INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN
PROCESO DE SELECCIÓN POR MODALIDAD DE LICITACIÓN PUBLICA

Cajicá, *06 de abril del 2026*

Señores
POSIBLES OFERENTES

Dada la naturaleza jurídica de la entidad, en materia de contratación, se rige por el Estatuto de Contratación Estatal (Artículo 2 de la Ley 80 de 1993). De conformidad con los principios de transparencia para la contratación el Municipio de Cajicá a través de la Secretaría de Educación como líder de la necesidad, solicita cotizaciones, con el fin de elaborar el Estudio de Mercado del proceso que se describe a continuación.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

La Secretaría de Educación requiere la contratación de suministro de refrigerios para los estudiantes que hacen parte del programa de jornada escolar complementaria en el programa robótica de las Instituciones Educativas Departamentales de Cajicá, así como para las demás actividades desarrolladas por la misma.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

Objeto: SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS SEIS (6) INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ, DEL PROGRAMA DE ROBOTICA EN JORNADA COMPLEMENTARIA Y DEMAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA SECRETARIA EDUCACION DEL MUNICIPIO DE CAJICA

Código Clasificador de Bienes y Servicios:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101500	Establecimientos para comer y beber
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50202300	Bebidas no alcohólicas
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50131700	Fruta Fresca
50221100	Cereales
93131600	Planeación y Programas de Políticas alimentarias
93131608	Servicios de suministros de Alimentos.
24111503	Bolsas plásticas
48101500	Equipos para cocinar o calentar
73131700	Procesamiento de frutas y vegetales
50111500	Carne y aves de corral
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50193200	Ensaladas preparadas
52151600	Utensilios de cocina domésticos

50221200	Cereales procesados

Plazo proyectado de Ejecución: El término de duración del contrato que se suscriba, será de **ocho (8) meses** contado a partir de la fecha de suscripción del contrato. Previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías.

Lugar de Ejecución: El domicilio contractual será en el Municipio de Cajicá, la ejecución del contrato será en el lugar que disponga el supervisor del contrato de acuerdo con el desarrollo de las actividades requeridas en el marco del objeto contractual.

Forma de Pago: *El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas y de acuerdo con el valor de los refrigerios, así como de las cantidades efectivamente suministradas en el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato, con base en los valores unitarios pactados y según las cantidades entregadas.*

3. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** En el siguiente cuadro se detallan las características y condiciones técnicas del bien o servicio requerido:

FICHA TECNICA REFRIGERIOS				
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	
1	• yogurt para cereal 100 kcal • Almojábana 280kcal • Bebida fruver 55 kcal	UNIDAD	1	OPCION 1
2	• Yogurt tipo postre con salsa de fruta 100 kcal • Helado con galleta tipo sánduche 180kcal • Bocadillo190 kcal	UNIDAD	1	OPCION 2
3	• Kumis entero con dulce pasteurizado 60 Kcal • Roscón 250 kcal • Cocada 130 Kcal	UNIDAD	1	OPCION 3
4	• Yogurt semidescremado con dulce 50 kcal • arroz con leche 120 kcal • mogolla multicereal 260 kcal	UNIDAD	1	OPCION 4
5	• Leche entera de Vaca UHT 100 kcal • Paleta de agua sabor a piña 100kcal • pernil de cerdo 150 Kcal • Gelatina preparada sabor a frutas 80kcal	UNIDAD	1	OPCION 5
6	• Néctar de fruta UHT 100 Kcal • Manzana importada 90 kcal • Queso doble crema semigraso 250 Kcal	UNIDAD	1	OPCION 6
7	• Bebida fruver 70 Kcal • Mandarina 60 Kcal • Cocada 160 Kcal • Maní bajo en sal 200 Kcal	UNIDAD	1	OPCION 7 JORNADA ESPECIAL
8	• Yogurt Griego con mermeladas o concentrados de frutas 90 kcal • Pera 50 Kcal Mezcla de frutos secos 310 Kcal	UNIDAD	1	OPCION 8 JORNADA ESPECIAL
9	* Avena con leche entera ultra alta temperatura en empaque rígido 90 kcal Concentrado de fruta 190 Kcal * Barra de cereal con frutas 180 kcal	UNIDAD	1	OPCION 9
10	* Avena con leche entera UHT 150 kcal * Piña 30 kcal * Chocolatina pequeña 150 kcal	UNIDAD	1	OPCION 10
FICHA TECNICA REFRIGERIOS				
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	
1	1. Avena con Leche Entera Ultra Alta Temperatura (UAT) en empaque rigido. 2. Pan de Maiz. 3. Paleta de agua con fruta de diferentes sabores.	UNIDAD	1	OPCION 1

