAREZ PARDO DANIEL	0%	4%	4%	0%	0%	3%	4%	4%	4%	0%	4%	4%	39%	91,79%
	0	0	0,44	0	0,44	0,78	0,5	0	0	0	0	1		
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	0%	0%	2%	0%	2%	3%	2%	0%	0%	0%	0%	4%	21%	60,65%
	0	0,75	0,67	0	0,67	1	1	0	1	0	0	1		
SOPNUMIL S.A.S	0%	3%	3%	0%	3%	4%	4%	0%	4%	0%	0%	4%	29%	85,22%
	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
FAMMICOL LTDA	0%	2%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5,70%	36,74%
	0	0,5	0,56	0	0	0	0,75	0,56	0	0	0	0		
SOLDERTEC	0%	2%	2%	0%	0%	0%	3%	2%	0%	0%	0%	0%	25,90%	67,43%
	0	0,75	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5		
MACD ELECTROMECHANICO	0%	3%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0%	0%	0%	2%	6,50%	56,24%
	0	0,75	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5		
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN - PARTMECS	0%	3%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0%	0%	0%	2%	6,50%	56,24%
	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
SANDESOL	0%	2%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5,40%	28,29%
	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1		
SODEXHO	0%	4%	0%	0%	0%	4%	4%	0%	4%	0%	4%	4%	22,50%	97,29%
	0	0,5	0,89	0,67	0,89	0,89	0,75	0,56	1	0	0	0,5		
	0%	2%	4%	2%	3%	4%	3%	2%	4%	0%	0%	2%	44%	87,68%

Fuente: Adaptado de Trujillo, 1983

Tabla 14 Matriz estandarizada criterios de seguridad y salud ocupacional

Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor																		
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	Σ	TOTAL
ALFA SAIT	1	1	1	1	1	1	0	1	0,8	1	1	1	0	1	1	1	6,21	
	6%	7%	6%	6%	6%	6%	0%	6%	5%	6%	7%	6%	0%	6%	6%	7%	86,9	99,34
PROACTIVA E.S.P	0,75	1	1	1	1	1	0,89	1	1	1	1	0,83	1	1	1	1	6,04	
	5%	7%	6%	6%	6%	6%	5%	6%	6%	6%	7%	5%	6%	6%	6%	7%	96,7	96,72
COMPASS EUREST	0,5	1	1	1	0,8	1	0,44	0,89	1	1	1	0,67	0	1	1	1	5,58	
	3%	7%	6%	6%	5%	6%	3%	5%	6%	6%	7%	4%	0%	6%	6%	7%	83,7	89,23
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	1	0,8	0,8	1	0,8	0	0	0	1	1	1	0,83	0	0	0	1	5,94	
	6%	6%	5%	6%	5%	0%	0%	0%	6%	6%	7%	5%	0%	0%	0%	7%	59,4	95,10
MTTO A&G LTDA	0,75	1	1	1	1	1	0,89	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,11	
	5%	7%	6%	6%	6%	6%	5%	6%	6%	6%	7%	6%	6%	6%	6%	7%	97,7	97,74
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	1	1	0,8	0,8	0,6	1	0	0,78	1	0	1	0,67	0	0,89	0,89	1	5,16	
	6%	7%	5%	5%	4%	6%	0%	5%	6%	0%	7%	4%	0%	5%	5%	7%	72,3	82,62
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	0	1	1	1	1	1	1	1	0,6	1	1	1	0	1	1	1	5,68	
	0%	7%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	4%	6%	7%	6%	0%	6%	6%	7%	85,1	90,80

### Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor

PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	Σ	TOTAL
SUAREZ PARDO DANIEL	0,5	0,2	0,4	0	0,8	0	0,78	0,56	0,66	0,55	0,66	0	0	0	0	0	2,58	%
	3%	1%	3%	0%	5%	0%	5%	3%	4%	3%	4%	0%	0%	0%	0%	0%	31,0	41,34
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	1	1	1	0,6	0,6	1	0,78	0,78	1	1	0,66	0,67	0	0,89	1	1	5,40	%
	6%	7%	6%	4%	4%	6%	5%	5%	6%	6%	4%	4%	0%	5%	6%	7%	81,0	86,40
SOPNUMIL S.A.S	1	1	1	1	0,8	0,89	0	0	0,8	1	1	1	0,67	0,56	0,56	1	5,54	%
	6%	7%	6%	6%	5%	5%	0%	0%	5%	6%	7%	6%	4%	3%	3%	7%	77,6	88,65
FAMMICOL LTDA	1	1	0,8	0,6	0,2	0,89	0	0,11	0,8	1	1	0,17	0	0	1	1	4,67	%
	6%	7%	5%	4%	1%	5%	0%	1%	5%	6%	7%	1%	0%	0%	6%	7%	60,7	74,76
SOLDETEC	1	0	0	1	0	0,44	0,44	0	1	0,5	0	0,17	0	0	0	1	2,94	%
	6%	0%	0%	6%	0%	3%	3%	0%	6%	3%	0%	1%	0%	0%	0%	7%	35,2	46,99
MACD ELECTROMECHANICO	1	0	0	1	0	0,44	0,44	0	1	0,5	0	0,17	0	0	0	1	2,94	%
	6%	0%	0%	6%	0%	3%	3%	0%	6%	3%	0%	1%	0%	0%	0%	7%	35,2	46,99
PARTMECS	1	1	0,2	1	0	0,44	0,44	0	0	0,5	1	0,17	0	0	0	1	3,64	%
	6%	7%	1%	6%	0%	3%	3%	0%	0%	3%	7%	1%	0%	0%	0%	7%	43,7	58,27
SANDESOL	0,75	1	1	1	1	1	0,89	1	1	1	1	0,83	0	1	1	1	6,1	%

Matriz estandarizada para determinar el mejor proveedor																		
PROVEEDORES / CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	Σ	TOTAL
	5%	7%	6%	6%	6%	6%	5%	6%	6%	6%	7%	5%	0%	6%	6%	7%	90,8 %	96,87 %
SODEXHO	1,8	0,8	0,8	1	0,8	0	0	0,89	0,8	0	0,8	0,33	0	0	0	0	4,2%	
	6%	6%	5%	6%	5%	0%	0%	5%	5%	0%	5%	2%	0%	0%	0%	0%	46,4 %	67,48 %

Fuente: Adaptado de Trujillo, 1983.

**Paso 7: Diagrama** en este paso se procedió a ordenar los datos obtenidos de las tablas estandarizadas de cada parte de la prueba realizada a cada proveedor en las auditorías y estos valores se multiplican por el peso porcentual dado por la matriz de categorización de servicio de acuerdo a su impacto en la empresa.(VER apéndice 3)

En la siguiente tabla se podrá observar los resultados obtenidos en la evaluación de los proveedores donde nos muestra sus puntajes y- la ponderación de acuerdo a la matriz de categorización dada por los criterios de la especialista de compras Gladis Teresa Gamba y por la Ingeniera ambiental Claudia Duran, estos nos arroja el resultado de la evaluación con los requerimientos que cada proveedor fuera evaluado de acuerdo al servicio que presta a la compañía y al impacto que tiene el servicio- en los diferentes ámbitos de esta. Esto basado en la petición que fue expresada por la gerente de producción- Laura Barón.

