	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 1 DE 29

AVISO DE CONVOCATORIA

EL GERENTE DE PARQUE TEMÁTICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S. -PTFFP-

INFORMA QUE SE HA DISPUESTO LA APERTURA DEL PROCESO CONTRACTUAL DE **SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS No. 024 DE 2026**, DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN GENERAL.

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, ADMINISTRATIVAS, MISIONALES Y EVENTOS DEL BIOPARQUE UKUMARÍ.

MODALIDAD DE SELECCIÓN: El PTFFP, seleccionará la propuesta que mejor satisfaga los intereses del Parque temático de Flora y Fauna de Pereira, de conformidad con el procedimiento establecido en la Resolución Nro. 084 de 2026 y demás normas concordantes y complementarias, esto es *SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS*.

COMUNICACIONES Y LUGAR FÍSICO DE CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DE LA CONVOCATORIA Y CONDICIONES CONTRACTUALES:

Todos los documentos que hagan parte del presente proceso de selección y que sean necesarios para la estructuración de la oferta serán publicados en la página oficial de la entidad.


Las comunicaciones en el marco del proceso de contratación, incluyendo la oferta deberán ser presentadas en la oficina jurídica en las instalaciones del Bioparque Ukumari ubicado en el Kilómetro 14 vía Pereira-Cerritos, entrada continua a la estación de servicio Santa Bárbara de la ciudad de Pereira (Risaralda), Edificio de acceso al Bioparque Ukumari. Teléfono 3167331.

Por otro lado, para aclaraciones del proceso el único canal oficial para estos efectos será el correo electrónico apoyojuridico@ukumari.co.

La presente convocatoria permanecerá abierto mínimo un (01) día hábil

PLAZOS INVITACIÓN	
CIERRE	30 de 2026 hasta las 14:00 Horas
CERTIFICACIÓN OFERTAS	Dentro de los dos días hábiles siguientes al cierre.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	Dentro de los dos días hábiles siguientes a la certificación de la oferta.
INICIO	Después de la aprobación de Pólizas (si aplica)

CONVOCATORIA VEEDURÍAS CIUDADANAS: Se convoca a las veedurías ciudadanas para que de conformidad con la Ley desarrollen su actividad durante el presente proceso de

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 2 DE 29

contratación.

2. ASPECTOS GENERALES RECOMENDACIÓN PARA LOS PROPONENTES


- a. Antes de preparar la propuesta lea cuidadosamente las condiciones de contratación esto le evitará errores u omisiones que impidan tener en cuenta su propuesta.
- b. De manera general se recomienda a los proponentes tener en cuenta toda la información suministrada y las condiciones de ejecución para la elaboración de la propuesta; observar y cumplir todos los requerimientos jurídicos, financieros, técnicos y económicos señalados en este documento.
- c. Verifique que no se encuentre incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y prohibición constitucional, legal o reglamentaria para contratar con el Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira.
- d. Antes de entregar la propuesta, verifique que se hayan incluido la totalidad de documentos exigidos. Revise si están debidamente firmados, actualizados y preséntelos siguiendo el orden señalado en las condiciones de contratación.
- e. En aplicación de los principios de lealtad, economía procesal y buena fe, los proponentes deben advertir al Parque de los errores e inconsistencias que observen en este documento.
- f. Tenga presente la fecha y hora previstas para el cierre de la presente invitación; según hora legal para Colombia (www.horalegal.sic.gov.co) EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DEL TIEMPO PREVISTO, NI LAS QUE SEAN ENVIADAS POR FAX, O CUALQUIER OTRO MEDIO DIFERENTE AL AUTORIZADO. Las propuestas entregadas después de la hora establecida límite para su presentación no serán tenidas en cuenta.
- g. Toda consulta deberá formularse por escrito; no se atenderán consultas personales ni telefónicas. Ningún convenio verbal con personal del Parque, antes o después de la firma del contrato, podrá afectar o modificar alguno de los términos y obligaciones estipulados.
- h. Con la sola presentación de su propuesta, los proponentes autorizan al Parque a verificar toda la información que en ella suministren.

3. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

La presente contratación se adelantará bajo la modalidad de Selección Pública de Ofertas, de conformidad con la Resolución 84 de 2026 Manual de Contratación del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. - Bioparque Ukumarí.

La elección de esta modalidad no obedece a la cuantía del proceso contractual, sino al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley 996 de 2005 (**Ley de Garantías Electorales**), la cual establece restricciones a la celebración de contratos mediante modalidades de contratación directa durante el período previo a las elecciones.

En consideración a lo anterior, y teniendo en cuenta que el presente proceso contractual se adelanta dentro del período de aplicación de las restricciones previstas en la citada norma, el Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. opta por adelantar el proceso mediante Selección Pública de Ofertas, con el fin de garantizar los principios de transparencia, publicidad,

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 3 DE 29

pluralidad de oferentes y selección objetiva, que rigen la actividad contractual de la entidad.

En caso de que se declare desierto el proceso, se realizará el procedimiento de conformidad con lo estipulado en el Manual de Contratación del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S.

4. DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

El Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S., declarará desierto el presente proceso bajo los siguientes términos:

1. Cuando entre las propuestas presentadas ninguna cumpla con las condiciones de contratación.
2. Por cualquier causa que impida la selección.
3. Cuando no se presenten propuestas al proceso de selección.

5. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado Colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

6. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.


El proponente NO deberá encontrarse incurso dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, a que se refieren la Constitución Política y/o normas concordantes, por lo cual deberá diligenciar y firmar el anexo nro. 2 el cual se entiende que lo hace bajo la gravedad del juramento con la presentación de la propuesta.

7. RESERVA DE DOCUMENTOS

Los proponentes interesados en participar en este proceso de selección se comprometen, bajo la gravedad del juramento, a guardar la debida reserva de todos los documentos que se les entreguen.

8. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL PARQUE TEMÁTICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S.

El PARQUE, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 83 de la Constitución Política, presume que toda la información que el PROPONENTE allegue a esta oferta es veraz, y corresponde a la realidad. No obstante, el Parque podrá verificar la información suministrada por el PROPONENTE.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 4 DE 29

9. PARTICIPANTES:

En el presente Proceso de Contratación pueden participar todas las personas jurídicas o naturales legalmente constituidas cuyo objeto social esté relacionado con el objeto de esta contratación y cumplan las condiciones mínimas de participación establecidas en esta invitación. Igualmente podrán participar los consorcios o Uniones Temporales, para cuyo caso y en cumplimiento de la ley, el oferente deberá indicar en el documento de conformación si la propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal, para lo cual deberá cumplir con lo siguiente:

En el documento consorcial, los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos. De igual manera deberán indicar claramente el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. Los términos de extensión de la participación en la presente oferta no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Parque. Los miembros del Consorcio y/o de la Unión Temporal, deberán designar el Representante Legal y determinar los alcances y participación en el documento consorcial, con la firma autorizada de cada una de las partes. El Consorcio o Unión Temporal deberá tener una duración igual al plazo de ejecución del contrato y mínimo un (1) año más (de acuerdo con el bien o servicio a contratar), lo cual, deberá constar en el documento de conformación.

10. ALCANCES DEL CONTRATO:

El servicio de catering deberá ser prestado por personal idóneo, con experiencia en la preparación, manipulación y suministro de alimentos, garantizando condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y adecuada logística en la ejecución de cada requerimiento realizado por la entidad.

