

# FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

|  |   |                    |  |         |
|--|---|--------------------|--|---------|
| Nombre de la Empresa   |  | Consorcio OMIA SKF | Numero de Contrato / Orden de Servicio | 3043350 |
| <b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR</b>   |   |                    |  |         |
| <b>Objeto</b>  |   |                    |  |         |
| Servicio de alimentación en sitio para personal que realiza actividades en Campo Castilla                              |   |                    |  |         |
| <b>Descripción General de Actividades</b>  |   |                    |  |         |
| Servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) en sitio para personal que realiza actividades en Campo Castilla  |   |                    |  |         |
| <b>Tiempo de Ejecución</b>   |   |                    |  |         |
| 12 meses   |   |                    |  |         |
| <b>Fecha Estimada de Inicio</b>  |   |                    |  |         |
| 15/01/2025   |   |                    |  |         |
| <b>Ubicación de los Trabajos</b>   |   |                    |  |         |
| Castilla La Nueva, Acacías   |   |                    |  |         |
| <b>Canales de Atención del Contratista</b>   | <b>Profesional de Gestión Contractual</b>   |                    | <b>Líder Técnico</b>                   |         |
| <b>Nombre:</b> Pedro Mora<br><b>Teléfono:</b> 3164131429<br><b>Correo:</b> pedro.mora@osc.com.co<br><b>Otro Canal:</b> | Pedro Mora  |                    | Pedro Mora                             |         |

"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 de suministro de DESAYUNO en instalaciones del proveedor o suministro de desayuno empacado. | Unidad           | 5000  | 0       | 5000  | <p><b>Plataforma:</b> SI</p> <p><b>Requisitos Mínimos:</b> 1. Requisitos particulares y específicos de QHSE según tipo bien o servicio a ser incorporados por el requirente en la solicitud de pedido. 1.1 Requisitos Generales e Iniciales para todos los Proveedores y Subcontratistas 1.2. Requisitos generales y condicionantes para el inicio de actividades por parte de subcontratistas. 1.3 Requisitos específicos/particulares por proceso a ser presentados antes de la ejecución de actividades. 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A)</p> <p><b>Requisitos Pólizas:</b> - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Responsabilidad Extracontractual – 25%</p> <p><b>Requisitos Experiencias:</b> Certificaciones de experiencia comprobable y/o Resultados de Evaluaciones de Desempeño en la ejecución de servicios iguales al requerido en la presente licitación</p> | NO APLICA                             | 0   | Castilla          | .             |

“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

y/o similares realizados durante los 2 últimos años

**Requisitos HSE:** El Subcontratista autoriza a Consorcio OMIA-SKF a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos, sitios de trabajo, personal, sistema de permisos de trabajo, análisis de riesgos, herramientas, elementos de protección personal, requisitos legales y documentos que sean necesarios para evaluar el cumplimiento y aplicación de las normas del presente documento, y de cumplimiento y aplicación de las normas de Seguridad Social, Salud en el Trabajo, Protección del Ambiente y Calidad.

**Requisitos Técnicos:** N/A

**Criterios de Evaluación:** - Oferta Técnica - 60% - Oferta Económica - 40%

**Especificación 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

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

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 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.

**Otros**

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | Requisitos: Legislación aplicable en Colombia. El Proveedor es el único responsable ante CONSORCIO OMIA - SKF y ante las autoridades nacionales y locales por el cumplimiento de los requisitos y obligaciones en HSEQ que adquiere con ocasión al contrato o prestación del servicio. Los requisitos, roles y responsabilidades deben ser extendidos y deben ser cumplidos por sus Subcontratistas/ Proveedores. El Proveedor es el responsable exclusivo por cualquier incumplimiento QHSE |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

|   |               |              |          |              |  |                                  |                 |                 |  |
|---|---------------|--------------|----------|--------------|--|----------------------------------|-----------------|-----------------|--|
| <p>Servicio de suministro de ALMUERZO en instalaciones del proveedor o suministro de desayuno empacado.</p> | <p>Global</p> | <p>32400</p> | <p>0</p> | <p>32400</p> | <p><b>Plataforma:</b> SI<br/> <b>Requisitos Mínimos:</b> 1. Requisitos particulares y específicos de QHSE según tipo bien o servicio a ser incorporados por el requirente en la solicitud de pedido. 1.1 Requisitos Generales e Iniciales para todos los Proveedores y Subcontratistas<br/> 1.2. Requisitos generales y condicionantes para el inicio de actividades por parte de subcontratistas. 1.3 Requisitos específicos/particulares por proceso a ser presentados antes de la ejecución de actividades. 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A)<br/> <b>Requisitos Pólizas:</b> - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Responsabilidad Extracontractual – 25%<br/> <b>Requisitos Experiencias:</b> Certificaciones de experiencia comprobable y/o Resultados de Evaluaciones de Desempeño en la ejecución de servicios iguales al requerido en la presente licitación y/o similares realizados durante los 2 últimos años<br/> <b>Requisitos HSE:</b> El Subcontratista autoriza a Consorcio OMIA-SKF a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos, sitios de trabajo, personal, sistema de permisos de trabajo, análisis de riesgos, herramientas, elementos de</p> | <p>MUÑOZ OLMOS<br/>ALEJANDRO</p> | <p>80028090</p> | <p>Castilla</p> | <p>Servicio adjudicado a Muñoz Alejandro - Restaurante Colibri</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 NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

protección personal, requisitos legales y documentos que sean necesarios para evaluar el cumplimiento y aplicación de las normas del presente documento, y de cumplimiento y aplicación de las normas de Seguridad Social, Salud en el Trabajo, Protección del Ambiente y Calidad.

**Requisitos Técnicos:** N/A

**Criterios de Evaluación:** - Oferta Técnica  
- 60% - Oferta Económica - 40%

**Especificación 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

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

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 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



## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

(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).

**Otros Requisitos:** Legislación aplicable en Colombia. El Proveedor es el único responsable ante CONSORCIO OMIA - SKF y ante las autoridades nacionales y locales por el cumplimiento de los requisitos y obligaciones en HSEQ que adquiere con ocasión al contrato o prestación del servicio. Los requisitos, roles y responsabilidades deben ser extendidos y deben ser cumplidos por sus Subcontratistas/ Proveedores. El Proveedor es el responsable exclusivo por cualquier incumplimiento QHSE

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

|  |               |              |          |              |  |                  |          |                 |          |
|--|---------------|--------------|----------|--------------|--|------------------|----------|-----------------|----------|
| <p>Servicio de suministro de CENAS en instalaciones del proveedor o suministro de desayuno empacado.</p> | <p>Unidad</p> | <p>15000</p> | <p>0</p> | <p>15000</p> | <p><b>Plataforma:</b> SI<br/> <b>Requisitos Mínimos:</b> 1. Requisitos particulares y específicos de QHSE según tipo bien o servicio a ser incorporados por el requirente en la solicitud de pedido. 1.1 Requisitos Generales e Iniciales para todos los Proveedores y Subcontratistas<br/> 1.2. Requisitos generales y condicionantes para el inicio de actividades por parte de subcontratistas. 1.3 Requisitos específicos/particulares por proceso a ser presentados antes de la ejecución de actividades. 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A)<br/> <b>Requisitos Pólizas:</b> - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Responsabilidad Extracontractual – 25%<br/> <b>Requisitos Experiencias:</b> Certificaciones de experiencia comprobable y/o Resultados de Evaluaciones de Desempeño en la ejecución de servicios iguales al requerido en la presente licitación y/o similares realizados durante los 2 últimos años<br/> <b>Requisitos HSE:</b> El Subcontratista autoriza a Consorcio OMIA-SKF a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos, sitios de trabajo, personal, sistema de permisos de trabajo, análisis de riesgos, herramientas, elementos de</p> | <p>NO APLICA</p> | <p>0</p> | <p>Castilla</p> | <p>.</p> |
|--|---------------|--------------|----------|--------------|--|------------------|----------|-----------------|----------|

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

protección personal, requisitos legales y documentos que sean necesarios para evaluar el cumplimiento y aplicación de las normas del presente documento, y de cumplimiento y aplicación de las normas de Seguridad Social, Salud en el Trabajo, Protección del Ambiente y Calidad.

**Requisitos Técnicos:** N/A

**Criterios de Evaluación:** - Oferta Técnica  
- 60% - Oferta Económica - 40%

**Especificación 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

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

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 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

## FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

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).

**Otros Requisitos:** Legislación aplicable en Colombia. El Proveedor es el único responsable ante CONSORCIO OMIA - SKF y ante las autoridades nacionales y locales por el cumplimiento de los requisitos y obligaciones en HSEQ que adquiere con ocasión al contrato o prestación del servicio. Los requisitos, roles y responsabilidades deben ser extendidos y deben ser cumplidos por sus Subcontratistas/ Proveedores. El Proveedor es el responsable exclusivo por cualquier incumplimiento QHSE.

### CONDICIONES COMERCIALES

|  |   |
|--|---|
| <b>Condiciones de pago</b>             | 30  |
| <b>Lugar de Radicación de Facturas</b> | Bogotá  |
| <b>Proceso de Radicación</b>           | - Sus facturas deberán radicadas electrónicamente al correo 901517841@factureinbox.co todas las facturas que no sean radicas en este buzón se darán como no recibidas a conformidad. - Contacto para facturación facturacion.entrante@osc.com.co, ? diana.florez@ccso.com.co. - La factura debe indicar el número de la orden de servicio, remisiones firmadas y selladas como confirmación de recibo y guías de envío. - Absténgase de despachar o prestar el servicio sin Orden. - Las fechas de cierres de radicación de facturación son: el día 18 de cada mes o día hábil anterior. Toda compra y/ servicios efectuados posterior a estas fechas deberán ser facturadas con fecha del mes siguiente. - Entrada de Mercancía Castilla: Andrés David Romero Guevara Cel: 3103023951 - andres.romero@osc.com.co |
| <b>Contacto para Facturación</b>       | - Contacto para facturación facturacion.entrante@osc.com.co, diana.florez@ccso.com.co.  |

"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

## ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

|  |   |
|--|---|
| <b>Fecha de Recibo</b>                     | 03/01/2025  |
| <b>Hora Límite de Recibo de Propuestas</b> | 15:00:00  |
| <b>Entrega de Propuestas</b>               | flor.gonzalez@ccso.com.co                                       |
| <b>Contacto para Entrega de Propuestas</b> | Flor Mercedes González Gaona Profesional A&L Consorcio SKF+OMIA |

## OBSERVACIONES

“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

Alcance: Servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) en sitio para personal que realiza actividades en Campo Castilla

Vigencia: Año 2025

Requisitos generales:

- Las actividades y cantidades del presente pliego incluyen todos los costos necesarios para la ejecución de este, el Consorcio OMIA-SKF no reconocerá ajuste alguno a ninguna tarifa a las actividades aquí solicitadas.
- Los elementos y/o servicios suministrados deben cumplir a cabalidad las descripciones y normas escritas en la presente solicitud.

Tener en cuenta para la prestación de los servicios los siguientes anexos:

- Formato básico de especificaciones técnicas

Hacen parte integral de la presente orden de servicio los siguientes anexos, los cuales son de cumplimiento por parte del proveedor.

Anexo 1. An.OMIA.SKF.HSEQ.17-03.Rev.3-Requisitos HSEQ por Proceso

Anexo 2. OMIA.SKF.HSEQ.17, Rev, 2-Requisitos de HSEQ para Subcontratistas y Proveedores

Anexo 3. An.OMIA.SKF.RSE.01-09 Responsabilidad Social Empresarial

La información acá publicada, fue suministrada por Consorcio OMIA-SKF bajo su autoría 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"

Anexo 4. Código de Conducta