Tabla 15 Resultados de evaluación a proveedores estratégicos

PROVEEDORES	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN AMBIENTAL	EVALUACIÓN INOCUIDAD	EVALUACIÓN SALUD OCUPACIONAL	TOTAL
SANDESOL	99,0%	100%	97%	97%	98,49%
	30%	30%	10%	30%	
ALFA SAIT	98,99%	93,64%	97,29%	99,34%	97,32%
	30%	30%	10%	30%	
PROACTIVA E.S.P	95,17%	96,59%	91,55%	96,72%	95,18%
	30%	30%	20%	20%	
COMPASS EUREST	96,33%	98,19%	94,74%	89,23%	94,99%
	20%	30%	30%	20%	
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	89,38%	80,72%	91,79%	90,80%	88,56%
	30%	20%	20%	30%	
MTTO A&G LTDA	95,67%	61,77%	84,91%	97,74%	85,05%
	30%	30%	10%	30%	
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	71,71%	92,89%	82,46%	82,62%	82,38%
	30%	30%	30%	10%	
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	73,17%	73,65%	79,15%	95,10%	79,45%
	30%	20%	30%	20%	
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	55,63%	86,66%	85,22%	86,40%	76,84%
	30%	10%	30%	30%	
SODEXO	75,23%	77,83%	87,68%	67,48%	77,16%
	20%	20%	30%	30%	
FAMMICOL LTDA	60,08%	29,38%	67,43%	74,76%	59,08%
	30%	20%	30%	20%	
SOPNUMIL S.A.S	55,51%	39,16%	36,74%	88,65%	56,55%
	20%	20%	30%	30%	
SUAREZ PARDO DANIEL	40,17%	64,21%	60,65%	41,34%	51,35%

<b>PROVEEDORES</b>	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA</b>	<b>EVALUACIÓN AMBIENTAL</b>	<b>EVALUACIÓN INOCUIDAD</b>	<b>EVALUACIÓN SALUD OCUPACIONAL</b>	<b>TOTAL</b>
	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	
SOLDERTEC	<b>58,93%</b>	<b>24,70%</b>	<b>56,24%</b>	<b>46,99%</b>	<b>48,89%</b>
	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	
MACD ELECTROMECHANICO	<b>58,93%</b>	<b>24,70%</b>	<b>56,24%</b>	<b>46,99%</b>	<b>48,89%</b>
	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	
ESTUPIÑAN LÓPEZ MARIEN – PARTMECS	<b>53,31%</b>	<b>24,70%</b>	<b>28,29%</b>	<b>58,27%</b>	<b>41,57%</b>
	20%	20%	30%	30%	
<b>MÁXIMAS PUNTUACIONES</b>	<b>98,99%</b>	<b>100,00%</b>	<b>97,29%</b>	<b>99,34%</b>	<b>98,49%</b>

