FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

Nombre de la Empresa	MAGNEX	**MAGNEX GROUP SAS**	**Numero de Contrato / Orden de Servicio**	5225375 / 008

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

Objeto

SERVICIO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ESTACIONES DE TERMOCOA, TERMOSURIA EN EL DEPARTAMENTO DE META, PLANTA DE GENERACIÓN DE ENERGÍA

Descripción General de Actividades

SERVICIO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ESTACIONES DE TERMOCOA, TERMOSURIA EN EL DEPARTAMENTO DE META, PLANTA DE GENERACIÓN DE ENERGÍA

Tiempo de Ejecución

2 meses

Fecha Estimada de Inicio

01/12/2025

Ubicación de los Trabajos

Villavicencio, Otros Municipios

Canales de Atención del Contratista	Profesional de Gestión Contractual	Líder Técnico
Nombre: Juan David Diaz **Teléfono:** 3160102299 **Correo:** juandavid.diaz@magnexgroup.com **Otro Canal:**	Jhon Bernal 324 567 4092 - 315 315 8827	Jhon Bernal

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ESTACIONES DE TERMOCOA, TERMOSURIA EN EL DEPARTAMENTO DE META	Global	1	0	1	**Plataforma:** Estar inscrito en suplos **Requisitos Mínimos:** Camara de comercio no mayor a 30 dias RUT **Requisitos Pólizas:** CUMPLIMIENTO 20% PLAZO+3 MESES, PAGO SALARIOS 10% PLAZO+36 MESES, CALIDAD SERV. 30% PLAZO+3 MESES, RESP. CIVIL 30% PLAZO + 1 MES **Requisitos Experiencias:** 5 años de experiencia **Requisitos HSE:** Programa de HSEQ aplicable al contrato. Certificaciones en HSEQ que sean relevantes para la prestación del servicio. Certificación de calidad ISO 9001;15. Certificación ISO 14001;15 – Sistema de Gestión Ambiental. Certificación ISO 45001;18 – Sistema de Gestión de seguridad y Salud en el Trabajo. Certificación ISO 22000;18 – Gestión de Seguridad Alimentaria. Cumplimiento Resolución 2674 del 2013 - Requisitos Sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen acti **Requisitos**				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					Técnicos: EL CONTRATISTA deberá prestar el servicio en la ciudad indicada por el CONTRATANTE ubicados en la Zona de Termocoa y Termosuria en el departamento de Meta, las estaciones cuentan con casinos pequeños donde se podrá tomar la alimentación y realizar aseo a los utensilios. **Criterios de Evaluación:** Organización y Experiencia de la Empresa Perfiles del personal operativo (Técnico) Metodología de la ejecución (nacional y regional) Equipos y Mantenimiento Aseguramiento de Calidad **Especificación Técnica:** Dentro del alcance y obligaciones del CONTRATISTA se incluyen las actividades que se relacionan a continuación, entendiendo que la enunciación no es taxativa ni constituye limitación de las obligaciones del CONTRATISTA, quien se obliga a ejecutar la totalidad de las actividades para garantizar la completa y correcta ejecución del contrato. A continuación, se listan las principales actividades a desarrollar por parte del CONTRATISTA, las cuales se detallarán a lo largo del presente documento y sus anexos: EL CONTRATISTA ingresara a las locaciones asignadas por el CONTRATANTE donde se garantizara el suministro de la					

