

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 058 – 2026  
CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE CHIA-EMSERCHIA E.S.P. Y  
AGASAJOS Y EVENTOS SAN SEBASTIAN S.A.S.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJETO:                     | PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN, PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, CATERING, ASÍ COMO LA PROVISIÓN DE LOS ELEMENTOS, INCENTIVOS Y LOGÍSTICA REQUERIDA PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL Y LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS OPERATIVAS DE EMSERCHÍA E.S.P., BAJO LA MODALIDAD DE MONTO AGOTABLE.                         |
| CONTRATANTE:                | EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE CHÍA – EMSERCHÍA E.S.P.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| IDENTIFICACIÓN:             | NIT. 899.999.714-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CONTRATISTA:                | AGASAJOS Y EVENTOS SAN SEBASTIAN S.A.S.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| IDENTIFICACIÓN:             | NIT. 901.790.016-4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| REPRESENTANTE LEGAL:        | JOSE ALFREDO RODRIGUEZ SANCHEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| IDENTIFICACIÓN:             | C.C. No. 80.401.076 EXPEDIDA EN CHIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DIRECCIÓN:                  | CARRERA 9 No. 16 – 59 DEL MUNICIPIO DE CHIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| VALOR:                      | DOSCIENTOS CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$205.000.000) INCLUIDO IMPUESTOS QUE LE SEAN APLICABLES.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| PLAZO DE EJECUCIÓN:         | EL PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DE <b>ONCE (11) MESES</b> CONTADOS A PARTIR DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O HASTA AGOTAR EL MONTO ESTABLECIDO.                                                                                                                                                                                                                              |
| FORMA DE PAGO:              | LA EMPRESA CANCELARA AL CONTRATISTA, EL VALOR DEL CONTRATO DE LA SIGUIENTE MANERA: SE REALIZARÁN PAGOS PARCIALES DE CONFORMIDAD CON EL SERVICIO EFECTIVAMENTE PRESTADO, INCLUIDO IMPUESTOS QUE SE SEAN APLICABLES. UNA VEZ REALIZADO EL SERVICIO Y ENTREGADA LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA. ADEMÁS, EL SUPERVISOR DEBERÁ CERTIFICAR Y EMITIR ACTA PARCIAL DE Y/O SATISFACCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MISMO. |
| DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL | CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL <b>2026000057</b> DEL 08 DE ENERO DEL 2026, CON CARGO AL PRESUPUESTO DE LA VIGENCIA 2026, CUENTA 2120202006, DENOMINADA COMERCIO Y DISTRIBUCION, ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA, TALENTO HUMANO, SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS, GASTOS AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BASICO ADMINISTRATIVO.                           |

Entre el ingeniero **IVÁN DARÍO MONTAÑO NEISA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11.202.100 expedida en Chía, nombrado mediante Decreto No. 457 del 16 de julio de 2024, con acta de posesión de la misma fecha en calidad de Gerente y Representante Legal titular de la **EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE CHÍA "EMSERCHÍA E.S.P."**, empresa industrial y comercial del Estado y por otra parte la sociedad **AGASAJOS Y EVENTOS SAN SEBASTIAN S.A.S.** identificada con NIT. 901.790.016-4, representada legalmente por el señor JOSE ALFREDO RODRIGUEZ SANCHEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 80.401.075 expedida en Chía, previa observancia y aplicación de lo previsto en el Acuerdo 005 del año 2022, Ley 142 de 1994 y los principios establecidos en la Ley 80 de 1993 y con base en las siguientes **CONSIDERACIONES** señalados en el estudio previos: 1. La Empresa de Servicios Públicos de Chía, EMSERCHÍA E.S.P., en su calidad de Empresa Industrial y Comercial del Estado, tiene como imperativo

