

ANEXO CONVENIO DE ASOCIACION No. CO1.PCCNTR.8628264 DE 2025, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIA Y LA CORPORACION EMPRESARIAL GESTION SOCIAL DE LA SABANA IDENTIFICADA CON NIT.901.824.447-3 REPRESENTADO LEGALMENTE POR DIANA MARCELA DIAZ OLAYA IDENTIFICADO (A) CON CEDULA DE CIUDADANÍA No 24.652.028 EXPEDIDA EN LA DORADA (CALDAS)

De conformidad con las condiciones plasmadas en la Plataforma del SECOP II y estudios previos, el presente anexo establece las condiciones contractuales, por lo cual el convenio se registrá por las siguientes clausulas: **CLAUSULA PRIMERA. OBJETO. AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE AUTONOMIA ECONÓMICA PARA EL ADULTO MAYOR PRODUCTIVO Y FUNCIONAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA**, de conformidad con lo requerido por el MUNICIPIO y la propuesta presentada por la ASOCIACION, aceptada por la entidad; documentos que hacen parte integral del presente convenio. **CLAUSULA SEGUNDA. VALOR DEL CONVENIO.** El valor total del presente convenio es la suma de **CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES VEINTIUN MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS M/CTE (\$497.021.205)**. Teniendo como **aportes del Municipio** la suma de: **CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS VEINTIUN MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS M/CTE (\$466.921.205)**; incluido impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar y gastos directos e indirectos en que deba.

ÍTEM	CARACTERISTICAS	CANT BENEFICIARIOS	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR UNITARIO	% IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE AUTONOMIA ECONÓMICA PARA EL ADULTO MAYOR PRODUCTIVO Y FUNCIONAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA							
1	FORMACIÓN GRANJA ANIMAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo, mantenimiento y sostenimiento de granja animal, ofreciendo la enseñanza del manejo de diferentes clases de animales, promoviendo la autonomía, el desarrollo de habilidades motoras, la salud mental y en busca de generación de actividad económica. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Manejo técnico y zootécnico: Cursos que cubren la cría, alimentación, nutrición y genética de animales de granja. • Gestión ambiental: Se aborda el manejo de estiércol, residuos (incluyendo veterinarios), emisiones, ruido y olores. • Producción y ciclos de vida: Se estudian los ciclos de vida de los animales y se identifican los productos que generan para el consumo humano (carne, leche, huevos). • Aspectos de sostenibilidad: Se enfoca en la aplicación de prácticas de agricultura sostenible y responsable para optimizar los recursos y la producción de manera efectiva.	30	2 MESES	\$2.100.000,00	0%	\$-	\$63.000.000,00

2	FORMACIÓN HUERTA CASERA: FORMACIÓN HUERTA CASERA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la interacción con huertas caseras, enfocándose en la accesibilidad, la ergonomía y la seguridad, ofreciendo numerosos beneficios para la salud física y mental de los adultos mayores. Además, busca promover la sensación de utilidad, la interacción social, y el desarrollo de habilidades técnicas y la responsabilidad a través de una actividad práctica y gratificante. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Diseño y preparación: selección del lugar, diseño y optimización del espacio, sustrato y suelo, herramientas y materiales. • Siembra y cuidado: tipos de siembra, elección de cultivos, ciclos de cultivo, riego. • Mantenimiento y cosecha: control de plagas y enfermedades, manejo de malezas, cosecha, postcosecha.	35		\$2.100.000,00	0%	\$-	\$73.500.000,00
3	FORMACIÓN COCINA INTERNACIONAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en cocina nacional e internacional. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Técnicas culinarias: Cortes de verduras y carnes, técnicas de cocción (saltear, hornear, etc.) y elaboración de salsas madre, derivadas y sus variaciones. • Operaciones básicas: Preparación de fondos, arroces, pastas, sopas y cremas. • Seguridad e higiene alimentaria: Manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, así como normativas de seguridad e higiene en la cocina. • Herramientas: Uso y manejo de herramientas y equipos de cocina.	40		\$2.100.000,00	0%	\$-	\$84.000.000,00

4	FORMACIÓN PANADERÍA Y PASTERERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en panadería y pastelería. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). Panadería • Técnicas de elaboración: Amasado, fermentación, división, formado, hornado. • Tipos de pan: Pan artesanal, pan de molde, pan de campo, pan de masa madre, panecillos, pan de semillas. • Ingredientes: Conocimiento de harinas, levaduras, y otros ingredientes básicos. • Procesos: Desde la selección de ingredientes hasta la venta y el empaque. Pastelería y repostería • Elaboración de postres: Pasteles, galletas, bizcochos, tartas, donas, cupcakes y más. • Técnicas de acabado: Decoración y presentación de postres. • Conservación: Métodos para la correcta conservación de productos.	40		\$2.240.000,00	0%	\$-	\$89.600.000,00
5	FORMACIÓN BARISMO Y COCTELERÍA: FORMACIÓN BARISMO Y COCTELERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en barismo y coctelería. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). Temas de barismo • Introducción y técnicas básicas: Aprender las bases del barismo, el tostado y la molienda del café. • Preparación de cafés en casa: Cómo preparar un buen café usando métodos como prensa francesa, aeropress o chemex. • Técnicas de espresso: Elaboración, extracción y ajustes para un espresso perfecto, incluyendo diferencias entre ristretto, espresso y lungo. • Latte Art: Creación de patrones sencillos en la espuma para dar una presentación más atractiva a las bebidas. • Historia y cultura del café: Conocer el origen del café, su cadena productiva, variedades y su impacto social. Temas de coctelería • Fundamentos teóricos: Entender la historia de la coctelería, las principales familias de cócteles y las materias primas esenciales como destilados (ron, vodka, whisky, ginebra), vinos, licores y jarabes. • Cócteles clásicos: Elaboración de cócteles icónicos como el Mojito, Margarita o Daiquiri. • Cócteles sin alcohol (Mocktails): Preparación de bebidas refrescantes y creativas sin alcohol. • Cócteles con baja graduación alcohólica: Preparaciones con bebidas de baja graduación o mezclas más ligeras. • Seguridad e higiene: Limpieza de equipos, botellas y la barra, y el cumplimiento de normas de seguridad e higiene.	35		\$2.240.000,00	0%	\$-	\$78.400.000,00