2	1.Kumis con Granola. 2.Croissant. 3.Pera	UNIDAD	1	OPCION 2
3	1. Bebida fruver. 2. Sanduche en pan integral con queso. 3. Gelatina Preparada	UNIDAD	1	OPCION 3
4	1. Avena con leche entera Ultra Alta Temperatura (UAT) en empaque rígido. 2. Ponqué integral. 3. Concentrado Fruver.	UNIDAD	1	OPCION 4
5	1. Yogurt semidescremado. 2. Sanduche con queso. 3. Mango.	UNIDAD	1	OPCION 5
6	1. Yogurt con Granola. 2. Mantecada. 3. Ciruela Calentada.	UNIDAD	1	OPCION 6
7	1. Yogurt Búfalo. 2. Galleta avena miel ajonjolí. 3. Uva.	UNIDAD	1	OPCION 7
8	1. Yogurt griego con mermeladas. 2. Pan de Bono. 3. Manzana.	UNIDAD	1	OPCION 8
9	1. Néctar Ultrapausterizado. 2. Achiras. 3. Manzana.	UNIDAD	1	OPCION 9
10	1. Leche Entera de Vaca (UAT). 2. Galleta salada tipo craker. 3. Granadilla.	UNIDAD	1	OPCION 10

ADICIONALES - **Adultos asistentes la feria universitaria y el festival de Bandas Músico Marciales.**			
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	PASTEL POLLO 90 GRS	UNIDAD	1
2	PASTEL HAWAIANO 90 GRS	UNIDAD	1
3	MILHOJA 60 GRS	UNIDAD	1
4	PASTEL GLORIA 25GRS	UNIDAD	1
5	SANDWICH PERNIL 250GRS	UNIDAD	1
6	SANDWICH PAVO 250GRS	UNIDAD	1
7	HAMBURGUESA CARNE 320GRS	UNIDAD	1
8	AMPANADAS CARNE / POLLO	UNIDAD	1
9	BRAZO DE REINA 40GRS	UNIDAD	1
10	PUDIN DE VAINILLA 55GRS	UNIDAD	1
11	CORTADITOS DE LECHE	UNIDAD	1
12	BREVA AREQUIPE	UNIDAD	1
13	QUESADILLOS	UNIDAD	1
14	NARANJA AREQUIPE	UNIDAD	1
15	FLAN DE LECHES	UNIDAD	1
16	ARROZ DE LECHE	UNIDAD	1
17	GASEOSA 1.5 LT	UNIDAD	1
18	JUGOS 1.5 LT	UNIDAD	1

CONDICIONES ADICIONALES

Entrega de alimentos por parte del proveedor: El contratista deberá realizar la entrega de los refrigerios de manera estricta, oportuna y conforme a las condiciones previamente definidas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces, en cuanto a fechas, horarios, cantidades y lugares de entrega, sin margen de desviación no autorizada.

Las entregas deberán efectuarse con base en órdenes de suministro previamente validadas, las cuales constituirán el soporte para la ejecución contractual. Cualquier modificación en cantidades, tiempos o lugares

deberá contar con autorización expresa, previa y por escrito del supervisor.