misional garantizar la prestación continua, eficiente y de calidad de los servicios públicos domiciliarios de acueducto, alcantarillado y aseo. El cumplimiento de este objeto social no depende exclusivamente de la infraestructura física, sino de la disponibilidad y el rendimiento óptimo de su capital humano, el cual debe operar bajo condiciones de bienestar integral y contar con el soporte logístico necesario para afrontar las exigencias operativas, especialmente en situaciones de emergencia o contingencia que comprometan la continuidad del servicio en el municipio. En este contexto, surge una primera necesidad crítica de carácter operativo relacionada con la atención de contingencias técnicas. El personal de cuadrillas y operaciones de EMSERCHÍA E.S.P. debe responder de manera inmediata, en jornadas continuas y horarios extraordinarios (24/7), ante daños en la red matriz, rupturas de tubería o emergencias invernales. Para garantizar la capacidad de respuesta física y la salud ocupacional de estos operarios en terreno, resulta indispensable contar con un aliado estratégico que suministre alimentación (refrigerios e hidratación con alto aporte calórico) con tiempos de respuesta inmediatos y logística de entrega en sitio, asegurando que el personal técnico mantenga sus condiciones energéticas para restablecer el servicio a la comunidad sin interrupciones. Paralelamente, y en estricto cumplimiento del Decreto 1083 de 2015 y la normativa laboral administrativa vigente, la Entidad ha adoptado mediante acto administrativo el "**Plan Estratégico de Bienestar de Talento Humano 2026**". La ejecución de este Plan no constituye una facultad discrecional, sino una obligación legal orientada a mejorar la calidad de vida laboral, el clima organizacional y la integración familiar de los servidores públicos. Dicho instrumento de planeación ordena la realización de actividades específicas (Día de la Familia, Día de la Madre, Reconocimientos e Incentivos) que requieren una articulación logística compleja, trascendiendo el simple suministro de alimentos para abarcar la organización de eventos, el montaje de escenarios y la provisión de elementos de incentivo. Dada la heterogeneidad de estas necesidades —que oscilan entre la urgencia imprevisible de una ruptura de tubo y la planificación protocolaria de un evento masivo de integración—, la Entidad carece de la infraestructura interna para auto-prestarse estos servicios. Se hace evidente la necesidad de contratar a un **OPERADOR LOGÍSTICO INTEGRAL** que centralice la producción de alimentos (Catering), la organización de eventos y la gestión de suministros conexos. Fragmentar estas necesidades en múltiples contratos (uno para comida, otro para regalos, otro para sonido) atentaría contra el principio de economía y eficiencia administrativa, elevando los costos de transacción y dificultando el control de ejecución. Finalmente, la naturaleza de las necesidades descritas impone la adopción de un esquema de contratación bajo la modalidad de **MONTO AGOTABLE**. Al tratarse de eventos cuya ocurrencia depende del cronograma de bienestar y de contingencias operativas cuya magnitud es, por definición, imprevisible (no es posible determinar *ex ante* el número exacto de daños en la red o la asistencia final de los funcionarios a cada evento), se requiere un contrato flexible que opere como una bolsa presupuestal. Esto permitirá a la Administración solicitar los servicios estrictamente necesarios mediante Órdenes de Servicio, pagando exclusivamente por las actividades ejecutadas y los bienes suministrados, evitando así la configuración de pasivos contingentes o el pago de bienes no recibidos. En estricta observancia del **Principio de Planeación**, consagrado como pilar fundamental de la actividad contractual del Estado, es menester precisar que la adopción de este esquema de ejecución no implica, bajo ninguna hermenéutica, una improvisación administrativa o una indeterminación absoluta del objeto. Por el contrario, obedece a una **racionalización técnica del gasto** avalada por la jurisprudencia del Consejo de Estado, donde la certeza del contrato se traslada de la cantidad fija (variable incontrolable en contingencias) a la **certeza del precio unitario y el procedimiento de ejecución** (variables controladas). De esta manera, la Entidad cumple con el deber de elaborar estudios previos completos al definir taxativamente *qué* se contrata, *cómo* se ejecuta y *cuánto* cuesta la unidad, reservándose únicamente la facultad de determinar el *cuándo* y *cuánto* volumen se requiere, en función de la demanda real del servicio. Consecuentemente, esta estructuración honra el **Principio de Economía y Eficiencia** (Artículo 209 de la Constitución Política), toda vez que blindará el patrimonio público frente al riesgo de detrimento por la adquisición de bienes suntuarios o innecesarios. Al operar bajo la figura de **precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste dentro de un monto global**, se garantiza que EMSERCHÍA E.S.P. no incurrirá en costos de bodegaje, obsolescencia de inventarios (en el caso de incentivos) o pérdida de alimentos perecederos, alineando la ejecución presupuestal con la satisfacción efectiva de la necesidad y eliminando cualquier posibilidad de enriquecimiento sin causa a favor del contratista por servicios no prestados. Asimismo, la conexidad entre este modelo contractual y el **Principio de Responsabilidad** se materializa en la capacidad de la Administración para dar respuesta oportuna a las obligaciones regladas en el **Plan de Bienestar Social e Incentivos 2026**. Dado que dicho Plan es un instrumento dinámico cuya ejecución involucra a terceros (familiares, hijos) y situaciones logísticas variables, el contrato de operador logístico por monto agotable se erige como la única herramienta idónea que permite articular la legalidad del gasto con la realidad fáctica, evitando la paralización de las actividades de bienestar por rigideces contractuales o la necesidad de tramitar adiciones presupuestales desgastantes por cada variación menor en los aforos. Desde la óptica de la **Gestión**