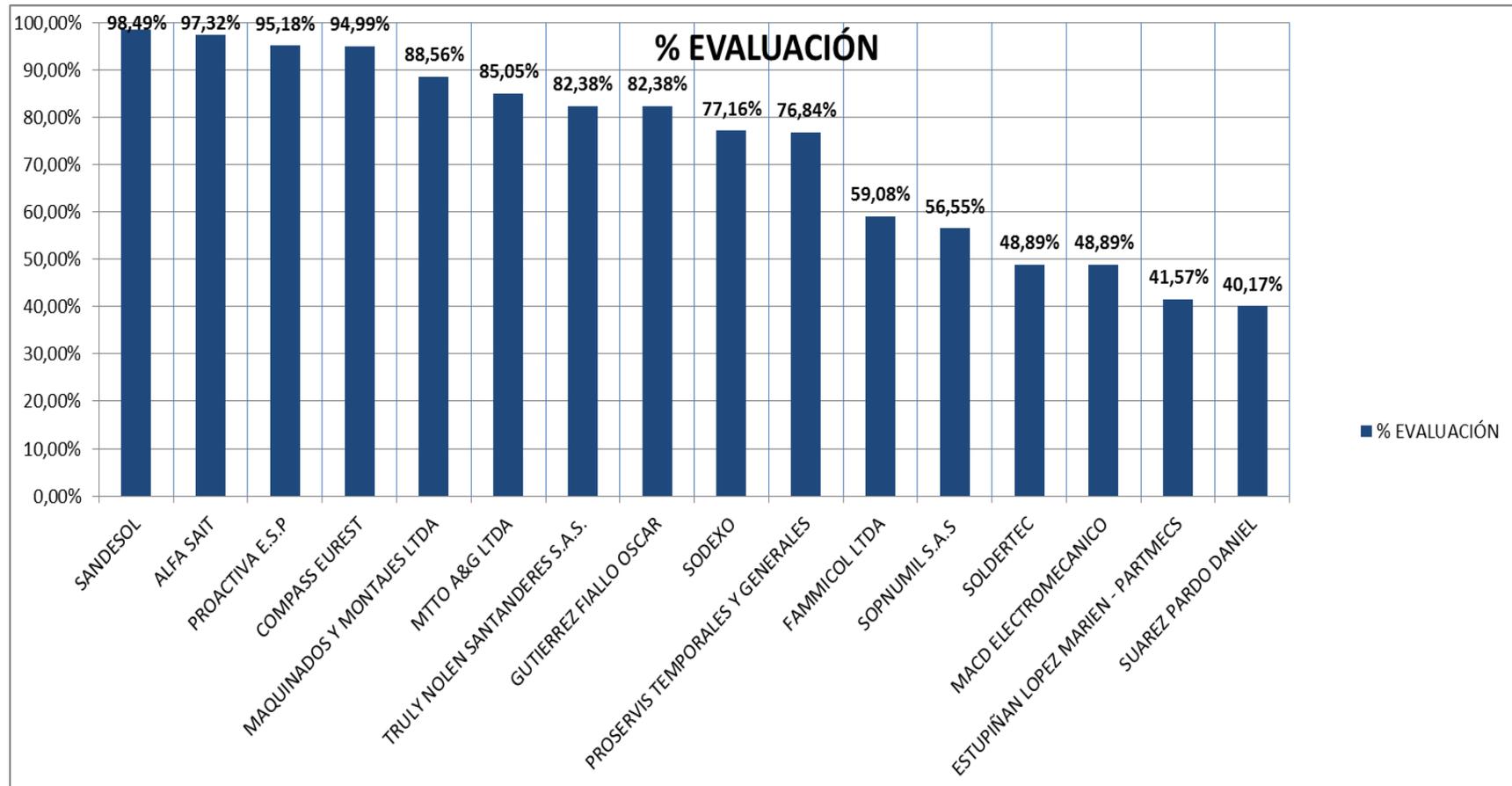


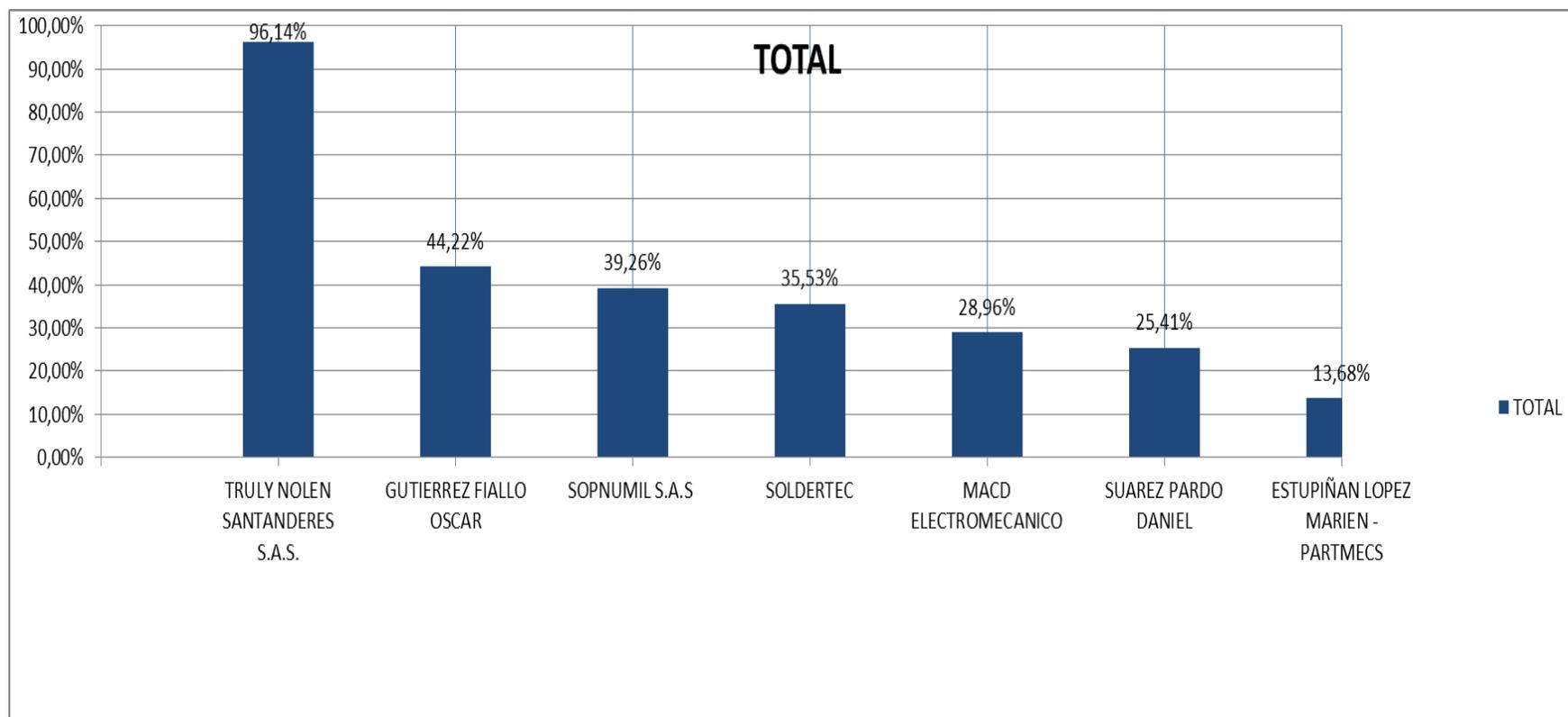
Figura 15 Diagrama de resultados de evaluación 2014

Con el diagrama obtenido con los porcentajes de las evaluaciones se clasifican los proveedores de acuerdo con su desempeño siendo notable, confiable, riesgoso, o crítico.

Tabla 16 Clasificación de desempeño de proveedores según resultados de evaluación 2014

2014		
PROVEEDORES	% EVALUACIÓN	DESEMPEÑO
SANDESOL	98,49%	NOTABLES
ALFA SAIT	97,32%	
PROACTIVA E.S.P	95,18%	
COMPASS EUREST	94,99%	
MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	88,56%	CONFIABLES
MTTO A&G LTDA	85,05%	
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	82,38%	
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	82,38%	
SODEXO	77,16%	RIESGOSOS
PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES	76,84%	
FAMMICOL LTDA	59,08%	
SOPNUMIL S.A.S	56,55%	
SOLDERTEC	48,89%	CRITICOS
MACD ELECTROMECHANICO	48,89%	
ESTUPIÑAN LOPEZ MARIEN - PARTMECS	41,57%	
SUAREZ PARDO DANIEL-PINTUSUAREZ	40,17%	

Estos datos obtenidos son contrastados con los datos históricos encontrados de las anteriores evaluaciones, representados de igual forma por medio de un diagrama, para poder evidenciar si los proveedores han tenido un avance en relación con los criterios que se evalúan.



*Figura 16 Diagrama de resultados de evaluación 2014*

Tabla 17 Clasificación de desempeño de proveedores según resultados de evaluación 2011

2012		
PROVEEDORES	TOTAL	DESEMPEÑO
TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.	96,14%	NOTABLE
GUTIERREZ FIALLO OSCAR	44,22%	CRÍTICOS
SOPNUMIL S.A.S	39,26%	
SOLDERTEC	35,53%	
MACD ELECTROMECHANICO	28,96%	
SUAREZ PARDO DANIEL	25,41%	
ESTUPIÑAN LOPEZ MARIEN – PARTMECS	13,68%	

Debido que no se encuentra registros de las –evaluaciones de los proveedores– de años anteriores no se tiene –suficiente información para comparar a cada proveedor, pero si contrastamos la información encontrada de los proveedores existentes en las dos evaluaciones se puede evidenciar que los proveedores por medio de las evaluaciones han tenido una evolución en sus empresas buscando mejorar en aquellos puntos críticos en los cuales están fallando.

Pero también es evidencia que las evaluaciones anteriormente aplicada son evaluaciones rígidas las cuales evalúan a los proveedores por igual sin tener en cuenta el servicio que prestan a la planta, es por esto que nace esta propuesta de la nueva forma de evaluar a los proveedores realzando la importancia de los criterios que más afectan a la compañía dado los servicios que presta cada proveedor a la compañía.

Con estos resultados se puede dar paso al plan de desarrollo con los proveedores fortaleciendo la relación con aquellos proveedores que cumplan con el desempeño y este sea notable y confiable, a estos proveedores se les puede hacer estudios los cuales nos permitan ampliar el portafolio de servicios que puedan prestar a la compañía puesto que por su excelencia operacional con la planta Bucaramanga, pueden desarrollar los servicios que prestan a diferentes plantas de la compañía Femsa a nivel nacional o internacional, como ya es el caso de algunos de los proveedores evaluados. Para el caso de los proveedores con desempeño riesgoso y crítico son con los proveedores con los cuales se debe trabajar manteniendo las relaciones ya establecidas y ayudándolos a buscar un mejor desempeño y enfatizando a estos proveedores en la mejora continua y haciéndole saber que al mejorar su desempeño permite que la compañía pueda desarrollar más relaciones y vínculos que le permita crecer.

Para este proceso es ideal que por medio del programa de mejoramiento, el cual es una estrategia con el fin de ampliar la cobertura y mejorar de la comunicación de los procesos de contratación con los proveedores, dando a conocer los procesos y reglamentación que debe cumplir nuestros proveedores e involucrarlos en los procesos de selección, clasificación, diagnóstico, desarrollo y reconocimiento, buscando una comunicación de doble vía, lo cual mejora la evaluación de procesos y genera una cultura de gana-gana.

La anteriormente evaluación se puede ver en formato Excel en el siguiente archivo o en el apéndice prueba de evaluación de elección de proveedor adjunto en el CD



Hoja de cálculo de  
Microsoft Excel 97-20

## **8.2 Manual de Contratación**

Para garantizar los objetivos del sistema de compras y contrataciones, haciendo esto con eficacia, eficiencia, economía y transparencia es propuesto un manual de contratista donde que implícito

todas las normativas políticas legales de la empresa, en este un documento se establece la forma como se debe operar la Gestión y el actuar de las operaciones de la empresa y, da a conocer a los partícipes del sistema de compras y contratación la forma en que opera dicha Gestión. El Manual de Contratación es también un instrumento de Gestión Estratégica puesto que tiene como propósito principal servir de apoyo al cumplimiento del Objetivo Misional de la empresa. (Ver documento Manual de contratistas adjunto en el siguiente documento o en Apéndice Manual de contratistas



Documento de  
Microsoft Word 97-20

adjunto en el CD)

Este manual de contratistas diseñado para todo tipo proveedor, con la finalidad de que cuente con una mejor disposición y que llegue a los proveedores de una forma más didáctica, será presentado por medio de un video el cual será realizado por uno de los proveedores de la compañía, este video será presentado a todo contratista o subcontratista que ingrese a prestar los servicios por primera vez a la planta Coca- cola Nodo Bucaramanga.