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					alimentación en las horarios acordados y sin incumplimiento acordado en el Anexo 2, solicitara los permisos de ingreso del vehículo óptimo para el transporte alimentos y del personal idóneo para la entrega de los alimentos en plantas, suministro de los elementos de protección personal dentro de un tiempo máximo de veinticuatro (24) horas a partir de la notificación de adjudicación y/o envío de la orden de compra/servicio previamente aprobada para prestación del mismo. EL CONTRATISTA deberá prestar su servicio bajo las condiciones mínimas exigidas que garanticen el cumplimento de la prestación del servicio deberá realizar la entrega de la alimentación solicitada de acuerdo a las exigencias requerimiento de la operación por unidad de desayuno, almuerzo, cena, lunch y refrigerio sin costo adicional, el costo de movilizar y desmovilizar la alimentación solicitada debe ser considerado dentro de su análisis de precio unitario del desayuno, almuerzo, cena, lunch y refrigerio sin costo adicional, de la tarifa diaria a cotizar haciendo claridad el valor cobrado por este movimiento. La medida para pago del servicio se dará por unidad de alimentación suministrado, de				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					acuerdo con el análisis de Anexo 3 Oferta Económica. El valor total de lo ejecutado será por la cantidad de alimentación suministrada (desayuno, almuerzo, cena, lunch y refrigerio), por la cantidad prestada del suministro de alimentación del servicio, las cuales serán autorizadas y supervisadas. Servicio De Alimentación Para El Personal El CONTRATISTA suministrara los almuerzos, comidas, cenas, cafetería, refrigerios para el personal diurno y nocturno asignado por el CONTRATANTE. Horario Para Suministro De Alimentos Se suministrará alimentación a todo el personal del CONTRATANTE asignado. El CONTRATISTA se compromete a suministrar en el sitio que se designe para tal efecto, los almuerzos, comidas, cenas y refrigerios de acuerdo con los siguientes horarios: 1. Los almuerzos serán suministrados de lunes a domingo de cada semana, en el horario comprendido entre las 12:00 y las 13:00 horas de cada día. El personal de almuerzos debe calentar las comidas todos los días, incluidos los días festivos. 2. Las comidas serán suministradas de lunes a domingo de cada semana en el horario comprendido entre las 18:00 y las 19:00 horas de los días señalados. El				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”

					CONTRATISTA debe suministrar teléfonos y contactos del personal de alimentación. La alimentación, en sus diferentes modalidades que suministre EL CONTRATISTA deberá sujetarse a los menús elaborados y aprobados por un nutricionista profesional debidamente certificado. El CONTRATISTA debe estudiar y analizar el alcance de este servicio para determinar el costo de alimentación de su propuesta. Para efectos de la prestación del servicio se deberán atender teniendo en cuenta las variaciones, es decir, suministrar la cantidad de alimentos que se requieran para el personal. Bases Para El Menú El CONTRATISTA deberá elaborar semanalmente una carta que contenga menús variados, para ser entregada semanalmente a Mecánicos Asociados SAS, la presentación en cada almuerzo y cada comida EL CONTRATISTA debe considerar lo siguiente; Ø Jugo: Deben ser preparados en fruta natural con o sin azúcar. Ø Sopas y cremas: Se suministrarán de forma alternada, un día sopa, otro día crema, deberán ser con alimentos naturales, frescos y balanceados, por ningún motivo se aceptarán sopas o cremas de sobre o prefabricadas. Ø Dos Carnes: Se debe combinar blancas y una roja, por lo				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”

					menos una de las dos carnes deberá prepararse sin salsas y la que se prepare en salsas deberá ser con aliños naturales. La porción de cada carne se calcula en 200 gramos como mínimo por porción. Ø Legumbre: Podrá servirse papa, plátano, yuca, etc. Ø Cereal: Arroz, etc. Ø Principio: Arveja, fríjol, lenteja, garbanzo, pasta, verduras calientes. Ø Ensaladas: Todos los días deberá ofrecerse fruta variada, queso parmesano, queso campesino, verdura variada y granos y, salsas al gusto para su mezcla. Ø Leche: Presentación de 250 cc, descremada, semidescremada, ultra pasteurizada. Ø Postre: La porción debe ser individual. Ø Fruta: Tropicales e importadas, tales como duraznos, peras, melocotones, manzanas. Se cuidará de no repetir la fruta del almuerzo en la comida ni en la cena en un mismo día. Dentro de la tabla de menús que se presenten para cada mes, se deben incluir una vez al mes platos de comida de mar (cazuela de mariscos, langostinos, jaibas, etc) y pescados. La comida de mar se presentará preferentemente a la hora del almuerzo y en días de lunes a viernes. Claridades para prestar el servicio y que serán evaluadas en la prestación de este: a.					