**del Riesgo Precontractual**, este diseño mitiga el riesgo de desabastecimiento en la atención de emergencias operativas de acueducto y alcantarillado. Al unificar la bolsa presupuestal, se genera una sinergia financiera donde los recursos no ejecutados en actividades protocolarias pueden, en caso de fuerza mayor, apalancar la atención de contingencias críticas, priorizando siempre la continuidad del servicio público esencial sobre las actividades adjetivas, sin que ello implique una modificación del objeto contractual, pues ambas necesidades (operativa y bienestar) coexisten en la matriz de riesgos y precios desde la génesis del proceso. Finalmente, para dotar de sustento matemático al presupuesto oficial y garantizar que el techo fiscal del "Monto Agotable" no sea una cifra arbitraria, sino el resultado de un cálculo actuarial basado en la estadística de consumo y la demografía institucional, se ha procedido a realizar un levantamiento detallado de la masa crítica de usuarios. Este análisis poblacional permite establecer las cantidades tope estimadas que sirvieron de base para el estudio de mercado, tal como se detalla en el siguiente acápite técnico: **CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA Y PROYECCIÓN DE AFOROS**. Para efectos de dimensionar la capacidad logística instalada que debe acreditar el futuro contratista, se informa que la población objetivo del presente contrato está compuesta por la planta de personal de la Entidad, la cual asciende a un promedio de **260 funcionarios** (incluyendo trabajadores oficiales y empleados públicos beneficiarios de las políticas de bienestar). Así mismo, se contempla la población infantil, hijos de los funcionarios, estimada en **340 niños y niñas**, y el núcleo familiar extendido para eventos de integración masiva, proyectando un aforo máximo simultáneo de hasta **1.040 asistentes** para el evento principal del cronograma (Día de la Familia). Es imperativo aclarar que las cifras anteriormente expuestas constituyen un referente estadístico de proyección para el cálculo de la capacidad operativa del proponente y la estimación del presupuesto oficial. **NO constituyen una garantía de compra ni una obligación de consumo mínimo** por parte de EMSERCHÍA E.S.P. La ejecución real del contrato se sujetará a la demanda efectiva de servicios que realice la Supervisión para cada evento o contingencia, pudiendo variar el número de asistentes según la disponibilidad del personal y las necesidades del servicio, siempre dentro del techo presupuestal asignado. Con fundamento en la anterior justificación de necesidad y la caracterización de la demanda, se procede a detallar la ficha técnica de los servicios requeridos, agrupados por tipologías para su costeo y ejecución:

| ÍTEM | TIPOLOGÍA DEL SERVICIO                               | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA (Alcance)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CANTIDAD APROX. (Bolsa)                         |
|------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1    | ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS Y EMERGENCIAS (OPERATIVO)  | <p><b>Necesidad Crítica:</b> Suministro urgente de alimentación para cuadrillas y personal técnico que atiende daños en redes de acueducto/alcantarillado en horarios extraordinarios o jornadas continuas.</p> <p><b>Especificación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tiempo de respuesta:</b> Máximo 2 horas tras el llamado.</li><li>• <b>Contenido:</b> Refrigerio reforzado (alto aporte calórico) + Hidratación.</li><li>• <b>Logística:</b> Entrega en sitio de obra (vía pública) con empaque desechable biodegradable.</li></ul> | <b>530 Unidades</b><br>(Estimado del histórico) |
| 2    | REFRIGERIOS PARA EVENTOS INSTITUCIONALES (BIENESTAR) | <p><b>Necesidad:</b> Atención protocolaria básica para eventos cortos del Plan de Bienestar.</p> <p><b>Eventos que cubre:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>950 Unidades</b>                             |

