



CONTRATO No. 175 de 2026
(05 mayo del 2026)

Sardinata, 05 de mayo de 2026.

Señores:

CARLOS DARIO RIVERA MENDEZ, identificado con la CC. 1.090.387.074 de Cúcuta, con Nit. 1090387074-4, actuando como persona natural propietario del establecimiento de comercio el RESTAURANTE CHIMILA.

Referencia: ACEPTACIÓN OFERTA INVITACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA No. MC-AMSAR-018-2026.

Cordial Saludo:

En atención a que la propuesta presentada dentro del proceso contractual de la referencia satisface los requisitos jurídicos, financieros, técnicos y económicos solicitados, el Municipio de Sardinata, Departamento Norte de Santander ACEPTA expresa e incondicional la oferta por usted presentada dentro del proceso de contratación de Mínima Cuantía No. MC-AMSAR-018-2026, lo anterior sustentado en el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Invitación Pública; acorde con el siguiente detalle:

CLASE DE CONTRATO	SUMINISTRO			
OBJETO	SUMINISTRO DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE LOS DIFERENTES ESPACIOS COMUNITARIOS, EVENTOS, REUNIONES, COMITÉS, CONSEJOS Y DEMÁS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES ORGANIZADAS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE SARDINATA, NORTE DE SANTANDER.			
CONTRATANTE	MUNICIPIO SARDINATA.			
NIT	NIT 800099263-8.			
REPRES- TANTE LEGAL	DIOMARA MONTAÑEZ PEÑARANDA.			
IDENTIFICACIÓN	1.091.803.820 expedida en Sardinata			
CONTRATISTA	CARLOS DARIO RIVERA MENDEZ, identificado con la CC. 1.090.387.074 de Cúcuta, con Nit: 1090387074-4, actuando como persona natural propietario del establecimiento de comercio el RESTAURANTE CHIMILA.			
SUPERVISIÓN	Secretaria de Gobierno.			
DISPONIBILIDAD	CD 041601 del 16 de abril del 2026.			
CONDICIONES TÉCNICAS	ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE	CANT

NIT. 800099263-8

Calle 6 # 6 - 55 El Centro - Palacio Municipal, Sardinata, Norte de Santander, Colombia

Correo electrónico : alcaldia@sardinata-nortedesantander.gov.co

www.sardinata-nortedesantander.gov.co

   Alcaldía de Sardinata



		MEDIDA	
1	DESAYUNO: Debe ser saludable y balanceado. DESAYUNO TIPO N°01: caldo de costilla (250ml), arepa de maíz (1 unidad) huevos pericos(2 unidades) porción de queso fresco (50gr) bebida caliente(café o chocolate) o jugo natural. TIPO N°02: Caldo de pollo(250ml) calentado de frijol con arroz)200gr) huevo grito (1 unidad) tajada de plátano maduro (80gr) arepa (1 unidad) bebida caliente, jugo natural(300ml). TIPO N°03: Caldo de pescado o menudencias (250ml) pan unidades 2, tortilla de huevo con jamón y queso (2 huevos)fruta picada(150gr) bebida caliente o jugo natural (300ml) Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los desayunos concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
2	ALMUERZO: Debe ser saludable y balanceado. ALMUERZO TIPO N°01: sopa del día pollo o verdura (250ml), arroz blanco (200gr) pechuga de pollo a la plancha (200gr)ensalada fresca (120gr) papa cocida (100gr) bebida fría tipo PET 400 ml. TIPO N°02: sopa de frijol o lenteja o del día (250ml), arroz (200gr) carne de res guisada (200gr)ensalada fresca (120gr)tajada de plátano maduro (80gr) bebida fría tipo PET 400 ml. TIPO N°03: sopa del día (250ml), arroz (200gr) pescado frito (200gr)ensalada fresca (120gr) patacón (2 unidades) bebida fría tipo PET 400 ml. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y	UNIDAD	1



		con cubiertos. La logística de la entrega de los almuerzos concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.		
	3	CENAS: Debe ser saludable y balanceado. CENA TIPO N°01: pechuga de pollo a la plancha (200gr) papa cocida al vapor (150gr) ensalada fresca (lechiga, tomate y cebolla) 120gr, bebida fría tipo PET 400 ml. TIPO N°02: carne de res asada (200gr) papa cocida al vapor (150gr) ensalada fresca 120gr, bebida fría tipo PET 400 ml. TIPO N°03: hamburguesa mixta pollo o carne, acompañada de papas a la francesa, bebida fría tipo PET 400 ml. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los almuerzos concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	4	Empanadas de 70 gr, rellenas de 60 gr de pollo o carne, Con gaseosa o jugo de fruta, o avena, en empaque individual de 250 ml. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	5	Pasteles de hojaldre de 200 gr rellenos de: Jamón y queso, piña y queso. Con gaseosa o jugo de fruta natural en empaque individual de 250ml. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los	UNIDAD	1



		refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.		
	6	salpicón con helado: (salpicón con frutas frescas cortadas en cuadros: banano, papaya, mango, manzana, melón, uvas, entre otras) Elaborado con agua potable, tamaño 14 onzas. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	7	Sándwich de pollo: Elaborado con pan artesanal, 50 gr de pollo desmechado, jamón, queso tipo mozzarella tajado, vegetales y salsa tártara, con jugo de fruta en empaque individual de 250ml. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	8	Porción individual de ponqué de 60 gramos, en su respectiva envoltura. Acompañado de jugo de caja individual con conservantes. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los almuerzos concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1