El servicio comprende el suministro de alimentos preparados bajo demanda, incluyendo desayunos, almuerzos, refrigerios, snacks, bebidas y demás productos alimenticios, conforme a las siguientes especificaciones técnicas definidas por el Bioparque Ukumarí.

Ítem	Descripción	Características técnicas		Unidad de Medida
1	Huevos revueltos con arepa y fruta	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Huevos	100 g	
		Tomate	50 g	
		Cebolla	30 g	
		Arepa mediana	1 unidad (100 g)	
		Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g	
		Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**

CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 5 DE 29

2	Tortilla de huevo con jamón, queso y fruta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevos</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Jamón</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Arepa mediana</td> <td>1 unidad (100 g)</td> </tr> <tr> <td>Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Huevos	100 g	Jamón	40 g	Queso mozzarella	40 g	Arepa mediana	1 unidad (100 g)	Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD				
Descripción	Gramaje																				
Huevos	100 g																				
Jamón	40 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Arepa mediana	1 unidad (100 g)																				
Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
3	Sándwich	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pan</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Jamón</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate en rodajas</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa ligera</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pan	60 g	Jamón	40 g	Queso mozzarella	40 g	Tomate en rodajas	50 g	Lechuga	30 g	Salsa ligera	15 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD		
Descripción	Gramaje																				
Pan	60 g																				
Jamón	40 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Tomate en rodajas	50 g																				
Lechuga	30 g																				
Salsa ligera	15 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
4	Wrap de pollo	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tortilla</td> <td>1 unidad (60 g)</td> </tr> <tr> <td>Pechuga de pollo desmechada</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa ligera</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Tortilla	1 unidad (60 g)	Pechuga de pollo desmechada	90 g	Tomate	50 g	Queso mozzarella	40 g	Lechuga	30 g	Salsa ligera	15 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD		
Descripción	Gramaje																				
Tortilla	1 unidad (60 g)																				
Pechuga de pollo desmechada	90 g																				
Tomate	50 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Lechuga	30 g																				
Salsa ligera	15 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
5	Yogur con cereal y fruta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Yogur natural</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Avena</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Semillas de chía</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Fresas</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Mango maduro</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Banano</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Cereal o granola</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Yogur natural	150 g	Avena	30 g	Semillas de chía	10 g	Fresas	120 g	Mango maduro	120 g	Banano	80 g	Cereal o granola	30 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD
Descripción	Gramaje																				
Yogur natural	150 g																				
Avena	30 g																				
Semillas de chía	10 g																				
Fresas	120 g																				
Mango maduro	120 g																				
Banano	80 g																				
Cereal o granola	30 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
6	Waffles con fruta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Waffles medianos</td> <td>40 g c/u</td> </tr> <tr> <td>Fresas</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Banano</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Miel</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Waffles medianos	40 g c/u	Fresas	100 g	Banano	80 g	Kiwi	80 g	Miel	10 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD				
Descripción	Gramaje																				
Waffles medianos	40 g c/u																				
Fresas	100 g																				
Banano	80 g																				
Kiwi	80 g																				
Miel	10 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
7	Frijoles	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frijoles cocidos</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Arroz blanco cocido:</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Hogao</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Chuleta de cerdo, carne de res, Chicharrón o pollo a la plancha</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Ensalada con: Lechuga, tomate, zanahoria, limón</td> <td>120 g total</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Frijoles cocidos	200 g	Arroz blanco cocido:	100 g	Hogao	30 g	Chuleta de cerdo, carne de res, Chicharrón o pollo a la plancha	150 g	Ensalada con: Lechuga, tomate, zanahoria, limón	120 g total	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD				
Descripción	Gramaje																				
Frijoles cocidos	200 g																				
Arroz blanco cocido:	100 g																				
Hogao	30 g																				
Chuleta de cerdo, carne de res, Chicharrón o pollo a la plancha	150 g																				
Ensalada con: Lechuga, tomate, zanahoria, limón	120 g total																				
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**

CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 6 DE 29

8	Ajiaco	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ajiaco</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Arroz blanco cocido:</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Aguacate</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Pollo desmechado</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Banano</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Ajiaco	300 g	Arroz blanco cocido:	100 g	Aguacate	60 g	Pollo desmechado	100 g	Banano	100 g	Crema de leche	15 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD		
		Descripción	Gramaje																		
		Ajiaco	300 g																		
		Arroz blanco cocido:	100 g																		
		Aguacate	60 g																		
		Pollo desmechado	100 g																		
		Banano	100 g																		
		Crema de leche	15 g																		
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				
9	Ensalada	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lechuga crespa o Rugula</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tomates Cherry</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Pepino sin semillas</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Chuleta de cerdo o pollo a la plancha</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Aderezo</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Crotones de pan tostados</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Lechuga crespa o Rugula	60 g	Tomates Cherry	60 g	Pepino sin semillas	50 g	Zanahoria	40 g	Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g	Aderezo	15 g	Crotones de pan tostados	20 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD
		Descripción	Gramaje																		
		Lechuga crespa o Rugula	60 g																		
		Tomates Cherry	60 g																		
		Pepino sin semillas	50 g																		
		Zanahoria	40 g																		
		Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g																		
		Aderezo	15 g																		
Crotones de pan tostados	20 g																				
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				
10	Pollo parmesano	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lechuga crespa o Rugula</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tomates Cherry</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Pepino sin semillas</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Chuleta de cerdo o pollo a la plancha</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Aderezo</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Crotones de pan tostados</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Lechuga crespa o Rugula	60 g	Tomates Cherry	60 g	Pepino sin semillas	50 g	Zanahoria	40 g	Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g	Aderezo	15 g	Crotones de pan tostados	20 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD
		Descripción	Gramaje																		
		Lechuga crespa o Rugula	60 g																		
		Tomates Cherry	60 g																		
		Pepino sin semillas	50 g																		
		Zanahoria	40 g																		
		Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g																		
		Aderezo	15 g																		
Crotones de pan tostados	20 g																				
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				
11	Nuggets	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nuggets de pollo 5 unidades</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Papas a la francesa</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Nuggets de pollo 5 unidades	150 g	Manzana	120 g	Papas a la francesa	100 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD								
		Descripción	Gramaje																		
		Nuggets de pollo 5 unidades	150 g																		
		Manzana	120 g																		
		Papas a la francesa	100 g																		
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				
12	Hamburguesa	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pan tipo hamburguesa pequeño</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Carne de res molida (en forma de círculo)</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Queso tajado mozzarella</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Salsas</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pan tipo hamburguesa pequeño	60 g	Carne de res molida (en forma de círculo)	100 g	Queso tajado mozzarella	20 g	Lechuga	15 g	Tomate	20 g	Salsas	30 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD		
		Descripción	Gramaje																		
		Pan tipo hamburguesa pequeño	60 g																		
		Carne de res molida (en forma de círculo)	100 g																		
		Queso tajado mozzarella	20 g																		
		Lechuga	15 g																		
		Tomate	20 g																		
Salsas	30 g																				
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																				
13	Pastel de hojaldre	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso	90 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD												
		Descripción	Gramaje																		
		Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso	90 g																		
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
14	Empanadas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 empanadas</td> <td>100 g c/u</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	2 empanadas	100 g c/u	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD												
		Descripción	Gramaje																		
		2 empanadas	100 g c/u																		
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**


CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 7 DE 29

15	Ceviche de Panceta o Chorizo	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		2 empanadas	100 g c/u	
		Panceta crocante en cubos o Chorizo artesanal en rodajas	120 g	
		Cebolla morada en pluma	40 g	
		Tomate en cubos	60 g	
		Mango en cubos	50 g	
		Jugo de limón	20 g	
		Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	
16	Helado	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Helado de yogurt	150 g	
17	Cholado	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Cholado	150 g	
18	Tortas	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Porción de torta de chocolate, vainilla, amapola o red velvet	150 g	
		Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	
19	Postre Navideño	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Arroz con leche	200 g	
		2 Hojuelas	40 g c/u	
20	Natilla	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Natilla tradicional	200 g	
		2 Buñuelos	40 g c/u	
21	Mix de frutas	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Fresas en mitades	60 g	
		Banano en rodajas	60 g	
		Mango en cubos	50 g	
		Piña en cubos	70 g	
		Sandía en cubos	70 g	
		Papaya en cubos	80 g	
Uvas	80 g			
22	Tabla de quesos y carnes frías	Descripción	Gramaje	UNIDAD
		Queso Brie o Camembert	25 g	
		Queso Manchego o Gouda	25 g	
		Queso Maduro o Semimaduro	25 g	
		Queso mozzarella	25 g	
		Jamón serrano	25 g	
		Salami	20 g	
		Chorizo español	20 g	
Uvas	30 g			

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 8 DE 29

23	Picada personal	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo en trozos a la plancha</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Corte de res punta de anca</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Lomo de cerdo o bondiola</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Morcilla</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Chicharrón carnudo</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Papa criolla</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Patacón</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Guacamole</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pollo en trozos a la plancha	50 g	Corte de res punta de anca	80 g	Lomo de cerdo o bondiola	70 g	Morcilla	40 g	Chicharrón carnudo	40 g	Papa criolla	80 g	Patacón	50 g	Guacamole	30 g	Bebida	200 ml	UNIDAD
		Descripción	Gramaje																				
		Pollo en trozos a la plancha	50 g																				
		Corte de res punta de anca	80 g																				
		Lomo de cerdo o bondiola	70 g																				
		Morcilla	40 g																				
		Chicharrón carnudo	40 g																				
		Papa criolla	80 g																				
		Patacón	50 g																				
		Guacamole	30 g																				
		Bebida	200 ml																				

Las actividades incluyen, entre otras, la preparación de alimentos, alistamiento de pedidos, empaque, transporte, entrega en sitio y la disposición de los elementos necesarios para el consumo, así como el personal requerido para la correcta ejecución del servicio.

El servicio deberá prestarse en las instalaciones del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí o en el lugar que la entidad indique, e incluir todos los costos asociados a insumos, preparación, transporte, personal, utensilios, empaques y demás elementos necesarios para la correcta prestación del servicio.

El contratista deberá realizar una verificación previa de cada requerimiento, garantizando la disponibilidad de insumos, la adecuada planificación del servicio y el cumplimiento de las condiciones solicitadas por la entidad.


Una vez prestado el servicio, el contratista deberá garantizar la entrega completa y oportuna de los productos requeridos, conforme a las cantidades, características y horarios establecidos.

Los alimentos e insumos utilizados deberán ser frescos, de calidad y aptos para el consumo humano, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes. En caso de presentarse inconsistencias o deficiencias en la calidad, el contratista deberá realizar la reposición correspondiente sin costo adicional para la entidad.

En relación con las características específicas de los productos a suministrar, estas se detallan en el cuadro de especificaciones técnicas que hace parte integral del presente proceso contractual, en el cual se establecen los ítems, descripción, gramajes, unidades de medida y demás condiciones requeridas por la entidad.

11. FORMA DE PAGO

La forma de pago se realizará mediante actas parciales vencidas y un acta final, previa presentación de la factura o cuenta de cobro por parte del contratista, debidamente aprobada por el supervisor del contrato, en la cual conste el cumplimiento a satisfacción de las actividades ejecutadas.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 9 DE 29

Para efectos del pago, el contratista deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar, de conformidad con la normatividad vigente.

12. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El servicio deberá prestarse en las instalaciones del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí, ubicado en el Kilómetro 14 vía Pereira-Cerritos, entrada contigua a la estación de servicio Santa Bárbara o la ciudad de Pereira.


13. OBLIGACIONES

13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE. Son obligaciones del contratante:

1. Cancelar el valor fijado en este contrato al Contratista, según la forma pactada
2. Suministrar y facilitar oportunamente al Contratista la consulta, información y soporte que requieran para el cabal cumplimiento de sus funciones.
3. Permitir, facilitar y garantizar al Contratista, dentro de la estructura y funcionamiento actual del Contratante, la efectiva realización del objeto general y los alcances comprendidos en el presente contrato.

13.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. Son obligaciones del contratista:

1. Ejecutar el objeto del contrato conforme a las condiciones establecidas en la invitación pública, el contrato y la propuesta presentada.
2. Atender oportunamente los requerimientos e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
3. Constituir y mantener vigentes las garantías exigidas en el contrato durante el término establecido.
4. Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar, conforme a la normatividad vigente.
5. Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo, así como con las disposiciones internas del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí durante la ejecución del contrato.
6. Responder por los daños que se ocasionen a la infraestructura, equipos o bienes del Parque con ocasión de acciones u omisiones atribuibles al contratista o a su personal.
7. Garantizar que los alimentos y bebidas suministrados cumplan con las condiciones de calidad, inocuidad, presentación y temperatura adecuadas para su consumo.
8. Cumplir con la normatividad sanitaria vigente en Colombia en materia de manipulación de alimentos, incluyendo lo dispuesto por el Ministerio de Salud y Protección Social.
9. Contar con personal idóneo, debidamente capacitado y con certificación vigente en manipulación de alimentos.
10. Suministrar todos los insumos, equipos, utensilios, mobiliario y elementos necesarios para la correcta prestación del servicio de catering.
11. Asegurar la adecuada logística, montaje, servicio y desmontaje en cada uno de los eventos programados.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 10 DE 29

12. Cumplir con los horarios establecidos para la prestación del servicio, garantizando puntualidad en la entrega y atención de los eventos.
13. Mantener una presentación personal adecuada del personal asignado, incluyendo uniformes y elementos de protección requeridos.
14. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM) en todas las etapas del servicio.
15. Garantizar la adecuada disposición final de residuos generados durante la prestación del servicio, conforme a las políticas ambientales del Bioparque Ukumarí.
16. Coordinar previamente con el supervisor del contrato los detalles logísticos de cada evento (menú, número de personas, horarios, ubicación, etc.).
17. Garantizar continuidad del servicio, incluso en situaciones imprevistas, mediante planes de contingencia.
18. No ceder ni subcontratar total o parcialmente el contrato sin autorización previa y expresa de la entidad contratante.
19. Atender de manera oportuna las quejas, sugerencias o reclamaciones relacionadas con el servicio prestado.
20. Mantener confidencialidad sobre la información institucional a la que tenga acceso en ejecución del contrato.
21. Presentar informes periódicos de ejecución del contrato cuando sean requeridos por el supervisor.
22. Cumplir con las normas de bioseguridad que se encuentren vigentes al momento de la ejecución del contrato.
23. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que resulten necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.

14. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del presente contrato será contado a partir de la firma del acta de inicio, y se extenderá hasta el día 31 de diciembre de 2026, sin que exceda la vigencia fiscal.


15. PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado para la ejecución del objeto contractual asciende a la suma de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$150.000.000)**, IVA incluido y demás impuestos a que haya lugar, determinado con base en el análisis de mercado realizado para el presente proceso contractual.