## 9 Conclusiones

La gestión de compras y aprovisionamiento de bienes y servicios es necesaria para el logro de los objetivos empresariales en los diferentes procesos que permiten la transformación de la materia prima en productos terminados; es por esto que Coca-Cola Femsa debe trabajar con proveedores que cumplan con la seguridad, calidad, ambiente, volumen y costo; garantizando una relación mutuamente beneficiosa entre la empresa y el proveedor.

En la clasificación y valoración de los proveedores, no todos los proveedores se pueden evaluar de igual forma, debido a que los servicios prestados para la planta no son de igual magnitud; adicionalmente, el proceso de clasificación establecerá los criterios y métricas de valoración adecuadas a las características del servicio que son prestados.

Se diseñó e implementó una nueva evaluación para proveedores, regida por los criterios inéditos establecidos por Coca Cola FEMSA dentro de un sistema de matrices estandarizadas, permitiendo una evaluación ajustada a los proveedores según priorización de criterios de valoración del servicio.

Se estableció un manual de contratistas con el propósito de dar a conocer los estándares de seguridad referentes a las obras y prestación de servicios en la planta; los contratistas y subcontratistas deben cumplir con el manual para lograr la minimización del riesgo de ocurrencias de incidentes y/o accidentes dentro de la planta de Coca-Cola Femsa Nodo Bucaramanga.

## 10 Recomendaciones

Implementar el nuevo sistema de evaluación el cual ha sido adaptado y creado de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la planta nodo Bucaramanga, dado que es una herramienta más completa y con criterios priorizados.

Realizar un esfuerzo por mantener de forma ordenada y darle seguimiento adecuado a las evaluaciones de los proveedores, estableciendo periodos anuales de revisión y seguimiento a los proveedores.

Hacer seguimiento a los planes de acción, los cuales están basados en los criterios no conformes que fueron evaluados a los proveedores, para registrar el debido cumplimiento de las no conformidades y poder tomar decisiones adecuadas para el mejoramiento de la relación empresa-proveedor.

Hacer énfasis y mayor control al cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional por parte de los contratistas y subcontratistas que realizan trabajos en la planta.

Aplicar dentro de las capacitaciones rutinarias los estándares de la metodología 5's que representa las bases que enmarcan la iniciación de cualquier herramienta o sistema de mejora, con el fin de ampliar la responsabilidad y mejorar la comunicación entre la empresa y los proveedores para mejorar los niveles de cumplimiento en la logística de proveedores.

## 11 Lista de referencias

Sarache, W. A., Castrillón, O. D., y Ortiz, L. F., (2009). Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte. *Scielo*, 22(38), 148-158.

Ramón, V., (2008, junio 26). Programa de desarrollo de proveedores (PDP) una manera de construir relaciones socialmente responsables con sus proveedores. Gestipolis. Recuperado de <http://www.gestipolis.com/marketing/relaciones-y-cadena-de-proveedores.htm>

Reyes, E., y Tamayo, Y., (2011, mayo). Procedimiento para la selección de proveedores por el método multicriterio. Aumend.net. Recuperado de <http://www.eumed.net/ce/2011a/rctg2.htm>.

Gonzales, M. (2014). Smetoolkit. Mexico: [mexico.smetoolkit.org](http://mexico.smetoolkit.org). Recuperado de <http://mexico.smetoolkit.org/mexico/es/content/es/5314/Programa-de-Desarrollo-de-Proveedores>.

Peña, K. (2013). Propuesta de mejoramiento del plan de compras y aprovisionamiento de bienes y servicios del área industrial de indupalma LTDA. (Tesis de pregrado). Universidad pontificia bolivariana, Bucaramanga, Colombia.

Bowersox, D. J., Closs, D. J., y Cooper, M. B. (2007). Administración y logística en la cadena de suministros. México, D.F: McGraw-Hill.

Calderón, J. (2011). Aumento de la productividad en el área de servicio basado en el mejoramiento de la gestión de compras. (Tesis de pregrado). Universitaria lasallista, Caldas, Colombia.

Ortiz, J. (2014). Propuesta de mejora en la gestión de compras de una empresa textil de prendas interiores y exteriores femenina.(tesis pregrado). Universidad peruana de ciencias aplicadas laureate international universities, Lima, Perú.

Hernández R., José G. y García G., María J. (2007, junio). Matrices De Ponderación para la evaluación de proveedores. Documento presentado en el IV ICSE, Universidad César Vallejo, Trujillo, Perú. Publicado en CD.

**Apéndice A. Evaluación de proveedores**

	COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15-20-006 F5 V4	Visita No	
		Fecha:	
		Dcto Ref	
<b>RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>			
<b>PRODUCTOS</b>			
<b>PARTICIPANTES POR PROVEEDOR</b>			
<b>PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA</b>			
<b>Criterio Desempeno Rango</b>			
Malo	Critico	< a 5	
Regular	Riesgoso	> 0= 5 y < que 8	
Bueno	Confiable	> 0= 8 y < que 9	
Exceiente	Notable	> 0 = 9	

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )							<b>0</b>
2	Cuenta con una Política calidad, se ha divulgado al persona							<b>0</b>

3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique							0
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad							0
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vertieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos de jabón, letreros informativos.							0
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.							0
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?							0
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contra muestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FEFO - FIFO).							0
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, está definido el PRE							0
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.							0
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.							0
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.							0

13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.							0
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.							0
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>			<b>0</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?							0
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?							0
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de empaque?							0
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?							0
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?							0
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?							0
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?							0
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?							0
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?							0
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?							0
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?							0
12	¿La planta maneja algún alérgeno?							0

13	¿Se ha implementado un programa para su control?							0	
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?							0	
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?							0	
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?							0	
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)							0	
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?							0	
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?							0	
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?							0	
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?							0	
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?							0	
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?							0	
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?							0	
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?							0	
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?							0	
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?							0	
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?							0	
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?							0	
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!			0	
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgos</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Está comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia								0

2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables? Como verifica su cumplimiento?								0
3	Se tiene un presupuesto único para gastos de tipo ambiental?								0
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparación de Respuesta en Caso de								0
5	Cuenta con un área segura para el almacenamiento de sustancias químicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?								0
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algún procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?								0
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?								0
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!				0
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgo</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>	
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las pólizas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa								0
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el						9		9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores - Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).						9		9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)						9		9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.						9		9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y						9		9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego						8		8
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros						9		9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de						9		9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica						9		9

11					9	9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados			8		8
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.				9	9
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9	9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia				0	0
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				0	0
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>8,8125</b>

**Apéndice B Cronograma de visitas para evaluaciones a proveedores**

	Proveedores	Septiembre	Octubre	Noviembre
1	MAQUINADOS Y MONTAJES LTDA	Sep 23: 9 am		
2	SOPNUMIL S.A.S	Sep 23: 11 am		
3	FAMMICOL LTDA	Sep 24 9: am		
4	ESTUPIÑAN LOPEZ MARIEN - PARTMECS	Sep 24 2: pm		
5	ESSI LTDA	Sep 25 9: pm		
6	PROACTIVA E.S.P	Sep 29 2:pm		
7	PLATA HERNÁNDEZ HÉCTOR		Oct 1 2: pm	
8	MACD ELECTROMECHANICO		Oct 1 4:pm	
9	ALFA SAIT		Oct 2	

	Proveedores	Septiembre	Octubre	Noviembre
			10: am	
10	TRULY NOLEN SANTANDERES S.A.S.		Oct 2 2: pm	
11	PROSERVIS TEMPORALES Y GENERALES		Oct 3 10: am	
13	GUTIERREZ FIALLO OSCAR		Oct 6 10: am	
14	SUAREZ PARDO DANIEL		Oct 6 2: pm	
12	MTTO A&G LTDA		Oct 7 2: am	
17	COMPASS EUREST		Oct 8 2: am	
16	SANTANDEREANA DE DESECHOS SOLIDOS -SANDESOL		Oct 9 2: am	
15	SODEXHO		Oct 15 2: pm	
18	ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA SA.		Oct 17 8: am	

## Apéndice C. Matriz de categorización

Ver archivo Matriz de categorización adjunto a continuación o en el Apéndice matriz de categorización



Hoja de cálculo  
habilitada para macro  
adjunto en el CD

## Apéndice D Evaluación A&G LTDA 2014

<b>COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4</b>		Visita No	
		Fecha:	09/10/2014
		Dcto Ref	
<b>RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>	<b>MITO A&amp;G LTDA</b>		
<b>PRODUCTOS</b>	<b>MITO EDIFICIOS</b>		
<b>PARTICIPANTES POR PROVEEDOR</b>			
	Gladis Gamba		
<b>PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA</b>			
	Irao ramirez		
<b>Criterio</b>	<b>Desempeño</b>	<b>Rango</b>	
Malo	Critico	< a 5	
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8	
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9	
Excelente	Notable	> o = 9	

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9			9
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona				9			9
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique				9			9
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad				9			9
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos				9			9
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalizacion			8				8
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.				9			9

12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.			8				8
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.			8				8
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,785714286</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?				9			9
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9

SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD		#iDIV/0!	#iDIV/0!	#iDIV/0!	#iDIV/0!			9
EVALUACION AMBIENTAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?		7					7
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?		7					7
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?		5					5
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de				9			9
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		5					5
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?		7					7
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?		5					5
SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL		#iDIV/0!	6	#iDIV/0!	9			6,428571429
EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las pólizas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa			8				8
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.				9			9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego			8				8
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros				9			9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9

12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados				9			9
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.				9			9
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia				9			9
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#!DIV/0!</b>	<b>#!DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,875</b>

## Apéndice E Evaluación de Alfa Sait 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15-20-006 F5 V4		Visita No	8
		Fecha:	0
		Dcto Ref	^
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	ALFA SAIT		
PRODUCTOS	OBRAS CIVILES		
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR			
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA	SANDRA JAIMES		
	JOHAO RAMIREZ		
Criterio	Desempeño	R	
Malo	Crítico	<	
Regular	Riesgoso	> 0=	
Bueno	Confiable	> 0=	
Excelente	Notable	^ >	

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9			9
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona				9			9
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique					NA		NA
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad					NA		NA
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieros, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos				9			9
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas ( metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización <b>FEFO, FIFO</b> )				9			9
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.				9			9
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.				9			9

13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.				9			9
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>9</b>			<b>9,000</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?				9			9
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>9</b>			<b>9</b>

EVALUACION AMBIENTAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				9			9
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				9			9
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de				9			9
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?			8				8
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?			8				8
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?		7					7
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>#DIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,429</b>
EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.				9			9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		NA
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros				9			9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados				9			9
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA

14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia				9			9
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>9</b>			<b>9</b>

## Apéndice F. Evaluación de Compass Eurest 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15-20-006 F5 V4		Visita No	Fecha: 0	Dcto Ref			
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	COMPASS EUREST						
PRODUCTOS	CASINO						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR	ERMES BARON SANDRA JAIMES						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA	JOAORAMIREZ						
Criterio	Desempeño			R			
Malo	Crítico			<			
Regular	Riesgoso			> 0= 5			
Bueno	Confiable			> 0= 8			
Excelente	Notable			>			
EVALUACION TÉCNICA							
No	Criterio	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9		
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona				9		
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos, control de procesos y almacenamiento.</b>				9		
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con <b>indicadores que demuestran su efectividad.</b>				9		
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y				9		
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.			8			
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9		
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorias Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), <b>equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento</b>				9		
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta <b>define el PPF</b>				9		

10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9		
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.				9		
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		7				
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		7				
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.				9		
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b># DIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>		
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>							
No	Criterio	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?				9		
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?				9		
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de				9		
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?				9		
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?				9		
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?			8			
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?			8			
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?			8			
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?				9		
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?				9		
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?				9		
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA	

13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?			8				8
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos				9			9
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?				9			9
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?				9			9
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?	5						5
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?				9			9
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?				9			9
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?				9			9
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?				9			9
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de				9			9
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?				9			9
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?				9			9
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?				9			9
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?			8				8
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#jDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,727272727</b>

**EVALUACION AMBIENTAL**

No	Criterio de	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	0	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				9			9
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				9			9
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de			8				8
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de				9			9
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?				9			9
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#jDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,857142857</b>

**EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**

No	Criterio de	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	0	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y		7					7
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el		102		9			9
	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad,							

5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.			8				8
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego	4						4
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros			8				8
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados		7					7
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia				9			9
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,266666667</b>

## Apéndice G. Evaluación de Fammicol 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML- 15-20-006 F5 V4		Visita No	3					
		Fecha:	24/09/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		FAMMICOL						
PRODUCTOS		SERVICIO MANTENIMIENTO DE LAVADORAS						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		GILMA RODRIGUEZ JOHANA RODRIGUEZ JUAN CARLOS						
PARTICIPANTES POR COCA COLA		SANDRA JAIMES						
		JOAO RAMIREZ						
<b>C</b>		Desempeñ				Rango		
M		Crític				< a 5		
R		Riesgos				> a= 5 y < que 8		
B		Confiabl				> a= 8 y < que 9		
E		Notabl				> a = 9		
EVALUACION								
No	Criterio de	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )		7					7
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique		7					7
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad			8				8
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (Insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas,	4						4
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?			8				
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metroológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ) , indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), <del>equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de</del>		5					5
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.					NA		NA
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		5					5

13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		5						5
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.		5						5
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>				<b>6,85</b>
<b>EVALUACION</b>									
No	Criterio de	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación	
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?				9	NA		NA	
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA	
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA	
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA	
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA	
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA	
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA	
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA	
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?				9			9	
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA	
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?		6					6	
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA	
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA	
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA	
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA	
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?				9			9	
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)				9			9	
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA	
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		5					5	
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?		5					5	
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA	
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA	
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA	
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?			8				8	
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		5					5	
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA	
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA	
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA	
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		5					5	
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#¡DIV/0!</b>	<b>5,2</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>6,78</b>	
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>									
No	Criterio de	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación	

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?		5					5
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?							5
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?		5					5
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de	1						1
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		5					5
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?	4						4
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?	4						4
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>3</b>	<b>5</b>	<b># DIV/0 </b>	<b># DIV/0 </b>			<b>4,</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).			8				8
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)		7					7
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.		5					5
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y			8				8
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		N
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros	1						1
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.			8				8
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	4						4
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		N
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		N
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia				9			9

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>2,5</b>	<b>6,00</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>7,30769230</b>

