INPEC

AVISO DE CONVOCATORIA
PARA PROCESO DE: SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA
No. 001 de 2026

El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG., de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, convoca a los interesados en participar en el Proceso de Contratación de **Selección Abreviada de Subasta Inversa No. 001 de 2026**, que tiene como objeto Contratar el suministro de cigarrillos y producto alimenticio (enlatados) para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.

Los términos utilizados con mayúscula inicial deben entenderse de acuerdo con la definición que a ellos les da el Decreto 1082 de 2015 y los Documentos del Proceso:

1. DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

2. LUGAR PARA LA CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

A través del portal único de contratación SECOP II.

3. OBJETO

Contratar el suministro de cigarrillos y producto alimenticio (enlatados) para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Según lo manifestado por el responsable de Gestión Corporativa del COBOG, mediante oficios No. **2026IE00022346** Y **2026IE0022392** de fecha 03 de febrero **de 2026**, la modalidad de selección que se debe tener en cuenta para la presente contratación, es la de: **SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA,** de acuerdo con lo señalado en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, reglamentada por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

5. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026, mediante entregas parciales (mínimo 4 mensuales) de acuerdo a lo solicitado por el responsable del proyecto productivo expendio del COBOG, mediante entregas que se realizarán en coordinación con el responsable del proyecto productivo, quien mediante requerimiento vía correo electrónico o por medio físico hará la respectiva solicitud de entrega para la siguiente semana de emitida, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir

dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de Gestión Corporativa del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG en cumplimiento del decreto 1082 de 2015

PARAGRAFO: La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; en el momento de la entrega se levantará un acta de recibo a satisfacción suscrito por el responsable del almacén del establecimiento, supervisor del contrato y el contratista, en la cual conste la cantidad y las características de los elementos entregados los cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en el contrato. Como los precios de los productos pueden variar de acuerdo a la fluctuación del mercado, para que no exista desequilibrio económico del contrato que se suscriba, se ajustaran las cantidades de acuerdo al pedido que realice el supervisor del contrato, lo cual no implican adición de recursos al contrato.

6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

6.1. Presentación de la Oferta

La oferta deberá presentarse a través de la plataforma SECOP II, en orden consecutivo en su totalidad, es decir, de acuerdo a lo solicitado en el respectivo cuestionario.

1. El idioma del presente proceso de selección será el castellano y, por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere este proceso emitidos en diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.

2. No se aceptarán propuestas enviadas por correo o vía fax. Las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas o en lugar diferente al señalado en el SECOP II para su entrega no serán recibidas.

3. Los valores presentados en la oferta económica deberán aproximarse a la unidad sin cifras decimales.

4. En caso de que el consorcio o unión temporal sea adjudicatario de la contratación, procederá a abrir una única cuenta a nombre del consorcio, de la unión temporal o del integrante del consorcio o unión temporal y presentara la certificación de la misma como requisito previo a la suscripción del contrato. Así mismo, adquirirá un Número de identificación tributaria (NIT) y allegará la respectiva certificación, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación. Lo anterior, teniendo en cuenta que el Sistema Integral de Información Financiera (SIIF), solo permite acoger una cuenta bancaria para registrar la obligación y orden de pago.

Únicamente se tendrán como propuestas válidamente presentadas a través del SECOP II en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva de los proponentes realizar las provisiones necesarias para la entrega oportuna de sus propuestas.

De la diligencia de recepción de propuestas se dejará constancia en el reporte generado a través de la plataforma por orden de llegada las propuestas presentadas, indicando su fecha y hora en el SECOP II. Las propuestas y todos los documentos que la acompañen deben cargarse en la plataforma SECOP II.

Nota: Teniendo en cuenta el protocolo de indisponibilidad del SECOP II, se informa que si llegase a presentarse una falla general certificada por Colombia Compra Eficiente dentro de las cuatro (4) horas calendario anteriores al cierre de presentación de ofertas, los oferentes suscritos al proceso deberán enviar un correo electrónico a administrativa.epcpicota@inpec.gov.co antes de la hora del cierre para la presentación de ofertas, informando la situación de indisponibilidad, el número del proceso, el nombre del usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta. No serán aceptadas ofertas con correos electrónicos que manifiestan la indisponibilidad, de presentar oferta enviados después de la fecha y hora de cierre del proceso. Para dar aplicabilidad al citado protocolo se verificará la existencia del certificado de indisponibilidad confirmada por Colombia compra eficiente y que los proveedores que envían oferta por correo electrónico como oferta externa hayan enviado a la entidad compradora un correo electrónico previo a la fecha y hora de cierre manifestando la imposibilidad de presentar oferta.

