

| | |
|---------------------|--|
| CONTRATO No. | CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. MB-ESAL-007 DE 2026 |
| CONTRATANTE: | MUNICIPIO DE BUSBANZÁ |
| NIT: | 800.099.714-8. |
| R. LEGAL: | RODOLFO ANDRÉS TORRES AGUDELO |
| C.C. | 1.051.980.039 DE BUSBANZÁ |
| EJECUTOR: | FUNDACIÓN RECREATE A&A |
| NIT: | 901.011-595-6 |
| R. LEGAL: | NURY JOHANA HIGUERA CELY |
| CEDULA: | 46.381.530 DE SOGAMOSO |
| OBJETO: | AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y LOGÍSTICOS PARA OPERAR Y MANTENER EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE PROTECCIÓN Y APOYO COMEDOR DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE BUSBANZÁ, BOYACÁ |
| DURACIÓN: | SEIS (06) MESES Y QUINCE (15) DÍAS, SIN SUPERAR EN TODO CASO LA VIGENCIA 2026 A PARTIR DEL ACTA DE INICIO |
| VALOR: | CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS PESOS (\$184.051.500,00) |
| FECHA: | JUNIO DE 2026 |

Entre los suscritos a saber; **RODOLFO ANDRÉS TORRES AGUDELO**, mayor de edad identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.051.980.039 de Busbanzá, quien obra en su condición de representante legal del municipio de Busbanzá, en calidad de Alcalde Municipal, según acta de posesión No. 001 del diecinueve (19) de Diciembre de dos mil veintitrés (2023), suscrita ante el Juzgado Promiscuo Municipal de Busbanzá, para los efectos del presente convenio se denomina EL MUNICIPIO, y por otra parte **FUNDACIÓN RECREATE A&A**, con NIT. **901.011-595-6**, representada legalmente por **NURY JOHANA HIGUERA CELY**, identificada con cedula de ciudadanía No. 46.381.530 de Sogamoso, quién en adelante y para efectos legales del presente convenio se denominará LA ESAL, hemos convenido de manera voluntaria celebrar el presente Convenio de Asociación, el cual se registrará por el artículo 209 y el artículo 355 de la Constitución Política, la Ley 489 de 1998, el Decreto 092 de 2017, demás decretos reglamentarios y por la invitación del proceso contractual No. MB-ESAL-007-2026 y por las siguientes cláusulas: **PRIMERA: OBJETO: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y LOGÍSTICOS PARA OPERAR Y MANTENER EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE PROTECCIÓN Y APOYO COMEDOR DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE BUSBANZÁ, BOYACÁ.** LA ESAL se obliga para con el municipio de Busbanzá, a ejecutar las actividades y eventos señaladas, según las siguientes especificaciones y conforme a su propuesta, así:

| PROFESIONAL Y PERFIL | CANTIDAD | MESES | VALOR MES | VALOR TOTAL |
|--|----------|-------|--------------|------------------|
| AUXILIAR DE COCINA Y Actividades propuestas: 1. mantener en buen estado de (limpieza y desinfección) cocina, utensilios de cocina, despensa de alimentos, comedor y demás y seguir los protocolos de limpieza y desinfección. 2. Preparar los alimentos para los adultos mayores, con todos los protocolos de bioseguridad. Brindar a los adultos mayores una alimentación buena y balanceada basada en la minuta. 3. Dar cumplimiento a la cadena de frío a los alimentos que así lo requieran. 4. Cumplir con las normas sanitarias, higiénicas en la manipulación y producción de alimentos. 5. Portar la indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos, según normas vigentes. 6. Cuidar de los objetos, elementos y equipos garantizando su funcionamiento y vida útil. 7. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el centro de protección de Busbanzá, según el área asignad | 1 | 6,5 | \$ 1.800.000 | \$ 11.700.000,00 |



