FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS

MAGNEX

Nombre de la Empresa

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	Jhon Bernal 324 567 4092 - 315 315 8827	Jhon Bernal
Otro Canal:		

[&]quot;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".

[&]quot;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				RESULT	ADO DEL F	PROCESO DE CO	NTRATACIÓN		
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				

[&]quot;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".

[&]quot;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		

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		

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	

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
FORMATO DE NECESI	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		

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	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.		

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS		
FORMATO DE NECESIDAD	Cuando por prescripción médica se deban hacer comidas o almuerzos tipo dietético, EL CONTRATISTA se compromete a suministralos. 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 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	

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,	

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	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		

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	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		

FORMATO DE NECESIDADES DE BIENES Y SERVICIOS			
	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		

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 de pago	45	
Lugar de Radicación de Facturas	SUPLOS	

ENTREGA DE OFERTAS COMERCIALES

Jhon Bernal 324 567 4092 - 315 315 8827

orden de compra de magnex Entregada de la orden de compra Remision Se debe radicar por la plataforma suplos

Proceso de Radicación

Contacto para Facturación

[&]quot;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".

[&]quot;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".