Validez de la Oferta

Para todos los efectos, se entenderá que la oferta se mantendrá vigente por el término de 90 días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Término para Retirar la Oferta

Los proponentes podrán retirar sus propuestas antes de la fecha y hora previstas para el cierre del proceso; Pasado este término cualquier solicitud dará derecho a la Entidad para hacer efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

7. VALOR Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El valor estimado del contrato es de **MIL CUARENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.043.357.989) PARA EL GRUPO 01, SETECIENTOS SESENTA MILLONES PESOS M/CTE ($760.000.000) PARA EL GRUPO 02.**

GRUPO 01

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	Cigarrillo de 98 mm de longitud, 72 mm longitud columna de tabaco, 24,3 mm circunferencia; Filtro regular: longitud 27 mm, Color papel blanco + logo, longitud papel boquilla 26 mm. Otros: Tipo de tabaco usado: Burley + Virginia, materiales usados papel cigarrillo, filtro de tubo, cajetilla: Fondo 23,5 mm, Alto 102 mm y Ancho 56 mm. Peso: 29 grs. En caja individual de cigarrillos por 20 unidades.	Cajetilla	51950
2	Cigarrillo de 83 mm de longitud, 63 mm longitud columna de tabaco, 24,3 mm circunferencia; Filtro: longitud 20 mm, Color papel blanco + logo, longitud papel boquilla 26 mm. Otros: Tipo de tabaco usado: Mezcla Burley +Virginia+Exotic, materiales usados papel cigarrillo, filtro mono. En caja individual de cigarrillos por 10 unidades.	Cajetilla	2000

3	Cigarrillo de 83 mm de longitud, 63 mm longitud columna de tabaco, 24,3 mm circunferencia; Filtro regular: longitud 20 mm, Color papel blanco + logo, longitud papel boquilla 26 mm. Otros: Tipo de tabaco usado: Virginia + Burley, en caja individual de cigarrillos por 10 unidades.	Cajetilla	2000
4	Cigarrillo de 99 mm de longitud, 72 mm longitud columna de tabaco, 24,3 mm circunferencia; Filtro regular: longitud 27 mm, Color papel blanco, longitud papel boquilla 32 mm. Otros: Tipo de tabaco usado: Ligth modified virginia, sabor de cápsulas: menta + pepino, materiales usados: papel cigarrillo, filtro de tubo, tabaco. En caja individual de cigarrillos por 10 unidades.	Cajetilla	2000
5	Cigarrillo cajetilla x 10 und. Longitud del cigarrillo 83.0 mm, Longitud columna de tabaco 56.0 mm, Circunferencia 24.40 mm, Filtro: Longitud del filtro 27.0 mm, Color del papel boquilla Blanco + Ocre, Longitud del papel boquilla 32,0 mm, Tipos de tabaco usados Mezcla de tabaco propietaria, Papel cigarrillo, Filtro de Acetato, papel filtro, forro interior de papel, marquilla de cartulina, envoltura de polipropileno, tirilla de apertura de polipropileno.	Cajetilla	2000
6	Cajetilla de cigarrillos rojo y blanco x 20 unidades. Longitud del cigarrillo 83.0 mm, Longitud Columna de tabaco 56.0 mm, Circunferencia 24.40 mm, Longitud del filtro 27.0 mm, Color del papel boquilla Blanco + ocre, Longitud del papel boquilla 32.0 mm, Tipos de tabaco usados Tabaco mezcla propietaria, Materiales principales: Papel cigarrillo, Filtro de acetato, Papel filtro, Forro interior de papel, Marquilla de cartulina, Envoltura de polipropileno, Tirilla de apertura de polipropileno.	Cajetilla	2000

GRUPO 02