ALCALDÍA MUNICIPAL

Nit. 800.099.714 - 8

PROCESO: CONTRATACIÓN

SECRETARIA DE GOBIERNO

Versión: 01

TD: Documento

Fecha: 24/06/2024

Pág. 8 de 008



| | | | | |
|--|----|-----|--------------|------------------|
| AUXILIAR DE ENFERMERIA: Actividades propuestas: 1 Realizar tareas de asistencia básica en primeros auxilios a los adultos mayores del programa. 2. Realizar toma y monitoreo de signos vitales y dejar evidencia en la historia integral de cada uno de los adultos mayores. 3. Orientación y acompañamiento para garantizar la prestación de los servicios de salud dentro y fuera del municipio de Busbanza. 4. Verificar la oportuna y correcta administración de medicamentos acordes con las formulas médicas. 5. Verificar el estado de los medicamentos prescritos a los adultos mayores de programa con especial atención a las fechas de vencimiento e informar la inexistencia y reposición de los mismos. 6. Apoyar las tareas de higiene y aseo personal diario de los adultos mayores que lo requieren. 7. Apoyar la realización de jornadas de aseo personal (manicure, pedicura, corte de cabello y afeitada). 8. Realizar acompañamiento en las diferentes actividades desarrolladas por el personal profesional de la salud (medico, psicólogo y fisioterapeuta) 9. Realizar acompañamiento en las actividades de recreación y cultura que se programen. 10. Tomar citas médicas requeridas por los adultos mayores. 11. Realizar acompañamiento a las citas programadas a cada uno de los adultos mayores. 12.supervisar eventualmente la ingesta de comida diaria de adultos mayores y apoyar a quienes no pueden hacerlo por sí mismos. 13. Mantener actualizadas historias de vida. 14. Desarrollar actividades que permitan contrarrestar los efectos negativos del envejecimiento, factores de riesgo físico a los adultos mayores. | 2 | 6,5 | \$ 2.100.000 | \$ 27.300.000,00 |
| AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES.8. realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos. 9. Realizar los registros de limpieza y desinfección. 10. Realizar lavado de ropa y tendidos de cama. 11. Cuidar los objetos y equipos garantizando su buen funcionamiento y vida útil. 12. Atender sugerencias y observaciones seguridad por el supervisor y/o coordinador. 13. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el Centro de protección con el fin de tomar los correctivos necesarios. 14. Clasificar la basura empacando desechos orgánicos papeles y materiales solidas en bolsas separadas. 15. Mantener limpios los muebles, enseres ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento de accesorios. 16. Cuidado y mantenimiento de jardines. 17. Acatar las instrucciones que se impartan. | 1 | 6,5 | \$ 1.800.000 | \$ 11.700.000,00 |
| COORDINADORA: Actividades propuestas: 1. realizar la programación y seguimiento a las actividades del programa. 2. Elaborar y enviar respuesta a los requerimientos e informes del programa cuando sean solicitados por la Gobernación u otras entidades | 1 | 6,5 | \$ 2.200.000 | \$ 14.300.000,00 |
| COMPLEMENTO NUTRICIONAL DE ALIMENTACION | | | | |
| DESCRIPCION | | | | |
| DESAYUNO (según minuta) | 10 | 198 | \$ 10.000 | \$ 19.800.000,00 |
| ONCES DE LA MAÑANA(según minuta) | 4 | 198 | \$ 6.000 | \$ 4.752.000,00 |
| ALMUERZO(según minuta) | 10 | 198 | \$ 14.000 | \$ 27.720.000,00 |
| ONCES DE LA TARDE (según minuta) | 4 | 198 | \$ 6.000 | \$ 4.752.000,00 |
| CENA (según minuta) | 10 | 198 | \$ 10.000 | \$ 19.800.000,00 |
| FUNCIONAMIENTO | | | | |
| DESCRIPCION | | | | |
| IMPLEMENTOS DE ASEO Y PAPELERÍA | 1 | 6,5 | \$ 305.500 | \$ 305.500,00 |
| SEGURO FUNERARIO | 2 | 6,5 | \$ 45.000 | \$ 90.000,00 |
| PROGRAMA CENTRO VIDA | | | | |

