

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				
Servicio de Suministro de Alimentación para el Personal Consorcio OMIA-SKF - Planta Chichimene				
Tiempo de Ejecución				
Seis meses (hasta junio 2023)				
Fecha Estimada de Inicio				
01/01/2023				
Ubicación de los Trabajos				
Acacías				
Canales de Atención del Contratista		Profesional de Gestión Contractual		Líder Técnico
Ana Dilfa Rodríguez ana.rodriguez@osc.com.co Celular: 3168323612		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	Unidad	5820	0	5820	- Registro en Plataforma: Solicitud de cotización vía correo electrónico, diligenciar formato de cotización. - 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: Servicio de Suministro de alimentación para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la planta Chichimene, el servicio se estima iniciar el 01 de enero de 2023 por 6 meses y hasta el 30 de junio de 2023 con prórroga por 6 meses más. Las cantidades son estimadas solo se SERVICIO ALIMENTACION	No se recibieron ofertas	0	No se recibieron ofertas	No se recibieron ofertas

“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 suministro de DESAYUNO en instalaciones del proveedor (Restaurante ubicado en San Isidro de Chichimene) y/o suministro de desayuno empacado en instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF ubicado en el municipio de Acacias Meta vereda La Esmeralda, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa, Estaciones Chichimene, Centro de Distribución Orotoy, Planta PIAR (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, garantizando cancelar salario legal establecido al personal que presta el servicio, 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				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS									
					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. Nota: Por requerimiento de la Operación también podría tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Unidad	17500	0	17500	SERVICIO ALIMENTACION - ALCANCE: Servicio de suministro de ALMUERZOS en instalaciones del proveedor (Restaurante ubicado en San Isidro de Chichimene), y/o en instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF ubicado en el municipio de Acacias Meta vereda la Esmeralda, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa y Estaciones Chichimene, Centro de Distribución Orotoy, Planta PIAR (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, garantizando cancelar	No se recibieron ofertas	0	No se recibieron ofertas	No se recibieron ofertas
---	--------	-------	---	-------	---	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------

“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

					salario legal establecido al personal que presta el servicio, 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 Lunch (Bebida, Fruta y Bastimento), suministrando los índices y valores nutritivos. Adicional deberá proporcionar si así se requiere				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

“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									
					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.				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Unidad	4080	0	4080	SERVICIO ALIMENTACION - ALCANCE: Servicio de suministro de CENAS en instalaciones del proveedor (Restaurante ubicado en San Isidro de Chichimene), y/o instalaciones de Base Operativa Consorcio OMIA-SKF ubicado en el municipio de Acacias Meta vereda la Esmeralda, debe incluir el transporte hasta las instalaciones de la Base Operativa, Estaciones Chichimene, Centro de Distribución Orotoy, Planta PIAR (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, garantizando cancelar salario legal establecido al personal que presta el servicio, deberá suministrar las planillas control y aseguramiento de calidad para el servicio, carta o menú semanal	No se recibieron ofertas	0	No se recibieron ofertas	No se recibieron ofertas
---	--------	------	---	------	--	--------------------------	---	--------------------------	--------------------------

“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									
					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.				
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 18 de cada mes							
Contacto para Facturación		901517841@factureinbox.co							
ENTREGA DE OFERTAS 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 NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS	
Fecha de Recibo	09/12/2022
Hora Límite de Recibo de Propuestas	10:00:00
Entrega de Propuestas	ana.rodriguez@osc.com.co
Contacto para Entrega de Propuestas	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 Chichimene. La unidad de medida es por servicio entregado = Unidad. Las cantidades indicadas en la presente OC, son un estimado del servicio esperado para el periodo contratado, NO CONSTITUYEN UN COMPROMISO DE COMPRAS por parte del Consorcio OMIA-SKF, LAS CANTIDADES A FACTURAR SERAN LAS REALMENTE EJECUTADAS POR EL PROVEEDOR DEL SERVICIO. OBSERVACIONES: CIERRE TERCERA CONVOCATORIA – PREVIO APERTURA DE ANILLO	