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	Frijol Antioqueño con tocino, Composición: Frijol, salsa (salsa de tomate, espesante (almidón modificado), sal, especias naturales (cebolla y ajo), caldo de gallina (acentuador de sabor (glutamato monosódico), grasa vegetal, sabor artificial (pollo))), tocino. Contiene gluten. Puede contener trazas de. Envasado en recipientes de hojalata con etiqueta, peso neto de 380 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 70-85%, Proteína 4,5-6%, pH 4-6,5, Grasa 1-3%, Carbohidratos 10-17%, Cenizas 1-3%, Calorías totales (Kcal/100g) 50-120.	Unidad	6.000
2	Lechona Tolimense. Composición: Carne de cerdo, arroz, arveja, agua, especias naturales (cebolla, ajo, comino, pimienta, paprika, orégano, perejil), aceite vegetal, sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), sabor natural (humo), sabor artificial (pollo), colorante artificial (tartrazina), contiene tartrazina. Puede contener trazas de gluten. Envasada en recipiente de hojalata abre fácil, peso neto de 250 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 55-65%, Proteína 10-18%, pH 5-7%, Grasa 2-8%, Carbohidratos 20-25%, Cenizas 1-3%, Calorías totales (Kcal/100g) 150-190.	Unidad	4.000
3	Salchicha Frankfurt. Composición: Carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca, maíz o trigo, carne de res, proteína de soya, carne de cerdo, tocino, sal, extracto de levadura, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), sabor salchicha Frankfurt (saborizante artificial (salchicha)), especias deshidratadas (mostaza, pimienta), sabor natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio), fijador de color (nitrito de sodio), colorante artificial (eritrosina). Puede contener trazas de lácteos y huevo. Envasada en recipiente de hojalata, con un peso entre 360-380 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 72%- 78%, Proteína 5% - 14%, pH 5 -7%, Grasa 2%- 10%, Carbohidratos 1%-12%, Cenizas 1% - 3%, Calorías totales (Kcal/100g) 95 - 153.	Unidad	3.000
4	Salchicha Viena. Composición: Carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón (yuca, maíz, trigo), carne de res, proteína de soya, sal, tocino de cerdo, sabor artificial (salchicha), gelificantes (carragenina, alginato de sodio), proteína funcional de cerdo, reguladores de acidez (tripolifosfato de sodio, sulfato de calcio, pirofosfato tetrasodico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antioxidante (eritorbato de sodio), agente de retención de color (nitrito de sodio) y colorantes artificiales (amarillo ocaso, eritrosina). Contiene gluten y soya. Puede contener trazas de lácteos y huevo. Puede contener trazas de lácteos y huevo. Envasada en recipiente de hojalata, por 7 unidades, con un peso neto de 150 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 68-85 %, Proteína 6-14%, pH 5.5-6.8, Grasa 2-8%, Carbohidratos 4-11%, Cenizas 0.5-3%, Calorías totales (Kcal/100g) 100-150.	Unidad	15.000
5	Atún lomitos en aceite x 160 gr en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de atún, y se le añade como ingredientes aceite de girasol. Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: • Lomos de atún, especies Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis: 65% • Aceite girasol: 22% • Agua: 13% Características fisicoquímicas: El producto debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico: < 0,7 mg/kg, Mercurio: < 1 mg/ kg, Cadmio: < 0,1 mg/kg, Plomo < 0,3 mg/kg, Histamina: < 50 mg/kg, Sal: < 2%, Estaño: <200 mg/kg, NBVT < 70mg/100g.	Unidad	12.279
6	Atún con champiñones x 150 gr en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de atún, se le añade champiñones precortados y, como líquido de cobertura 100% aceite vegetal.	Unidad	3.000

	Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: Lomos de atún, especies Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamos: 43%, Champiñones: 33%, Aceite de girasol : 24%.		
7	Atún con maíz y vegetales x 150 gr en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de atún, se le añade una mezcla de vegetales con maíz, como líquido de cobertura 100% aceite vegetal, y se le adiciona vinagre blanco. Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: Lomos de atún, especies Thunnus albacares o thunnus obesus o Katsuwonus pelamos: 43%, Maíz: 23%, Aceite de girasol: 12% , Zanahoria: 8% , Arveja: 8%, Vinagre blanco: 4%, Pimentón: 2%. Características fisicoquímicas: El producto debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico: < 0,7 mg/kg, Mercurio: < 1 mg/ kg, Cadmio: < 0,1 mg/kg, Plomo < 0,3 mg/kg, Histamina: < 50 mg/kg, Sal: < 2%, Estaño: <200 mg/kg, NBVT < 70mg/100g.	Unidad	4.000
8	Atún con fríjoles, maíz y vegetales x 150 gramos en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de atún, se le añade una mezcla de vegetales, maíz y fríjoles, como líquido de cobertura 100% aceite vegetal, y se le adiciona aroma picante. Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: Lomos de atún, especies Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis: 43%, Frijoles: 21%, Aceite de girasol:16%, Maiz:10%, Zanahoria: 5%, Aroma picante 2% (aceite vegetal de maíz, capsicum, laurel), Pimentón: 3%. Origen de la materia prima: Animal, vegetal.	Unidad	4.000
9	Atún en agua x 160 gr en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de Atún, y se le añaden como ingredientes agua. Composición cuali-cuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: • Lomos de atún, especies Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis: 65% • Agua: 35%. Características fisicoquímicas: El producto debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico: < 0,7 mg/kg, Mercurio: < 1 mg/ kg, Cadmio: < 0,1 mg/kg, Plomo < 0,3 mg/kg, Histamina: < 50 mg/kg, Sal: < 2%, Estaño: <200 mg/kg, NBVT < 70mg/100g.	Unidad	1.000
10	Atún en aceite de oliva x 160 gr en lata abre fácil. Composición: El producto es elaborado a partir de la carne de atún, y se le añade como ingredientes aceite de oliva. Composición cualicuantitativa, con nombre específico de cada ingrediente: • Lomos de atún, especies Thunnus albacares o Thunnus obesus o Katsuwonus pelamis: 65%, • Aceite: 35%. Origen de la materia prima: Animal y vegetal.	Unidad	5.000
11	Pescado en conserva en salsa de tomate x 225 gramos. Composición: Producto preparado a partir del pescado Opisthonema spp ò Scomber japonicus y se le añaden como ingrediente la salsa de tomate y sal con la siguiente composición: • Pescado: Opisthonema spp ò Scomber Japonicus (65 %), • Salsa de tomate (34,2 %), • Sal (0.8%).	Unidad	5.000
12	Salchichón Mixto de Cerdo y Pollo. Ingredientes: Carne (Carne de Cerdo, Carne de Pollo Separada Mecánicamente), Agua, Material de Cerdo (Cuero de Cerdo, Extracto Proteico de Cerdo), Harina de Trigo Fortificada, Material de Res (Masetero de res), Proteína de Soya, Sal, Cloruro de Potasio, Grasa Vegetal (Mezcla de Aceites (Palma, Palmiste)), Aroma natural (Carne, humo), Polifosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Aroma Artificial a Pollo, Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Color Rojo Punzó Nitrito de Sodio (Fijador de Color). Contiene gluten, soya, leche. Presentación mínimo 100 gramos.	Unidad	5.000
13	Albóndigas en salsa x 162 gramos. Ingredientes: Albóndiga (Carne (Carne de Cerdo), Agua, Sal, Harina de Maíz, Proteína de Res (Colágeno), Azúcar, Aroma Natural (Tocineta, Parrilla, Pollo, Humo), Colorante Natural (Caramelo), Especias Naturales (Pimienta, Cebolla, Ajo)), Salsa Napolitana (Agua, Tomates, Pasta de Tomate, Aceite Vegetal, Azúcar, Vinagre, Almidón Modificado (Gelifcante), Especias Naturales, Sal, Goma Xanthan (Gelifcante), Aroma Natural (Carne), Aroma Artificial (Queso Parmesano)). Contiene leche, soya, gluten, apio. Puede contener trazas de Huevo. Tipo y material de empaque: El producto es enlatado en envase embutido de hojalata metálica hecho con acero recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico.	Unidad	5.000
14	Pollo Con Antipasto x 80 gramos. Ingredientes: Carne (Carne de Pollo), Mayonesa (Aceite Vegetal, Huevo, Vinagre, Especias (Ajo, Cebolla)), Antipasto (Vegetales (Cebolla, Pimentón, Zanahoria, Champiñones, Pepinillos, Coliflor), Vinagre, Agua, Azúcar, Pulpa de Tomate, Aceite Vegetal de Soya, Almidón Modificado y/o Fécula de Maíz (Gelificante), Carboximetilcelulosa (Espesante), Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio (Conservante), Colorante Caramelo, Proteína Hidrolizada de Soya, EDTA (Secuestrante), Especias), Agua, Proteína de Trigo, Sal. Contiene Huevo, Soya, Gluten. Puede contener trazas de Leche. Tipo y material de empaque *El producto es envasado en un recipiente metálico de hojalata.	Unidad	400
15	Cervecero Snack x 300g. Ingredientes: Carne (Carne de Cerdo, Carne de Pollo Separada Mecánicamente, Carne de Res), Agua, Grasa de Cerdo (Tocino), Harina de Trigo Fortificada, Sal, Proteína de Soya, Sal de Potasio, Especias Naturales (Ajo, Cebolla), Vinagre, Polifosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Aroma Natural (Humo), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Fijador de Color), Colorante Artificial (Eritrosina). Contiene soya, Gluten. Puede contener trazas de Huevo, Leche. Número de unidades por paquete 6. Tipo de material empaque: Bolsa impresa.	Paquete x 6	2.000
16	Ensalada de Vegetales x 300 gramos. Ingredientes: Arveja, Papa, Zanahoria, Agua, Sal. Puede contener trazas de Gluten, Soya, Huevo, Leche. Tipo y material de empaque El producto es enlatado en envase de	Unidad	150