| DESCRIPCION | CANT. | DIAS | | |
|--|-------|------|------------|--------------------------|
| Preparar y entregar almuerzo (sopa - arroz - proteína (120g) - papa y bebida) a los adultos mayores inscritos en el PROGRAMA CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE BUSBANZA. dos (2) día al mes, según cronograma dado por el supervisor; (120 ALMUERZOS CADA DIA). | 120 | 12 | \$ 16.000 | \$ 23.040.000,00 |
| Entrega de un refrigerio a cada uno de los adultos mayores inscritos en el PROGRAMA CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE BUSBANZA. dos (2) días al mes, según cronograma dado por el supervisor; (120 ALMUERZOS CADA DIA). | 120 | 12 | \$ 6.000 | \$ 8.640.000,00 |
| PROFESIONAL Y PERSONAL DE APOYO PARA REALIZAR ACTIVIDAD FISICA Y LUDICO RECREATIVAS DIRIGIDAS, DIAS AL MES, SEGÚN CRONOGRAMA DADO POR EL SUPERVISOR, LA CUAL DEBE SER DIRIGIDA POR UN PROFESIONAL EN AREAS DEL DEPORTE CERTIFICADO EN MANEJO DE ADULTO MAYOR | 1 | 12 | \$ 846.000 | \$ 10.152.000,00 |
| VALOR TOTAL | | | | \$ 184.051.500,00 |

CICLO MENÚS ADULTO MAYOR

| COMPONENTE | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 | MENU 4 | MENU 5 | MENU 6 | MENU 7 |
|------------------|-----------------|------------------|------------------|----------------|------------------|----------------|---------------|
| | DESAYUNO | | | | | | |
| BEBIDA CON LECHE | TE EN LECHE | CHOCOLATE | AVENA | TETERO | CAFÉ CON LECHE | MAIZENA | CHOCOLATE |
| CARBOHIDRATO | MOGOLLA | PAN ROLLO | SALTINAS | PAN HOJALDRADO | TOSTADA INTEGRAL | PAN BLANDO | CALADO |
| PROTEINA | HUEVO PERICO | CALDO PAPA HUEVO | CALDO PAPA POLLO | HUEVO TORTILLA | CALDO PAPA CARNE | HUEVO TORTILLA | CHANGUA HUEVO |
| FRUTA | PAPAYA | | MELÓN | | | BANANO | |

| COMPONENTE | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 | MENU 4 | MENU 5 | MENU 6 | MENU 7 |
|-------------|---------------------|----------------|--------------|---------------------|------------|-----------------|------------------|
| | REFRIGERIO 1 | | | | | | |
| BEBIDA | COLADA AVENA | COLADA PLÁTANO | COLADA ARROZ | MAIZENA DE AREQUIPE | AVENA FRIA | AGUADEPANELA | MAIZENA DE FRESA |
| ACOMPANANTE | SALTINAS | MELÓN | QUESO | TOSTADA | BANANO | AREPA CON QUESO | GALLETAS AVENA |

| COMPONENTE | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 | MENU 4 | MENU 5 | MENU 6 | MENU 7 |
|---|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| | ALMUERZO | | | | | | |
| SOPA O CREMA | CREMA ESPINACA | CREMA AHUYAMA | CREMA CEBOLLA | CREMA ACELGA | CREMA TOMATE | CREMA ZANAHORIA | CREMA BRÓCOLI |
| PROTÉICO | POLLO DORADO | CARNE SUDADA | CERDO AGRIDULCE | PESCADO APANADO | PECHUGA ASADA | ALBONDIGAS | GOULASH DE RES |
| CEREAL | ARROZ FIDEOS | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ ZANAHORIA | SPAGUETTI | ARROZ BLANCO |
| LEGUMINOSA | FRIJOL SUDADO | | ARVEJA SECA CON ZANAHORIA | LENTEJAS SUDADAS | - | ARVEJA SECA | - |
| TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DERIVADOS DE CEREAL | PAPA SALADA | PLATANO ASADO | PAPA DORADA | YUCA DORADA | TAJADAS DE PLÁTANO | PAPA DORADA | PAPA SUDADA |
| VERDURAS | ENSALADA LECHUGA TOMATE CEBOLLA | PEPINO DE GUIISO CON HUEVO | ESPINACA MANGO Y FRESAS | AHUYAMA CON ARVEJAS | TORTILLA ESPINACAS | ENSALADA PEPINO TOMATE CEBOLLA | ARVEJA VERDE, ZANAHO RIA, HABICHUELA |
| BEBIDA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA DE COSECHA |

