

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

Nombre de la Empresa		Consorcio OMIA SKF	Numero de Contrato / Orden de Servicio	3043350
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				
Larga vigencia un año				
Fecha Estimada de Inicio				
01/02/2024				
Ubicación de los Trabajos				
Acacías, Castilla La Nueva				
Canales de Atención del Contratista	Profesional de Gestión Contractual		Líder Técnico	
Adriana Rincon adriana.rincon@osc.com.co Celular: 3102454494	Álvaro Antolínez Pastrana		Eder Vargas	

"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 NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS						RESULTADO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN			
Bien o Servicio	Unidad de Medida	Total	Empresa	Local	Especificaciones Técnicas / Observaciones	Empresa	NIT	Municipio Empresa	Observaciones
SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Global	5000	0	5000	- Registro en Plataforma: Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligencia formato de cotización. - Requisitos mínimos legales: Empresas legalmente constituida. - La empresa deberá garantizar que todos los trabajadores cuenten con la seguridad social vigente incluido prestaciones sociales, entrega de dotación, programa de capacitación, examen médico ocupacional. - Requisito de experiencia: Debe acreditar experiencia así con certificaciones comerciales - Requisitos HSE y Certificados de Gestión: - Certificado de Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) - Registros de los últimos mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Antes y Durante la ejecución de las actividades - Requisitos mínimos: 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A) Certificado de Manipulación de alimentos. ? Certificado de aptitud médica general y de	LOZANO QUIMBAYA ANDRES FELIPE	1026260548	CASTILLA	ODS 490002336 PROVEEDOR LOCAL

“La información acá publicada, fue suministrada por **Consortio 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 **Consortio 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 NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

manipuladores de alimentos, el mismo debe incluir exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel. ? Certificado disposición final residuos y manejo de residuos según se indica en la especificación técnica emitida por el consorcio OMIA-SKF ? Registro sanitario de alimentos-Laboratorios (Proveedores Carnes, pollo, pescado)- (Según Aplique). ? Programa de mantenimiento de Congeladores y neveras y calibración de sistemas y/o mecanismos de temperatura. ? Hojas de seguridad de los productos y sustancias químicas según normatividad ? Estándares y procedimientos seguros de manejo de gases comprimidos (gas Propano). ? Sistema de almacenamiento de productos. ? Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. ? Para el transporte, procesamiento, preparación y distribución de alimentos debe cumplir con lo establecido de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad legal vigente aplicable - Otros requisitos: El proveedor debe garantizar el cumplimiento en materia de contratación con los estándares normativos contenidos en el decreto 1668 del 26 octubre 2016 del

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

Ministerio del Trabajo, donde se contempla el procedimiento de creación, selección y contratación de la mano de obra calificada y no calificada en los territorios en los cuales se desarrolla el proyecto de producción y explotación de hidrocarburos, a través del Sistema Público de Empleo. Suministro de documentos como soat, seguros, licencia de tránsito, parafiscales, contrato de trabajo, ultimo mantenimiento del equipo. - Criterios de evaluación de ofertas: Se asignará puntaje a aspectos económicos, y documentación enviada.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN REQUERIDO PARA EL PERSONAL CONTRATADO PARA LA GERENCIA CASTILLA PERIODO 2024 .

ESPECIFICACION TÉCNICA: Servicio de suministro de DESAYUNO en instalaciones del proveedor o suministro de desayuno empacado. Los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino, los alimentos deben estar preparados a las 5:45 a.m. en los puntos donde sean requeridos. Los alimentos solo deben ser manipulados por una persona 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

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

					<p>para la manipulación de alimentos, el proveedor deberá tener afiliados en ARL, EPS, AFP, a todo el personal, garantizando cancelar salario legal establecido al personal que presta el servicio. En el caso donde se tome la alimentación en las instalaciones del proveedor, este deberá tener las condiciones adecuadas para la toma de la alimentación (por ejemplo pisos, carpas o techo, ventiladores, mesas, sillas, desinfección de áreas, 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. Cada servicio se compone de Caldo o Cereal o Fruta (350 ml o 200 gr), 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.</p>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Global	32400	0	32400	- Registro en Plataforma: Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligencia formato de cotización. - Requisitos mínimos legales: Empresas legalmente constituida. - La empresa deberá garantizar que todos los trabajadores cuenten con la seguridad social vigente incluido prestaciones sociales, entrega de dotación, programa de capacitación, examen médico ocupacional. - Requisito de experiencia: Debe acreditar experiencia así con certificaciones comerciales - Requisitos HSE y Certificados de Gestión: - Certificado de Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) - Registros de los últimos mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Antes y Durante la ejecución de las actividades - Requisitos mínimos: 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A) Certificado de Manipulación de alimentos. ? Certificado de aptitud médica general y de manipuladores de alimentos, el mismo debe incluir exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel. ? Certificado disposición final residuos y manejo de residuos según se indica en la especificación técnica emitida por				
--	--------	-------	---	-------	---	--	--	--	--

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

el consorcio OMIA-SKF ? Registro sanitario de alimentos-Laboratorios (Proveedores Carnes, pollo, pescado)- (Según Aplique). ? Programa de mantenimiento de Congeladores y neveras y calibración de sistemas y/o mecanismos de temperatura. ? Hojas de seguridad de los productos y sustancias químicas según normatividad ? Estándares y procedimientos seguros de manejo de gases comprimidos (gas Propano). ? Sistema de almacenamiento de productos. ? Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. ? Para el transporte, procesamiento, preparación y distribución de alimentos debe cumplir con lo establecido de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad legal vigente aplicable - Otros requisitos: El proveedor debe garantizar el cumplimiento en materia de contratación con los estándares normativos contenidos en el decreto 1668 del 26 octubre 2016 del Ministerio del Trabajo, donde se contempla el procedimiento de creación, selección y contratación de la mano de obra calificada y no calificada en los territorios en los cuales se desarrolla el proyecto de producción y explotación de hidrocarburos, a través del Sistema Público de Empleo. Suministro de

