FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

ombre de la Empresa:	**CONSORCIO OMIA-SKF**	No. 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 de enero de 2023

Ubicación de los trabajos:
Municipio de San Isidro de Chichimene

Canales de atención del contratista:
Ana Dilfa Rodríguez
ana.rodriguez@osc.com.co
Celular: 3168323612

Administrador de Ecopetrol
Álvaro Antolínez Pastrana

Interventor de Ecopetrol Castilla
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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

SEGUNDA CONVOCATORIA – PREVIO APERTURA DE ANILLO

REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS – VRO							RESULTADO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN		
Código QR	**Bien o Servicio**	**Unidad medida**	**Total**	**Empresa**	**local**	**Especificaciones técnicas / observaciones**	**Empresa**	**NIT**	**Municipio al que pertenece la empresa**
1	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Unid	5.820	0	5.820	- **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 – 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			

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

						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 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.			
	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Unid	17.500	0	17.500	**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 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			

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

						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 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.			
	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Unid	4.080	0	4.080	**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 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			

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

						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	30 días después de la radicación de factura.
Lugar de radicación de facturas	**1. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA** Se destinada el siguiente correo para los empresarios obligados a facturar electrónicamente. 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	
Fecha de recibo	**Intención de oferta: lunes 21 de noviembre de 2022** **Fecha máxima entrega ofertas: viernes 25 de noviembre de 2022**
Hora límite de recibo de propuestas	**Intención de oferta 10:00 am.**
Entrega de propuestas	ana.rodriguez@osc.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"

FORMATO DE CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

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: SEGUNDA CONVOCATORIA – PREVIO APERTURA DE ANILLO**

Información adicional:

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Solped(s) Ref. N°: 1453 **Descripción General:** Servicio de alimentación - CAMPO CHICHIMENE / CPO09

Organización /Obra / Servicio: ECP CAMPOS MAYORES / CHICHIMENE

Estimados Señores, nos dirigimos a ustedes con la finalidad de solicitarles su cotización bajo las siguientes especificaciones y condiciones:

Fecha de Oferta:

Nombre Proveedor / NIT:

Contacto / N° telefónico.:

Solped Ref.	Ítem	Descripción	Detalle Descripción	Unidad de Medida	Cant.	Precio Unitario	Precio Total	Fecha de Entrega
1453	1	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Servicio de suministro de **DESAYUNO** en instalaciones del proveedor (Restaurante úbicado en San Isidro de Chichimene) y/o suministro de desayuno empacadoen 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 vehiculos 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 calidos y/o frios 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 o Cereal o Fruta (350 ml o 200 gr), Proteina (150 gr), Bastimento (80-100 gr) y Bebida Caliente (225 ml), suministrando los indices y valores nutritivos. Adicional deberá propocionar 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 tambien podra tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.	Unid	5.820		$ -	

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

1306	2	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Servicio de suministro de **ALMUERZOS** en instalaciones del proveedor (Restaurante úbicado 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 vehiculos 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 calidos y/o frios 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 manipulción 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 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, desifección de áreas, mesas y sillas, señalización de areas 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 últmia persona en tomar los alimentos, también debe tener la cantidad suficiente de cajas de cartón en caso de ser neceserario empacar los alimentos. 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), suministrando los indices y valores nutritivos. Adicional deberá propocionar 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 tambien podra tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.	Unid	19.500		$ -	
1306	3	SERVICIO ALIMENTACION. SEGÚN ALCANCE ESPECIFICADO	Servicio de suministro de **CENAS** en instalaciones del proveedor (Restaurante úbicado 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 vehiculos 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 calidos y/o frios 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 manipulción 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 de los alimentos a suministrar. Cada servicio se compone de Sopa o Crema o Fruta (350 ml o 200 gr), Plato principal con una proteina 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 indices y valores nutritivos. Adicional deberá propocionar 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 tambien podra tomarse la alimentación en el Restaurante del proveedor seleccionado.	Unid	4.080		$ -	
					TOTAL SIN IVA		$ -	

