

# 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>				
Suministro de alimentación para el personal del Consorcio de la gerencia Apiay				
<b>Descripción General de Actividades</b>				
Servicio de restaurante				
<b>Tiempo de Ejecución</b>				
1 año				
<b>Fecha Estimada de Inicio</b>				
03/02/2025				
<b>Ubicación de los Trabajos</b>				
Villavicencio				
<b>Canales de Atención del Contratista</b>	<b>Profesional de Gestión Contractual</b>		<b>Líder Técnico</b>	
<b>Nombre:</b> Ana Dilfa Rodriguez <b>Teléfono:</b> 3168323612 <b>Correo:</b> ana.rodriguez@ccso.com.co <b>Otro Canal:</b> 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><b>Plataforma:</b> 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><b>Requisitos Mínimos:</b> Acreditación del establecimiento</p> <p><b>Requisitos Pólizas:</b> - Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25%</p> <p><b>Requisitos Experiencias:</b> Adjuntar 2 certificaciones de experiencia del servicio requerido</p> <p><b>Requisitos HSE:</b> Numeral 1.3.10.</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

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><b>Plataforma:</b> 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><b>Requisitos Mínimos:</b> Establecimiento acreditado</p> <p><b>Requisitos Pólizas:</b> Póliza de Cumplimiento -25% - Póliza de Calidad – 25% - Póliza de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones – 25%</p> <p><b>Requisitos Experiencias:</b> Adjuntar 2 certificaciones del servicio solicitado</p> <p><b>Requisitos HSE:</b> 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>				
-------------------------	--------	-------	---	-------	---	--	--	--	--

## 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><b>Requisitos Técnicos:</b> N/A</p> <p><b>Criterios de Evaluación:</b> Oferta técnica y Económica</p> <p><b>Especificación Técnica:</b> 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><b>Otros Requisitos:</b> 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><b>Plataforma:</b> 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

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

### ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

<b>Fecha de Recibo</b>	28/01/2025
<b>Hora Límite de Recibo de Propuestas</b>	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