| COMPONENTE | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 | MENU 4 | MENU 5 | MENU 6 | MENU 7 |
|-------------|---------------------|------------------|--------------|--------------|------------------|-----------------|--------------|
| | REFRIGERIO 2 | | | | | | |
| BEBIDA | GELATINA | COMPOTA MANZANA | COLADA AVENA | AGUADEPANELA | MAIZENA VAINILLA | ARROZ CON LECHE | COLADA ARROZ |
| ACOMPANANTE | BANANO | GALLETAS DUCALES | PAPAYA | QUESO | MOGOLLA | - | MELÓN |

| COMPONENTE | MENU 1 | MENU 2 | MENU 3 | MENU 4 | MENU 5 | MENU 6 | MENU 7 |
|-----------------|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| | CENA | | | | | | |
| SOPA O CREMA | SOPA DE CONCHITAS | CREMA DE POLLO | SOPA DE PATACON | CREMA DE AHUYAMA | SOPA CARMELITA | SOPA DE ARROZ | AJIACO |
| PROTEÍNA | CARNE SUDADA | PECHUGA EN CUADROS | CARNE EN JULIANAS | POLLO SUDADO | CARNE MOLIDA | CALLO | POLLO DESMENUZ ADO |
| BEBIDA CALIENTE | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS | AROMATICA HIERBAS |
| carne de res | | | | | | 250 gr | |

| | |
|---------------------|--------|
| carne de cerdo | 250gr |
| Pollo | 250 gr |
| pescado | 350 gr |
| Huevos | 55gr |
| Arroz | 100gr |
| pastas alimenticias | 100gr |

CAPACIDAD OPERATIVA – EQUIPO DE TRABAJO:

| |
|---|
| 1.1 PERSONAL REQUERIDO |
| PROFESIONAL Y PERFIL |
| <p>AUXILIAR DE COCINA</p> <p>1. mantener en buen estado de (limpieza y desinfección) cocina, utensilios de cocina, despensa de alimentos, comedor y demás y seguir los protocolos de limpieza y desinfección. 2. Preparar los alimentos para los adultos mayores, con todos los protocolos de bioseguridad. Brindar a los adultos mayores una alimentación buena y balanceada basada en la minuta. 3. Dar cumplimiento a la cadena de frío a los alimentos que así lo requieran. 4. Cumplir con las normas sanitarias, higiénicas en la manipulación y producción de alimentos. 5. Portar la indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos, según normas vigentes. 6. Cuidar de los objetos, elementos y equipos garantizando su funcionamiento y vida útil. 7. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el centro de protección de Busbanzá, según el área asignada</p> |
| <p>AUXILIAR DE ENFERMERIA:</p> <p>1 realizar tareas de asistencia básica en primeros auxilios a los adultos mayores del programa. 2. Realizar toma y monitoreo de signos vitales y dejar evidencia en la historia integral de cada uno de los adultos mayores. 3. Orientación y acompañamiento para garantizar la prestación de los servicios de salud dentro y fuera del municipio de Busbanzá. 4. Verificar la oportuna y correcta administración de medicamentos acordes con las fórmulas médicas. 5. Verificar el estado de los medicamentos prescritos a los adultos mayores de programa con especial atención a las fechas de vencimiento e informar la inexistencia y reposición de estos. 6. Apoyar las tareas de higiene y aseo personal diario de los adultos mayores que lo requieren. 7. Apoyar la realización de jornadas de aseo personal (manicura, pedicura, corte de cabello y afeitada). 8. Realizar acompañamiento en las diferentes actividades desarrolladas por el personal profesional de la salud (medico, psicólogo y fisioterapeuta) 9. Realizar acompañamiento en las actividades de recreación y cultura que se programen. 10. Tomar citas médicas requeridas por los adultos mayores. 11. Realizar acompañamiento a las citas programadas a cada uno de los adultos mayores. 12. supervisar eventualmente la ingesta de comida diaria de adultos mayores y apoyar a quienes no pueden hacerlo por sí mismos. 13. Mantener actualizadas historias de vida. 14. Desarrollar actividades que permitan contrarrestar los efectos negativos del envejecimiento, factores de riesgo físico a los adultos mayores.</p> <p><i>NOTA: 1 ENFERMERA DE DIA Y UNA DE NOCHE</i></p> |
| <p>AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES. 8. realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos. 9. Realizar los registros de limpieza y desinfección. 10. Realizar lavado de ropa y tendidos de cama. 11. Cuidar los objetos y equipos garantizando su buen funcionamiento y vida útil. 12. Atender sugerencias y observaciones seguridad por el supervisor y/o coordinador. 13. Reportar oportunamente las novedades que se presenten en el Centro de protección con el fin de tomar los correctivos necesarios. 14. Clasificar la basura empacando desechos orgánicos papeles y materiales solidas en bolsas separadas. 15. Mantener limpios los muebles, enseres ventanas, vidrios, corfinas, paredes y todo elemento de accesorios. 16. Cuidado y mantenimiento de jardines. 17. Acatar las instrucciones que se impartan.</p> |
| <p>COORDINADOR</p> <p>1. realizar la programación y seguimiento a las actividades del programa. 2. Elaborar y enviar respuesta a los requerimientos e informes del programa cuando sean solicitados por la Gobernación u otras entidades</p> |