	hojalata metálico de tres piezas.		
17	Maíz dulce x mínimo 415 grs. Ingredientes: Maíz Dulce. Tipo y material de empaque Envase de Hojalata con tapa abre fácil y etiqueta. Embalado en bandeja de cartón con termoencogible. Peso Neto 415 g Peso Drenado 260 g.	Unidad	150
18	Jamonada x 180 grs. Composición: Carnes (carne de res, y carne de pollo separada mecánicamente), agua, material de res (extracto proteico), grasa de cerdo, aglutinante (almidón de trigo o yuca), mezcla de especias (ajo, comino, pimienta, mostaza, pimentón, orégano, nuez moscada, laurel, cebolla), proteína de soya, carne de cerdo, sal, modificador de pH (fosfatos), azúcar, sabor artificial a humo, antioxidante (eritorbato de sodio), colorante artificial (eritrosina C.I. 45430), fijador de color (nitrito de sodio). Contiene gluten y sulfitos. Puede contener trazas de lácteos y huevo. Envasada en recipiente de hojalata, con un peso neto de 180 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 55%- 75%, Proteína 10% - 18%, pH 5 -7%, Grasa 2%- 9%, Carbohidratos 0,5%-5%, Cenizas 1% - 3%, Calorías totales (Kcal/100g) 120 - 190.	Unidad	150
19	Lentejas con salchicha x 220 grs. Composición: Agua, lentejas, tomate, especias naturales (cebolla, ajo, comino), zanahoria, salchicha (carne de pollo separada mecánicamente), papa sabanera, espesantes (harina de trigo, fécula de maíz), papa criolla y sal. Puede contener trazas de gluten, soya, huevos y lácteos. Envasada en recipiente de hojalata, con un peso de 220 grs. Características Fisicoquímicas: Humedad 80 - 85%, Proteína 3 - 5%, pH 6 - 6,8, Grasa 0,6 - 0,9%, Carbohidratos 10 - 15%, Cenizas 1 - 3%, Calorías totales (Kcal/100g) 50 - 80.	Unidad	1.000
20	Jamón serrano. Ingredientes: Jamón de cerdo (pierna de cerdo entera), sal. Paquete mínimo 40g en bolsa. Tajada de 0,8 mm. Escalonado. Características fisicoquímicas: Proteína (%) 33.3%; Grasa (%) 11.1%; Humedad (%) <55%; Plomo Máx. 0,5 ppm; Cadmio Máx. 0,05 ppm, Estaño Máx. 50 ppm.	Unidad	150
21	Esparcible de Pollo con Aderezo de Mayonesa x 160 grs. Ingredientes: Carne (Carne de Pollo), Mayonesa (Aceite Vegetal, Agua, Azúcar, Huevo, Sal, Almidón Modificado (Gelificante), Ácido Acético y Ácido Cítrico (Regulador de Acidez), CMC y Goma Xanthan (Gelificantes), Especias (Ajo, Cebolla)), Proteína de Trigo Hidratada, Mostaza, Sal. Contiene Mostaza, Huevo, Gluten. Puede contener trazas de Soya, Leche. Tipo y material de empaque El producto es enlatado en envase de hojalata metálico de tres piezas hecho con acero recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico.	Unidad	150
22	Nuggets De Pollo. Ingredientes: Nuggets de Pollo (Carne (Carne de Pollo), Agua, Mezcla para Saborizar (Harina de Trigo Fortificada, Maltodextrina, Sal, Polifosfatos de Sodio (Reguladores de Acidez), Especias Naturales (Cebolla, Ajo), Proteínas Vegetales (Soya, Maíz), Azúcar, Aroma Artificial (Pollo), Aroma Natural (Pollo)), Sazonador (Maltodextrina, Almidón Modificado de Maíz, Aroma Artificial (Pollo Frito), Proteína Vegetal Hidrolizada (Maíz, Soya), Especias Naturales (Ajo, Cebolla, Apio), Aroma Natural (Humo)), Proteína de Soya, Apanado (Harina de Trigo Fortificada, Levadura, Colorante Natural (Annato), Sal y Extracto de Especias), Batido (Harina de Trigo Fortificada, Almidón de Yuca, Fécula de Maíz, Sal, Inosinato y Guanilato Disódico (Acentuadores de sabor), Goma Xanthan (Espesante), Especias y Extractos de Especias (Ajo, Pimienta), Aceite Vegetal)). Contiene Apio, Soya, Gluten. Puede contener trazas de Leche. Empacados en bolsa monocapa de polietileno de alto desempeño. Presentación x 320 grs.	Unidad	150
23	Pincho de Pollo Apanado x 300 g. Ingredientes: Pinchos de Pollo (Carne (Carne de Pollo), Agua, Mezcla para Saborizar (Harina de Trigo Fortifcada, Maltodextrina, Sal, Polifosfatos de Sodio (Reguladores de Acidez), Especias Naturales (Cebolla, Ajo), Proteínas Vegetales (Soya, Maíz), Azúcar, Aroma Artifcial (Pollo), Aroma Natural (Pollo)), Sazonador (Maltodextrina, Almidón Modifcado de Maíz, Aroma Artifcial (Pollo Frito), Proteína Vegetal Hidrolizada (Maíz, Soya), Especias Naturales (Ajo, Cebolla, Apio), Aroma Natural (Humo)), Proteína de Soya, Apanado (Harina de Trigo Fortifcada, Levadura, Colorante Natural (Annato), Sal y Extracto de Especias), Batido (Harina de Trigo Fortifcada, Almidón de Yuca, Fécula de Maíz, Sal, Inosinato y Guanilato Disódico (Acentuadores de sabor), Goma Xanthan (Espesante), Especias y Extractos de Especias (Ajo, Pimienta), Aceite Vegetal)). Contiene Apio, Soya, Gluten. Puede contener trazas de Leche.	Unidad	150
24	Chorizo de Cerdo. Ingredientes: Carne (Carne de Cerdo, Carne de Pollo Separada Mecánicamente), Agua, Tocino, Material de Cerdo (Corazón de Cerdo), Proteína de Soya, Almidón Modicado de Maíz, Sal, Aroma Articial (Chorizo), Cloruro de Potasio, Polifosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Aroma Natural (Humo), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), Nitrito de Sodio (Fijador de Color), Color Articial (Amarillo Ocaso). Contiene Soya. Tipo y material de empaque Tripa de colágeno comestible Película inferior Transparente y Película Superior Impresa. Presentación x 400 grs.	Unidad	300
25	Jamón Estándar 97% Libre de Grasa y 25% Reducido en Sodio (Sin Conservantes, Sin Nitritos). Producto cárnico, elaborado sobre la base de Carne de Cerdo, Agua, Almidón de Trigo, Proteína de Soya, Jarabe de Maíz Deshidratado, Mezcla de Cloruro de Sodio y Cloruro de Potasio, Aroma Natural a Jamón, Carne, Especias y Humo, Sal, Polifosfato de Sodio (Regulador de Acidez), Color Carmín Cochinilla C.I. 75470, contiene gluten, soya. Presentación 230 gramos.	Unidad	500

