INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Bogotá D.C. Enero 31 de 2025

Señor (a)
DANIELA CRUZ RAMIREZ
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA SAS
CL 52 G SUR # 32 93 BRR SAN VICENTE FERRER
GREZCOLSAS@GMAIL.COM

Ciudad

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta Invitación 001 de 2025 - Contrato No. 001 de 2025.

Respetado Señor (a) **DANIELA CRUZ RAMIREZ,** Representante Legal de la firma **GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA SAS:**

Me permito informarle que el **COBOG**, aceptó su oferta presentada el día 27 de enero de 2025, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía **No. 001 de 2025**. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación **No. 001 de 2025** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

<table>
<tr><td>No. DE CONTRATO</td><td>No. 001 de 2025.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CONTRATISTA</td><td>GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA SAS.
NIT. 901.505.865-0</td></tr>
<tr><td>Representante Legal
DANIELA CRUZ RAMIREZ
Identificación: C.C 1.110.586.502 de Ibagué.</td></tr>
<tr><td>Dirección Comercial: CL 52 G SUR # 32 93 BRR SAN VICENTE FERRER</td></tr>
<tr><td>Teléfonos: 3183806893</td></tr>
<tr><td>Email Comercial: GREZCOLSAS@GMAIL.COM</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>Contratar la adquisición de materia prima, la cual es necesaria en la elaboración y transformación de productos que ofrece la actividad productiva asadero de pollos, del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>Con cargo al contrato adjudicado se solicita la prestación de los siguientes servicios:
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado</td><td>Unidad</td><td>2.200</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		de pollo y consumo humano.		
	2	**Costilla de cerdo ahumada** pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación minimo de 450 gms. Empacado al vacío.	Unidad	1.400
	3	**Porción de Carne centro de cadera,** corte mariposa de res de primera calidad para asar de mínimo de 450 gms.	Unidad	500
	4	**Porción de Carne de primera calidad**, corte mariposa de res "***churrasco***" para asar de mínimo de 450 gms.	Unidad	270
	5	**Mojarra Roja por 450 gms minimo**, fresca, sin viseras, sin escamas, empacada por unidad. Sin congelar.	Unidad	601
	6	**Pechuga de pollo sin deshuesar**; con un peso aprox. de 450 gr minimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.	Unidad	650
	7	**Trucha arcoíris por 450 gms, fresca**, sin viseras, deshuesada y empacada al vacío por unidad. Congelada.	Unidad	500
	8	**Carne para hamburguesa de res**: Carne de res, grasa de cerdo, agua, proteina de soya,especias naturales, sal, tripolifosfato de sodio (estabilizante), condimento hamburguesa (saborizante), sabor a carne (saborizante), humo liquido (saborizante), inbac (conservante), eritorbato de sodio (antioxidante), sal nitral (conservante). Cada unidad 95g. EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacado al vació 45 días en congelación de -18 a -36 °C.	Caja x 30 Unidades	40
	9	**Porción de carne de cerdo**, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción de 450 g,	Unidad	1000
	10	**Chorizo de cerdo:** Carne y grasa de cerdo, agua, proteina de soya, pasta de pollo CMD, almidon (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dioxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azucar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acido malico), sal , conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y coccida mediante proceso termico, ahumado, y empaque ,al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 dias en refrigeración de 0°C a 4°C.	Paquete x 5 Unidades	120
	11	**JAMON:** Producto carnico, elaborado sobre la base de carne de cerdo, agua, almidon de trigo (retenedor de humedad), proteína de soya (emulgente), lactato de sodio (modificador de PH), suero de leche en polvo, sal, carragenina (retenedor de humedad), polifosfato de sodio (modificador de PH), sabor artificial a jamon, eritorbato de sodio (agente reductor), nitrito de sodio (agente de curación), color carmín cochinilla C.I. 75470, 100% carne de cerdo, con un peso neto de 500g, 96% libre de grasa, listo para consumir.	Unidad	52
	12	**Aceite extraído de semillas vegetales,** corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Galón x 20 litros.	Galón x 20 Litros	43
	13	**Sal refinada x por bulto de 50 kg**, empaque polipropileno. Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua	Bulto x 50 kg	8