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					Cuando por prescripción médica se deban hacer comidas o almuerzos tipo dietético, EL CONTRATISTA se compromete a suminístralos. b. EL CONTRATISTA deberá elaborar de forma previa un menú de Lunch variados: jugo, gaseosa, leche acompañada de cualquiera de las siguientes opciones: hayaca, perros, pinchos, creps, arepa, huevo, entre otros, es importante anotar que el servicio de refrigerio es para eventos especiales, El tipo de Lunch deberá ser variado, este no debe repetirse, cuidándose de no ofrecer el mismo Lunch en eventos consecutivos. c. El tipo de refrigerios deberá ser variado, este no debe repetirse, cuidándose de no ofrecer el mismo refrigerio en eventos consecutivos. Se debe considerar agotar la lista completa propuesta por el CONTRATISTA antes de repetir. d. A fin de que en los refrigerios se pueda hacer seguimiento a criterios de calidad e higiene, se debe suministrar estos con el mismo personal que suministra las comidas. e. Los aceites que se utilizaran para la preparación y cocción de alimentos deberán ser origen vegetal (el propósito de la comida es que sea muy baja en colesterol. f. La barra de ensaladas deberá contener entre otros los siguientes				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					componentes: fruta (piña, patilla, papaya, melón, entre otros) verduras (arveja, habichuela, apio, zanahoria, pepino cohombro, garbanzo, tomate, cebolla cabezona, remolacha, fríjol blanco, maíz tierno, entre otros) queso campesino, queso parmesano y salsas variadas y al gusto, entre otras, rosada, de tomate, mayonesa, vinagretas ají natural, cilantro, entre otros. g. Los Jugos se requieren que sean de fruta natural y para aquellos que se preparen basados en pulpas de frutas congeladas, que sean de calidad. Se debe brindar la opción del jugo con o sin azúcar. Este servicio debe operar tanto para almuerzos como para las comidas. La presentación será en un dispensador agitador y refrigerador de líquidos. h. Los Postres serán solo un tipo al día y en una porción por persona. Se sugieren: tres leches, postre de ciruelas, esponjados, flanes, pudines, tortas, ponqués, mantecadas, etc. pero siempre cuidando el balance nutricional del personal. i. EL CONTRATISTA deberá tener presente el suministro de los siguientes elementos y productos para la prestación del servicio de suministro de alimentación; vajillas (Platos Hondo, Vaso, Cubiertos), servilleta, porta servilletas,				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”

					saleros, salsas, cucharas, utensilios para la prestación del servicio, manteles, entre otros elementos que se requieran para prestar el servicio en mesa caliente. Higiene Y Sanidad El personal que labore en la prestación del servicio deberá tener controles periódicos cada seis (6) meses, para determinar la presencia de microorganismos patógenos, la copia de estos exámenes y certificado de vacunas deberá allegarse a MAGNEX. Se exige que este personal cuente con los siguientes exámenes y vacunas. · Esputo · Frotis faringe · Uñas · Vacunas contra el tétano, fiebre amarilla y hepatitis A, B, C Manejo De Alimentos En la preparación disposición de los alimentos se deben utilizar gorro, tapabocas, guantes; El CONTRATANTE efectuará visitas a los lugares de preparación de alimentos, acompañada de un representante de HSEQ, para verificar el cumplimiento estricto de las normas de higiene, calidad de los insumos y proceso de preparación de los alimentos, las visitas no serán anunciadas por lo tanto EL CONTRATISTA está obligado a permitir el acceso a las instalaciones y facilitar las inspecciones y poner en práctica en forma inmediata las recomendaciones que se				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”

