



## FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Nombre de la Empresa:	 <b>CONSORCIO OMIA-SKF</b>	No. de contrato / Orden de Servicio	<b>3043350</b>	
-----------------------	--	-------------------------------------	----------------	---

### Descripción de la actividad a desarrollar

**Objeto:**

*Servicio de Ejecución de Mantenimiento y Operación de Facilidades de Superficie para La Vicepresidencia de Desarrollo y Producción de Ecopetrol*

**Descripción general de actividades:**

*Mantenimiento Integral en los sistemas: Mecánicos, Eléctricos, Instrumentación y Control, bajo filosofía enmarcada de mantenimiento 4.0*

**Tiempo de ejecución:**

*Un año (hasta abril 2023)*

**Fecha estimada de inicio:**

*11 de mayo de 2022*

**Ubicación de los trabajos:**

*Municipio Villavicencio  
Segunda convocatoria previo a apertura de anillo.*

**Canales de atención del contratista:**

**Ana Milena Rueda**  
[ana.rueda@osc.com.co](mailto:ana.rueda@osc.com.co)  
**Celular: 3168323612**

**Administrador de Ecopetrol**

**Álvaro Antolínez Pastrana**

**Interventor de Ecopetrol Apiay**

**Rodrigo Cubides**

*“La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular”.*

*“Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros”*

# FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS – VRO							RESULTADO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN		
Código QR	Bien o Servicio	Unidad medida	Total	Empresa	local	Especificaciones técnicas / observaciones	Empresa	NIT	Municipio al que pertenece la empresa
1	SERV ALIMENTACION	UND	600	0	600	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Registro en Plataforma:</b> Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligencia formato de cotización.</li> <li>- <b>Requisitos mínimos legales:</b> Empresas legalmente constituida.</li> <li>- Certificado de Manipulación de alimentos</li> <li>- Certificado disposición final residuos.</li> <li>- <b>Requisito de experiencia:</b> Debe acreditar experiencia así con certificaciones comerciales</li> <li>- <b>Requisitos HSE y Certificados de Gestión:</b> Certificado de Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST)</li> <li>- <b>Requisitos técnicos y de capacidad:</b> NO Aplica</li> <li>- <b>Otros requisitos:</b> No Aplica</li> <li>- <b>Criterios de evaluación de ofertas:</b> Se asignará puntaje a aspectos económicos, y documentación enviada</li> </ul> <p><b>ESPECIFICACION TÉCNICA:</b></p> <p>Servicio de suministro de <b>DESAYUNO en instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF base APIAY de Ecopetrol (vía Puerto Gaitán)</b>, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa, (Los vehículos que transportan la comida debe contar con protocolos de higiene), se debe asegurar que cada servicio de alimentación sea separado en un contenedor independiente y bien protegido, en los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino), los alimentos deben llegar a las 6:00 a.m. y se debe garantizar que el empaque utilizado para los alimentos no sea icopor, el proveedor deberá tener afiliados en ARL, EPS, AFP, a todo el personal que presta el servicio, garantizando cancelar salario legal establecido en la tabla salarial de ECP, deberá suministrar las planillas control y aseguramiento de calidad para el servicio, carta o menú semanal de los alimentos a suministrar. Cada servicio se compone de Caldo o Cereal o Fruta (350 ml o 200 gr),</p>	Raúl Pineda Echenique (La Churrasquería)	12544113-2	Villavicencio

*“La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular”.*

*“Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros”*

## FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

						<p>proteína (150 gr), Bastimento (80-100 gr) y Bebida Caliente (225 ml), suministrando los índices y valores nutritivos. Adicional deberá proporcionar si así se requiere alternativas para personal con tratamiento nutricional. No se permitirá repetir la carta semanalmente. Para facturar deberá suministrar certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin. Nota: Por requerimiento de la Operación también podrá tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.</p>			
2	SERV ALIMENTACION	UND	14400	0	14400	<p><b>ESPECIFICACION TÉCNICA:</b></p> <p>Servicio de suministro de <b>ALMUERZOS en instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF base APIAY de Ecopetrol (vía Puerto Gaitán)</b>, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa (Los vehículos que transportan la comida debe contar con protocolos de higiene, se debe asegurar que cada servicio de alimentación sea separado en un contenedor independiente y bien protegido, en los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino), los alimentos deben llegar a las 11:30 a.m., servir los alimentos tipo bufet o entrega individual. Los alimentos solo deben ser manipulados por las personas que asigna el aliado y la cadena de suministro debe respetar y garantizar los protocolos de higiene y manipulación de alimentos. El personal debe tener los EPP's adecuados para la manipulación de alimentos, el proveedor deberá tener afiliados en ARL, EPS, AFP, a todo el personal que presta el servicio, garantizando cancelar salario legal establecido en la tabla salarial de ECP, deberá adecuar instalaciones para servir y consumir los alimentos (por ejemplo pisos, carpas, ventiladores, mesas y sillas la cantidad suficiente de tal manera que se cumpla con los protocolos de Bioseguridad, desinfección de áreas, mesas y sillas, señalización de áreas de consumo de alimentos, aviso de bioseguridad, entre otros). Deberá suministrar las planillas control y aseguramiento de calidad para el servicio, carta o menú semanal de los alimentos a suministrar. Nuestro aliado debe garantizar que la cantidad y calidad de la alimentación sea igual tanto para la primera como para la última persona en tomar los alimentos, también debe tener la cantidad suficiente de cajas de cartón en caso de ser necesario empacar los alimentos. Cada servicio se compone de Sopa o Fruta (450 ml o 200 gr), Plato principal con una proteína que tenga un gramaje igual o superior a 200 gr, en caso de ser pollo la pieza deberá ser pierna-pernil, Bastimento (150-175 grs), Fuerte (175 - 200 gr) y</p>	Raúl Pineda Echenique (La Churrasqueria	12544113-2	Villavicencio