	14	**Papa a La francesa** de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa de polietileno de baja densidad.	Bolsa x 2,5 kg	300
	15	**Papa R12** "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.	Bulto x 50 kg	40
	16	**Cebolla cabezona f**resca de primera calidad en bulto x 50 kilos	Bulto x 50 kg	8
	17	**Lechuga fresca d**e primera calidad	Unidad	500
	18	**Tomates Milano** semiduros caja x 25 kilos	Caja x 25 kg	4
	19	**Limón común** fresco de primera calidad bulto x 25 kilos	Bulto x 25 kg	9

	ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	1	**Pollo entero fresco para asadero**; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.
	2	**Costilla de cerdo ahumada** pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación minimo de 450 gms. Empacado al vacío.
	3	**Porción de Carne centro de cadera,** corte mariposa de res de primera calidad para asar de mínimo de 450 gms.
	4	**Porción de Carne de primera calidad**, corte mariposa de res "***churrasco***" para asar de mínimo de 450 gms.
	5	**Mojarra Roja por 450 gms minimo**, fresca, sin viseras, sin escamas, empacada por unidad. Sin congelar.
	6	**Pechuga de pollo sin deshuesar**; con un peso aprox. de 450 gr minimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.
	7	**Trucha arcoíris por 450 gms, fresca**, sin viseras, deshuesada y empacada al vacío por unidad. Congelada.
	8	**Carne para hamburguesa de res**: Carne de res, grasa de cerdo, agua, proteina de soya,especias naturales, sal, tripolifosfato de sodio (estabilizante), condimento hamburguesa (saborizante), sabor a carne (saborizante), humo liquido (saborizante), inbac (conservante), eritorbato de sodio (antioxidante), sal nitral (conservante). Cada unidad 95g. EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacado al vació 45 días en congelación de -18 a -36 °C.
	9	**Porción de carne de cerdo**, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción de 450 g,
	10	**Chorizo de cerdo:** Carne y grasa de cerdo, agua, proteina de soya, pasta de pollo CMD, almidon (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dioxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azucar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acido malico), sal , conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y coccida mediante proceso termico, ahumado, y empaque ,al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 dias en refrigeración de 0°C a 4°C.
	11	**JAMON:** Producto carnico, elaborado sobre la base de carne de cerdo, agua, almidon de trigo (retenedor de humedad), proteína de soya (emulgente), lactato de sodio (modificador de PH), suero de leche en polvo, sal, carragenina (retenedor de humedad), polifosfato de sodio (modificador de PH), sabor artificial a jamon, eritorbato de sodio (agente reductor), nitrito de sodio (agente de curación), color carmín cochinilla C.I. 75470, 100% carne de cerdo, con un peso neto de 500g, 96% libre de grasa, listo para consumir.

	12	**Aceite extraído de semillas vegetales,** corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Galón x 20 litros.
	13	**Sal refinada x por bulto de 50 kg**, empaque polipropileno. Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua
	14	**Papa a La francesa** de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa de polietileno de baja densidad.
	15	**Papa R12** "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.
	16	**Cebolla cabezona f**resca de primera calidad en bulto x 50 kilos
	17	**Lechuga fresca d**e primera calidad
	18	**Tomates Milano** semiduros caja x 25 kilos
	19	**Limón común** fresco de primera calidad bulto x 25 kilos
	Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el COBOG, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: a) Realizar la prestación de los servicios objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad de los servicios dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso de que se soliciten garantías). d) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato. e) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato. f) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo. g) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces. h) Cargar las facturas oportunamente con la firma del supervisor en el SECOP II, SISTEMA APLICATIVO OLIMPIA, SIIF nación, o cualquier otro aplicativo que sea designado por el Ministerio de Hacienda y crédito Público, antes del 16 de diciembre, so pena de ser constituidas en reserva presupuestal para la siguiente vigencia.	