6	EQUINOTERAPIA: Actividad lúdico-recreativa con la interacción con los caballos aprovechando la herramienta que promueve el bienestar y la rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico, psicológico y social de los adultos mayores. Metodología practica con intensidad horaria de 64 horas en total, 8 horas semanales. Las actividades de equino terapia para adultos mayores incluyen el cuidado del caballo (cebado y cepillado), ejercicios pasivos y activos, y paseos adaptados, como montar en círculos, juegos de pelota y volteo terapéutico. Estas actividades se centran en mejorar la movilidad, el equilibrio, la coordinación, y el bienestar emocional a través de la interacción con el animal y el terapeuta.	20		\$2.521.060,97	0%		\$50.421.219,40
7	INCENTIVO UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Entrega de mercados para el fortalecimiento nutricional de los beneficiarios que participan en las 5 actividades de formación (Granja Animal, Huerta Casera, Cocina Internacional, Panadería y Pastelería, Barismo y Coctelería), así como en la actividad lúdico-recreativa de Equino terapia, con el fin de generar incentivo de participación, bienestar, rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico. El mercado deberá componerse de: ÍTEM PRODUCTO CANT U. / M. 1 ALVERJA VERDE SECA 1 500 gr 2 LENTEJA 1 500 gr 3 MAZAMORRA 1 500 gr 4 ARROZ 5 500 gr 5 HARINA DE TRIGO 1 500 gr 6 AVENA EN HOJUELA 1 250 gr 7 PASTA PARA SOPA 1 125 gr 8 PASTA TIPO SPAGUETTI 1 190 gr 9 ACEITE VEGETAL 1 900 cc 10 SAL 1 500 gr 11 CAFÉ MOLIDO 1 250 gr 12 CUEBTA DE HUEVOS DE GALLINA AA X 30 UNIDADES 1 Cubeta 13 LECHE EN POLVO Y/O BEBIDA TIPO LECHE SABORIZADA 1 380gr 14 GALLETAS NAVIDEÑAS SURTIDAS x 200 gr 1 Paquete 15 VINO DE FRUTAS ESPUMOSO 1 750 ml 16 MEZCLA PARA BUÑUELOS 1 500 gr 17 MEZCLA PARA NATILLA 1 500 gr 18 RECIPIENTE DE PLASTICO DE 34 CM X 20 CM X 15 CM 1 Unidad	200		\$117.647,00	19%	\$22.352,93	\$27.999.986,00
TOTAL				\$466.921.205,40			

Aporte de la ESAL, la suma de **TREINTA MILLONES CIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$30.100.000,00),** distribuidos de la siguiente manera:

ÍTEM	CARACTERÍSTICAS	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Profesional en Administración de Empresas, quien estará a cargo del manejo y dirección del Programa de Atención al Adulto Mayor. Este profesional contará con la formación y experiencia necesarias en la gestión administrativa y social de proyectos, asegurando la correcta planeación, ejecución y seguimiento de las actividades del programa, así como la administración eficiente de los recursos y la articulación con los diferentes actores institucionales involucrados.	1	\$3.500.000	\$3.500.000

2	Servicio de alquiler de vehículo con conductor, destinado a apoyar el adecuado funcionamiento de la operación logística del programa. Este servicio tiene como propósito garantizar la movilidad eficiente y oportuna del personal y los recursos necesarios para el desarrollo de las diferentes actividades, incluyendo los procesos de compra, distribución y atención a los beneficiarios. El vehículo asignado deberá encontrarse en óptimas condiciones mecánicas y de presentación, contar con la documentación vigente (SOAT, revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad, entre otros) y cumplir con las normas de seguridad y transporte exigidas por la legislación nacional. El conductor, vinculado al servicio, deberá poseer licencia de conducción vigente, experiencia comprobable en transporte institucional y conocimiento de las rutas locales y regionales donde se desarrollen las actividades del programa. Además, deberá actuar con responsabilidad, puntualidad y trato respetuoso, contribuyendo a la buena imagen y eficiencia operativa del proyecto. Este servicio será esencial para asegurar la distribución de insumos, desplazamiento del equipo de trabajo, entrega de ayudas, acompañamiento en campo y atención directa a los beneficiarios, fortaleciendo así la gestión administrativa y el cumplimiento de los objetivos del programa.	2	\$4.500.000	\$9.000.000
3	Entrega de refrigerios como parte de las actividades de bienestar y atención a los beneficiarios del programa. Cada refrigerio deberá incluir un panificado con un peso mínimo de 100 gramos y un jugo natural de 250 mililitros, servido en vaso plástico desechable, elaborado a partir de frutas frescas de cosecha y en condiciones óptimas de higiene y conservación. La preparación y entrega de los refrigerios deberán cumplir con las normas sanitarias y de manipulación de alimentos establecidas por las autoridades competentes, garantizando su calidad, frescura y valor nutricional. Se priorizará el uso de productos locales que promuevan la economía regional y fomenten hábitos alimenticios saludables en la población adulta mayor. La distribución de los refrigerios se realizará de manera organizada, oportuna y en los espacios donde se desarrollen las actividades programadas del proyecto, tales como jornadas recreativas, capacitaciones, encuentros comunitarios o visitas de atención. Este componente busca contribuir al bienestar, nutrición y satisfacción de los beneficiarios, fortaleciendo las acciones integrales del programa y garantizando una atención digna y de calidad.	1600	\$11.000	\$17.600.000
TOTAL APORTE ASOCIADO				\$30.100.000