APORTE ESAL:

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | MES | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|--|----------|-----|----------------|---------------------|
| Director del proyecto Profesional con experiencia en organización y logística de eventos | 1 | 6.5 | \$2.000.000 | \$13.000.000 |
| Transportes y viáticos Gastos de viajes y alimentación del director | 1 | 6.5 | \$250.000 | \$1.625.000 |
| TOTAL | | | | \$14.625.000 |

SEGUNDA: DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES: A) **DEL MUNICIPIO:** En desarrollo del presente convenio EL MUNICIPIO, se obliga a: En desarrollo del presente convenio **EL MUNICIPIO**, se obliga a: 1. Verificar que el convenio se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución. 2. Verificar el cumplimiento de los términos de ejecución del convenio y las fechas de cumplimiento. 3. Verificar el pleno cumplimiento por parte de la ESAL del objeto y las obligaciones contenidas en el convenio. 4. Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato. 5. Informar por escrito al Alcalde Municipal, de todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte de la ESAL, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones de los mismos constitutivos de sanción o multa, para que la entidad adelante el procedimiento administrativo sancionatorio. 6. Hacer seguimiento a los informes que deba rendir la ESAL y al cumplimiento de las obligaciones administrativas, y legales que se estipulen en el contrato. B) **DE LA ESAL:** En desarrollo del presente convenio **LA ESAL**, se obliga a: 1. Suministro y entrega de ración preparada y servida en sitio tipo desayuno, conforme a minuta anexa. 2. Suministro y entrega de ración preparada y servida en sitio tipo almuerzo, conforme a minuta anexa. 3. Suministro y entrega de ración preparada y servida en sitio tipo cena, conforme a minuta anexa. 4. Suministro y entrega de refrigerios diarios, uno en la mañana que contenga los niveles proteicos, calórico y de micronutrientes, conforme minuta anexa. 5. Entregar el consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el municipio para tal efecto. 6. Asumir el valor y la logística para la provisión de elementos de aseo para el mantenimiento y aseo de la cocina del restaurante del centro de protección del adulto mayor. 7. Aplicar protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones del Municipio. Así mismo promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de los beneficiarios. 8. Los alimentos que no se contemplen dentro de los componentes de las raciones y no tengan autorización de entrega del supervisor del municipio no serán reconocidos para pago, y serán de responsabilidad exclusiva del operador. 9. El contratista (operador) debe encontrarse al día en el pago de proveedores y servicios subcontratados por este para la ejecución del programa. 10. Informar al Municipio dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de los beneficiarios del Programa. 11. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al supervisor del municipio y a la Entidad Territorial de Salud municipal con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. 12. Garantizar el personal manipulador de alimentos y de servicios generales para el restaurante. 13. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. 14. Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, administración, almacenamiento, distribución, transporte preparación y suministro de alimentos en el restaurante del centro de atención al adulto mayor. 15. Exigir el cumplimiento de los requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene en las instalaciones donde se haga el manejo de ellos, previniendo así la transmisión de enfermedades. 16. Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilio de la cocina y del restaurante donde suministre el servicio. **TERCERA VALOR Y FORMA DE PAGO:** El valor del presente convenio, para los efectos legales y fiscales es de **CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS PESOS (\$184.051.500,00)**. Los traslados se efectuarán de la siguiente forma: 1. - Con anticipo del 30% del valor del convenio y el restante en actas parciales. Para cada pago la ESAL deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales frente al Sistema de Seguridad Social