	9	Croissant / dedito de queso con bebida, Croissant de 200 gramos relleno de jamón y queso o dedito de queso. Acompañado de jugo de caja individual con conservantes. Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	10	Ensalada de Frutas, Contenedor de icopor de 12 onzas con ensalada de frutas frescas (banano, papaya, mango, manzana, melón, uvas, durazno, entre otras), acompañado de: • Una bola de helado • Crema chantilly o yogurt • Queso cuajado rallado Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1
	11	Arepa de maíz rellena con 100 gramos de carne desmechada (res o cerdo) o pollo, Acompañada de bebida individual de 250 ml (gaseosa o jugo de fruta). Nota: servir en sitio. El producto debe entregarse en empaque biodegradable, servilletas y con cubiertos. La logística de la entrega de los refrigerios concertado con el supervisor del contrato. El proveedor debe disponer del personal que haga la manipulación y entrega de estos.	UNIDAD	1



	12	Botella de agua de 300 ml, paquete por 20 unidades	UNIDAD	1
	13	Bolsa de agua de 300 ml, paquete por 20 unidades	UNIDAD	1
	14	bocadillo de hoja de guayaba x18 unidades caja	UNIDAD	1
	15	chupeta de caramelo duro con chicle en su interior, sabores surtidos paquete x48 unid	UNIDAD	1
VALOR DEL CONTRATO	VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 20.000.000).			
FORMA DE PAGO	El MUNICIPIO pagará al contratista el valor del presente contrato mediante pagos parciales. El pago se hará hasta dentro de los Treinta (30) días hábiles. pago sujeto a la existencia de PAC y a la presentación de los documentos requisitos de pago. El valor del contrato incluye todo tipo de impuestos, los cuales serán asumidos por EL CONTRATISTA. Requisitos para el pago: Los valores serán efectivamente pagados a la entidad ejecutora previa presentación de informes parciales de ejecución de las actividades en las que se hayan invertido los recursos entregados por el MUNICIPIO, y certificación de cumplimiento y ejecución de estas, por parte del SUPERVISOR: Con el cumplimiento de lo siguiente: a) Factura de venta o cuenta de cobro b) Certificación expedida por el Supervisor, en la cual conste el recibido a satisfacción del objeto contratado. c) Comprobantes de pago de aportes a los sistemas de salud, pensión, riesgos profesionales y parafiscales de las personas que intervengan en la ejecución del contrato. d) El pago de los impuestos a que hubiere lugar. e) Todos los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC. f) Informe del suministro de los bienes y servicios entregados con registro fotográfico. NOTA: Los oferentes deberán especificar en su propuesta los valores discriminados por cada bien de manera unitaria y total, incluyendo IVA, en el caso que aplique. PARÁGRAFO: El Municipio efectuará los descuentos de ley del orden Nacional, Departamental y municipal, según las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por EL CONTRATISTA y con la actividad objeto del contrato. En todo caso, cada pago estará sujeto a la aprobación del PAC (Programación Anual Mensualizada de Caja) y giros de los recursos por parte de la nación.			
PLAZO- DURACIÓN	El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución de HASTA EL 31 DICIEMBRE Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contados a partir de			



	la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución o hasta concluir con las actividades previstas y/o el tope máximo presupuestal.
GARANTIAS	De conformidad con lo establecido en el artículo 7° de la Ley 1150 de 2007 y 2.2.1.2.1.5.4. del Decreto 1082 de 2015, la entidad es libre de exigir o no garantías. Atendiendo la naturaleza del objeto del contrato a desarrollar y la forma de pago el municipio NO solicitará las garantías para la ejecución del contrato objeto del presente proceso.
LIQUIDACIÓN	El contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en las normas que regulan la materia. El término para la liquidación del contrato será de máximo cuatro meses siguientes a la firma del acta final del contrato. Si el Contratista no se presenta para efectos de la liquidación del contrato las partes no llegan a ningún acuerdo, la entidad procederá a liquidación, por medio de resolución motivada susceptible del recurso reposición. Así mismo, y de conformidad con lo previsto por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, si el Contratista deja salvedades en la liquidación bilateral, la Entidad podrá liquidar unilateralmente, caso en el cual, esta solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo, siempre que la liquidación unilateral pueda contener decisiones nuevas frente a la liquidación acordada o que no hayan sido respondidas por la entidad con anterioridad a la liquidación.

La anterior comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Cordialmente,

DIOMARA MONTAÑEZ PEÑARANDA
Alcaldesa Municipal

Nombre y Apellidos		Cargo	Firma
Proyectó	LAUDITH MARCELA PEÑARANDA OLIVEROS	Profesional de apoyo a los procesos de contratación	
Revisó	EDWARD GOMEZ GARCIA	Asesor jurídico especializado procesos contractuales	
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma del Remitente.			