

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 en instalaciones del proveedor - Pompeya - Apiay				
Descripción General de Actividades				
Suministro de alimentación en las instalaciones del proveedor para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para la Gerencia Apiay Parte 1 para el año 2026 - contados a partir de la emisión de la Orden de Servicio.				
Tiempo de Ejecución				
12 meses				
Fecha Estimada de Inicio				
16/03/2026				
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: Edna Rodriguez		Administrativa - Gerencia Apiay		Andrea León

“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	Plataforma: 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. Requisitos Mínimos: Numeal 1.3.10. Servicios de Casino/ Comedor ?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 los consorcios. ?Registro sanitario de alimentos-Laboratorios (Proveedore Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e	STAR CHEF COMPANY GROUP SAS	901799746	Villavicencio	Empresa Local - POMPEYA

“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									
					Indemnizaciones – 25% Requisitos Experiencias: Suministrar 3 certificados de experiencia con otros clientes Requisitos HSE: ?Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. Requisitos Técnicos: Certificación que valide la experiencia para prestar el servicio Criterios de Evaluación: - Oferta Técnica - 40% - Oferta Económica - 60% Especificación Técnica: Que cumpla con todos los requisitos para prestar un servicio con calidad, cumplimiento, variedad e idoneidad y mantener el cliente satisfecho. Otros Requisitos: certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin.				

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS									
Suministro de Almuerzos	Unidad	18000	0	18000	Plataforma: 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 Bastimento). Requisitos Mínimos: Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios,	STAR CHEF COMPANY GROUP SAS	901799746	Villavicencio	Empresa Local - POMPEYA
					Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25% Requisitos Experiencias: Adjuntar 3 referencias comerciales con clientes diferentes al Consorcio Requisitos HSE: - Suministrar certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin. Requisitos Técnicos: Certificados requeridos para prestar el servicio Criterios de Evaluación: - Oferta Técnica - 40% - Oferta Económica - 60% Especificación Técnica: Suministro de almuerzos de acuerdo a lo especificado en el alcance del servicio Otros Requisitos: ?Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013.				

“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									
Suministro Cenas	Unidad	500	0	500	Plataforma: Servicio de suministro de CENA - 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), Requisitos Mínimos: ?Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. Requisitos Pólizas: - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales	STAR CHEF COMPANY GROUP SAS	901799746	Villavicencio	Empresa Local - Pompeya

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

					e Indemnizaciones – 25% Requisitos Experiencias: Adjuntar 3 certificados de clientes diferentes al Consorcio Requisitos HSE: Certificados que validen el servicio ofertado Requisitos Técnicos: Tener las instalaciones y disponibilidad para prestar el servicio. Criterios de Evaluación: - Oferta Técnica - 40% - Oferta Económica - 60% Especificación Técnica: 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), Otros Requisitos: certificados de Salubridad emitidos por los entes competentes para tal fin.				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CONDICIONES COMERCIALES

Condiciones de pago	15
Lugar de Radicación de Facturas	901517841@factureinbox.co
Proceso de Radicación	1. Sus facturas deberán radicadas electrónicamente al correo 901517841@factureinbox.co 2. Contacto para facturación facturacion.entrante@osc.com.co , diana.florez@ccso.com.co 3. La factura debe indicar el número de la orden de servicio, remisiones firmadas y selladas como confirmación de recibo y guías de envío. 4. Las órdenes de servicio en moneda diferente a pesos colombianos serán liquidas a la TRM promedio del mes en que se ejecutó el servicio. 5. Absténgase de despachar o prestar el servicio sin Orden de Servicio.

“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	
Contacto para Facturación	1. Contacto para facturación facturacion.entrante@osc.com.co , diana.florez@ccso.com.co 2. Radicación de facturas: Correo: facturacion.entrante@osc.com.co Tel: 311 259 9878.
ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES	
Fecha de Recibo	23/02/2026
Hora Límite de Recibo de Propuestas	11:00:00
Entrega de Propuestas	ana.rodriguez@ccso.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	
Suministro 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. El servicio se ejecutará mensualmente hasta agotar cantidades. Para cualquier aclaración por favor me escriben al correo o al celular descrito en el proceso. ana.rodriguez@ccso.com.co	

“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”