Adicionalmente, el contratista deberá garantizar que:

- Los empaques utilizados para la entrega de los refrigerios cumplan con las políticas ambientales vigentes, privilegiando materiales biodegradables, reciclables o reutilizables, y evitando el uso de plásticos de un solo uso no autorizados.
- Los alimentos sean entregados en condiciones que aseguren su integridad, inocuidad, temperatura adecuada (cuando aplique) y protección contra contaminación externa durante todo el proceso de transporte y entrega.
- Cada entrega esté acompañada de un registro verificable que incluya fecha, hora, institución educativa, cantidad entregada y nombre del responsable receptor.

Para las Instituciones Educativas Departamentales (IED) del Municipio de Cajicá, la entrega deberá realizarse directamente en cada sede educativa, en los puntos definidos por la institución y el supervisor del contrato, garantizando que los refrigerios queden bajo custodia del personal autorizado para su posterior distribución interna a los estudiantes.

La distribución de los alimentos: El contratista será responsable de la **totalidad de la operación logística**, incluyendo el cargue, transporte, distribución y descargue de los alimentos, hasta su entrega efectiva en los puntos previamente definidos, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.

Para tal efecto, deberá:

- Disponer de vehículos propios o contratados, que cumplan estrictamente con las condiciones técnico-mecánicas, sanitarias y de salubridad exigidas por la normatividad vigente para el transporte de alimentos.
- Garantizar que los vehículos utilizados se encuentren en óptimas condiciones de limpieza, desinfección, mantenimiento y funcionamiento, evitando cualquier riesgo de contaminación o deterioro de los productos transportados.
- Implementar protocolos de cargue y descargue higiénico, evitando la exposición de los alimentos a factores de riesgo como polvo, humedad, temperaturas inadecuadas o manipulación indebida.
- Asegurar que el personal encargado del transporte y distribución cumpla con normas de higiene, manipulación de alimentos y uso de elementos de protección personal (EPP).
- Cumplir estrictamente con los horarios establecidos para la entrega, teniendo en cuenta que en las Instituciones Educativas Departamentales (IED) las jornadas complementarias se desarrollan conforme a los horarios definidos por cada institución o de acuerdo con su cronograma académico. En este sentido, los refrigerios deberán ser entregados con la antelación suficiente para garantizar su distribución oportuna a los estudiantes.

4. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

Además de las establecidas en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente proceso, que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Además de ello, son obligaciones del CONTRATISTA las siguientes:

1. Garantizar que los refrigerios entregados cumplan estrictamente con las condiciones nutricionales, sanitarias, de presentación y especificaciones técnicas definidas en los documentos del proceso y en la normatividad vigente. El contratista deberá implementar controles de calidad verificables y permitir la supervisión en cualquier momento.
2. Realizar la entrega de los refrigerios en las cantidades exactas, con la periodicidad, calidad, horarios y lugares previamente definidos por el supervisor del contrato, de conformidad con las órdenes de suministro emitidas por la Secretaría de Educación. La entrega deberá soportarse con la asistencia real de los estudiantes de cada programa, de manera que los excedentes que se generen sean acumulados y destinados a los demás programas que determine el supervisor del contrato
3. Adquirir alimentos e insumos que cumplan con estándares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente, garantizando su trazabilidad mediante facturas, registros sanitarios, fichas técnicas y demás soportes, los cuales deberán estar disponibles para verificación por parte de la Entidad.
4. Coordinar de manera semanal y previa con el supervisor del contrato, mediante canales formales (correo electrónico u otro medio autorizado), el número de refrigerios, cronogramas y horarios de entrega. Esta coordinación deberá quedar documentada como soporte de ejecución.