NOTAS ESPECÍFICAS ADICIONALES:

a. Se debe indicar una sola marca de los productos en la oferta, la cual debe coincidir con la ofertada en anexo 03, ficha técnica y muestras aportada, esto con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas en la subasta.
b. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
c. El día de cierre de las ofertas deberán allegar muestra de **TODOS LOS PRODUCTOS EN TAMAYO REAL** conforme al grupo o grupos a participar, de acuerdo al cronograma, con el fin de identificar la marca y calidad de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada, y serán devueltas el día de la audiencia adjudicación de la subasta inversa virtual según el cronograma. O según solicitud de los oferentes, plazo que no podrá superar los 8 días siguientes a la audiencia de adjudicación. Pasado dicho periodo se procederá a la destrucción de las mismas. **La no presentación de las muestras o alguna de ellas, será causal para el rechazo de la oferta y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.**
d. Los proponentes deberán allegar con la muestra, oficio que contenga fotografía de cada uno de los productos que se entregan, con el fin de dejar claridad que tanto la ficha técnica y la muestra, corresponde al mismo producto ofertado.
e. La muestra debe estar en su empaque original.
f. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
g. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
h. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del responsable almacén expendio del COBOG.
i. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere. El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
j. Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.
k. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la Ficha Técnica, como anexo al Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.
l. Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.
m. Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de todos los productos ofrecidos, conforme al grupo o grupos a participar (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante), la *ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación,*
n. Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.
o. Es de obligatorio cumplimiento para el proponente presentar junto con su propuesta el concepto sanitario favorable de la empresa fabricante, proveedora o comercializadora de los productos a subastar, así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto, de acuerdo con Resolución No. 00002674 de 2013 del Ministerio de Salud y

Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

ENTREGA DE MUESTRAS: Por tratarse de un establecimiento de reclusión, el cual cuenta con una serie de medidas especiales en seguridad, la dirección del establecimiento autoriza el ingreso de los proponentes, hasta la oficina de gestión corporativa del COBOG, con el fin de que puedan entregar las muestras conforme a lo estipulado en el cronograma, previas medidas de seguridad e identificación.
Los proponentes no requieren autorización previa para el ingreso, solo deben contar con el respectivo documento de identificación.
Se requiere que por lo menos se entregue una unidad por cada elemento a ofertar. La persona que haga entrega de las muestras, debe aportar en la oficina de gestión corporativa oficio firmado por el representante legal, donde especifique, datos del proponente, grupo o grupos a participar y elementos a ofertar con imagen clara y legible.

8. ACUERDOS COMERCIALES

EL MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPÍTULOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRATANTES DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO Y EL DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General.

Teniendo en cuenta que el valor estimado del contrato para estos estudios previos, es hasta por la suma de **MIL CUARENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.043.357.989) PARA EL GRUPO 01, Y SETECIENTOS SESENTA MILLONES PESOS M/CTE ($760.000.000) PARA EL GRUPO 02.,** para un total general de **MIL OCHOCIENTOS TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/TE (1.803.357.989)**, le son aplicables los siguientes:

ACUERDO COMERCIAL		***Entidad Estatal Cubierta***	***Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial***	***Excepción Aplicable al Proceso de Contratación***	***Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial***
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI

Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	NO	SI

VI. LISTA DE EXCEPCIONES A LA APLICACIÓN DE LOS ACUERDOS COMERCIALES

1. Los acuerdos o asistencia, incluidos los acuerdos de cooperación, las donaciones, los préstamos, las subvenciones, las aportaciones de capital, las garantías, los avales y los incentivos fiscales.
2. El suministro estatal de mercancías o servicios a personas o a Entidades Estatales del nivel territorial.
3. Las compras que tengan el propósito directo de proveer asistencia extranjera.
4. La contratación realizada de conformidad a un procedimiento o condición particular de una organización internacional, o financiada mediante donaciones, préstamos u otras formas de asistencia internacionales, cuando tenga que hacerse de una forma no contemplada en el Acuerdo Comercial.
5. Los contratos de empleo público y medidas relacionadas.
6. La contratación de servicios de agencias fiscales, servicios de depósito, servicios de liquidación y gestión para instituciones financieras, servicios vinculados a la deuda pública.
7. La contratación pública de servicios bancarios o financieros referidos al endeudamiento público; o a la administración de pasivos.
8. Los servicios financieros.
9. Las compras efectuadas en condiciones excepcionalmente favorables que sólo ocurran por un plazo muy breve, tales como enajenaciones extraordinarias.
10. La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional y destinado a la implementación conjunta o explotación de un proyecto por los países firmantes.
11. La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional relacionado con el estacionamiento de tropas.
12. La adquisición o arrendamiento de bienes inmuebles (tierras, edificios, etc.) o los derechos sobre estos.
13. La contratación realizada con el propósito específico de prestar asistencia internacional, incluida la ayuda para el desarrollo.