## Apéndice H. Evaluación de Gutiérrez Fiallo Oscar 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No	10					
		Fecha:	06/10/2014					
		Dcto Ref						
RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR		GUTIERREZ FIALLO OSCAR						
PRODUCTOS		MANTENIMIENTO CORREC. Y PREVENT. DE LINEAS Y SOLDADURA						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		OSCAR GUTIERREZ						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		YULI JAIMES						
criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Critico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8						
Buena	Confiable	> o= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> o = 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )			8				8
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona				9			9
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique			8				8
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad			8				8
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieros, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos			8				8
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.			8				8
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FIFO, FIPO)			8				8
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE			8				8
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.		7					7
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.			8				8
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.			8				8

14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,142857143</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables? Como verifica su cumplimiento?							8
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental?		5					5
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de							7
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		7			NA		NA
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?				8			8
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>#DIV/OJ</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>7,4</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el			8				8
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).			8				8
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.			8				8
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y					NA		NA
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		NA
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros					NA		NA
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados			8				8
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia					NA		NA

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,6</b>

## Apéndice I Evaluación de MACD 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No	7					
		Fecha:	01/10/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		MACD						
PRODUCTOS		MANTENIMIENTO ELECTRICO						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		ARNULFO SANDRA JAIMES						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		JOHAO RAMIREZ						
Criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Crítico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8						
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> o = 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )	4						4
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona		7					7
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique		7					7
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad		7					7
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieros, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos				9			9
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.		7					7
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?		7					
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FIFO - FIFO)		7					7
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE		7					7
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.		7					7
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.		7					7
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		7					7
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		7					7

14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento		7					7
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>9</b>			<b>6,929</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		7					7
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?		7			NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?		7					7
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		7			NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		7			NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>7,00</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?	4						4

2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?	4						4
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?	4						4
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de	4						4
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?	4						4
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?	4						4
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?	4						4
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>4</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>4,00</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las policitas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el	4						4
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).	4						4
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.	4						4
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y	4						4
7	Existencia de sistema de alarma de fuego	4						4
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros					NA		NA
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica			8				8
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos	4						4
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	4						4
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia					NA		NA
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>4</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>6</b>

## Apéndice J. Evaluación de Maquinados y montajes 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No	1					
		Fecha:	23/09/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR	MAQUINADOS Y MONTAJES							
PRODUCTOS	ELABORACION DE REPUESTOS DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL							
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR	VIVIANA AMAYA SANDRA JAIMES	LAURA Esp. S&SO						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA	JOHAO							
criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Critico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8						
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> o = 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9			9
2	Cuenta con una Política Calidad,se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique					NA		NA
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad					NA		NA
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos			8				8
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización <b>SECO, FICOL</b> )			8				8
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.				9			9
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.			8				8
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.			8				8

14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b># DIV/0!</b>	<b># DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,583</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?							NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?			8				8
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?				9			9
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)				9			9
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?				9			9
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?				9			9
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?		7					7
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?				9			9
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?				9			9
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?				9			9
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?				9			9
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?				9			9
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b># DIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				9			9
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				9			9
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de				9			9
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		5					5
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?		5					5
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?		5					5
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b># DIV/0 </b>	<b>5</b>	<b># DIV/0 </b>	<b>9</b>			<b>7,286</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa		5					5
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.				9			9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego				9			9
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros				9			9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.		7					7
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados				9			9
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia				9			9

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#!DIV/0!</b>	<b>6</b>	<b>#!DIV/0!</b>	<b>9</b>			<b>8,6</b>

## Apéndice K. Evaluación de Partmecs 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No	4					
		Fecha:	24/09/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		PARTMECS						
PRODUCTOS		SERVICIO DE CAMBIOS DE TAMANO						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		RUBEN DARIO GUTIERREZ SANDRA JAIMES						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		JOAO RAMIREZ						
Criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Crítico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> a= 5 y < que 8						
Bueno	Confiable	> a= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> o = 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )	4						4
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique		7					7
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad		7					7
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos	4						4
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FEFO - FIFO)		5					5
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.		5					5
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.		5					5
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		5					5
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		5					5

14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento		5						5
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>				<b>6,214</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>									
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>	
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA	
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA	
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA	
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA	
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA	
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA	
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA	
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA	
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?		5					5	
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA	
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?	4						4	
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA	
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA	
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA	
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA	
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA	
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA	
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA	
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		5					5	
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?		5			NA		NA	
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA	
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA	
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA	
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?		5					5	
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		5			NA		NA	
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA	
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA	
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA	
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		5			NA		NA	
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>				<b>4,75</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>									
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>	

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?	4						4
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?	4						4
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?	4						4
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de	4						4
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?	4						4
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?	4						4
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?	4						4
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>4</b>	<b># DIV/0!</b>	<b># DIV/0!</b>	<b># DIV/0!</b>			<b>4,00</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).		5					5
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.	4						4
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y	4						4
7	Existencia de sistema de alarma de fuego	4						4
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros					NA		NA
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.	4						4
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica			8				8
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	4						4
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia					NA		NA

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>4</b>	<b>5,00</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>6,5</b>

## Apéndice L Evaluación Proactiva 2014

<b>COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO</b>		Visita No	6
<b>EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15-</b>		Fecha:	29/09/2014
<b>20-006 F5 V4</b>		Dcto Ref	
<b>RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>	<b>PROACTIVA E.S.P</b>		
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Descripción de residuos solidos</b>		
<b>PARTICIPANTES POR PROVEEDOR</b>	Alejandra robles		
<b>PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA</b>	yuli Jaimes		
<b>Criterio</b>	<b>Desempeño</b>	<b>Rango</b>	
Malo	Critico	< a 5	
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8	
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9	
Excelente	Notable	> o = 9	

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9			9
2	Cuenta con una Política Calidad,se ha divulgado al persona				9			9
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique					NA		NA
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad					NA		NA
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos			8				8
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?				9			
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FIFO - LIFO)				9			9
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE			8				8
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.				9			9
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.				9			9

12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.				9			9
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.				9			9
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,833333333</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								

No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				9			9
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				9			9
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparación de Respuesta en Caso de			8				8
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?				9			9
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?			8				8
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>#DIV/0!</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,714285714</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las policitas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa			8				8
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.				9			9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego			8				8
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros				9			9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados			8				8
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.				9			9

14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia				9			9
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACIÓN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,8125</b>



12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.							0
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.							0
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>5,909090909</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								

No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?							8
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?			8				8
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparación de Respuesta en Caso de			8				8
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?					NA		NA
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?					NA		NA
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b># DIV/0!</b>	<b># DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,25</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)							0
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.							0
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego		7					7
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros		7					7
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos							0
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados							0
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia			8				8

15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia				9			9
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>6,26666667</b>



14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,833333333</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?				9			9
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				9			9
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				9			9
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de				9			9
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?				9			9
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?				9			9
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b># DIV/0 </b>	<b># DIV/0 </b>	<b># DIV/0 </b>	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa			8				8
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.				9			9
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego			8				8
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros				9			9
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados			8				8
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia				9			9
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia				9			9

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,8</b>

## Apéndice O. Evaluación Sodexo 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No
		Fecha:
		Dcto Ref
<b>RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>		
<b>PRODUCTOS</b>		
<b>PARTICIPANTES POR PROVEEDOR</b>		
<b>PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA</b>		
<b>Criterio</b>	<b>Desempeño</b>	<b>Rango</b>
Malo	Critico	< a 5
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9
Excelente	Notable	> o = 9

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )				9			9
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique			8				8
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergen,os, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad			8				8
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos				9			9
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.		7					7
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?			8				
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorias Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FEFO - FIFO)		7					7
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE			8				8
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.			8				8
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.			8				8