CLAUSULA TERCERA. ENTREGA DEL APORTE. El Municipio realizará el 100% de los aportes del convenio mediante DOS (02) APORTES de la siguiente manera: a) un (01) primer aporte de acuerdo con los servicios prestados y cantidad de usuarios efectivamente atendidos a la culminación de la cuarta semana; b) un (02) segundo aporte de acuerdo con los servicios prestados y cantidad de usuarios efectivamente atendidos a la terminación del convenio. Dichos aportes se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos: 1) Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del convenio. 2) Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda. 3) Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del convenio. 4) Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda. 5) Copia del RUT. **PARÁGRAFO PRIMERO.** EL MUNICIPIO DE CHÍA efectuará los descuentos de ley con base en las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por LA CORPORACIÓN y con la actividad objeto del convenio. Los aportes estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja P.A.C. y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales. **CLAUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCIÓN.** El presente convenio se ejecutará en **DOS (02) MESES**, contados a partir del perfeccionamiento, el cumplimiento de los requisitos de ejecución, el inicio de la ejecución del convenio a través de la plataforma del SECOP II, y en todo caso sin exceder el 31 de diciembre de 2025. **CLÁUSULA QUINTA. LUGAR DE EJECUCIÓN.** La ejecución de ejecución del presente convenio será en el Municipio de Chía, Secretaria de Desarrollo Social y Finca El Palomar Vereda Fonqueta. **CLAUSULA SEXTA. ESPECIFICACIONES.** En el marco de la estrategia de transformación digital y acceso a servicios digitales, se tiene previsto el desarrollo y ejecución de los siguientes cursos de formación:

ÍTEM	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS	PLAZO DE EJECUCIÓN
1	FORMACIÓN GRANJA ANIMAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo, mantenimiento y sostenimiento de granja animal, ofreciendo la enseñanza del manejo de diferentes clases de animales, promoviendo la autonomía, el desarrollo de habilidades motoras, la salud mental y en busca de generación de actividad económica. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). - Manejo técnico y zootécnico: Cursos que cubren la cría, alimentación, nutrición y genética de animales de granja. - Gestión ambiental: Se aborda el manejo de estiércol, residuos (incluyendo veterinarios), emisiones, ruido y olores.	30	2 MESES

	- Producción y ciclos de vida: Se estudian los ciclos de vida de los animales y se identifican los productos que generan para el consumo humano (carne, leche, huevos). - Aspectos de sostenibilidad: Se enfoca en la aplicación de prácticas de agricultura sostenible y responsable para optimizar los recursos y la producción de manera efectiva.		
2	FORMACIÓN HUERTA CASERA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la interacción con huertas caseras, enfocándose en la accesibilidad, la ergonomía y la seguridad, ofreciendo numerosos beneficios para la salud física y mental de los adultos mayores. Además, busca promover la sensación de utilidad, la interacción social, y el desarrollo de habilidades técnicas y la responsabilidad a través de una actividad práctica y gratificante. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). - Diseño y preparación: selección del lugar, diseño y optimización del espacio, sustrato y suelo, herramientas y materiales. - Siembra y cuidado: tipos de siembra, elección de cultivos, ciclos de cultivo, riego. - Mantenimiento y cosecha: control de plagas y enfermedades, manejo de malezas, cosecha, postcosecha.	35	
3	FORMACIÓN COCINA INTERNACIONAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en cocina nacional e internacional. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). - Técnicas culinarias: Cortes de verduras y carnes, técnicas de cocción (saltear, hornear, etc.) y elaboración de salsas madre, derivadas y sus variaciones. - Operaciones básicas: Preparación de fondos, arroces, pastas, sopas y cremas. - Seguridad e higiene alimentaria: Manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, así como normativas de seguridad e higiene en la cocina. - Herramientas: Uso y manejo de herramientas y equipos de cocina.	40	
4	FORMACIÓN PANADERÍA Y PASTERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en panadería y pastelería. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). <u>Panadería</u> - Técnicas de elaboración: Amasado, fermentación, división, formado, horneado. - Tipos de pan: Pan artesanal, pan de molde, pan de campo, pan de masa madre, panecillos, pan de semillas. - Ingredientes: Conocimiento de harinas, levaduras, y otros ingredientes básicos. - Procesos: Desde la selección de ingredientes hasta la venta y el empaque. <u>Pastelería y repostería</u> - Elaboración de postres: Pasteles, galletas, bizcochos, tartas, donas, cupcakes y más. - Técnicas de acabado: Decoración y presentación de postres. - Conservación: Métodos para la correcta conservación de productos.	40	

5	FORMACIÓN BARISMO Y COCTELERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en barismo y coctelería. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). Temas de barismo • Introducción y técnicas básicas: Aprender las bases del barismo, el tostado y la molienda del café. • Preparación de cafés en casa: Cómo preparar un buen café usando métodos como prensa francesa, aeropress o chemex. • Técnicas de espresso: Elaboración, extracción y ajustes para un espresso perfecto, incluyendo diferencias entre ristretto, espresso y lungo. • Latte Art: Creación de patrones sencillos en la espuma para dar una presentación más atractiva a las bebidas. • Historia y cultura del café: Conocer el origen del café, su cadena productiva, variedades y su impacto social. Temas de coctelería • Fundamentos teóricos: Entender la historia de la coctelería, las principales familias de cócteles y las materias primas esenciales como destilados (ron, vodka, whisky, ginebra), vinos, licores y jarabes. • Cócteles clásicos: Elaboración de cócteles icónicos como el Mojito, Margarita o Daiquiri. • Cócteles sin alcohol (Mocktails): Preparación de bebidas refrescantes y creativas sin alcohol. • Cócteles con baja graduación alcohólica: Preparaciones con bebidas de baja graduación o mezclas más ligeras. • Seguridad e higiene: Limpieza de equipos, botellas y la barra, y el cumplimiento de normas de seguridad e higiene.	35																																																					
6	EQUINOTERAPIA: Actividad lúdico-recreativa con la interacción con los caballos aprovechando la herramienta que promueve el bienestar y la rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico, psicológico y social de los adultos mayores. Metodología practica con intensidad horaria de 64 horas en total, 8 horas semanales. Las actividades de equino terapia para adultos mayores incluyen el cuidado del caballo (cebado y cepillado), ejercicios pasivos y activos, y paseos adaptados, como montar en círculos, juegos de pelota y volteo terapéutico. Estas actividades se centran en mejorar la movilidad, el equilibrio, la coordinación, y el bienestar emocional a través de la interacción con el animal y el terapeuta.	20																																																					
7	INCENTIVO UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Entrega de mercados para el fortalecimiento nutricional de los beneficiarios que participan en las 5 actividades de formación (Granja Animal, Huerta Casera, Cocina Internacional, Panadería y Pastelería, Barismo y Coctelería), así como en la actividad lúdico-recreativa de Equino terapia, con el fin de generar incentivo de participación, bienestar, rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico. El mercado deberá componerse de: <table><tr><th>ÍTEM</th><th>PRODUCTO</th><th>CANT</th><th>U. / M.</th></tr><tr><td>1</td><td>ALVERJA VERDE SECA</td><td>1</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>2</td><td>LENTEJA</td><td>1</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>3</td><td>MAZAMORRA</td><td>1</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>4</td><td>ARROZ</td><td>5</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>5</td><td>HARINA DE TRIGO</td><td>1</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>6</td><td>AVENA EN HOJUELA</td><td>1</td><td>250 gr</td></tr><tr><td>7</td><td>PASTA PARA SOPA</td><td>1</td><td>125 gr</td></tr><tr><td>8</td><td>PASTA TIPO SPAGUETTI</td><td>1</td><td>190 gr</td></tr><tr><td>9</td><td>ACEITE VEGETAL</td><td>1</td><td>900 cc</td></tr><tr><td>10</td><td>SAL</td><td>1</td><td>500 gr</td></tr><tr><td>11</td><td>CAFÉ MOLIDO</td><td>1</td><td>250 gr</td></tr><tr><td>12</td><td>CUEBTA DE HUEVOS DE GALLINA AA X 30 UNIDADES</td><td>1</td><td>Cubeta</td></tr></table>	ÍTEM	PRODUCTO	CANT	U. / M.	1	ALVERJA VERDE SECA	1	500 gr	2	LENTEJA	1	500 gr	3	MAZAMORRA	1	500 gr	4	ARROZ	5	500 gr	5	HARINA DE TRIGO	1	500 gr	6	AVENA EN HOJUELA	1	250 gr	7	PASTA PARA SOPA	1	125 gr	8	PASTA TIPO SPAGUETTI	1	190 gr	9	ACEITE VEGETAL	1	900 cc	10	SAL	1	500 gr	11	CAFÉ MOLIDO	1	250 gr	12	CUEBTA DE HUEVOS DE GALLINA AA X 30 UNIDADES	1	Cubeta	200	
ÍTEM	PRODUCTO	CANT	U. / M.																																																				
1	ALVERJA VERDE SECA	1	500 gr																																																				
2	LENTEJA	1	500 gr																																																				
3	MAZAMORRA	1	500 gr																																																				
4	ARROZ	5	500 gr																																																				
5	HARINA DE TRIGO	1	500 gr																																																				
6	AVENA EN HOJUELA	1	250 gr																																																				
7	PASTA PARA SOPA	1	125 gr																																																				
8	PASTA TIPO SPAGUETTI	1	190 gr																																																				
9	ACEITE VEGETAL	1	900 cc																																																				
10	SAL	1	500 gr																																																				
11	CAFÉ MOLIDO	1	250 gr																																																				
12	CUEBTA DE HUEVOS DE GALLINA AA X 30 UNIDADES	1	Cubeta																																																				

	13	LECHE EN POLVO Y/O BEBIDA TIPO LECHE SABORIZADA	1	380gr		
	14	GALLETAS NAVIDEÑAS SURTIDAS x 200 gr	1	Paquete		
	15	VINO DE FRUTAS ESPUMOSO	1	750 ml		
	16	MEZCLA PARA BUÑUELOS	1	500 gr		
	17	MEZCLA PARA NATILLA	1	500 gr		
	18	RECIPIENTE DE PLASTICO DE 34 CM X 20 CM X 15 CM	1	Unidad		
*La presentación debe ser los productos dentro del recipiente de plástico envuelto en papel celofán.						

CENTRO DE EMPRENDIMIENTO Y DESARROLLO PARA ADULTOS MAYORES. Atención en un centro para el desarrollo de actividades productivas y autonomía económica dirigido a los adultos mayores. El cual cuente con acompañamiento integral e interdisciplinario que realice el fortalecimiento nutricional, apoyo psicosocial y atención primaria en salud, que garanticen una estancia confortable en el horario propuesto para la prestación del servicio. Las instalaciones deben encontrarse ubicadas en el municipio de Chía. Nota 1: La entidad sin ánimo de lucro cuenta con un espacio físico adecuado, habilitado y permita la atención mínima de 200 personas, y dicho inmueble se encuentra ubicado en la jurisdicción del municipio de Chía. La Secretaria de Desarrollo Social podrá realizar una visita para comprobar el terreno y verificar sus condiciones. INTENSIDAD HORARIA PROYECTOS PRODUCTIVOS. Intensidad horaria de ocho (08) horas diarias para un total de (64) sesenta y cuatro horas semanales, en el periodo de ocho (08) semanas. Horarios de atención: lunes a viernes con horarios de atención de 8:00 am a 01:00 pm.

MES 1				MES 2				
SEMANA								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Legalización	8 horas	8 horas	8 horas	8 horas	8 horas	8 horas	8 horas	8 horas

Servicios Conexos: - Servicio de transporte a los beneficiarios en una ruta única. - La atención en el Centro de Emprendimiento y Desarrollo, requiere de un servicio integral de acuerdo con la protección de la población beneficiaria. Los adultos mayores estarán acompañados por personal psicosocial y de atención primaria en salud, quienes realizaran valoraciones de ingreso, así como la atención en cualquier contingencia en el desarrollo de las actividades que se desarrollan, en busca de un enfoque de bienestar emocional y social. Apoyo Psicosocial: valoración psicosocial a cada persona adulta mayor, seguimiento y recomendaciones que favorezcan su salud mental en el desarrollo de las actividades de formación, que permitan la culminación y cobertura total de los servicios de enseñanza. Requiere llevar consolidado de manera digital la valoración y el seguimiento de cada persona. Adicional, desarrollar charlas que promuevan cuidados emocionales y que favorezcan la salud mental de las personas beneficiarias del programa. Atención Primaria en Salud: valoración de ingreso, realizan atenciones individuales y grupales como mecanismo de promoción y prevención de autocuidado. Los auxiliares valoran a los adultos mayores y se ingresen en las evoluciones. Cuando se habla de valoración, hace referencia a la toma de signos vitales. Además, se les debe brindar materiales para sus atenciones. NOTA 1: La cantidad de beneficiarios establecido para el presente proyecto corresponden a aquellos que se encuentran en lista de espera de la línea base de beneficiarios, establecida en el año 2025 del programa adulto mayor, en especial aquellos que no se encuentran en estado de vulnerabilidad y se encuentran en edad productiva. NOTA 2: El control diario se realizará con planillas de asistencias. Si llegan menos beneficiarios se debe realizar seguimiento inmediatamente por parte de la dirección y el equipo interdisciplinario del porqué de la inasistencia del usuario. Teniendo en cuenta que el valor total de convenio fue calculado con base en la proyección de la población que se espera beneficiar de los servicios a prestar a través del operador cooperante, y que las cantidades pueden fluctuar atendiendo a la dinámica misma de la población, así como del equipo de trabajo; los asociados, acuerdan que en el evento en que resulten saldos sin ejecutar de los aportes a cargo del municipio o del operador cooperante, estos pueden ser reinvertidos para dar continuidad al servicio que se prestará, previa aprobación del supervisor del convenio, que deberá determinar, y definir cómo se realizará la redistribución de los saldos para la ejecución de los ítems o actividades previstas en el convenio para garantizar la prestación del servicio, teniendo en cuenta que el seguimiento de los aportes de cada uno de los asociados debe realizarse de forma independiente. En el evento en que resultasen saldos a favor una vez se haya agotado el plazo de ejecución, incluidas las prórrogas a que haya lugar, se dejará constancia de tal circunstancia en el acta de terminación previa liquidación del convenio, con el fin de restituir los saldos al asociado correspondiente. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: la Entidad

Sin Ánimo de Lucro cuenta con el respaldo del personal idóneo para el ejercicio de cada una de las actividades requeridas. En consecuencia, la ESAL deberá contar con mínimo el siguiente personal:

PROFESIÓN	DESCRIPCIÓN	No. PERSONAS REQUERIDAS
Profesional en psicología y/o Trabajo Social. Con diplomado en atención integral al adulto mayor.	Realizar valoración de los adultos mayores que permita establecer los aspectos familiares, socioeconómicos, culturales, condiciones y calidad de vida de los adultos mayores.	1
Técnico en Gastronomía o Cocinero	Tallerista en cocina, manejo de alimentos, barismo y coctelería.	1
Técnico (a) auxiliar de enfermería	Realización de actividades de atención primaria en salud, apoyo en la realización de las diferentes actividades que se realizan con los adultos mayores. Apoyo en los desplazamientos, comunicación y requerimientos de los adultos mayores.	1