14. Las convocatorias limitadas a Mipyme.
15. Las contrataciones relacionadas con los programas de reinserción a la vida civil originados en procesos de paz, ayuda a los desplazados por la violencia, apoyo a los pobladores de zonas en conflicto, y en general, los programas derivados de la solución del conflicto armado.
16. Las contrataciones que realicen las misiones del servicio exterior de Colombia, exclusivamente para su funcionamiento y gestión.
17. Los contratos interadministrativos.
18. Las contrataciones relacionadas con la defensa y seguridad nacional.
19. La adquisición de bienes requeridos en la ejecución de servicios de investigación y desarrollo.
20. Las contrataciones para la dotación y sustento de las fuerzas armadas y las contrataciones relacionadas con programas de asistencia social, apoyo a la agricultura o procesos de paz.
21. Las concesiones.
22. Las concesiones de obra pública.
23. Las contrataciones del sector defensa y del Departamento Administrativo de Seguridad –DAS– que necesiten reserva para su adquisición.
24. Los bienes de carácter estratégico, listados a continuación, adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas. (La numeración se refiere al Federal Supply Classification FSC). - 10 Armamento - 11 Material nuclear de guerra - 12 Equipo de control de fuego - 13 Municiones y explosivos - 14 Misiles dirigidos - 15 Aeronaves y componentes de estructuras para aeronaves - 16 Componentes y accesorios para aeronaves - 17 Equipo para despegue, aterrizaje y manejo en tierra de aeronaves - 18 Vehículos espaciales - 19 Embarcaciones, pequeñas estructuras, pangas y muelles flotantes - 20 Embarcaciones y equipo marítimo
25. Los servicios relacionados con los bienes de carácter estratégico adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas relacionadas en la lista de Entidades Estatales obligadas.
26. Los servicios adquiridos en soporte de fuerzas militares localizadas fuera de Colombia.
27. Las compras efectuadas con miras a la reventa comercial por tiendas gubernamentales.
28. Los siguientes servicios de investigación y desarrollo del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División 81. Servicios de Investigación y Desarrollo. - Grupo 835. Servicios Científicos y Otros Servicios Técnicos. - Clase 8596. Servicios de procesamiento de datos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas. - Clase 8597. Organización de eventos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas.
29. Los siguientes servicios de ingeniería y arquitectura del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - Clase 8321. Servicios de arquitectura - Clase 8334. Servicios de diseño de ingeniería - Clase 8335. Servicios de ingeniería durante la fase de construcción y de instalación
30. Los siguientes servicios públicos del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División: 69. Servicios de distribución de electricidad; servicios de distribución de gas y agua por tubería. - División: 94. Servicios de alcantarillado y eliminación de desperdicios, servicios de saneamiento y otros servicios de protección del medio ambiente. - Telecomunicaciones básicas (no incluye los servicios de telecomunicaciones de valor agregado)

31. Los siguientes servicios sociales del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División 91. Administración pública y otros servicios para la comunidad en general; servicios de seguridad social de afiliación obligatoria. - División 92. Servicios de enseñanza - Grupo 931. Servicios de salud humana
32. Los servicios de impresión del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0).
33. La elaboración de programas de televisión del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0). - Subclase 96121. Servicios de producción de películas cinematográficas, cintas de vídeo y programas de televisión.
34. Los servicios de construcción.
35. La compra de servicios de transporte necesarios para la ejecución de un contrato.
36. Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y Policía Nacional.
37. Las contrataciones del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.
38. Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social realizadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF–.
39. La contratación de materiales y tecnología nuclear realizada por el Instituto Colombiano de Geología y Minería –INGEOMINAS–.
40. En las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil (AEROCIVIL), solo se aplicará el trato nacional a bienes, servicios y proveedores, con excepción de las contrataciones relacionadas con la infraestructura para el sistema aeroportuario o para el sistema nacional del espacio aéreo, las cuales no están cubiertas por el Acuerdo Comercial.
41. Las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil – AEROCIVIL–.
42. Las contrataciones de la Registraduría Nacional del Estado Civil para la preparación y realización de elecciones
43. Las contrataciones realizadas bajo un régimen de contratación privado.
44. Las contrataciones de empresas gubernamentales.
45. Las contrataciones de Empresas Industriales y Comerciales del Estado cuyo objeto esté relacionado con sus actividades.
46. Las contrataciones de Empresas Industriales y Comerciales del Estado cuyo presupuesto sea menor o igual que $457'683.000.
47. Las contrataciones de empresas gubernamentales distintas a las Empresas Industriales y Comerciales del Estado.
48. Las contrataciones realizadas bajo un régimen de contratación privado por Entidades Estatales distintas de las Empresas Industriales y Comerciales del Estado.

9. REGULACIÓN DE MIPYMES

Teniendo en cuenta el Presupuesto Oficial Estimado para la presente contratación, NO aplica la posibilidad de limitarla a Mipymes, según lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

10. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6 de la Ley 80 de 1993, en el presente proceso podrán participar las personas (naturales y/o Jurídicas) consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales vigentes, y siempre y cuando su objeto social se relacione y les permita desarrollar el objeto del presente proceso.