El monto señalado corresponde a un presupuesto de carácter agotable, el cual se ejecutará de manera periódica y contra requerimiento, de acuerdo con las necesidades que se presenten durante la ejecución del contrato, sin que exista obligación por parte del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. - Bioparque Ukumarí de agotar la totalidad de los recursos presupuestados.

15.10. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

CDP No.	258 DEL 20 DE ABRIL DE 2026
---------	-----------------------------

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 11 DE 29

CENTRO DE COSTO	1101 ADMINISTRACION
RUBRO	2.1.2.02.02.008.01 SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN
FONDO	INGRESOS CORRIENTES LIBRE DESTINACION - ICDL
VALOR DEL CDP (números)	\$150.000.000
VALOR DEL CDP (letras)	CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL VIGENTE

16. REQUISITOS HABILITANTES

16.1 DOCUMENTOS JURÍDICOS


- a. CÉDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA del representante legal y/o persona natural. Si la persona natural o representante legal del proponente ES DE SEXO MASCULINO MENOR DE 50 AÑOS DEBERÁ ANEXAR LA COPIA DE LA LIBRETA MILITAR.

El PROPONENTE deberá presentar la respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería del Representante Legal. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar este documento.

- b. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES El proponente deberá declarar, por escrito, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades, incompatibilidades y conflicto de intereses, que le impidan legalmente, contratar. (Anexo 2).
- c. ANTECEDENTES El proponente deberá presentar certificado del registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM, que podrá diligenciar en el siguiente enlace: <https://www.redam.gov.co/> .

El Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira verificará los antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Penales, el Registro de Inhabilidades por Delitos Sexuales cometidos contra menores de edad y las Medidas Correctivas Registradas en el Registro Nacional de Medidas Correctivas, tanto del proponente como de su representante legal, según corresponda. El resultado de dichas verificaciones constituirá requisito indispensable para la continuidad del proponente dentro del proceso de selección.

- d. EN CASO DE CONSORCIO Ó UNIONES TEMPORALES Anexar copia de conformación de la misma y definir claramente las responsabilidades asumidas por cada uno de los participantes en dicho Consorcio o Unión Temporal.
- e. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y /O REGISTRO MERCANTIL. (Fecha de expedición no mayor a 30 días). Cuando el PROPONENTE, o los integrantes del consorcio o unión temporal, sea una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal mediante Certificado expedido por la Cámara de Comercio. Cuando sea persona natural comerciante deberá anexar el Registro Mercantil.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 12 DE 29

- f. CERTIFICADO DE PAGO AL SISTEMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. Certificación del cumplimiento del pago de las obligaciones laborales, (Artículo 23 Ley 1150 2007). Firmada por la persona natural y contador o firmada por el representante legal y contador o revisor fiscal (cuando aplique), cuando se trate de persona jurídica; estos deberán aportar la certificación de la junta Central de Contadores, copia de la cédula de ciudadanía y de la tarjeta profesional.
- g. AUTORIZACION PARA CONTRATAR SI LA REPRESENTACION LEGAL TIENE LIMITE DE CONTRATACIÓN DE ACUERDO CON EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL.
- h. REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT)
- i. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN. El proponente deberá anexar debidamente diligenciado el compromiso Anticorrupción (Anexo 3)
- j. REGISTRO DE PROVEEDORES. El proponente deberá anexar debidamente diligenciado el Formulario de Proveedores (Anexo 5)

NOTA: En el evento que el PARQUE TEMATICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S advierta inconsistencias en cualquier documento en donde no sea posible verificar la veracidad del contenido de la información del mismo, la entidad previa verificación y documento probatorio de dicha circunstancia, rechazará la propuesta y dará traslado a las autoridades competentes esto sin perjuicio de las sanciones contractuales a que haya lugar.

16.2 DOCUMENTOS TÉCNICOS

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.


a. EXPERIENCIA GENERAL:

El futuro contratista deberá desarrollar actividades relacionadas con servicios de catering, alimentación, suministro de alimentos o afines, la cual deberá estar debidamente registrada en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, en el caso de personas jurídicas, o en el registro mercantil cuando se trate de personas naturales.

Para tal efecto, se verificará que el objeto social o la actividad económica registrada corresponda a las actividades requeridas en el presente proceso.

b. EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes y/o servicios a contratar, así como mitigar riesgos de incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia específica relacionada con el objeto contractual o con actividades afines al servicio de catering,

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 13 DE 29

tales como preparación, suministro y/o distribución de alimentos.

En tal sentido, la experiencia exigida corresponderá a la ejecución de contratos y/o servicios cuyo objeto esté directamente relacionado con las actividades antes descritas. En tal sentido, la experiencia exigida será la siguiente:

SUMINISTRO DEL PROCESO DE CATERING

La experiencia se acreditará mediante la presentación de certificaciones de contratos debidamente suscritos y ejecutados a satisfacción, celebrados con entidades públicas o privadas, cuya sumatoria de valores sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado. Para la acreditación de la experiencia, el oferente podrá presentar máximo dos (2) certificaciones, las cuales deberán corresponder a contratos terminados o ejecutados a satisfacción. En tal sentido, la experiencia exigida será la siguiente:

Condiciones de los contratos acreditados

Para la acreditación de la experiencia se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a. Solo se aceptarán certificaciones de contratos públicos o privados suscritos directamente por el proponente y debidamente terminados.
- b. No se aceptarán certificaciones de contratos ejecutados por intermedio de cooperativas de trabajo asociado.
- c. En caso de contratos ejecutados mediante consorcio o unión temporal, deberá indicarse el porcentaje de participación del proponente en la ejecución del contrato.


El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en este numeral dará lugar a que la propuesta sea declarada no habilitada en el requisito de experiencia.

Contenido mínimo de las certificaciones

Las certificaciones de experiencia deberán contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Fecha de expedición de la certificación.
- ✓ Nombre de la entidad o empresa contratante y su número de identificación (NIT o documento equivalente).
- ✓ Nombre del contratista y número de identificación (NIT o documento equivalente).
- ✓ Número del contrato, si aplica.
- ✓ Objeto del contrato.
- ✓ Valor del contrato.
- ✓ Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato.
- ✓ Manifestación expresa de que el contrato fue ejecutado a satisfacción.

Las certificaciones se entenderán expedidas bajo la gravedad de juramento.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 14 DE 29

Si alguno de los elementos señalados anteriormente no se encuentra en la certificación, esta no será tenida en cuenta para la acreditación de la experiencia.

Verificación de la información

El Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí podrá verificar la información contenida en las certificaciones aportadas y, de ser necesario, solicitar aclaraciones o información adicional a las entidades contratantes.

16.3 DOCUMENTOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS SOLICITADOS.

Para el presente proceso de contratación no se solicitarán indicadores financieros, en razón a que el objeto contractual corresponde a la *prestación de servicios de catering para la atención de actividades institucionales, administrativas, misionales y eventos*, los cuales se ejecutan de manera periódica y contra requerimientos específicos de la entidad.

El pago del contrato se realizará contra la efectiva prestación del servicio y recibo a satisfacción por parte del supervisor, lo que reduce significativamente la exposición al riesgo financiero para la entidad.

En atención a la naturaleza del contrato, se evidencia que el riesgo financiero del proceso es bajo, toda vez que:


- No se requiere una inversión inicial significativa por parte del contratista.
- La ejecución es por eventos o servicios efectivamente prestados.
- Los pagos están condicionados al cumplimiento del objeto contractual.

Adicionalmente, el mercado de proveedores de servicios de catering cuenta con una amplia oferta, lo que permite garantizar la pluralidad de oferentes sin necesidad de exigir condiciones financieras restrictivas.