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL COBOG</td><td>El COBOG se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista (En caso que sean solicitadas dichas garantías).
b) Cancelar el valor del contrato de acuerdo a lo establecido en el numeral 11 de los estudios previos.
c) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
d) Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes suministrados, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será de treinta (30) días hábiles, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento y calidad, por parte de la Oficina de Gestión Corporativa, lo que deberá cumplirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, expedición del Registro Presupuestal y suscripción del acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCION.</td><td>El lugar de ejecución será en Bogotá D.C., en el Almacén General del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG ubicado en el kilómetro cinco Vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur).</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor total del contrato será por la suma de CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS PESOS $ 141.997.900M/CTE. EXCLUIDO IVA, Se tendrá en cuenta los precios registrados en el anexo 02 oferta económica “precios unitarios ofertados” Inv. No. 001 de 2025 el cual hace parte del comunicado de aceptación.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>MARCA</th><th>CANT</th><th>PROMEDIO</th><th>TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.</td><td>Unidad</td><td>MILUC</td><td>2.200</td><td>$ 17.600</td><td>$ 38.720.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Costilla de cerdo ahumada pre cocida empacada al vacio, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación minimo de 450 gms. Empacado al vacio.</td><td>Unidad</td><td>VENADO GRIS</td><td>1.400</td><td>$ 15.900</td><td>$ 22.260.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Porción de Carne centro de cadera, corte mariposa de res de primera calidad para asar de mínimo de 450 gms.</td><td>Unidad</td><td>CARNE DE DIOS</td><td>500</td><td>$ 17.200</td><td>$ 8.600.000</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Porción de Carne de primera calidad, corte mariposa de res "churrasco" para asar de mínimo de 450 gms.</td><td>Unidad</td><td>CARNE DE DIOS</td><td>270</td><td>$ 22.950</td><td>$ 6.196.500</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	5	**Mojarra Roja por 450 gms minimo**, fresca, sin viseras, sin escamas, empacada por unidad. Sin congelar.	Unidad	COMFISHMAQ	601	$ 9.600	$ 5.769.600
	6	**Pechuga de pollo sin deshuesar**; con un peso aprox. de 450 gr minimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.	Unidad	MILUC	650	$ 8.400	$ 5.460.000
	7	**Trucha arcoíris por 450 gms, fresca**, sin viseras, deshuesada y empacada al vacio por unidad. Congelada.	Unidad	COMFISHMAQ	500	$ 12.600	$ 6.300.000
	8	**Carne para hamburguesa de res**: Carne de res, grasa de cerdo, agua, proteina de soya,especias naturales, sal, tripolifosfato de sodio (estabilizante), condimento hamburguesa (saborizante), sabor a carne (saborizante), humo liquido (saborizante), inbac (conservante), eritorbato de sodio (antioxidante), sal nitral (conservante). Cada unidad 95g. EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacado al vació 45 días en congelación de -18 a -36 °C.	Caja x 30 Unidades	DANISAN	40	$ 82.000	$ 3.280.000
	9	**Porción de carne de cerdo**, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción de 450 g,	Unidad	CARNE DE DIOS	1000	$ 15.300	$ 15.300.000
	10	**Chorizo de cerdo:** Carne y grasa de cerdo, agua, proteina de soya, pasta de pollo CMD, almidon (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dioxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azucar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acido malico), sal , conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y coccida mediante proceso termico, ahumado, y empaque ,al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio (polietileno). VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 dias en refrigeración de 0°C a 4°C.	Paquete x 5 Unidades	DANISAN	120	$ 6.000	$ 720.000
	11	**JAMON:** Producto carnico, elaborado sobre la base de carne de cerdo, agua, almidon de trigo (retenedor de humedad), proteína de soya (emulgente), lactato de sodio (modificador de PH), suero de leche en polvo, sal, carragenina (retenedor de humedad), polifosfato de sodio (modificador de PH), sabor artificial a jamon, eritorbato de sodio (agente reductor), nitrito de sodio (agente de curación), color carmín cochinilla C.I. 75470, 100% carne de cerdo, con un peso neto de 500g, 96% libre de grasa, listo para consumir.	Unidad	RICA	52	$ 15.800	$ 821.600
	12	**Aceite extraído de semillas vegetales,** corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Galón x 20 litros.	Galón x 20 Litros	FRISAZON	43	$ 175.900	$ 7.563.700