integral y Cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, según corresponda, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o el representante legal, correspondientes al periodo que se paga; en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 100 de 1993, Decreto 1703 de agosto 2 de 2002, y la Ley 828 de 2003. En dicha certificación se debe hacer constar que la información contenida en las declaraciones de autoliquidación de aportes al sistema y en particular la relativa a los afiliados y la correspondiente a sus Ingresos Base de Cotización es correcta y que no se encuentra en mora por concepto de aportes al sistema. En todo caso el supervisor general del convenio podrá solicitar en el momento que estime conveniente, copias de los recibos de pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión ARL y Parafiscales. La forma de giro estipulada en este numeral estará sujeta a la Programación de Recursos del Programa Anual de Caja – PAC, los recursos disponibles en la Tesorería. Si la factura o documento equivalente no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte del proponente o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el giro sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del Entidad asociada y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **CUARTA: VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONVENIO:** El plazo de ejecución del presente convenio es de SEIS (06) MESES Y QUINCE (15) DÍAS, SIN SUPERAR EN TODO CASO LA VIGENCIA 2026 A PARTIR DEL ACTA DE INICIO. **QUINTA: RELACIÓN LABORAL:** Este convenio no genera relación laboral, entre las partes y por tanto no genera el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumento distinto al pactado en la cláusula tercera. **SEXTA: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El valor a cancelar al ejecutor será tomado con cargo al presupuesto municipal de gastos de Busbanzá, vigencia 2026, conforme al certificado de disponibilidad presupuestal:

| No. CDP | RUBRO PRESUPUESTAL | DENOMINACIÓN DEL RUBRO | FUENTE | VALOR A IMPUTAR |
|--------------|---|---------------------------------------|---|--------------------|
| 171 | 2320202009-50-124303-16-4104008-93304-202500000005207 | Financiación De Los Centros Bienestar | 1.2.4.3.03 SGP-PROPÓSITO GENERAL LIBRE INVERSIÓN | \$ 94.500.006 |
| | 2320202009-84-133803-16-4104008-93304-202500000005207 | Financiación De Los Centros Bienestar | 1.3.3.8.03 R.B. SGP-PROPÓSITO GENERAL LIBRE INVERSIÓN | \$ 87.551.494 |
| TOTAL | | | | \$ 184.051.500.000 |

SÉPTIMA: GARANTÍAS: Por las características, la naturaleza del objeto contractual, los riesgos y la forma de pago planteada, el contratista deberá constituir a favor del Municipio las siguientes garantías: La garantía única a favor de entidades estatales que presentará el contratista, avalará el cumplimiento de las obligaciones a su cargo surgidas del Convenios, la cual se mantendrá vigente durante la ejecución del Convenios y su liquidación y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado. La garantía única a favor del Municipio se formalizará en una póliza de seguro expedida por una compañía de seguros o entidad bancaria debidamente establecida en Colombia. Esta póliza se distribuirá en el cubrimiento de los siguientes riesgos que afectan la ejecución del Convenio:

| Clase de Riesgos | % | Sobre el Valor | Vigencia |
|--|-----|--|--|
| Cumplimiento del Convenio | 20 | Del Convenios | La del convenio y cuatro (4) meses más. |
| Calidad del servicio | 10 | Del Convenios | La del convenio y seis (6) meses más. |
| Pago de salarios y Prestaciones Sociales e indemnizaciones | 5 | Del Convenios | La del convenio y cuatro (04) meses más. |
| Buen manejo del anticipo | 100 | Del valor entregado en dicha condición | Duración de la ejecución del convenio. |

PARÁGRAFO: INDEMNIDAD: En todo caso LA ESAL mantendrá indemne al municipio de Busbanzá, por toda reclamación, por responsabilidad civil extracontractual ocasionada por el personal a su cargo, contratista o subcontratistas, ocasionados a terceros durante la ejecución del convenio. **OCTAVA: SUPERVISIÓN.** La supervisión del presente convenio será ejercida por **LA SECRETARIA DE GOBIERNO MUNICIPAL.** **NOVENA: MULTAS.** En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de LA ESAL, este

| | | | | |
|--|---------------------------|----------|------------|--|
|  BUSBANZÁ | ALCALDÍA MUNICIPAL | Versión: | 01 |  BUSBANZÁ |
| | Nit. 800.099.714 - 8 | TD: | Documento | |
| | PROCESO: CONTRATACIÓN | Fecha: | 24/06/2024 | |
| | SECRETARÍA DE GOBIERNO | Pág. | 8 de 008 | |

autoriza en la presente cláusula al municipio de Busbanzá, para efectuar la tasación y cobro requerimiento de multas semanales sucesivas del dos y medio por ciento (2.5%) del valor Total del convenio, sin que ella sobrepase el 10% del valor Total del mismo, la liquidación de las multas las efectuará el contratante en las Actas y en el acto final, según sea el momento que se ocasionen y su cobro se efectuará descontando el valor de las mismas en el pago parcial a final según sea el caso. En el evento de que no puedan ser descontados oportunamente se incluirá en la liquidación respectiva efectuada. **DECIMA: CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.** Si llegará a suceder el evento de incumplimiento Total de las obligaciones a cargo del municipio LA ESAL, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, la parte que incumplió el valor correspondiente al 10% del valor Total del convenio, los que podrán cobrar previo requerimiento o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad del amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única, de lo cual se informará a la respectiva Cámara de Comercio. **DECIMA PRIMERA: SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONVENIO.** Se podrá, de común acuerdo de las partes, suspender temporalmente la ejecución del convenio, mediante acto donde conste tal evento sin que para los efectos de plazo extintivo se compute en el tiempo de suspensión. **PARÁGRAFO:** LA ESAL ampliará la póliza de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión. **DECIMA SEGUNDA: CESIÓN. LA ESAL** solo podrá ceder el presente convenio previa autorización escrita por el Municipio. **DECIMA TERCERA: SUBCONTRATACIÓN.** LA ESAL solo podrá subcontratar con el visto bueno del contratante y aquello que no implique la Totalidad del objeto del presente convenio y dejándose plena constancia que se hace a plena responsabilidad de LA ESAL, en los contratos autorizados. **DECIMA CUARTA: CONVENIOS ADICIONALES.** Para el desarrollo eficaz del objeto contractual pactado, podrán ser suscritos convenios adicionales a este, cuyo valor será proporcional a la gestión, su complejidad y tiempos requeridos y su valor no podrá exceder en la Totalidad del 50% de la cuantía originalmente pactada. Será requisito indispensable para que pueda iniciarse su ejecución, su perfeccionamiento, adición y prórroga a la garantía única. **DECIMA QUINTA: INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL.** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del convenio que hiciera necesaria la interpretación, modificación y terminación unilateral de este, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1.993. **DECIMA SEXTA: LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO.** El presente convenio se liquidará de común acuerdo entre las partes, al cumplimiento del objeto del convenio a más tardar dentro de los 30 días siguientes contados a partir de la fecha de extinción de la vigencia del convenio o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá al ejecutor la extensión o ampliación, si es el caso, de la garantía del convenio para evaluar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción de este. **DECIMA SÉPTIMA: LIQUIDACIÓN UNILATERAL.** Si LA ESAL no se presenta a la liquidación, o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de esta, será practicada directa y unilateralmente por el Contratante y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible de recurso de reposición. **DECIMA OCTAVA: TERMINACIÓN UNILATERAL ANTICIPADA.** Las partes de común acuerdo manifiestan que, si LA ESAL no presenta los requisitos para la ejecución del convenio en el término de 20 días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de este, se terminará, pudiendo el contratante adjudicar o suscribir el convenio con otro proponente. **DECIMA NOVENA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** LA ESAL con la suscripción del presente convenio afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones previstas en la Constitución Política, en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones vigentes. **CLAUSULA VIGÉSIMA: PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO.** El presente convenio se considera perfeccionado con la suscripción de este por las partes, a través de la plataforma SECOP II. Para la ejecución se requiere: 1). La existencia de la disponibilidad presupuestal. 2). La aprobación de la garantía única. 3) Publicación del convenio en página del portal de contratación SECOP II. **VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Los conflictos que sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción. **VIGÉSIMA SEGUNDA: LEGISLACIÓN APLICABLE.** Además de las estipuladas en la Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, este convenio se sujeta en sus partes a los prescritos en los decretos 165, 252 y 1086 de 1997. **VIGÉSIMA TERCERA: DOCUMENTOS DEL**