En este sentido, la entidad considera suficiente la verificación de los requisitos jurídicos, técnicos y de experiencia, en aplicación de los principios de proporcionalidad, economía y selección objetiva, garantizando así la adecuada ejecución del contrato sin limitar la participación de posibles oferentes

Documentos económicos solicitados:

- a. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT. En caso de Consorcio o Uniones Temporales cada uno de sus miembros deberá anexar el RUT.
- b. CUADRO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA debidamente diligenciado y firmado, el cual sólo estará sujeto a revisión técnica y económica, de conformidad con el Anexo 1.

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 15 DE 29

c. CERTIFICACIÓN BANCARIA


NOTA: En el evento que el PARQUE TEMÁTICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S advierta inconsistencias en cualquier documento en donde no sea posible verificar la veracidad del contenido de la información del mismo, la entidad previa verificación y documento probatorio de dicha circunstancia, rechazará la propuesta y dará traslado a las autoridades competentes esto sin perjuicio de las sanciones contractuales a que haya lugar.

17. ADVERTENCIAS

- ✓ En caso de PRESENTARSE UNA SOLA PROPUESTA HÁBIL, el proceso sigue con el único proponente, cumpliendo los plazos de la invitación y términos establecidos.
- ✓ Se recomienda a los participantes, ser muy cuidadosos con la presentación de todos los documentos exigidos, para continuar su participación en el proceso.
- ✓ Las propuestas deberán ser radicadas personalmente por los oferentes o a quien designe por parte del proponente en las instalaciones de la sociedad ubicadas en el Km 14 vía Pereira - Cerritos sector Galicia Bioparque Ukumarí edificio de acceso oficina de la Dirección Jurídica.
- ✓ Las propuestas presentadas después de la fecha y hora establecidas en los plazos de la presente invitación no serán admitidas y se devolverán tal y como se recibieron, sin abrir, es decir que solamente se considerarán las ofertas que se encuentren registradas oportunamente.

17.1 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

- a. Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar, según lo establecido en la Constitución o en las leyes y el Manual de Contratación de la sociedad (Resolución 084 de 2026).
- b. Cuando el proponente se encuentre incluido en el último BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES, que, al momento de realizar la evaluación de las propuestas por parte del Parque, haya publicado la Contraloría General de la República. La entidad verificará los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, el Registro de Inhabilidades por Delitos Sexuales cometidos contra menores de edad y el Registro Nacional de Medidas Correctivas del proponente y de su representante legal, según corresponda. La existencia de antecedentes solo dará lugar al rechazo de la propuesta cuando estos configuren una inhabilidad o incompatibilidad vigente, de conformidad con la Constitución, la ley y las normas que regulan la contratación estatal en Colombia
- c. Cuando se presenten dos (2) o más propuestas por el mismo oferente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, o por personas diferentes pertenecientes al mismo grupo empresarial (en Consorcio o Unión Temporal).
- d. Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas o cuando el proponente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre la adjudicación.
- e. Cuando se descubra cualquier intento de fraude y/o engaño por parte del proponente, al Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. o a los demás participantes.


	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 16 DE 29

- f. Presentar la propuesta después de la hora estipulada para el cierre de la presente invitación.
- g. Cuando se presente inconsistencia o modificaciones en el contenido de la propuesta económica (ANEXO 1) en las descripciones de los ítems, unidad de medida, y cantidades.
- h. Cuando en la verificación aritmética no concuerden los resultados en la propuesta allegado por el oferente.
- i. Cuando no se subsane la propuesta dentro del plazo otorgado.
- j. Cuando se presente extemporáneamente, o se presente en un lugar diferente al indicado.
- k. Cuando el oferente no cumple, u omite presentar o presente en forma incorrecta o contradictoria las exigencias de carácter técnico.
- l. Cuando se adjunten documentos con datos tergiversados, contradictorios o que induzcan a error al Parque.
- m. Cuando se presente confabulación o intento de la misma por parte de los oferentes que a juicio del Parque pueda contravenir el principio de selección objetiva y transparencia.
- n. Cuando la oferta sea mayor al presupuesto oficial de la presente invitación o cuando sea mayor al ítem que oferte.

17.2 IRREVOCABILIDAD DE LA PROPUESTA. Para los proponentes la propuesta presentada será irrevocable, por lo cual estos no podrán retractarse una vez presentada, so pena de indemnizar los perjuicios que con su revocación causen al PARQUE TEMÁTICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S.

18. ANÁLISIS DEL RIESGO Y MECANISMOS DE COBERTURA

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	TRATAMIENTO / CONTROLES A IMPLEMENTAR	¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?
Incumplimiento en la calidad de los alimentos suministrados	Probable	Alto	Alto	Contratista	Verificación por supervisión, exigencia de condiciones técnicas, reposición inmediata de productos	Sí
Riesgos sanitarios o de inocuidad alimentaria	Ocasional	Alto	Alto	Contratista	Cumplimiento de normas sanitarias, manipulación certificada, control de condiciones higiénicas	Sí
Retrasos en la entrega de los alimentos	Probable	Medio	Medio	Contratista	Programación previa, tiempos definidos, seguimiento del supervisor	Sí
Incumplimiento en cantidades o gramajes	Probable	Medio	Medio	Contratista	Control de entregas, validación contra anexo técnico	Sí
Variación en los precios de insumos durante la ejecución	Probable	Bajo	Bajo	Contratista	Precios unitarios fijos durante la ejecución del contrato	No
Baja capacidad operativa del proveedor ante múltiples requerimientos	Ocasional	Medio	Medio	Contratista	Verificación de experiencia y capacidad técnica en etapa precontractual	Sí
Deficiencias en la logística (transporte,	Ocasional	Medio	Medio	Contratista	Exigir condiciones logísticas adecuadas y	Sí

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 17 DE 29

empaques, distribución)					cumplimiento de tiempos de entrega	
Requerimientos no programados por parte de la entidad	Ocasional	Bajo	Bajo	Entidad	Planeación anticipada de actividades y coordinación con el contratista	No

19. MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO

De conformidad con la naturaleza del contrato, el análisis de riesgos realizado y lo previsto en el Manual de Contratación del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí, el contratista deberá constituir a favor de la entidad las siguientes garantías:

Amparo	Porcentaje / Valor Asegurado	Vigencia
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Igual al plazo ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato
Calidad del Servicio	20% del valor del contrato	Igual al plazo ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato

20. VERIFICACIÓN DE LAS OFERTAS.

La propuesta deberá presentarse en idioma castellano, por escrito, sin enmendaduras ni tachaduras, en sobre cerrado y debidamente rotulado, el cual deberá contener los documentos jurídicos, financieros y técnicos en original, debidamente legajados y foliados, indicando el nombre del proponente, dirección y número telefónico de contacto.

El Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí realizará la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos de las propuestas presentadas. El cumplimiento de estos requisitos permitirá determinar la habilitación del proponente para continuar en el proceso de evaluación.

Únicamente las propuestas que resulten habilitadas en los aspectos jurídicos, financieros y técnicos serán objeto de evaluación económica.

La evaluación económica se realizará exclusivamente respecto de los proponentes habilitados, con base en **aquella que oferte el mayor número de ítems requeridos por el PTFFP a precio más favorable**, sobre los valores de referencia establecidos por la Entidad en el Cuadro de Propuesta Económica – Anexo 1 (Precio Techo).