5. Entregar los refrigerios en cestillos o canastillas aptas, higienizadas y avaladas para el transporte de alimentos, garantizando la protección contra contaminación, deterioro o alteración de los productos.
6. Garantizar que todos los alimentos sean frescos, aptos para el consumo humano y manipulados bajo condiciones óptimas de salubridad. Los empaques deberán cumplir con políticas ambientales vigentes (preferiblemente biodegradables o reciclables), y el contratista deberá acreditar dichas condiciones.
7. Garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con certificación vigente en manipulación de alimentos, expedida por entidad Competente.
8. Exigir y verificar que el personal manipulador cumpla estrictamente con normas de higiene, incluyendo lavado y desinfección de manos, uso obligatorio de elementos de protección personal (EPP), y demás protocolos de bioseguridad aplicables.
9. El contratista deberá llevar un registro diario y detallado del suministro de refrigerios en planillas físicas o digitales, que contengan como mínimo: fecha, tipo de refrigerio, cantidad entregada, institución, nombre y firma del responsable receptor. Estos registros serán soporte obligatorio para pagos.
10. Responder de manera eficaz, oportuna y verificable a todas las solicitudes, quejas, reclamos o requerimientos realizados por la Entidad Contratante, dentro de los plazos establecidos por el supervisor del contrato.
11. Informar de manera inmediata y por escrito al Municipio cualquier modificación en su condición jurídica, financiera o administrativa (cambio de razón social, fusiones, adquisiciones, reorganización empresarial, entre otros), anexando los soportes correspondientes.
12. Disponer permanentemente de medios de transporte que cumplan con las condiciones técnicas, sanitarias y de seguridad para el traslado de alimentos. En caso de falla, deberá garantizar el reemplazo inmediato sin afectar la prestación del servicio, asumiendo todos los costos.
13. Reemplazar de manera inmediata, a su costo y sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, cualquier refrigerio o insumo que no cumpla con las condiciones de calidad, cantidad o inocuidad exigidas, una vez sea notificado por la Entidad.
14. Garantizar la entrega de los refrigerios en los horarios establecidos por el supervisor del contrato, evitando retrasos que afecten la prestación del servicio. Los incumplimientos deberán ser justificados y podrán generar sanciones.
15. Ejecutar en su totalidad todos los ofrecimientos técnicos, operativos y de calidad presentados en su propuesta, los cuales hacen parte integral del contrato y serán objeto de seguimiento y evaluación por parte de la Entidad.

5. GARANTÍAS A EXIGIR

Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del incumplimiento del contrato, como requisito para la legalización, el contratista deberá constituir garantía única que podrá consistir en: Póliza expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz esté debidamente aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía con los siguientes amparos:

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES: Artículo 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015 Artículo 121 Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales: La garantía de cumplimiento de las obligaciones cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratante.

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá al Municipio de Cajicá de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratante garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado.

El valor de esta garantía será del QUINCE por ciento (15%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato garantizado más seis (6) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato. En caso de no haberse convenido por las partes término para la liquidación del contrato, la garantía deberá mantenerse vigente por el término legal previsto para ese efecto.

CALIDAD DEL SERVICIO: El amparo de calidad del servicio cubre al Municipio de Cajicá - Alcaldía Municipal de los perjuicios imputables al contratante garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (I) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría o (I) de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el convenio.

El valor de esta garantía será del QUINCE por ciento (15%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato garantizado más seis (6) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato. En caso de no haberse convenido por las partes término para la liquidación del contrato, la garantía deberá mantenerse vigente por el término legal previsto para ese efecto.

CALIDAD DE LOS BIENES: El amparo de calidad de los Bienes cubre al Municipio de Cajicá - Alcaldía Municipal frente a los perjuicios imputables al garantizado derivado de la deficiente calidad de los elementos o bienes suministrados por el garantizado, de acuerdo con las especificaciones técnicas del contrato y no más allá de la garantía otorgada por el fabricante o proveedor en el correspondiente contrato.

El valor de esta garantía será del QUINCE por ciento (15%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato garantizado más seis (6) meses, contados a partir de la fecha de aceptación de la oferta. En caso de no haberse convenido por las partes término para la liquidación del contrato, la garantía deberá mantenerse vigente por el término legal previsto para ese efecto.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: El valor de esta garantía será del veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) año más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: El contratista debe presentar una garantía de responsabilidad civil extracontractual, a favor del Municipio de Cajicá, por un valor mayor o igual a 200 SMMLV y por el término de ejecución del contrato que proteja al municipio de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista y que cubra también los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas autorizados.

6. IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES DEL MUNICIPIO

Se deberá tener en cuenta al momento de cotizar, que el contrato que se llegue a celebrar se grava con los siguientes impuestos, tasas y contribuciones: en este numeral de ser necesario, debe solicitar el apoyo de la Secretaría de Hacienda

El valor total del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección es la suma de incluidos todos los impuestos a que haya lugar y gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista

PAGO DE ESTAMPILLA PARA EL FOMENTO Y ESTÍMULO PARA LA CULTURA: según lo establecido en el Artículo 310 y ss del Acuerdo 33 de 2025 (Estatuto Tributario Municipal) en su artículo 316; La tarifa aplicable es de un (1%) por ciento sobre el total del contrato, de conformidad con lo autorizado por la Ley 397 de 1997 y lo adicionado por el artículo 2º. de la Ley 666 de 2001.

PAGO DE ESTAMPILLA PRO BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR: según lo establecido en el Artículo 298 y ss del Acuerdo 33 de 2025 (Estatuto tributario), en su artículo 304; De conformidad con el artículo 2 de la Ley 687 de 2001, modificado por el artículo 4 de la Ley 1276 de 2009, la tarifa de la estampilla para el bienestar del adulto mayor será del tres punto cinco por ciento (3.5 %) del valor del contrato o su adicción.

Se aplicará una tarifa diferencial del dos por ciento (2%) para los contratos de prestación de servicios con personas naturales y cuyo valor del contrato no supere mil ciento sesenta (1.160) Unidades de Valor Tributario.

PAGO TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: Según lo establecido en el Artículo 345 y ss del Acuerdo 33 de 2025 (Estatuto tributario), en su artículo 351; la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR: según lo establecido en el Artículo 322 y ss del Acuerdo 33 de 2025 (Estatuto tributario), en su artículo 328; La tarifa es del dos (2%) por ciento del valor del pago anticipado si los hubiere y de cada cuenta que se le pague al contratista.

DESCUENTOS TRIBUTARIOS: La Alcaldía Municipal de Cajicá efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

7. COTIZACIÓN

Para presentar la cotización, el proveedor interesado deberá tener en cuenta la totalidad de especificaciones técnicas y obligaciones del contratista, así como los gastos y costos asociados al proceso, con lo cual la Entidad podrá realizar un estudio de mercado para el proceso que adelantará, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Declarar si:

El proveedor es:	Persona natural	___
	Persona jurídica nacional	___
	Persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia	___
	Sucursal de sociedad extranjera	___
	Unión temporal	___
	Consorcio	___
	Otro	___

Aspectos en materia tributaria a tener en cuenta:

- Cuando existan bienes exentos o excluidos de IVA o IMPOCONSUMO o cualesquiera de otros impuestos aplicable, la persona (natural o jurídica) que presenta la cotización, deberá incluir la justificación normativa de tales exclusiones o exenciones.

- Cuando existan bienes cuyo porcentaje de IVA no corresponda al 19%, deberá igualmente precisar el porcentaje que corresponda.

- Indicar los valores unitarios, especificando si incluyen Impuesto al valor agregado (IVA, u otras Contribuciones ejemplo: IMPOCONSUMO)

Diligenciar según las indicaciones contenidas en las especificaciones técnicas de la presente invitación a cotizar para determinar y establecer el presupuesto oficial del proceso.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IMPUESTO APLICABLE	VALOR UNITARIO	VALOR INCLUIDO IMPUESTO	VALOR UNITARIO (IMPUESTO INCLUIDO)	VALOR TOTAL (IMPUESTO INCLUIDO)
1	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
2	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
3	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente

ADICIONALES - Adultos asistentes la feria universitaria y el festival de Bandas Músico Marciales.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IMPUESTO APLICABLE	VALOR UNITARIO	VALOR INCLUIDO IMPUESTO	VALOR UNITARIO (IMPUESTO INCLUIDO)	VALOR TOTAL (IMPUESTO INCLUIDO)
1	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
2	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
3	*Ver la ficha técnica indicada en el numeral 3. "ESPECIFICACIONES TECNICAS"*	-	*1*	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente