

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 | | | | |
| Suministro de alimentación para el personal del Consorcio de la gerencia Apiay | | | | |
| Descripción General de Actividades | | | | |
| Servicio de restaurante | | | | |
| Tiempo de Ejecución | | | | |
| 1 año | | | | |
| Fecha Estimada de Inicio | | | | |
| 03/02/2025 | | | | |
| Ubicación de los Trabajos | | | | |
| Villavicencio | | | | |
| Canales de Atención del Contratista | Profesional de Gestión Contractual | | Líder Técnico | |
| Nombre: Ana Dilfa Rodriguez Teléfono: 3168323612 Correo: ana.rodriguez@ccso.com.co Otro Canal: Ana Dilfa Rodriguez | Coordinadora Abastecimiento | | Abastecimiento | |

"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 |
| Suministro de Desayunos | Unidad | 500 | 0 | 500 | <p>Plataforma: Suministro de DESAYUNOS en instalaciones del proveedor, los alimentos deben 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</p> <p>Requisitos Mínimos: Acreditación del establecimiento</p> <p>Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25%</p> <p>Requisitos Experiencias: Adjuntar 2 certificaciones de experiencia del servicio requerido</p> <p>Requisitos HSE: Numeral 1.3.10.</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

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 el consorcio OMIA-SKF ?Registro sanitario de ali

Requisitos Técnicos: Registro de acreditacion del establecimiento

Criterios de Evaluación: Oferta Técnica y Económica

Especificación Técnica: uministro de servicios de alimentación en las instalaciones del proveedor para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la Gerencia Apiay Parte 1 para un periodo de 12 meses contados a partir de la emisión de la ODS. Las cantidades son estimadas, solo se facturarán las cantidades realmente ejecutadas y aprobadas por el coordinador del proyecto Ing. Andrea Eloisa León.

Otros Requisitos:

An.OMIA.SKF.HSEQ.17-03.Rev.3 -
Requisitos HSEQ por proceso 1.2.

REQUISITOS GENERALES Y
CONDICIONANTES

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | PARA EL INICIO DE ACTIVIDADES POR PARTE DE SUBCONTRATISTAS. • Certificado de Aptitud Médico Ocupacional específico a la tarea a realizar. Los exámenes médicos de ingreso se deben realizar de acuerdo con el profesiograma del Consorcio OMIA-SKF • Certificado emitido por medico ocupacional de análisis de vulnerabilidad, donde certifiquen si presenta o no comorbilidades de alto riesgo, o a tener | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

| | | | | | | | | | |
|-------------------------|--------|-------|---|-------|---|--|--|--|--|
| Suministro de Almuerzos | Unidad | 20608 | 0 | 20608 | <p>Plataforma: Suministro de ALMUERZOS en instalaciones del proveedor, 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, manipulacion de alimentos y bioseguridad. Cada servicio se compone de Sopa o Fruta (450 ml o 200 gr), Plato principal con una proteina 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 Bastime</p> <p>Requisitos Mínimos: Establecimiento acreditado</p> <p>Requisitos Pólizas: Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25%</p> <p>Requisitos Experiencias: Adjuntar 2 certificaciones del servicio solicitado</p> <p>Requisitos HSE: Numeral 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.</p> | | | | |
|-------------------------|--------|-------|---|-------|---|--|--|--|--|

“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>?Certificado disposición final residuos y manejo de residuos según se indica en la especificación técnica emitida por el consorcio OMIA-SKF ?Registro sanitario de ali</p> <p>Requisitos Técnicos: N/A</p> <p>Criterios de Evaluación: Oferta técnica y Económica</p> <p>Especificación Técnica: Suministro de servicios de alimentación en las instalaciones del proveedor para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la Gerencia Apiay Parte 1 para un periodo de 12 meses contados a partir de la emisión de la ODS.</p> <p>Otros Requisitos: Deberá entregarse al personal autorizado por el Consorcio Omia- SKF en las cantidades indicadas en la ODS, no se deben exceder estas cantidades.</p> | | | |
| Suministro Cenas | Unidad | 500 | 0 | 500 | <p>Plataforma: Servicio de suministro de CENAS en instalaciones del proveedor, 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</p> | | | |

“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

(100 - 150 gr) y Lunch (Bebida, Fruta

Requisitos Mínimos: Acreditación del establecimiento

Requisitos Pólizas: Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25%

Requisitos Experiencias: Adjuntar 2 referencias del servicio solicitado

Requisitos HSE: Numeral 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 el consorcio OMIA-SKF ?Registro sanitario de ali

Requisitos Técnicos: N/A

Criterios de Evaluación: Oferta Técnica y Económica

Especificación Técnica: Suministro de servicios de alimentación en las

instalaciones del proveedor para el

personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la Gerencia Apiay Parte 1 para

un periodo

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

de 12 meses contados a partir de la emisión de la ODS. Las cantidades son estimadas, solo se facturarán las cantidades realmente ejecutadas y aprobadas por el coordinador del proyecto Ing. Andrea Eloisa León.

Otros Requisitos: Deberá entregarse al personal autorizado por el Consorcio Omia- SKF en las cantidades indicadas en la ODS, no se deben exceder estas cantidades. - La planilla de entrega y/o acta de entrega no debe tener enmiendas e indicar claramente las cantidades entregadas cada día debidamente recibidas por el personal autorizados

CONDICIONES COMERCIALES

| | |
|--|--|
| Condiciones de pago | 15 |
| Lugar de Radicación de Facturas | 901517841@factureinbox.co |
| Proceso de Radicación | La factura debe indicar el número de la orden de servicio, remisiones firmadas y selladas como confirmación de recibo y guías de envío |
| Contacto para Facturación | diana.florez@ccso.com.co |

ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

| | |
|--|------------|
| Fecha de Recibo | 28/01/2025 |
| Hora Límite de Recibo de Propuestas | 10:00:00 |

"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

Entrega de Propuestas

ana.rodriguez@osc.com.co

Contacto para Entrega de Propuestas

Ana Dilfa Rodríguez Coordinador Abastecimiento Consorcio OMIA SKF Ana.rodriguez@ccso.com.co Celular: +57 316 8323612

OBSERVACIONES

Servicio de suministro de alimentación en instalaciones del proveedor - Gerencia Apiay