*“La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular”.*

*“Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros”*

## FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

						<p>Lunch (Bebida, Fruta y Bastimento), suministrando los índices y valores nutritivos. Adicional deberá proporcionar si así se requiere alternativas para personal con tratamiento nutricional. No se permitirá repetir la carta semanalmente. Para facturar deberá suministrar certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin. Nota: Por requerimiento de la Operación también podrá tomarse la alimentación en el Restaurant del proveedor seleccionado.</p>			
3	SERVICIO ALIMENTACION	UND	480	0	480	<p><b>ESPECIFICACION TÉCNICA:</b></p> <p>Servicio de suministro de <b>CENAS en instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF base APIAY de Ecopetrol (vía Puerto Gaitán)</b>, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa (Los vehículos que transportan la comida debe contar con protocolos de higiene), se debe asegurar que cada servicio de alimentación sea separado en un contenedor independiente y bien protegido, en los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino), los alimentos deben llegar a las 5:30 p.m. y se debe garantizar que el empaque utilizado para los alimentos no sea icopor, el personal debe tener los EPP's adecuados para la manipulación de alimentos, el proveedor deberá tener afiliados en ARL, EPS, AFP, , a todo el personal que presta el servicio, garantizando cancelar salario legal establecido en la tabla salarial de ECP, deberá suministrar las planillas control y aseguramiento de calidad para el servicio, carta o menú semanal de los alimentos a suministrar. Cada servicio se compone de Sopa o Crema o Fruta (350 ml o 200 gr), Plato principal con una proteína que tenga un gramaje igual o superior a 150 gr, en caso de ser pollo la pieza deberá ser pierna-pernil, Bastimento (80-100 grs), Fuerte (100 - 150 gr) y Lunch (Bebida, Fruta y Bastimento), suministrando los índices y valores nutritivos. Adicional deberá proporcionar si así se requiere alternativas para personal con tratamiento nutricional. No se permitirá repetir la carta semanalmente. Para facturar deberá suministrar certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin. Nota: Por requerimiento de la Operación también podría tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.</p>	Raúl Pineda Echenique (La Churrasquería	12544113-2	Villavicencio

### CONDICIONES COMERCIALES

*“La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular”.*

*“Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros”*

## FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

<b>Condiciones de pago</b>	30 a 60 días después de la radicación de factura.
<b>Lugar de radicación de facturas</b>	<p><b>1. FACURACION FISICA</b> Se destinada el siguiente correo para los empresarios que facturen físicamente. Correo electrónico <a href="mailto:facturacion.entrante@osc.com.co">facturacion.entrante@osc.com.co</a> (se envía el PDF de la factura y soportes con el fin de adelantar el proceso de radicación) - La factura física debe ser radicada en la oficina de Castilla.</p> <p><b>2. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA</b> Se destinada el siguiente correo para los empresarios obligados a facturar electrónicamente. <a href="mailto:facturacion.entrante@osc.com.co">facturacion.entrante@osc.com.co</a></p>
<b>Proceso de radicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radicar en el correo anteriormente mencionado</li> <li>- El envío de la factura electrónica debe venir acompañado de la representación gráfica (PDF), el archivo XML y los soportes solicitados             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soportes: Factura, orden de compra firmada, entrada de mercancía SAP y remisión firmada.</li> <li>- Fecha máxima de radicación; día 18 de cada mes</li> </ul> </li> </ul>
<b>Contacto para facturación</b>	<a href="mailto:facturacion.entrante@osc.com.co">facturación.entrante@osc.com.co</a>

### ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

<b>Fecha de recibo</b>	<p><b>Fecha inicio entrega de ofertas: viernes 06 de mayo de 2022</b> <b>Fecha máxima entrega ofertas: lunes 09 de mayo de 2022</b></p>
<b>Hora límite de recibo de propuestas</b>	<b>Intención de oferta 05:00 pm.</b>
<b>Entrega de propuestas</b>	<a href="mailto:ana.rueda@osc.com.co">ana.rueda@osc.com.co</a>
<b>Contacto para entrega de propuestas</b>	<p><b>Ana Milena Rueda</b> <a href="mailto:ana.rueda@osc.com.co">ana.rueda@osc.com.co</a> <b>Celular: 3168323612</b> <b>Horario de atención: Lunes a viernes, 8am – 12 m y 2:00 pm-5pm.</b></p>

*“La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular”.*

*“Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros”*

## FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

### OBSERVACIONES

Los servicios anteriores se requieren para dar cumplimiento al Contrato de "Ejecución de Mantenimiento y Operación de Facilidades de Superficie" entre Ecopetrol y Consorcio Omia SKF. Contrato para la estación de Apiay. Cierre de contratación local

*"La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio Omia SKF bajo su absoluta y exclusiva responsabilidad, autonomía y con su expreso consentimiento, para uso y fines únicos de esta plataforma, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial sin el consentimiento previo y expreso de su titular".*

*"Este documento electrónico es diligenciado totalmente por Consorcio Omia SKF, y no hace parte de los documentos del Método de Elección, ni del contrato celebrado con Ecopetrol, ni compromete a esta última con el contratista ni con terceros"*