					expedirán en los informes que se le harán conocer a través de caneles de comunicación autorizados por el CONTRATANTE. Para el proceso de manipulación, preparación y servida de los alimentos, el personal al servicio deberá garantizar su excelente presentación y manipulación para evitar contagio en la comida. Transporte De Alimentos Los alimentos se deben transportar en recipientes herméticos, que no permitan el paso de otros alimentos, polvo o malos olores. No se permitirá por ningún motivo que el vehículo que transporta los alimentos lleve personas o cosas diferentes a la alimentación. De igual manera los vehículos deberán estar debidamente adecuados para el manejo de la higiene, de tal forma que los alimentos se conserven en buen estado y temperatura, tales como termos refractarios para transporte de sopas calientes y bebidas frías. Se hace necesario aclarar que, durante el trayecto de la sede de preparación de los alimentos hacia las instalaciones asignadas, no se puede recoger personal ajeno al contratado, ni llevar objetos o elementos diferentes a la alimentación. Se deberá tener comunicación con los vehículos que transportan la alimentación, a				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”

					fin de poder controlar la hora de llegada y otro tipo de contratiempos que se pudieren presentar para tomar las acciones correctivas a que hubiere lugar para garantizar el cumplimiento en los horarios de los servicios. Aseo En Comedor Para mantener las instalaciones en perfecto estado de presentación el CONTRATISTA encargado de suministrar los alimentos, una vez termine el suministro de almuerzos, debe disponer del personal necesario que lave pisos, paredes y otros, labor que debe hacerse diariamente, al finalizar el horario de comida, para evitar acumulación de grasas y bacterias. Igualmente se debe hacer aseo en el comedor antes del servicio de cada almuerzo. Instalaciones Del Centro De Preparación Cocina enchapada, con zonas de preparación y manipulación de alimentos, sistema de refrigeración, buena ventilación e iluminación. Los equipos necesarios para la preparación de alimentos deberán estar en perfecto estado de funcionamiento, presentación orden y aseo. No se permite la permanencia de animales domésticos de ninguna clase dentro de las instalaciones. Relación De Equipo De Comedor EL CONTRATANTE cuenta con algunos equipos tales como mesas plásticas				

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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

					tipo Rimax 90 x 90 cm. Con sus respectivas sillas, estas podrían ser facilitadas al CONTRATISTA, sin embargo todas las facilidades y elementos para servir los alimentos a sus funcionarios, son de la entera responsabilidad del CONTRATISTA: Mesas con sus sillas, manteles y cubre manteles, palillos, sal, servilletas, vinagreras, salsa tomate, salsa rosada, Dispensador industrial para jugos, loza tipo hotel plato seco, plato de ensalada, plato para postre y tasa doble oreja, Juegos de cubiertos tipo hotel, en acero inoxidable, Vasos en cristal para jugos y gaseosas. Equipo De Transporte Y Otros Los equipos de transporte requeridos para la prestación del servicio serán por cuenta del CONTRATISTA, incluyendo el trasporte del personal dedicado a este servicio. **Otros Requisitos:**				

CONDICIONES COMERCIALES

Condiciones de pago	45
Lugar de Radicación de Facturas	SUPLOS
Proceso de Radicación	orden de compra de magnex Entregada de la orden de compra Remision Se debe radicar por la plataforma suplos
Contacto para Facturación	Jhon Bernal 324 567 4092 - 315 315 8827

ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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	26/11/2025
Hora Límite de Recibo de Propuestas	17:00:00
Entrega de Propuestas	SUPLOS
Contacto para Entrega de Propuestas	Juan David Diaz 3160102299 juandavid.diaz@magnexgroup.com

OBSERVACIONES

Las ofertas se deben enviar en el proceso suplos que se vaya a publicar después del 26 de noviembre

“La información acá publicada, fue suministrada por **MAGNEX GROUP SAS** 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 **MAGNEX GROUP SAS** 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”