CLAUSULA SEPTIMA. COMPROMISOS DE LAS PARTES. Se tendrán como compromisos los siguientes: **A) COMPROMISOS GENERALES DE LAS PARTES:** 1. Concertar con el supervisor la fecha de inicio del convenio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del convenio. 2. Tramitar las garantías exigidas por el municipio, cargarlas a SECOP II y dar aviso oportuno y por escrito al supervisor del convenio para que este a su vez informe por correo electrónico a la Oficina de Contratación para su revisión y posterior aprobación de hallarse ajustadas. 3. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el municipio, por causa o con ocasión del convenio. 4. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del convenio. 5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramamientos. 6. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el convenio, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del convenio. 7. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el convenio en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas. 8. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del convenio, si fuere el caso. 9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 10. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del convenio. 11. Informar oportunamente al municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del convenio. 12. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del convenio y el municipio de Chía. 13. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del municipio (supervisor) como constancias de la ejecución del convenio. 14. Presentar las cuentas de cobro o facturas por el valor del aporte del convenio a cargo del municipio, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos. 15. Acreditar el cumplimiento del pago al sistema de seguridad social en salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales firmado por contador y/o Revisor fiscal, y/o representante legal (Adjuntar copia de Tarjeta profesional del contador y/o revisor, y certificado de antecedentes emitido por la Junta Central de Contadores no mayor a 3 meses); de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, ley 828 de 2003, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, y pago. 16. Las demás que por ley o convenio le correspondan. **B) COMPROMISOS ESPECIFICOS:** A la Entidad sin Ánimo de Lucro (ESAL) se le exigirá por parte del Municipio y en relación directa con el objeto del Convenio, dada la naturaleza, objeto y especialidad los siguientes termino de ejecución del convenio: 1. Garantizar la prestación del servicio de manera directa, por parte de la entidad sin ánimo de lucro, conforme a su experticia, idoneidad, propuesta ofrecida y relacionada con el objeto del presente convenio. 2. Destinar todos los recursos que reciba por concepto de este convenio de manera eficiente y exclusiva a las actividades conforme a la propuesta presentada para el cumplimiento de su objeto. 3. Ejecutar las actividades de manera autónoma ejerciendo su dirección y cumpliendo con la idoneidad de manejo a los usuarios, presentando todos y cada uno de los soportes exigidos por el supervisor de lo ejecutado mensualmente ante la Secretaria de Desarrollo Social. 4. Garantizar que los recursos económicos asignados sean invertidos de acuerdo al presupuesto en atención integral de los adultos mayores beneficiarios del convenio. 5. Permitir, facilitar y garantizar en cualquier momento, los espacios que así se requieran y tiempos necesarios para el acceso del personal facultado de la Secretaria de Desarrollo Social para adelantar actividades de inspección, vigilancia y control, validando y haciendo seguimiento a las obligaciones contractuales, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad determinados para la ejecución del convenio. 6. Realizar la valoración integral de cada uno de los adultos mayores que ingresan por primera vez al programa, por parte del personal encargado y calificado para dicho fin. 7. Garantizar la prestación del servicio de forma oportuna, teniendo en cuenta las necesidades específicas de los adultos mayores y previo concepto de valoración inicial