12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		5					5
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		5					5
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.		7					7
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>6,2</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>7,5</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?			8				8
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?		7					7
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?		7					7
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?		7					7
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?			8				8
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)			8				8
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		5					5
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?			8				8
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?		6					6
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?			8				8
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?			8				8
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?			8				8
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		5					5
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?				9			9
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		7					7
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>7,25</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								

No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?			8				8
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?		7					7
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?		7					7
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de			8				8
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		6					6
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?			8				8
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b># DIV/0 </b>	<b>6,666667</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>7,571428571</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las policitas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el			8				8
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).			8				8
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.			8				8
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y					NA		NA
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		NA
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros			8				8
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.			8				8
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica		7					7
11	Capacitacion a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias quimicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos			8				8
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados		5					5
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia					NA		NA

16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#!DIV/0!</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>7,818181818</b>



SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD		4	7	#iDIV/0!	9		6,929	
EVALUACION INOCUIDAD								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		7					7
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?		7			NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?		7					7
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		7			NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		7			NA		NA
SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD		#iDIV/0!	7	#iDIV/0!	#iDIV/0!			7,00
EVALUACION AMBIENTAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?	4						4
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?	4						4

3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?	4						4
	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de							
4		4						4
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?	4						4
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?	4						4
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?	4						4
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>4</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>4,00</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las pólizas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el	4						4
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).	4						4
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.	4						4
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y	4						4
7	Existencia de sistema de alarma de fuego	4						4
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros					NA		NA
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica			8				8
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos	4						4
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	4						4
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia					NA		NA
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>4</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>6</b>

## Apéndice Q Evaluación SOPNUMIL 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 FS V4		Visita No	2					
		Fecha:	23/09/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		SOOPNUMIL S.A						
PRODUCTOS		ELABORACION DE REPUESTOS DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		LUZ DARY RAMOS MARISOL						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		SANDRA JAIMES						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		JOAO						
Criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Crítico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> a= 5 y < que 8						
Bueno	Confiable	> a= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> a= 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )	4						4
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique		7					7
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad			8				8
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieros, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos			8				8
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.				9			9
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?		7					
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FIFO -FIFO)		5					5
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE				9			9
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.					NA		NA
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.					NA		NA
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		5					5
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		5					5
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.		5					5

SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD		4	6	8	9		6,667	
EVALUACION INOCUIDAD								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?				9			9
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?		5					5
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?		5			NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?		5					5
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?		5			NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?		5					5
SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD		#iDIV/0!	5	#iDIV/0!	9			6,00
EVALUACION AMBIENTAL								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?	4						4
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?							4

3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?	4						4
	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de							
4		4						4
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?		7					7
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?		7					7
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?		7					7
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>5,29</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las pólizas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).				9			9
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)				9			9
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.			8				8
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y			8				8
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		NA
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros					NA		NA
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.			8				8
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica				9			9
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados				9			9
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.		6					6
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia		5					5
15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefonicos para casos de emergencia		5					5
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>5,33</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8</b>

## Apéndice R. Evaluación Pintu-Suarez 2014

<b>COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO</b>		Visita No	11
<b>EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15-</b>		Fecha:	06/10/2014
<b>20-006 F5 V4</b>		Dcto Ref	
<b>RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR</b>	SUAREZ PARDO DANIEL		
<b>PRODUCTOS</b>	PINTURA Y LAVADO DE MAQUINA		
<b>PARTICIPANTES POR PROVEEDOR</b>	SUAREZ PARDO DANIEL		
<b>PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA</b>	YULI JAIMES		
<b>Criterio</b>	<b>Desempeño</b>	<b>Rango</b>	
Malo	Critico	< a 5	
Regular	Riesgoso	> o= 5 y < que 8	
Bueno	Confiable	> o= 8 y < que 9	
Excelente	Notable	> o = 9	

EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )			8				8
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona		7					7
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alérgenos</b> , control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique		7					7
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alérgenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad		7					7
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieros, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos			8				8
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.	4						4
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?		6					
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalización FIFO - LIFO)	4						4
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE		5					5
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.		5					5
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.	4						4

12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		5					5
13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		5					5
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>4</b>	<b>5,875</b>	<b>8</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>5,928571429</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?					NA		NA
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?					NA		NA
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?					NA		NA
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?					NA		NA
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?					NA		NA
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>#iDIV/0!</b>			<b>9</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								

No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?			8				8
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?			8				8
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?		5					5
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparación de Respuesta en Caso de		5					5
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?					NA		NA
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?			8				8
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?					NA		NA
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b># DIV/0!</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b># DIV/0!</b>			<b>6,8</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUACIONAL</b>								
No	Criterio de Evaluación:	Crítico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las políticas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa		7					7
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el		5					5
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigia (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).		6					6
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)	4						4
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.			8				8
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y					NA		NA
7	Existencia de sistema de alarma de fuego		7					7
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros		5					5
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.		7					7
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica			8				8
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos		7					7
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados	3						3
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia					NA		NA

15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia					NA		NA
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>3,5</b>	<b>6,2857143</b>	<b>8</b>	<b>#DIV/0!</b>			<b>6,25</b>

## Apéndice S. Evaluación Truly-Nolen 2014

COCA COLA - FEMSA COLOMBIA FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES OCML-15- 20-006 F5 V4		Visita No	9					
		Fecha:	03/10/2014					
		Dcto Ref						
RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR		TRULY NOLEN SANTANDERES						
PRODUCTOS		CONTROL DE PLAGAS						
PARTICIPANTES POR PROVEEDOR		SILVIA ROSA CHANCI JULIO CESAR BAENA OMAIRA MARTINEZ						
PARTICIPANTES POR COCA COLA FEMSA		SANDRA JAIMES JOHAO RAMIREZ						
Criterio	Desempeño	Rango						
Malo	Critico	< a 5						
Regular	Riesgoso	> a= 5 y < que 8						
Bueno	Confiable	> a= 8 y < que 9						
Excelente	Notable	> o = 9						
EVALUACION TECNICA								
No	Criterio de Evaluación:	Critico	Riesgoso	Confiable	Notable	No Aplica	Observaciones	Calificación
1	Cuenta con Certificación ISO- HACCP -ISO 22000, otro ( especificar cual )		7					7
2	Cuenta con una Política Calidad, se ha divulgado al persona			8				8
3	Cuenta con un programa documentado de capacitación sobre temas: <b>manipuladores de alimentos, buenos hábitos de manufactura, control de alergen</b> os, control de procesos y almacenamiento . Cuenta con registros e indicadores, según aplique					NA		NA
4	<b>Cuenta con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura que contemple:</b> Personal (diagnóstico médico como manipuladores de alimentos), control de alergenos, uniformes, prácticas de aseo, control consumo de alimentos, identificación de zonas, etc. Los lineamientos de BHM'S son acordes con el objetivo del programa y se cuenta con indicadores que demuestren se efectividad					NA		NA
5	Las instalaciones cumplen con los requerimientos en cuanto a: aseo, construcción física adecuada, ubicación de baños, vestieres, iluminación protegida, ventilación, separación de áreas, equipos y utensilios de materiales no tóxicos, etc. y cuenta con programa formal de control de plagas (insumos permitidos por TCCC) ,ubicación de canecas, lavamanos provistos				9			9
6	Cuenta con diagramas donde detalle los procesos de producción.			8				8
7	Se cuenta con un control de documentos y registros ?		7					
8	Dentro de los programas de Aseguramiento de calidad cuenta con : Control estadístico de procesos, control metrológico, recepción ( normas, procedimientos, registros, contramuestras ), indicadores de gestión con tendencia positiva, manejo de no conformes (trazabilidad), Auditorías Internas, Plan de Acciones Correctivas (metodologías de resolución de problemas), equipos de mejoramiento, programas de almacenamiento (sistema de rotación y señalizacion <b>SECO, FICOL</b> )			8				8
9	Cuenta con un certificado de calidad estandarizado donde se detalla el resultado de todas las variables requeridas por el cliente por lote, esta definido el PRE			8				8
10	Cuenta con un programa para mantenimiento correctivo, predictivo, preventivo. Cuenta con indicadores de gestión.		7					7
11	Cuenta con un sistema para evaluación de sus proveedores : registros, manejo de no conformes, indicadores.		7					7
12	El número de no conformes es menor vs año anterior y se evidencia mejoramiento.		7					7

