

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 alimentación en sitio para personal que realiza actividades en oficinas ECP en Castilla la Nueva.				
Descripción General de Actividades				
Servicio alimentación (desayuno, almuerzo) en sitio para personal que realiza actividades en oficinas ECP en Castilla la Nueva.				
Tiempo de Ejecución				
8 meses				
Fecha Estimada de Inicio				
05/05/2025				
Ubicación de los Trabajos				
Castilla La Nueva				
Canales de Atención del Contratista	Profesional de Gestión Contractual		Líder Técnico	
Nombre: Cielo Pabon Teléfono: 3102200487 Correo: cielo.pabon@ccso.com.co Otro Canal: cielo.pabon@ccso.com.co	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	Global	40	0	40	Plataforma: SP 4726 Unidad de medida 40 unidades Requisitos Mínimos: 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 Numeral 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) Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Responsabilidad Extracontractual – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones (25%) Requisitos Experiencias: Certificaciones de experiencia comprobable y/o Resultados	Restaurante Las Palmas Andres Q	1026260548	Castilla La Nueva	Servicio adjudicado a Restaurante Las Palmas Andres Q

“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 Evaluaciones de Desempeño en la ejecución de servicios iguales al requerido en la presente licitación y/o similares realizados durante los 2 últimos años Requisitos HSE: El subcontratista autoriza al Consorcio OMIA-SKF a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos, sitios de trabajo, personal, sistemas de permiso 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				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS									
					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 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				

“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									
					deberá suministrar certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin. Otros Requisitos: El Administrador del Contrato, Líder de Mantenimiento o HSE Operativo por parte del Consorcio OMIA-SKF solicitará de forma mensual las evidencias de los pagos y afiliaciones del que trata este numeral. Soportes de pago del personal a cargo de la prestación del servicio contratado				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

Servicio de suministro de ALMUERZO en instalaciones del proveedor o suministro de almuerzo empacado	Global	2500	0	2500	Plataforma: SP 4726 Unidad de medida 2500 unidades Requisitos Mínimos: 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 Numeral 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) Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Responsabilidad Extracontractual – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones (25%) Requisitos Experiencias: 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 Requisitos HSE: El subcontratista autoriza al Consorcio OMIA-SKF a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos,	Restaurante Las Palmas Andres Q	1026260548	Castilla La Nueva	Servicio adjudicado a Restaurante Las Palmas Andres Q
---	--------	------	---	------	---	---------------------------------	------------	-------------------	---

“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									
					sitios de trabajo, personal, sistemas de permiso 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 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				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS									
					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 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				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS									
					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). Otros Requisitos: El Administrador del Contrato, Líder de Mantenimiento o HSE Operativo por parte del Consorcio OMIA-SKF solicitará de forma mensual las evidencias de los pagos y afiliaciones del que trata este numeral. Soportes de pago del personal a cargo de la prestación del servicio contratado				
CONDICIONES COMERCIALES									
Condiciones de pago			30						
Lugar de Radicación de Facturas			Bogota						
Proceso de Radicación			- 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						
Contacto para Facturación			- Contacto para facturación facturacion.entrante@osc.com.co, diana.florez@ccso.com.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	23/04/2025
Hora Límite de Recibo de Propuestas	15:00:00
Entrega de Propuestas	cielo.pabon@ccso.com.co
Contacto para Entrega de Propuestas	cielo.pabon@ccso.com.co

OBSERVACIONES

Servicio de suministro de DESAYUNO en instalaciones del proveedor o suministro de desayuno empackado. 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 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.

Servicio de suministro de ALMUERZO en instalaciones del proveedor o suministro de almuerzo empackado. 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 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 empackado, 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).

“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”