descrito en el numeral anterior. 8. Dar prioridad de vinculación a los adultos mayores en condiciones de alta vulnerabilidad, remitidos por la Alcaldía Municipal de Chía y previa disponibilidad de cupos, caso contrario se asignará el primer pupo que se libere para asignarlo a esta remisión. 9. Entregar mensualmente un informe de la ejecución del convenio, anexando evidencias de cada una de las metas establecidas, registro de las actividades desarrolladas, las cuales incluirán registro fotográfico. 10. Presentar todos y cada uno de los reportes del gasto mensual debidamente soportado y justificado a la Secretaría de Desarrollo Social, incluyendo las facturas soporte que correspondan, así como un reporte previo donde se especifique la minuta de alimentación suministrada a los adultos mayores teniendo en cuenta sus condiciones específicas de salud según recomendaciones y seguimientos por el área médica y de nutrición. 11. Garantizar el trato de calidad y calidez de cada uno de los beneficiarios y la correcta comunicación con sus referentes familiares, llevando un registro de visitas sientos estos presentados como soportes de manera mensual con el informe. 12. Informar y presentar soportes debidamente diligenciados a la Secretaría de Desarrollo Social los subcontratos celebrados en desarrollo de la ejecución de actividades establecidas para la ejecución del convenio. 13. Contar con los protocolos de atención y rutas de atención actualizadas anualmente ante las eventualidades que se puedan presentar con la población tales como permisos de los usuarios, evasiones, fallecimientos al interior de la institución, violencia entre otros identificados por el equipo de la entidad y la Alcaldía de Chía. 14. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos. 15. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el convenio, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del convenio. 16. Prestar el servicio de transporte acordado y establecido con la supervisión del convenio en el componente modalidad de atención en el centro de atención integral del adulto mayor. 17. Las demás que por ley o convenio le correspondan. **C) COMPROMISOS DEL MUNICIPIO:** 1. Desembolsar los aportes del convenio a su cargo en la cantidad, forma y oportunidad pactada. 2. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del convenio. 3. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que la entidad sin ánimo de lucro constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el convenio. 4. Resolver las peticiones y consultas que le haga la entidad sin ánimo de lucro dentro de los términos legales. 5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el convenio y en los documentos que de él forman parte. 6. Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado. 7. Suscribir conjuntamente con el contratista y el supervisor designado el acta de liquidación del convenio. **CLAUSULA OCTAVA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** La señora **DIANA MARCELA DIAZ OLAYA**, identificada con cedula de ciudadanía número 24.652.028 expedida en La Dorada (Caldas), en su calidad de Representante Legal de la **CORPORACION EMPRESARIAL GESTION SOCIAL DE LA SABANA, NIT.901.824.447-3**, declara bajo la gravedad del juramento la inexistencia de conflictos de intereses, ni hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición para contratar contempladas por la Ley 80 de 1993; Ley 1150 de 2007 y en las demás normas aplicables. **PARÁGRAFO:** Así mismo manifiesta LA CORPORACIÓN ajo la gravedad del juramento no ser deudor moroso respecto a los compromisos contraídos con el Estado ni aparecer relacionado en el boletín de deudores morosos de la misma entidad. **CLAUSULA NOVENA. SUJECION DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL.** - EL MUNICIPIO pagará a LA CORPORACIÓN el valor del presente convenio con cargo los certificados de disponibilidad presupuestal para la Vigencia Fiscal del año 2025 y expedidos por la Dirección Financiera de la Secretaría de Hacienda números 2025001863 expedido el veinte (20) de agosto de 2025. **CLAUSULA DECIMA. SUPERVISIÓN DEL CONVENIO.** El MUNICIPIO efectuará la supervisión del convenio quien vigilará la ejecución y cumplimiento del mismo, estará a cargo de quien fue designado por el ordenador del gasto o el delegado en el SECOP II conforme lo dispuesto en el numeral 5 de los actos y trámites delegados, inherentes a la etapa de planeación del manual de contratación. La dependencia ejecutora para el cumplimiento de sus funciones de supervisión podrá designar por escrito a empleados de planta que tengan el conocimiento, experiencia e idoneidad, para colaborar en el seguimiento y control técnico, administrativo y financiero de los convenios y convenios que suscriba la Alcaldía Municipal de Chía. Para tal efecto, tendrá las siguientes atribuciones: 1) Verificar que el convenio se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución; 2) Concertar con LA CORPORACIÓN la fecha de inicio del convenio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del convenio.; 3) Verificar el cumplimiento de los términos de ejecución del convenio y las fechas de cumplimiento contractual; 4) Verificar el pleno cumplimiento por parte de LA CORPORACIÓN del objeto y los compromisos contenidos en el convenio; 5) Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista; 6) Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de los compromisos del convenio; 7) Informar por escrito todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte de LA CORPORACIÓN, y en general, dar parte a la entidad de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa; 8) Entregar por escrito sus observaciones,

recomendaciones o sugerencias, enmarcadas dentro de los términos del convenio, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo; 9) Solicitar las modificaciones al convenio cuando las condiciones del servicio lo requieran; 10) Certificar respecto al cumplimiento de LA CORPORACIÓN, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los aportes que debe realizar EL MUNICIPIO; 11) Establecer en caso de ser necesario la suspensión temporal del convenio. PARÁGRAFO: El municipio a través del Alcalde, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento la designación de SUPERVISOR durante la ejecución del convenio y comunicárselo a LA CORPORACIÓN. **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA. GARANTÍAS: LA CORPORACIÓN** deberá constituir a favor del municipio de Chía, como mecanismo de cobertura de riesgo, cualquiera de las siguientes garantías: Garantía Bancaria, Patrimonio Autónomo o Convenio de seguro contenido en una póliza otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida y autorizada para funcionar en Colombia, que ampare: **1) CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución y seis (6) meses, estos últimos contados a partir de la terminación del convenio. **2) CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del convenio, con una vigencia contada desde la terminación del convenio y un (1) año más. **3) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL BIEN:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del convenio, con una vigencia contada desde la terminación del convenio y un (1) año más. **4) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más, estos últimos contados a partir de la terminación del convenio. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** El valor asegurado no debe ser inferior a DOSCIENTOS (200) salarios mínimos mensuales vigentes, con una vigencia igual a la duración del convenio. PARÁGRAFO PRIMERO: LA CORPORACIÓN deberá cumplir con los requisitos para mantener vigente las garantías y seguros a que se refiere esta cláusula y será a cargo de LA CORPORACIÓN el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías y seguros mencionados. Si LA CORPORACIÓN se negare a constituir las garantías, la entidad respectiva, dará por terminado el convenio en el estado en que se encuentre sin que por este hecho a la misma deba reconocer o pagar indemnización alguna. PARÁGRAFO SEGUNDO: En caso de que el presente convenio se adicione, prorrogue, suspenda o en cualquier otro evento en que fuere necesario **LA CORPORACIÓN** se obliga a modificar las garantías señaladas en esta cláusula de acuerdo a las normas legales vigentes. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA. SUSPENSION TEMPORAL DEL CONVENIO.** - Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del convenio, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **CLAUSULA DECIMA TERCERA. CESIONES Y SUBCONVENIO.** - LA CORPORACIÓN no podrá ceder el convenio, sin el consentimiento previo y expreso de EL MUNICIPIO, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. Cuando se subcontrata, se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este convenio y bajo la exclusiva responsabilidad de LA CORPORACIÓN. EL MUNICIPIO, podrá dar por terminado el subconvenio en cualquier tiempo, exigiendo a LA CORPORACIÓN el cumplimiento inmediato y directo de los compromisos. **CLAUSULA DECIMA CUARTA. GASTOS.** - Los gastos por el concepto de impuestos y retenciones que surjan del convenio (si los hay), serán a cargo de LA CORPORACIÓN. **CLAUSULA DECIMA QUINTA. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.** - LA CORPORACIÓN quedará exento de toda responsabilidad por cualquier daño o dilación de las obras durante la ejecución de este convenio, pero sin derecho a indemnización, cuando se concluya por EL MUNICIPIO, que tales hechos son los resultados del caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado. PARÁGRAFO. Se entenderá suspendido el plazo del convenio, mientras que, a juicio de EL MUNICIPIO, por intermedio del supervisor y/o Interventor, subsistan los efectos asignados por fuerza mayor o caso fortuito. **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA. MULTAS.** En caso de incumplimiento a los compromisos de LA CORPORACIÓN derivadas del presente convenio, el Municipio de Chía puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de los compromisos, por parte del contratista, este faculta al Municipio de Chía para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del convenio, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el convenio y de las demás responsabilidades y compromisos del mismo. Estas multas se causarán hasta cuándo LA CORPORACIÓN demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del convenio. **CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.**