“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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Requerimientos de CONSORCIO OMIA - SKF	
Lugar de entrega	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
Especificaciones Entrega	**Alcance del Servicio:** Suministro de servicios de alimentación en las instalaciones del proveedor para el personal autorizado del Consorcio OMIA-SKF para Acacías para el Primer semestre del año 2023. Se priorizarán los proveedores que sean de San Isidro de Chichimene.
Términos de Pago	* El Periodo de Pago: 30 días una vez consignada la factura a conformidad. * Para la ofertas en moneda extranjera, OMIA informa que la moneda de pago será Pesos Colombianos a la paridad cambiara promedio del mes en que se entrego el producto o servicio.
Para servicios	El oferente debe consignar como anexo a su oferta: la Estructura de Costo, el Análisis de Precios Unitarios, la Estructura Salarial, otros que sean explícitamente requeridos.
Otros	**Hacen parte de esta Orden de Compra los siguientes anexos los cuales son de estricto cumplimiento para la ejecución de la actividad:** Anexo1. Procedimiento An.OMIA.SKF.HSEQ.17-03.Rev.0-Requisitos HSEQ por proceso Anexo2. Procedimiento An.OMIA.SKF.RSE.01-09.Rev.0-Anexo RSE Cumplir los requisitos establecidos en el Anexo1. An.OMIA.SKF.HSEQ.17-03.Rev.0-Requisitos HSEQ por proceso en los siguientes numerales: Numeral 1. Legislación aplicable en Colombia Numeral 2 Requisitos particulares y específicos de HSEQ según el tipo bienes, productos o servicios a ser incorporados por el requirente en la solicitud de pedido. Numeral 2.1 Requisitos Generales e Iníciales para todos los Proveedores y Subcontratistas Numeral 2.2 Requisitos generales y condicionantes para el inicio de actividades por parte de Subcontratistas y/o Proveedores, y antes del otorgamiento de la orden de compra Numeral 2.3 Requisitos Específicos/Particulares por Bienes, Productos o Servicio a ser presentados antes de la Ejecución de la Orden de Compra. Numeral 2.3.10 Servicios de Casino/ Comedor (Nivel de Riesgo M y A) • Certificado de Manipulación de alimentos. Antes de la ejecución de las actividades. • 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. Antes de la ejecución de las actividades. • Certificado disposición final residuos y manejo de residuos según se indica en la especificación técnica emitida por OMIA. Antes y durante la ejecución de las actividades. • Registro sanitario de alimentos-Laboratorios (Proveedores Carnes, pollo, pescado)-(Según Aplique). Antes y durante la ejecución de las actividades. • Programa de mantenimiento de Congeladores y neveras y calibración de sistemas y/o mecanismos de temperatura. Antes y durante la ejecución de las actividades. • Hojas de seguridad de los productos y sustancias químicas según normatividad Antes y durante la ejecución de las actividades. • Estándares y procedimientos seguros de manejo de gases comprimidos (gas Propano). Antes y durante la ejecución de las actividades. • Sistema de almacenamiento de productos. Antes y durante la ejecución de las actividades. • Cumplir con todo lo descrito en la Resolución de 2674 del 2013. Antes y durante la ejecución de las actividades. • Cumplir con el procedimiento OMIA.CSMA.23- Requisitos empresas Catering Antes y durante la ejecución de las actividades. • Para el transporte, procesamiento, preparación y distribución de alimentos debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y modificado parcialmente por el decreto 1175 de 2003. Antes y durante la ejecución de las actividades. Reporte al final de la orden de compra/contrato: La subcontratista deberá entregar una copia de la paz y salvo del pago realizado a sus trabajadores, proveedores y subcontratistas finalizado el servicio prestado a Consorcio OMIA-SKF.

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Requisitos de Inicio de Servicio/Obra:	Deberá entregarse al personal autorizado por el Consorcio Omia- SKF en las cantidades indicadas en la ODC, 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. - Los alimentos suministrados deben cumplir a cabalidad las descripciones escritas en la presente ODC.
Requisitos Laborales:	· Afiliación y pago vigente de cada uno de sus trabajadores dedicados al servicio del desarrollo de la orden de compra, a Entidad Promotora de Salud (EPS), Administradora de Riesgos Laborales (ARL), Administradora de Fondo de Pensiones (AFP) y Cesantías) con firmas y sello de radicado de la Entidad o carta radica dación (*) · Inducción HSE/CSMA por parte del empleador · Registro de entrega(s) Elementos de Protección Personal -EPP según apliquen y se indiquen en la especificación técnica suministrada por OMIA. · Copia del contrato de trabajo debidamente diligenciado y firmado por las partes, índole del trabajo y sitio donde ha de realizarse, cuantía y forma de la remuneración (salario), duración y cargo a desempeñar. · Registros que permitan comprobar la aplicación del sistema público de empleo, establecidos en el Decreto 1668 de 2016 y otros definidos por OMIA en las Especificaciones Técnicas. Matriz de identificación de peligros & aspectos ambientales, valoración de riesgos e impactos ambientales
Requisitos Particulares:	No deberan empacarse alimentos en IPOCOR Los residuos generados en la prestación del servicio asi como tambien los empaques de los alimentos deberán ser dispuestos de manera adecuada por el Proveedor. Protocolo de Bioseguridad
Anexos	* Código de Conducta * Requisitos HSEQ para Proveedores/Subcontratistas * Condiciones Generales * Condiciones Particulares y otros especificados en el correo de invitación.
El Proveedor debe indicar claramente,	
Condición de Pago	
Lugar de entrega	
Moneda	
Transporte	
Tiempo de Entrega	
Validez de la oferta	
Otros	
Datos para la consignación de su Oferta	
Fecha - Hora	**18-11-2022 // 10:00 am**
A la siguiente dirección:	ana.rodriguez@osc.com.co