También podrán participar los consorcios y uniones temporales de conformidad con el Artículo 7 ibídem y siempre y cuando el objeto social de cada uno de sus miembros se relacione con el objeto del presente proceso, de acuerdo a lo establecido en la guía para la presentación de ofertas y guía para la creación de proponentes plurales en el SECOP II de Colombia Compra Eficiente. En este último caso, los proponentes indicaran si su participación es a título de consorcio o unión temporal; tratándose de consorcio, deberán indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y, en el caso de uniones temporales, se señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG.

Los miembros del consorcio y de la unión temporal, deberán designar la persona que para todos los efectos del presente proceso representará al consorcio o unión temporal. Igualmente, los proponentes no podrán estar incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 127 de la Constitución Política o, en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, y demás normas concordantes, lo cual será declarado por el proponente bajo juramento que se entenderá prestado con la firma de la propuesta o del contrato según el caso. De la misma forma, para determinar la existencia de posibles inhabilidades e incompatibilidades que impidan la participación en el presente proceso, se deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción.

Las personas extranjeras deberán presentar su propuesta por conducto de su representante legal o de su apoderado debidamente constituido en Colombia. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su término de duración no es inferior al plazo del contrato.

11. PRECALIFICACIÓN

Teniendo en cuenta el objeto a contratar y la modalidad de selección a utilizar en desarrollo del presente proceso de contratación, no hay lugar a precalificación.

12. CRONOGRAMA

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA
Aviso de Convocatoria Pública	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha: 05/02/2026**

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA	
Publicación de Proyecto de Pliego de Condiciones y Estudios y Documentos Previos	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha: 05/02/2026**	
Observaciones al Proyecto de Pliegos de Condiciones[1]	**Desde: 05/02/2026**	**Hasta: 12/02/2026**
Respuesta a Observaciones al Proyecto de Pliegos de Condiciones	**13/02/2026**	
Resolución de Apertura y Publicación de Pliegos de Condiciones Definitivos	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha: 16/02/2026**	
Observaciones a los Pliegos de Condiciones Definitivos	**Desde: 16/02/2026**	**Hasta: 18/02/2026**
Audiencia de precisión del contenido y alcance de los pliegos de condiciones y asignación y tipificación de riesgos.	**Fecha: 19/02/2026** **Hora: 10:00 a.m.** **Lugar:** Plataforma SECOP II Opción Mensajes	
Respuesta a Observaciones de los Pliegos de Condiciones Definitivos	**19/02/2026**	
Fecha Límite para expedir Adendas	**Hasta: 19/02/2026** **Hora: 17:00 p.m.**	
Diligencia de Cierre del Proceso	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha: 20/02/2026** **Hora: 10:00 a.m.** horas **La entrega de muestras únicamente se recibirá antes de la hora de cierre en la oficina de Gestión Corporativa del COBOG, ubicada en la Avenida Caracas N° 51 D – 50 sur.**	
Apertura de sobre de Requisitos Habilitantes y técnicos.	**Fecha: 20/02/2026** **Hora: 10:15 a.m. horas** **Lugar: Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II**	
Informe de presentación de ofertas	**Fecha: 20/02/2026** **Hora: 10:30 a.m. horas** **Lugar: Portal único de contratación estatal – SECOP II**	
Verificación de requisitos habilitantes y evaluación de las propuestas	Al día hábil siguiente a la Diligencia de Cierre del Proceso	
Publicación del Informe de Verificación y Evaluación para Observaciones y Plazo para Presentar Documentos y Aclaraciones Solicitadas por los Comités Evaluadores	**24/02/2026**	
Traslado del Informe de Verificación y Evaluación de las Propuestas y recibo de observaciones	**Desde: 24/02/2026**	**Hasta: 27/02/2026**
Respuesta a Observaciones	**02/03/2026**	

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA
Evaluación Final y publicación del Informe de Evaluación Final	
Audiencia Pública de Subasta y Adjudicación del Proceso	Lugar: audiencia electrónica por medio de la plataforma SECOP II. Fecha: **03/03/2026** Hora: 09:30 am
Apertura del sobre económico	Fecha: **03/03/2026** Hora: **09:45 a.m. horas** **Lugar:** Portal único de contratación estatal – SECOP II
Suscripción del Contrato y Registro	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firmeza del acto administrativo de adjudicación.
Cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

13. CONSULTA DE DOCUMENTOS DEL PROCESO

El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, publicará toda la información relacionada con el presente proceso de selección en el Portal Único de la Contratación – Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) www.colombiacompra.gov.co, por tal motivo allí aparecerá disponible para consulta los documentos del presente proceso, como también, se dispondrá de copia física para consulta en la oficina de Gestión Corporativa ubicada en la Avenida Caracas N° 51D-50 Sur.

DR. JOHAN DAVID LÓPEZ SÁNCHEZ
Director (E) 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. Germán Mauricio Salinas
Cargo: Responsable G.C
Oficina: Gestión Corporativa

Aprobó:
Dg. Germán Mauricio Salinas
Cargo: Responsable G.C
Oficina: Gestión Corporativa

Fecha: 04/02/2026
Archivo\\192.168.235.2\corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\SUBASTAS\TABACO Y ENLATADOS\Aviso de Convocatoria SI 001 cigarrillos 2026.docx