21. CRITERIOS DE PONDERACIÓN.

Los criterios de evaluación definidos en los documentos del proceso permiten verificar previamente el cumplimiento de los requisitos jurídicos, técnicos y financieros, los cuales

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 18 DE 29

constituyen condiciones habilitantes para la participación en el proceso.

Una vez verificado el cumplimiento de estos requisitos, la evaluación de las propuestas se realizará con base en el criterio económico, con el fin de seleccionar la oferta más favorable para el Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. – Bioparque Ukumarí.

En atención a la naturaleza del objeto contractual, correspondiente al **servicio de catering**, y teniendo en cuenta que las condiciones técnicas y de capacidad operativa se establecen como requisitos mínimos habilitantes, la evaluación de las propuestas se realizará exclusivamente con base en el criterio económico.

EVALUACIÓN CRITERIO ECONÓMICO (100 de 100 puntos)

La evaluación económica se realizará con base en **la entidad que oferte el mayor número de ítems requeridos por el PTFPP a precio más favorable**, sobre los valores de referencia establecidos por la Entidad en el Cuadro de Propuesta Económica – Anexo 1 (Precio Techo).

Obtendrá el máximo puntaje (100 puntos) la propuesta que oferte **el mayor número de ítems requeridos por el PTFPP a precio más favorable**, sobre los valores de referencia establecidos por la Entidad en el Cuadro de Propuesta Económica – Anexo 1 (Precio Techo).

Las demás propuestas recibirán puntaje proporcional, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje = (D_i / D_{max}) \times 100$$

Donde:

- **Di** = Numero de ítems más favorables ofertado por el proponente evaluado.
- **Dmax** = Mayor número de ítems más favorables ofertado entre las propuestas habilitadas.

La asignación de puntaje se efectuará con dos (2) decimales.

Serán objeto de evaluación económica únicamente aquellas propuestas que hayan cumplido con la totalidad de los requisitos habilitantes jurídicos, financieros y técnicos exigidos en la presente Selección Pública de Ofertas.

Reglas de evaluación y comparabilidad

- a. El Valor Ofertado por cada ítem deberá ser único, claro y expreso, en números enteros no decimales.
- b. No se aceptarán descuentos condicionados, escalonados, indeterminados o que impliquen modificación a la estructura del Cuadro de Propuesta Económica (Anexo 1).
- c. En caso de que el proponente no indique el valor ofertado o lo exprese de forma ambigua, la propuesta podrá ser rechazada por inconsistencia económica.
- d. El valor ofertado de cada ítem deberá contemplar todos los costos directos e indirectos, gastos administrativos, transporte, seguros, impuestos, tasas, contribuciones y demás

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 19 DE 29

erogaciones necesarias para la correcta ejecución del contrato.

22. CRITERIOS DE DESEMPATE. En caso de empate de dos o más ofertas, el Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira procederá a aplicar los criterios establecidos en la Ley 2069 de 2020 y Decreto 1860 de 2021, que regulan la aplicación obligatoria de mecanismos de promoción de MIPYMES.

23. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL CONTRATO:

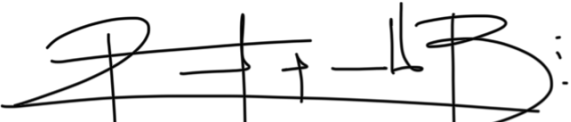
Gastos a cargo del contratista: El contratista asumirá los gastos que se relacionan a continuación:


- a) Las estampillas previstas en el estatuto de rentas del municipio.
- b) Las retenciones a que haya lugar por concepto de Industria y Comercio y demás que se encuentren previstas para este tipo de actividad.
- c) Retención en la fuente y retención IVA en el porcentaje exigido en las normas tributarias.
- d) los Gastos en que incurrió el proponente en la elaboración de la Oferta.

24. CELEBRACION DEL CONTRATO:


Una vez seleccionado el contratista mediante el procedimiento antes descrito, la sociedad Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. procederá a celebrar el contrato, dentro de los cinco días hábiles siguientes al vencimiento del término de traslado del informe de evaluación a los oferentes invitados.


Atentamente,


RAUL HERNANDO MURILLO BETANCUR
Gerente
Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira SAS


Proyecto: Daniela Calderón Londoño
Profesional en Asuntos Jurídicos

Revisó: Didier González Devia
Líder Contratación


V° B°: Jose Luis González gallego.
Director Jurídico

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 20 DE 29

**ANEXO 1
CRITERIO DE PONDERACIÓN
PROPUESTA ECONÓMICA**

La propuesta económica deberá incluir todos los costos directos e indirectos asociados a la al suministro, Impuestos aplicables (incluido IVA cuando corresponda)

La oferta que presente **el mayor número de ítems requeridos por el PTFFP a precio más favorable**, sobre los valores de referencia establecidos por la Entidad en el Cuadro de Propuesta Económica – Anexo 1 (Precio Techo), obtendrá el primer criterio de selección

Ítem	Descripción	Características técnicas	Unidad de Medida	Precio techo	Valor ofertado																
1	Huevos revueltos con arepa y fruta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevos</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebolla</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Arepa mediana</td> <td>1 unidad (100 g)</td> </tr> <tr> <td>Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Huevos	100 g	Tomate	50 g	Cebolla	30 g	Arepa mediana	1 unidad (100 g)	Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD	\$ 17.000			
Descripción	Gramaje																				
Huevos	100 g																				
Tomate	50 g																				
Cebolla	30 g																				
Arepa mediana	1 unidad (100 g)																				
Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
2	Tortilla de huevo con jamón, queso y fruta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevos</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Jamón</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Arepa mediana</td> <td>1 unidad (100 g)</td> </tr> <tr> <td>Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo -Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Huevos	100 g	Jamón	40 g	Queso mozzarella	40 g	Arepa mediana	1 unidad (100 g)	Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g	Bebida (Cafe - Jugo -Chocolate)	200 ml	UNIDAD	\$ 17.000			
Descripción	Gramaje																				
Huevos	100 g																				
Jamón	40 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Arepa mediana	1 unidad (100 g)																				
Fruta fresca (Papaya - Manzana - Pera - Fresas)	150 g																				
Bebida (Cafe - Jugo -Chocolate)	200 ml																				
3	Sándwich	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pan</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Jamón</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate en rodajas</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa ligera</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pan	60 g	Jamón	40 g	Queso mozzarella	40 g	Tomate en rodajas	50 g	Lechuga	30 g	Salsa ligera	15 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD	\$ 15.333	
Descripción	Gramaje																				
Pan	60 g																				
Jamón	40 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Tomate en rodajas	50 g																				
Lechuga	30 g																				
Salsa ligera	15 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				
4	Wrap de pollo	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tortilla</td> <td>1 unidad (60 g)</td> </tr> <tr> <td>Pechuga de pollo desmechada</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Queso mozzarella</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa ligera</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Tortilla	1 unidad (60 g)	Pechuga de pollo desmechada	90 g	Tomate	50 g	Queso mozzarella	40 g	Lechuga	30 g	Salsa ligera	15 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml	UNIDAD	\$ 22.000	
Descripción	Gramaje																				
Tortilla	1 unidad (60 g)																				
Pechuga de pollo desmechada	90 g																				
Tomate	50 g																				
Queso mozzarella	40 g																				
Lechuga	30 g																				
Salsa ligera	15 g																				
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																				