13	**Sal refinada x por bulto de 50 kg**, empaque polipropileno.Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua	Bulto x 50 kg	REFISAL	8	$ 65.600	$ 524.800
14	**Papa a La francesa** de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa de polietileno de baja densidad.	Bolsa x 2,5 kg	FROZEN	300	$ 31.200	$ 9.360.000
15	**Papa R12** "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.	Bulto x 50 kg	NATURAL	40	$ 153.000	$ 6.120.000
16	**Cebolla cabezona f**resca de primera calidad en bulto x 50 kilos	Bulto x 50 kg	NATURAL	8	$ 114.700	$ 917.600
17	**Lechuga fresca d**e primera calidad	Unidad	NATURAL	500	$ 4.900	$ 2.450.000
18	**Tomates Milano** semiduros caja x 25 kilos	Caja x 25 kg	NATURAL	4	$ 149.100	$ 596.400
19	**Limón común** fresco de primera calidad bulto x 25 kilos	Bulto x 25 kg	NATURAL	9	$ 115.300	$ 1.037.700
TOTAL					**$ 141.997.900**	

FORMA DE PAGO:

El COBOG efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los servicios recibidos; previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por el COBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes a través del SECOP II de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión contractual de Colombia Compra Eficiente, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Oficina de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. **Para cancelar las facturas estas deberán estar cargadas por parte del contratista en la plataforma del SECOP II, con la respectiva firma del supervisor**.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta, Retención en la Fuente ICA y Retención en la fuente IVA (si aplica), se realizarán en el

<table>
<tr><td></td><td>momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.
En lo correspondiente a impuestos, se comunica lo siguiente:

En lo correspondiente a impuestos, se comunica lo siguiente:

Según oficio 113-COBOG-2025IE0008675 de fecha (16/01/2025), suscrito por la funcionaria responsable contabilidad, Sandra Milena Capacho, los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

<table>
<tr><th>PROCESO</th><th>IVA</th><th>RETENCIONES</th></tr>
<tr><td>Contratar el suministro de materia prima a utilizar en la elaboración y transformación de productos que se ofrecen en el proyecto productivo asadero de pollos del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.</td><td>IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho.</td><td>Retención en la fuente renta por compras.

Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica).

Retención en la fuente de IVA. (no aplica)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CUENTA BANCARIA</td><td>Cuenta Ahorros No. 166370301870 a nombre de: GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DECOLOMBIA SAS con NIT 901.505.865-0 del Banco Davivienda.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 225 de fecha 15 de enero de 2025, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-113- EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C., DEPENDENCIA 113 ASA ASADERO – EPC PICOTA BOGOTÁ-POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS (A-05-01-01-002-001) Carnes, pescados, frutas, hortalizas, aceites y grasas) (Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO:(Contratar el suministro de materia prima a utilizar en la elaboración y transformación de productos que se ofrecen en el proyecto productivo asadero de pollos del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG), Expedido por el responsable de Presupuesto del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, oficio 113-COBOG-GC 2025IE0006831 del 15/01/2025, por valor de CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($ 142.000.000.00) M/CTE.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá con Nit. 830.032.532-5, de acuerdo con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, una Garantía Única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la ejecución del contrato y seis meses más. Deberá ser expedida por una compañía de seguros legalmente establecida y autorizada para funcionar en Colombia. Esta incluirá como riesgos amparados los siguientes:

18.1 Cumplimiento del Contrato. Para garantizar el cumplimiento general del Contrato y el pago de multas y sanciones. Esta Garantía deberá constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el</td></tr>
</table>

	término de duración del mismo y seis (6) meses más. **18.2 Garantía Calidad de los Bienes**. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del proyecto productivo Asadero de Pollos o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el director del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá, Incluye Reclusión Especial y Justicia y Paz – COBOG. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION	El lugar de ejecución será en la ciudad de Bogotá D.C.
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL COBOG, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2**. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL COBOG**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL COBOG** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL COBOG**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas,

	cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL COBOG** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL COBOG** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a **EL COBOG** para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del COBOG
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Bogotá D.C. kilómetro 5 vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur). **Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá - COBOG,**

Atentamente,

Mayor JAIDER ANGEL OSPINO CASTILLO
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Santacruz R. Nicolás.
Cargo: Adquisición y compras.
Oficina: Contratación.