13	Todos los no conformes se encuentran cerrados a satisfacción y se evidencia la efectividad de las acciones tomadas para su solución.		7					7
14	La asesoría técnica satisface las necesidades. Evidencias de mejoramiento.			8				8
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>#iDIV/0!</b>		<b>7,583</b>
<b>EVALUACION INOCUIDAD</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	¿Su empresa tiene una política de calidad - inocuidad y/o programas de mejora continua?					NA		NA
2	¿Tienen especificaciones de materia prima, material en proceso y producto terminado?					NA		NA
3	¿Cuentan con procedimientos para el control de la materia prima y material de					NA		NA
4	¿Utilizan los mecanismos de primeras entradas-primeras salidas para el manejo materias primas?					NA		NA
5	¿Sus materias primas y material de empaque se almacenan por separado de los productos terminados?					NA		NA
6	¿Cuenta con equipos- filtros para el control de material extraño?					NA		NA
7	¿Cuenta con un comité de seguridad alimentaria?					NA		NA
8	¿Se ha implementado un programa maestro de sanidad?					NA		NA
9	¿Se ha implementado un programa de mantenimiento preventivo?				9			9
10	¿Se ha implementado un programa de manejo integrado de plagas?					NA		NA
11	¿Se ha implementado un programa de control de químicos?				9			9
12	¿La planta maneja algún alérgeno?					NA		NA
13	¿Se ha implementado un programa para su control?					NA		NA
14	¿Se ha implementado un programa de control de vidrio?					NA		NA
15	¿Se ha implementado una política de ingreso y control de artículos personales?					NA		NA
16	¿Se ha implementado un programa de salud ocupacional, de tal manera que el personal que labora en áreas de proceso críticas no cause alguna contaminación al producto por alguna enfermedad?		7					7
17	¿Cuenta con un programa de trazabilidad y/o retiro? (Según aplique)					NA		NA
18	¿Cuenta con un comité para retiro de producto del mercado?					NA		NA
19	¿Cuenta con un programa de manejo de quejas de clientes (quejas de calidad y de inocuidad)?					NA		NA
20	¿Cuenta con un programa de auto inspecciones, auditorías internas y auditorías de terceros?					NA		NA
21	¿Se ha realizado un análisis de peligros en el ambiente de producción?					NA		NA
22	¿Cuenta con un sistema para el control de puntos críticos?					NA		NA
23	¿Su empresa evalúa a sus proveedores?					NA		NA
24	¿Se cuenta con políticas y procedimientos para el manejo y control de documentos?		7					7
25	¿Se cuenta con un programa de capacitación en seguridad alimentaria?					NA		NA
26	¿Su empresa es inspeccionada y/o auditada por terceros?					NA		NA
27	¿Se ha implementado un programa de recepción de materia prima y material de empaque?					NA		NA
28	¿Se ha implementado un programa para calibración de equipos?				9			9
29	¿Se ha implementado un programa de capacitación y educación continua?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION GESTION DE CALIDAD</b>		<b>#iDIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>#iDIV/0!</b>	<b>9</b>	<b>#iDIV/0!</b>		<b>8,33</b>
<b>EVALUACION AMBIENTAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>

1	Esta comprometida la alta gerencia con la protección del medio ambiente? La gerencia revisa el desempeño ambiental?				9			9
2	Cuentan con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables ? Como verifica su cumplimiento?				8			8
3	Se tiene un presupuesto unico para gastos de tipo ambiental ?				8			8
4	Se tiene un Plan de Contingencia y/o Plan de Preparacion de Respuesta en Caso de				8			8
5	Cuenta con un area segura para el almacenamiento de sustancias quimicas? Cuenta con procedimientos adecuados para el manejo de estas sustancias?				9			9
6	El personal que maneja estas sustancias conoce las hojas de seguridad de estas? Tiene algun procedimiento documentado acerca del manejo de derrames?				9			9
7	El material que se almacena cumple con la identificación de sustancias peligrosas?				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION AMBIENTAL</b>		<b>#¡DIV/0!</b>	<b>#¡DIV/0!</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			<b>8,571</b>
<b>EVALUACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>								
<b>No</b>	<b>Criterio de Evaluación:</b>	<b>Crítico</b>	<b>Riesgoso</b>	<b>Confiable</b>	<b>Notable</b>	<b>No Aplica</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Calificación</b>
1	Conocimiento de la política integral de Coca Cola Femsa. El contratista tiene una copia escrita de las policitas, reglas y procedimientos de Coca Cola Femsa				9			9
2	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Actualizado, Registrado ante el				9			9
3	Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO) Si tiene más de 10 trabajadores Si tiene menos de 10 trabajadores -Vigía (Actas de Conformación, Registrado ante Min. Trabajo, Actas de Reuniones mensuales y debidamente firmadas, Inspecciones de seguridad, Investigación de Accidentes de Trabajo, Programa de Promoción y Prevención).			8				8
4	Documento del Programa de Salud Ocupacional (Panorama de Factores de Riesgo, Análisis de Vulnerabilidad, Cronograma de Salud Ocupacional)			8				8
5	Documento del Plan de Emergencias, y conformación de la Brigada de Emergencia con cronograma de capacitación.		7					7
6	Registro de Inspecciones e Inventario a Extintores, Equipos de Emergencia y				9			9
7	Existencia de sistema de alarma de fuego					NA		NA
8	Existen un programa de evacuación con señalamientos y simulacros		7					7
9	Registro de Entrega de Elementos de Protección Personal. El personal entrevistado cuenta con los elementos de protección requeridos para su oficio.				9			9
10	Se realizan todos los Exámenes Médicos Ocupacionales y se encuentran archivados en cada Historia Clínica		7					7
11	Capacitación a todo el personal en: Manejo y Reporte del Accidente de Trabajo, Seguridad Industrial, Manipulación de sustancias químicas, Riesgos Principales del Oficio y Formas de Prevenirlos				9			9
12	Indicadores de Ausentismo y Accidentes de Trabajo actualizados		7					7
13	Si cuenta con operación de montacargas los accesos de claramente identificados y se respetan.					NA		NA
14	Cuenta con control de visitantes y personal de vigilancia			8				8

15	El personal de vigilancia cuenta con una lista de números telefónicos para casos de emergencia			8				8
16	Documentación legal el personal cuenta con los carne de ARP, EPS y PENSIÓN al día.				9			9
<b>SUBTOTAL CALIFICACION SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL</b>		<b>#!DIV/0!</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>#!DIV/0!</b>		<b>8,14</b>

Las evaluaciones anteriormente vistas se pueden evidenciar en formato en Excel en el archivo adjunto en el CD como evaluaciones proveedores 2014