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**

CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 21 DE 29

5	Yogur con cereal y fruta	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 17.333	
		Yogur natural	150 g			
		Avena	30 g			
		Semillas de chía	10 g			
		Fresas	120 g			
		Mango maduro	120 g			
		Banano	80 g			
		Cereal o granola	30 g			
		Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml			
6	Waffles con fruta	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 18.167	
		Waffles medianos	40 g c/u			
		Fresas	100 g			
		Banano	80 g			
		Kiwi	80 g			
		Miel	10 g			
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml					
7	Frijoles	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 25.667	
		Frijoles cocidos	200 g			
		Arroz blanco cocido:	100 g			
		Hogao	30 g			
		Chuleta de cerdo, carne de res, Chicharrón o pollo a la plancha	150 g			
		Ensalada con: Lechuga, tomate, zanahoria, limón	120 g total			
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml					
8	Ajiaco	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 25.667	
		Ajiaco	300 g			
		Arroz blanco cocido:	100 g			
		Aguacate	60 g			
		Pollo desmechado	100 g			
		Banano	100 g			
		Crema de leche	15 g			
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml					
9	Ensalada	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 24.333	
		Lechuga crespa o Rugula	60 g			
		Tomates Cherry	60 g			
		Pepino sin semillas	50 g			
		Zanahoria	40 g			
		Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g			
		Aderezo	15 g			
		Crotones de pan tostados	20 g			
		Bebida (Jugo - Agua)	200 ml			



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**

CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 22 DE 29

10	Pollo parmesano	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lechuga crespa o Rugula</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Tomates Cherry</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Pepino sin semillas</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Chuleta de cerdo o pollo a la plancha</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Aderezo</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Crotones de pan tostados</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Lechuga crespa o Rugula	60 g	Tomates Cherry	60 g	Pepino sin semillas	50 g	Zanahoria	40 g	Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g	Aderezo	15 g	Crotones de pan tostados	20 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml	UNIDAD	\$ 26.667	
		Descripción	Gramaje																				
		Lechuga crespa o Rugula	60 g																				
		Tomates Cherry	60 g																				
		Pepino sin semillas	50 g																				
		Zanahoria	40 g																				
		Chuleta de cerdo o pollo a la plancha	120 g																				
		Aderezo	15 g																				
		Crotones de pan tostados	20 g																				
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nuggets de pollo 5 unidades</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Papas a la francesa</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Nuggets de pollo 5 unidades	150 g	Manzana	120 g	Papas a la francesa	100 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml													
Descripción	Gramaje																						
Nuggets de pollo 5 unidades	150 g																						
Manzana	120 g																						
Papas a la francesa	100 g																						
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pan tipo hamburguesa pequeño</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Carne de res molida (en forma de circulo)</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Queso tajado mozzarella</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Salsas</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Jugo - Agua)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pan tipo hamburguesa pequeño	60 g	Carne de res molida (en forma de circulo)	100 g	Queso tajado mozzarella	20 g	Lechuga	15 g	Tomate	20 g	Salsas	30 g	Bebida (Jugo - Agua)	200 ml							
Descripción	Gramaje																						
Pan tipo hamburguesa pequeño	60 g																						
Carne de res molida (en forma de circulo)	100 g																						
Queso tajado mozzarella	20 g																						
Lechuga	15 g																						
Tomate	20 g																						
Salsas	30 g																						
Bebida (Jugo - Agua)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso	90 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																	
Descripción	Gramaje																						
Pastel de hojaldre con carne, de pollo o queso	90 g																						
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 empanadas</td> <td>100 g c/u</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	2 empanadas	100 g c/u	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																	
Descripción	Gramaje																						
2 empanadas	100 g c/u																						
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 empanadas</td> <td>100 g c/u</td> </tr> <tr> <td>Panceta crocante en cubos o Chorizo artesanal en rodajas</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Cebolla morada en pluma</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Tomate en cubos</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Mango en cubos</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Jugo de limón</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	2 empanadas	100 g c/u	Panceta crocante en cubos o Chorizo artesanal en rodajas	120 g	Cebolla morada en pluma	40 g	Tomate en cubos	60 g	Mango en cubos	50 g	Jugo de limón	20 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml							
Descripción	Gramaje																						
2 empanadas	100 g c/u																						
Panceta crocante en cubos o Chorizo artesanal en rodajas	120 g																						
Cebolla morada en pluma	40 g																						
Tomate en cubos	60 g																						
Mango en cubos	50 g																						
Jugo de limón	20 g																						
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Helado de yogurt</td> <td>150 g</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Helado de yogurt	150 g																			
Descripción	Gramaje																						
Helado de yogurt	150 g																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cholado</td> <td>150 g</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Cholado	150 g																			
Descripción	Gramaje																						
Cholado	150 g																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porción de torta de chocolate, vainilla, amapola o red velvet</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)</td> <td>200 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Gramaje	Porción de torta de chocolate, vainilla, amapola o red velvet	150 g	Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																	
Descripción	Gramaje																						
Porción de torta de chocolate, vainilla, amapola o red velvet	150 g																						
Bebida (Cafe - Jugo - Chocolate)	200 ml																						



**SELECCIÓN PÚBLICA DE
OFERTAS**

CÓDIGO: JR-FT-016

VERSIÓN: 001

FECHA: 30/03/2026

PÁGINA: 23 DE 29

19	Postre Navideño	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 12.333	
		Arroz con leche	200 g			
		2 Hojuelas	40 g c/u			
20	Natilla	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 12.833	
		Natilla tradicional	200 g			
		2 Buñuelos	40 g c/u			
21	Mix de frutas	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 17.833	
		Fresas en mitades	60 g			
		Banano en rodajas	60 g			
		Mango en cubos	50 g			
		Piña en cubos	70 g			
		Sandía en cubos	70 g			
		Papaya en cubos	80 g			
Uvas	80 g					
22	Tabla de quesos y carnes frías	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 29.333	
		Queso Brie o Camembert	25 g			
		Queso Manchego o Gouda	25 g			
		Queso Maduro o Semimaduro	25 g			
		Queso mozzarella	25 g			
		Jamón serrano	25 g			
		Salami	20 g			
		Chorizo español	20 g			
Uvas	30 g					
23	Picada personal	Descripción	Gramaje	UNIDAD	\$ 35.500	
		Pollo en trozos a la plancha	50 g			
		Corte de res punta de anca	80 g			
		Lomo de cerdo o bondiola	70 g			
		Morcilla	40 g			
		Chicharrón carnudo	40 g			
		Papa criolla	80 g			
		Patacón	50 g			
		Guacamole	30 g			
		Bebida	200 ml			

Aspectos a tener en cuenta

- ✓ Se verificarán cálculos aritméticos.
- ✓ No se aceptan ofertas condicionadas.
- ✓ No se permite modificar la estructura del cuadro económico.
- ✓ La oferta Incluye todos los costos asociados al servicio.
- ✓ La oferta se mantendrá fijo durante toda la ejecución.
- ✓ La oferta no debe superar el valor estimado o precio techo establecido por la Entidad


Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT C.C C.E): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C C.E.): Diligenciar el documento de identificación del representante