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

documentos como soat, seguros, licencia de tránsito, parafiscales, contrato de trabajo, ultimo mantenimiento del equipo. - Criterios de evaluación de ofertas: Se asignará puntaje a aspectos económicos, y documentación enviada. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN REQUERIDO PARA EL PERSONAL CONTRATADO PARA LA GERENCIA CASTILLA PERIODO 2024 . ESPECIFICACION TÉCNICA: Servicio de suministro de ALMUERZO en instalaciones del proveedor o suministro de almuerzo empacado. Los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino), los alimentos deben estar preparados a las 11:30 a.m. en los puntos donde sean requeridos. Los alimentos solo deben ser manipulados por una persona 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, garantizando cancelar salario legal establecido al personal que presta el servicio. En el caso donde se tome la alimentación en las instalaciones del proveedor, este deberá tener las condiciones

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

adecuadas para la toma de la alimentación (por ejemplo, pisos, carpas o techo, ventiladores, mesas, sillas, desinfección de áreas, 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. 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 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. Cuando se requiera el suministro del almuerzo empacado, debe incluir el transporte hasta las estaciones de la Gerencia Castilla donde sean requeridos (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).

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Global	15000	0	15000	- Registro en Plataforma: Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligencia formato de cotización. - Requisitos mínimos legales: Empresas legalmente constituida. - La empresa deberá garantizar que todos los trabajadores cuenten con la seguridad social vigente incluido prestaciones sociales, entrega de dotación, programa de capacitación, examen médico ocupacional. - Requisito de experiencia: Debe acreditar experiencia así con certificaciones comerciales - Requisitos HSE y Certificados de Gestión: - Certificado de Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) - Registros de los últimos mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Antes y Durante la ejecución de las actividades - Requisitos mínimos: 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A) Certificado de Manipulación de alimentos. ? Certificado de aptitud médica general y de manipuladores de alimentos, el mismo debe incluir exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel. ? Certificado disposición final residuos y manejo de residuos según se indica en la especificación técnica emitida por				
--	--------	-------	---	-------	---	--	--	--	--

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

el consorcio OMIA-SKF ? Registro sanitario de alimentos-Laboratorios (Proveedores Carnes, pollo, pescado)- (Según Aplique). ? Programa de mantenimiento de Congeladores y neveras y calibración de sistemas y/o mecanismos de temperatura. ? Hojas de seguridad de los productos y sustancias químicas según normatividad ? Estándares y procedimientos seguros de manejo de gases comprimidos (gas Propano). ? Sistema de almacenamiento de productos. ? Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. ? Para el transporte, procesamiento, preparación y distribución de alimentos debe cumplir con lo establecido de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad legal vigente aplicable - Otros requisitos: El proveedor debe garantizar el cumplimiento en materia de contratación con los estándares normativos contenidos en el decreto 1668 del 26 octubre 2016 del Ministerio del Trabajo, donde se contempla el procedimiento de creación, selección y contratación de la mano de obra calificada y no calificada en los territorios en los cuales se desarrolla el proyecto de producción y explotación de hidrocarburos, a través del Sistema Público de Empleo. Suministro de

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

documentos como soat, seguros, licencia de tránsito, parafiscales, contrato de trabajo, ultimo mantenimiento del equipo. - Criterios de evaluación de ofertas: Se asignará puntaje a aspectos económicos, y documentación enviada. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN REQUERIDO PARA EL PERSONAL CONTRATADO PARA LA GERENCIA CASTILLA PERIODO 2024 . ESPECIFICACION TÉCNICA: Servicio de suministro de CENAS en instalaciones del proveedor o suministro de cena empacada. Los productos cálidos y/o fríos se debe garantizar que conserven las temperaturas hasta que llegue al comensal destino), los alimentos deben estar preparados a las 5:30 p.m. en los puntos donde sean requeridos. Los alimentos solo deben ser manipulados por una persona 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, garantizando cancelar salario legal establecido al personal que presta el servicio. En el caso donde se tome la alimentación en las instalaciones del proveedor, este deberá tener las condiciones adecuadas

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

para la toma de la alimentación (por ejemplo, pisos, carpas o techo, ventiladores, mesas, sillas, desinfección de áreas, 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. 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. Cuando se requiera el suministro del almuerzo empacado, debe incluir el transporte hasta las estaciones de la Gerencia Castilla donde sean requeridos (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).

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

CONDICIONES COMERCIALES

Condiciones de pago	45
Lugar de Radicación de Facturas	901517841@factureinbox.co
Proceso de Radicación	- Radicar en el correo anteriormente mencionado - El envío de la factura electrónica debe venir acompañado de la representación gráfica (PDF), el archivo XML y los soportes solicitados - Soportes: Factura, orden de compra firmada, entrada de mercancía SAP y remisión firmada. - Fecha máxima de radicación; día 17 de cada mes
Contacto para Facturación	Yenny.caupaz@osc.com.co

ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

Fecha de Recibo	16/01/2024
Hora Límite de Recibo de Propuestas	05:00:00
Entrega de Propuestas	adriana.rincon@osc.com.co
Contacto para Entrega de Propuestas	Adriana Rincon adriana.rincon@osc.com.co Celular: 3102454494 Horario de atención: Lunes a viernes, 8am – 12 m y 2:00 pm-5pm.

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 Castilla.