Página 7 de 8

Alcaldía Municipal de Busbanzá – Boyacá

Carrera 3 No. 3 – 32 Casa de Gobierno Municipal la Consistorial

- 3142301803 - Email: contactenos@busbanza-boyaca.gov.co

| | | | | |
|--|---------------------------|----------|------------|--|
|  BUSBANZÁ | ALCALDÍA MUNICIPAL | Versión: | 01 |  BUSBANZÁ |
| | Nit. 800.099.714 - 8 | TD: | Documento | |
| | PROCESO: CONTRATACIÓN | Fecha | 24/06/2024 | |
| | SECRETARÍA DE GOBIERNO | Pág. | 8 de 008 | |

CONVENIO. Forman parte integral de este convenio los siguientes documentos que legalmente se requieren: Propuesta técnica y económica de LA ESAL con todos los soportes requeridos, CDP, registro presupuestal, aprobación de garantías, actas derivadas y los que se produzcan en el desarrollo de este. **VIGÉSIMA CUARTA: DOMICILIOS:** Por el municipio, en la Carrera 3 No. 3 -32; Teléfono: 3142941258 – 3142301803 - Email: contactenos@busbanza-boyaca.gov.co, por LA ESAL en la CL 11 32 250 CS 23 ET 1 Sogamoso; teléfono: 3142985617; Email: fundacionrecreateaa@gmail.com

Por el municipio,

RODOLFO ANDRÉS TORRES AGUDELO
Alcalde Municipal

Por LA ESAL,

FUNDACIÓN RECREATE A&A
NIT. 901.011-595-6
R.L. NURY JOHANA HIGUERA CELY
C.C. 46.381.530 de Sogamoso

El presente contrato se encuentra firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II. La firma electrónica que manejan los usuarios del SECOP II cumple con los requisitos de confiabilidad de las firmas electrónicas exigidos por el Decreto 2364 de 2012 artículo 4, como que los datos de creación de la firma corresponden exclusivamente al firmante y es posible detectar cualquier alteración no autorizada del mensaje de datos, hecha después del momento de la firma gracias al sello de tiempo de la plataforma

Proyecto: Tatiana Bustacara Silva
Asesora jurídica para la contratación
Reviso: Claudia Mireya Higuera Becerra
Secretaría de Gobierno