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 24 DE 29

**ANEXO No 1.2
CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES**

ÍTEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN / REQUISITO DE EJECUCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	SUMINISTRO DE ALIMENTOS	Preparación y provisión de alimentos y bebidas	Los alimentos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, con insumos frescos, de calidad y aptos para el consumo humano, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente.		
2	TRANSPORTE Y ENTREGA	Traslado y entrega de alimentos en sitio	El contratista deberá garantizar el adecuado transporte de los alimentos, conservando la cadena de frío o calor según corresponda, asegurando que lleguen en óptimas condiciones, sin contaminación ni deterioro.		
3	SERVICIO EN SITIO	Montaje y atención del servicio	Incluye montaje de mesas, disposición de alimentos, servicio al cliente y/o entrega individual según requerimiento, garantizando presentación adecuada, orden y limpieza durante la prestación del servicio.		
4	PERSONAL OPERATIVO	Manipulación y atención	El personal deberá contar con certificación vigente en manipulación de alimentos, portar uniforme adecuado y cumplir con normas de higiene y bioseguridad.		
5	MENÚ	Diseño y cumplimiento del menú	El menú deberá cumplir con las especificaciones nutricionales y de variedad establecidas en el presente proceso, incluyendo opciones especiales, garantizando calidad, sabor y presentación.		
6	CAPACIDAD OPERATIVA	Atención de la demanda	El contratista deberá contar con la capacidad logística y operativa para atender el número de servicios requeridos, en los tiempos y condiciones establecidos por la entidad.		
7	GARANTÍA DEL SERVICIO	Cumplimiento y calidad	El contratista garantizará la calidad del servicio prestado, respondiendo por cualquier incumplimiento, mala calidad o afectación en los alimentos suministrados.		
8	REPOSICIÓN O SOLUCIÓN DE NOVEDADES	Manejo de inconsistencias	En caso de presentarse inconvenientes (alimentos en mal estado, faltantes, errores en pedidos), el contratista deberá realizar la reposición inmediata sin costo adicional.		
9	CUMPLIMIENTO NORMATIVO	Normas sanitarias	Deberá cumplir con toda la normativa vigente en materia sanitaria, de manipulación de alimentos y demás disposiciones aplicables al servicio de catering.		
10	DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS	Manejo de desechos	El contratista deberá garantizar la adecuada recolección y disposición de residuos generados durante la prestación del servicio, conforme a normas ambientales.		

La ausencia de cualquiera de los criterios mínimos dará lugar a calificación "NO CUMPLE".

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT C.C C.E): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C C.E.) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 25 DE 29

ANEXO 2

INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

Yo _____, identificado con cedula de ciudadanía número _____, actuando como representante legal de la empresa _____, con Nit número _____, declaro bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso en ninguna inhabilidad, incompatibilidad y conflicto intereses consagrada en la constitución nacional, ley 1474 de 2011, ley 1437 de 2011 y Resolución 084 de 2026 (Manual de Contratación del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S.) y demás normas concordantes, para contratar con entidades del Estado.

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT C.C C.E): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C C.E.) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 26 DE 29

ANEXO 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Lugar y fecha

Señores

Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira SAS

Proceso de Contratación [Insertar información]

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y del Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S. para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar información].
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].


Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT C.C C.E): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C C.E.) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 27 DE 29

ANEXO 4

MODELO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO (SI APLICA)

Lugar y fecha Señores:

PARQUE TEMÁTICO DE FLORA Y FAUNA DE PEREIRA S.A.S

Asunto: Proceso de Contratación por SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS 024-2026 Estimados señores:

Los suscritos _____ y _____,
debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____
_____ y _____

_____, manifestamos por este documento que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO para participar en el proceso cuyo objeto es seleccionar el contratista para el “PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, ADMINISTRATIVAS, MISIONALES Y EVENTOS DEL BIOPARQUE UKUMARÍ” por tanto, expresamos lo siguiente:

- Nombre del Consorcio/Unión Temporal:
- La duración de este Consorcio será por el término comprendido entre la presentación de la propuesta y la liquidación del contrato, incluyendo la prolongación de sus efectos.
- El Consorcio está integrado por:

NOMBRE PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN

A. _____ %
B. _____ %

- La responsabilidad de los integrantes del Consorcio es solidaria e ilimitada.
- El representante del Consorcio es: _____, identificado con la cédula de ciudadanía número _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, para firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato, con amplias y suficientes facultades.

En constancia se firma en _____ a los ___ días del mes de _____ de 2026

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente


Identificación (NIT C.C C.E): Diligenciar la identificación del proponente


Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C C.E.): Diligenciar el documento de identificación del representante

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 28 DE 29

ANEXO 5

	FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE PROVEEDORES										CÓDIGO: JR-FT-011		
											VERSIÓN: 001		
											FECHA: 07/11/2025		
											PÁGINA: Página 28 de 29		
FECHA: DD MM AA						INSCRIPCIÓN <input type="checkbox"/>		ACTUALIZACIÓN DE DATOS <input type="checkbox"/>					
1. PERSONA JURÍDICA													
Razón social:									NIT :				
Diligencie si es entidad del exterior			País:					Código fiscal del país:					
Dirección			Ciudad:			Departamento:							
Teléfono:		Celular:		Fax:		E-mail:							
Nombre completo del representante legal:						C.C. N°:							
2. PERSONA NATURAL													
Nombre completo:						C.C. N°:							
Diligencie si es ciudadano extranjero:			País:					Código fiscal del país:					
Dirección			Ciudad:			Departamento:							
Teléfono:		Celular:		Fax:		E-mail:							
3. CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA													
Naturaleza de la empresa:		Pública		Privada		Mixta		Clasificación:		Mipyme		Gran empresa	
Código de la actividad económica:			Principal		Descripción de la Actividad principal:								
			Secundaria		Descripción de la actividad secundaria:								
4. INFORMACIÓN DE CALIDAD													
¿ La empresa cuenta con certificación de calidad? Si No		Tipo de certificación			Versión/norma		Ente certificador:		Vigencia				
									Desde:	Hasta:			
5. INFORMACIÓN TRIBUTARIA													
IMPUESTO DE RENTA						IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS							
Autoretenedor			Resolución por la cual se declara autorretenedor:			Regimen Común							
No contribuyente de renta			N°		Fecha: DD MM AA		Regimen Simplificado			Resolución que lo acredita como Gran Contribuyente:			
Regimen ordinario			Resolución que lo acredita como no contribuyente:			Gran Contribuyente			N°				
Regimen especial			N°		Fecha: DD MM AA		No responsable						

	SELECCIÓN PÚBLICA DE OFERTAS	CÓDIGO: JR-FT-016
		VERSIÓN: 001
		FECHA: 30/03/2026
		PÁGINA: 29 DE 29

6. PAGOS					
Banco:	Sucursal:	Cuenta N°:	Tipo de cuenta:		Ciudad:
			Corriente	Ahorros	
Nombre del titular de la cuenta:			N° C.C. - C.E. - Nit		
7. CONCEPTO A PROVEER					
Prestación de servicios	Suministros	Compraventa	Consultoría	Interadministrativo	
Obra	Intermediación de seguros	Arrendamiento	Convenio	Servicios de transporte	
8. DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ANEXAR					
PERSONA JURÍDICA: 1. Fotocopia cédula de ciudadanía Rep. Legal. 2. Certificado de Existencia y Representación Legal. No mayor a 30 días 3. Rut.			PERSONA NATURAL: 1. Formato Único Hoja de Vida Función Pública. 2. Fotocopia cédula de ciudadanía. 3. Rut (Persona Natural) 4. Certificado de Existencia y Representación Legal. No mayor a 30 días (cuando aplique)		
9. DECLARACIÓN DE VERACIDAD					
Yo, _____ declaro que la información aquí diligenciada al igual que la de los anexos es verídica. De igual forma autorizo al Parque Temático de Flora y Fauna de Pereira S.A.S para que los pagos realizados a mi favor sean consignados en la Cuenta Bancaria arriba registrada.					
_____ Firma y sello del proveedor					