

# FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

Nombre de la Empresa		Consortio OMIA SKF	Numero de Contrato / Orden de Servicio	3043350
<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR</b>				
<b>Objeto</b>				
Servicio de Ejecución de Mantenimiento y Operación de Facilidades de Superficie para La Vicepresidencia de Desarrollo y Producción de Ecopetrol				
<b>Descripción General de Actividades</b>				
Suministro de alimentación Personal Consorcio OMIA-SKF Villavicencio - Planta Apiay				
<b>Tiempo de Ejecución</b>				
Doce meses (marzo 20 hasta marzo 2025)				
<b>Fecha Estimada de Inicio</b>				
20/03/2024				
<b>Ubicación de los Trabajos</b>				
Villavicencio				
<b>Canales de Atención del Contratista</b>	<b>Profesional de Gestión Contractual</b>		<b>Líder Técnico</b>	
Ana Dilfa Rodríguez ana.rodriguez@osc.com.co Celular: 3168323612	Julio Mesa		Álvaro Antolínez Pastrana	

"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

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 PERSONAL DEL CONSORCIO	Unidad	400	0	400	- Registro en Plataforma: Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligenciar formato de cotización adjunto. - Requisitos mínimos legales: Empresas legalmente constituida. - 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) - Requisitos técnicos y de capacidad: NO Aplica - Otros requisitos: No Aplica - Criterios de evaluación de ofertas: Se asignará puntaje a aspectos económicos, y documentación enviada ESPECIFICACION TÉCNICA: Suministro de alimentación para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la planta Apiay, el servicio se estima iniciar el 20 de marzo de 2024 por 12 meses y hasta el 19 de marzo de 2025. Suministro de DESAYUNOS en instalaciones del proveedor y desayunos para llevar, los alimentos deben	Luis Carlos Velasquez/Sazón de Amparito	17349928.0	Pompeya/Apiay	

"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

					<p>ser servidos a la mesa a partir de las 6:00 a.m., el cual debe cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad. 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. Los desayunos para llevar por parte de los colaboradores deben ser empacados en cajas de cartón y/o recipientes desechables con su respectivo jugo y lunch el cual debe cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad.</p>			
<p>SERVICIO ALIMENTACION PERSONAL DEL CONSORCIO</p>	<p>Unidad</p>	<p>13000</p>	<p>0</p>	<p>13000</p>	<p>Suministro de ALMUERZOS en instalaciones del proveedor y Almuerzos para llevar, los alimentos deben ser servidos a la mesa a partir de las 11:30 a.m, el cual debe de cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad. 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</p>	<p>Luis Carlos Velasquez/Sazón de Amparito</p>	<p>17349928.0</p>	<p>Pompeya/Apiay</p>

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

					(Bebida, Fruta y Bastimento), suministrando los índices y valores nutritivos. Adicional deberá proporcionar si así se requiere alternativas para personal con tratamiento nutricional. Los almuerzos para llevar deben ser empacados en cajas de cartón y/o recipientes desechables con su respectivo jugo y lunch el cual debe cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad.			
SERVICIO ALIMENTACION PERSONAL DEL CONSORCIO	Unidad	400	0	400	Servicio de suministro de CENAS en instalaciones del proveedor y cenas para llevar, los alimentos deben ser servidos a la mesa a partir de las 5:30 p.m el cual debe cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad. 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. Los almuerzos para llevar deben ser empacados en cajas de cartón y/o recipientes desechables con	Luis Carlos Velasquez/Sazón de Amparito	17349928.0	Pompeya/Apiay
					su respectivo jugo y lunch el cual debe cumplir con los protocolos de higiene, manipulación de alimentos y bioseguridad.			

"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

## CONDICIONES COMERCIALES

<b>Condiciones de pago</b>	30
<b>Lugar de Radicación de Facturas</b>	Se destinada el siguiente correo para los empresarios obligados a facturar electrónicamente. 901517841@factureinbox.co
<b>Proceso de Radicación</b>	- 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 18 de cada mes
<b>Contacto para Facturación</b>	901517841@factureinbox.co

## ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

<b>Fecha de Recibo</b>	08/03/2024
<b>Hora Límite de Recibo de Propuestas</b>	10:00:00
<b>Entrega de Propuestas</b>	E-mail: ana.rodriguez@osc.com.co
<b>Contacto para Entrega de Propuestas</b>	Ana Dilfa Rodríguez ana.rodriguez@osc.com.co Celular: 3168323612 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 Apiay.

**La unidad de medida es UNIDAD que corresponde al servicio entregado en la mesa o para llevar.**