IMPORTANTE

* El hecho de realizar la presente Solicitud de Cotización y recibir la Oferta no obliga a **Consorcio OMIA-SKF**, a comprar en **forma total o parcial los bienes o servicios ofertados.**
* Se requiere su oferta de acuerdo con lo indicado en la presente Solicitud de Cotización, **firmada y sellada;** y convertido a PDF u otro formato de imagen.
* El proveedor puede adicionar cualquier otro formato o información que complemente la presente solicitud.
* El oferente deberá anexar a la presente Solicitud de Cotización toda la documentación requerida para el presente proceso licitatorio.
* Las ofertas recibidas en condiciones diferentes a las requeridas, no serán consideradas por Consorcio OMIA-SKF.

En representación de la empresa oferente:		**Sello de la empresa**
Nombre/Cargo:	**E-mail / Tlf.:**	
Firma:	**Fecha:**	

"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 CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Matriz Documental:

Anexo N° 1. MATRIZ DE REQUISITOS DOCUMENTALES - VALORACIÓN DE CUMPLIMIENTO Fecha: 02/11/2022 Proveedor debe presentar copia de la documentación requerida en la presente tabla Solped(s) Ref. N°: 1430 Organización /Obra / Servicio: Servicio de transporte de personal - Apiay Fecha de Oferta del Proveedor: Nombre Proveedor / NIT:	
DOCUMENTOS REQUERIDOS (Copias)	**Calificación**
Certificado de Cámara de Comercio - **NO mayor A 30 días de expedición.** (*)	
Registro Unico Tributario (RUT) - **NO mayor a 30 días de expedición.** (*)	
Fotocopia Ampliada (150%) de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal. (*)	
Certificacione/Acreditaciones/Autorizaciones Oficiales que emitidas por los organimos competentes (ej. Objeto en la Cámara de Comercio, Licencias, Otros; que autoricen, demuestren y/o avalen que la empresa esta orientada a ejecutar la actividad o servicio objeto de esta licitación - Decreto de habilitación de empresa de transporte público/Ministerio de Transporte - Vigente. (*)	
Certificación emitida por la ARL donde se valide la implementación Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) según el decreto 1072 o en su defecto la ARL indique que está en proceso de implementación del SG-SST. (*) (B)	
Autoevaluaciones de estándares mínimos y planes de mejoramiento señalados en la Resolución 0312 de 2019 con remisión a la ARL, firmadas por el representante Legal y encargado del SGSST de la empresa (*)	
·Certificación vigente en ISO 9001-2015 (A)	
Certificación vigente en ISO 14001:2015 (A)	
Certificación vigente en OHSAS18001:2007 ó NORSOK S-006 ó Evaluación RUC con una calificación de mínimo 80 puntos, expedido por el Consejo Colombiano de Seguridad (A)	
Constancia de la clasificación del Nivel de Riesgo de la empresa de acuerdo con el Contrato a ejecutar (Certificación de la ARL) y donde especifique que la empresa posee Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial y Plan y/o cronograma de conformación de brigadas y primeros auxilios, simulacros y entrenamientos por Riesgo específico. (*) (B)	
Autoevaluación del Fo.OMIA.CSMA.17-02 (*)	
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. Preferible más de una (*)	
	0
Calificación - Máxima: 15 / Mínima: 13 Puntos (Lo resaltado en gris se puede admitir entregar posteriormente) **Ponderación (Satisfactorio: 1 - No Satisfactorio: 0)**	
NOTAS: **Notas: (A)Todas las certificaciones a excepción del RUC deben ser expedidas por un ente certificador acreditado por la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - http://www.onac.org.co) u otro organismo avalado a nivel nacional e internacional y deben estar asociadas a la naturaleza del contrato/orden de compra. No es condicionante la entrega de este requisito salvo que los requisitos específicos/particulares de los clientes y Consorcio OMIA SKF así lo indiquen. (B)Las certificaciones solicitadas deben ser expedidas dentro de los dos (2) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso evaluación de ofertas por parte del área de A&L de OMIA. (*)Son requisitos condicionantes.**	

"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"