Revisó:
Dg. Santacruz R. Nicolás.
Cargo: Responsable (E) G.C
Oficina: Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Santacruz R. Nicolás.
Cargo: Responsable (E) G.C
Oficina: Gestión Corporativa

Fecha: 03/02/2025
Archivo\\192.168.235.2\corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2025\COMUNICADOS DE ACEPTACIÓN\001 GREZCOL S.A.S INV 001 DE 2025 INSUMOS ASADERO.docx

INPEC

113-COBOG-GC-

INPEC 04-02-2025 10:17
Al Contestar Cite Este No.: 2025IE0021959 Fol:1 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / JAIDER ANGEL OSPINO CASTILLO
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR RPC INV.01 - CTO.01 DE 2025. CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
OBS EXPEDIR RPC INV.01 - CTO.01 DE 2025. CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA

2025IE0021959

Bogotá D.C.

Señor:
D.G. ARDILA RODRIGUEZ JESUS ANDREY
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir RPC INV.01 - CTO.01 de 2025. con el fin de contratar la adquisición de materia prima para el correcto funcionamiento de la actividad productiva asadero del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un registro presupuestal del compromiso con el siguiente detalle:

NOMBRE: **GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA SAS.**
NIT: 901.505.865-0
CDP: 225 del 15 de enero de 2025

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 706.

Valor: CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE. ($141.997.900,00).

Responsable: Dg. CAMPOS HERNANDEZ YEISMER, Responsable actividad productiva asadero COBOG.

Objeto: EXPEDIR RPC INV.01 - CTO.01 DE 2025. CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA ASADERO DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2025; BSITEM 706. Gesdoc 2025IE0003252.

Cordialmente:

MAYOR OSPINO CASITILLO JAIDER ANGEL
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Ardila Rodríguez Jesús Andrey
Dragoneante
Presupuesto

Revisó:
Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

PAT CDP-5325.

Aprobó:
MAYOR OSPINO CASTILLO JAIDER
Director COBOG
Dirección

SIIF Nación

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHjardila	JESUS ANDREY ARDILA RODRIGUEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	12-08-00-113	EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.
Fecha y Hora Sistema:	4/02/2025 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 225 de fecha 2025-01-15. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	5325	**Fecha Registro:**	2025-02-04	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	141.997.900,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	141.997.900,00	**Saldo x Obligar:**	141.997.900,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: NIT	901505865	**Razón Social:**	GRUPO EMPRESARIAL ZELTA DE COLOMBIA S.A.S.	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	166370301870	**Banco:**	BANCO DAVIVIENDA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	85474361	**Nombre:**	JAIDER ANGEL OSPINO CASTILLO	**Cargo:**	DIRECTOR EPC PICOTA BOGOTA

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	No	**Num. Solicitud de Comisión:**		**Número:**	INV. 01 - CTO 01 de 2025	**Tipo:**	CONTRATO DE COMPRA VENTA Y SUMINISTROS	**Fecha:**	2025-02-04

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
113ASA ASADERO- EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	26	CSF		141.997.900,00	0,00		
					Total:	141.997.900,00	0,00	141.997.900,00	141.997.900,00

Objeto:	EXPEDIR RPC INV.01 - CTO.01 DE 2025. CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA ASADERO DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2025; BSITEM 706. Gesdoc 2025IE0003252.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
12-08-00-113	EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.	7-4	GTOS COMERCIALIZACION Y PROD. PROPIOS CSF	2025-12-31	141.997.900,00	141.997.900,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)