Atendiendo la cuantía del convenio EL MUNICIPIO aplicara a la CORPORACIÓN, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del convenio. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el Municipio de Chía adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente convenio, de conformidad con las reglas del Código Civil.

PARÁGRAFO. El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio de Chía y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. DOCUMENTOS DEL CONVENIO.- Forman parte integral del presente convenio: 1. Banco de Proyectos; 2. Justificación; 3. Las actas que se produzcan durante la vigencia del convenio; 4. El Certificado de Disponibilidad Presupuestal correspondiente; 5. Oferta; 6. Las pólizas constituidas. 7. Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con este convenio o con la ejecución del mismo.

CLAUSULA DÉCIMA NOVENA. SOLICITUDES DE LA CORPORACIÓN. - Las solicitudes de LA CORPORACIÓN se entenderán presentadas cuando se radiquen en la Secretaría de Desarrollo Social y la Dirección de Acción Social de EL MUNICIPIO, y se resolverán de común acuerdo entre el secretario y el Supervisor.

CLAUSULA VIGÉSIMA. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL. A partir de la suscripción del convenio LA CORPORACIÓN se compromete al cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales tanto suyas como del personal señalado en la propuesta y que empleara para la ejecución del convenio.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. MODIFICACION AL CONVENIO. En los casos que sea necesario y hubiese acuerdo al respecto, El MUNICIPIO de común acuerdo con LA CORPORACIÓN introducirán las modificaciones que fueren necesarias al convenio, con el fin de evitar su paralización o la producción de efectos lesivos para el MUNICIPIO con el incumplimiento.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. PRORROGA DEL PRESENTE CONVENIO. El termino de ejecución del presente convenio podrá ser prorrogado de común acuerdo por las partes antes de su vencimiento. En ningún caso habrá lugar a prórrogas o adiciones automáticas o tacitas del presente convenio.

CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA. INDEMNIDAD. LA CORPORACIÓN se obliga a indemnizar al Municipio de Chía con ocasión de la violación o el incumplimiento de los compromisos previstas en el presente convenio. LA CORPORACIÓN se obliga a mantener indemne al Municipio de Chía de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente convenio. LA CORPORACIÓN mantendrá indemne a la Entidad Estatal Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de los compromisos laborales que LA CORPORACIÓN asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de los compromisos derivadas del presente Convenio.

CLAUSULA VIGÉSIMA CUARTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. Las controversias o diferencias que surjan entre LA CORPORACIÓN y el Municipio de Chía con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Convenio, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Convenio, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comuniquen por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán mediante un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el órgano competente, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las Partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir de la fecha de la primera citación realizada por el conciliador, las Partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la jurisdicción contencioso administrativa.

CLAUSULA VIGÉSIMA QUINTA. INCORPORACION DE NORMAS. Se entienden incorporadas al texto del presente convenio, las disposiciones contenidas en el inciso segundo del Artículo 355 de la Constitución Política, el Artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y el Decreto Reglamentario 777 de 1992, Decreto 1403 de 1992, Decreto 2459 de 1993, con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo, Ley 489 de 1998, Ley 1474 de 2011, Código de Comercio, Código Civil y demás normas concordantes y complementaria.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEXTA. PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCION DEL PRESENTE CONVENIO. El presente convenio requiere para su perfeccionamiento de la firma electrónica de las partes. Para su ejecución requerirá de: 1) Expedición del registro presupuestal correspondiente. 2) Aprobación de la garantía de que trata la cláusula décima primera del presente Convenio. 3) Inicio de Ejecución del convenio en la plataforma Secop II.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA. DOMICILIO. Para todos los efectos legales y fiscales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Chía, Departamento de Cundinamarca.

CLAUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. - NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del

presente convenio, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona a las direcciones indicadas a continuación:

Municipio de Chía	Contratista
LEONARDO DONOSO RUIZ Dirección: Centro Administrativo Municipal (CAM) Carrera 9 N.11-24 - Chía Cundinamarca Teléfono: 8844444 EXT 1700 Correo Electrónico: contratacion@chia.gov.co	CORPORACION EMPRESARIAL GESTION SOCIAL DE LA SABANA Representante Legal: DIANA MARCELA DIAZ OLAYA Dirección: Vereda Fonqueta Finca El Palomar Ciudad: Chía – Cundinamarca Teléfono: 3214904957 Correo: corpeges@gmail.com

FIN DEL DOCUMENTO

Aprobó:

Revisó:

Elaboró:

Mónica Alexandra Naranjo Rojas – Jefe Oficina de Contratación

Oscar Fernando Cárdenas. Abogado Contratista OC

Marlen Díaz. Contratista OC