|   |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
|---|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   |                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aniversario:</b> Torta y Brindis.</li><li>• <b>Día de la Secretaria:</b> Desayuno especial.</li><li>• <b>Día del Niño:</b> Refrigerio infantil (Cajita/Pack).</li></ul>                                                                                                          |              |
| 3 | ALMUERZO EJECUTIVO (REUNIONES)             | <p><b>Necesidad:</b> Alimentación para jornadas de trabajo gerencial o integración de equipos.</p> <p><b>Eventos que cubre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Juntas Directivas.</li><li>• Día Dulce (Integración).</li><li>• Brigadas y Salidas Pedagógicas.</li></ul>                                       | 550 Platos   |
| 4 | ATENCIÓN ESPECIAL DE GALA (EVENTOS MAGNOS) | <p><b>Necesidad:</b> Ejecución de los eventos principales del Cronograma de Bienestar que requieren montaje especial.</p> <p><b>Eventos que cubre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Día de la Familia (Almuerzo masivo).</li><li>• Día de la Madre (Cena).</li><li>• Cumpleaños (Cena mensual).</li></ul>    | 1.400 Platos |
| 5 | LOGÍSTICA INTEGRAL E INCENTIVOS            | <p><b>Necesidad:</b> Provisión de elementos no alimentarios ordenados por el Plan de Bienestar.</p> <p><b>Alcance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entradas a Parques (Día del Niño).</li><li>• Suministro de Detalles/Incentivos (Día Mujer/Hombre).</li><li>• Sonido y Logística (Día Familia).</li></ul> | Global       |

La satisfacción de esta necesidad a través de las especificaciones técnicas descritas garantiza el cumplimiento del principio de Planeación, toda vez que articula los recursos financieros con las metas del Plan de Bienestar y los requerimientos operativos de la Subgerencia Técnica. La contratación del servicio integral permite a EMSERCHÍA E.S.P. trasladar la complejidad logística a un experto idóneo, liberando a la administración para concentrarse en su objeto misional, mientras se asegura el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud



en el Trabajo y Bienestar Social. En conclusión, la procedencia de este proceso contractual se encuentra plenamente justificada en la medida en que satisface dos fines esenciales: garantiza el soporte vital para las cuadrillas operativas en situaciones de crisis (continuidad del servicio público) y materializa los derechos laborales de los funcionarios a través de la ejecución del Plan de Bienestar, todo ello bajo un esquema de optimización de recursos mediante precios unitarios fijos y ejecución a demanda. **PERFIL REQUERIDO:** Para garantizar la idoneidad en la ejecución del objeto contractual, el futuro contratista deberá ser una Persona Jurídica, Consorcio o Unión Temporal, cuyo Objeto Social principal y/o secundario contemple explícitamente las actividades de **producción, comercialización y suministro de alimentos y bebidas (Catering), la operación y administración de establecimientos gastronómicos, así como la organización, operación logística, producción y realización de eventos sociales o empresariales.** Dicha capacidad jurídica debe permitirle no solo la preparación de alimentos, sino la articulación de servicios complementarios conexos necesarios para la ejecución integral de las actividades de bienestar, tales como el suministro de insumos, logística y elementos de apoyo. **Experiencia Mínima Habilitante:** El proponente deberá acreditar una experiencia mínima de **treinta y seis (36) meses** en la ejecución de contratos con entidades públicas o privadas, cuyo objeto esté relacionado con la prestación de servicios de alimentación, catering, operación de restaurantes o casinos, y/o servicios de operador logístico para eventos, preferiblemente bajo modalidades de suministro o monto agotable. Dicha experiencia deberá demostrar la capacidad para manejar volúmenes de atención masiva y respuesta logística inmediata." 2. Que el Gerente, emite Requerimiento de contratación a la Dirección Jurídica y de Contratación para adelantar el mencionado proceso de contratación. 3. Que La Dirección Administrativa y Financiera mediante La Profesional Universitaria de Presupuesto, expidió el respectivo Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **2026000057** del 08 de enero del 2026. 4. Que el contratista allega propuesta técnica, económica y la documentación requerida para adelantar el proceso de contratación. 5. Que con base en las anteriores consideraciones, las partes acuerdan celebrar un contrato de Prestación de Servicios, que se regirá por las siguientes clausulas: **CLÁUSULA PRIMERA OBJETO. PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN, PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, CATERING, ASÍ COMO LA PROVISIÓN DE LOS ELEMENTOS, INCENTIVOS Y LOGÍSTICA REQUERIDA PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL Y LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS OPERATIVAS DE EMSERCHÍA E.S.P., BAJO LA MODALIDAD DE MONTO AGOTABLE. CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** El contratista en desarrollo del objeto contractual se compromete a realizar la totalidad de las siguientes obligaciones: **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: A. RELACIONADAS CON LA OPERACIÓN LOGÍSTICA Y EL TALENTO HUMANO.** 1. Del Personal y la Presentación: "Disponer del personal idóneo, calificado y con la experiencia necesaria para la atención de cada tipo de evento (meseros, cocineros, logísticos, recreacionistas). Todo el personal deberá estar uniformado acorde a la naturaleza del servicio (traje formal para eventos de gala o dotación de seguridad industrial para entregas en obra/contingencias). El Contratista deberá garantizar la afiliación vigente a ARL y Seguridad Social de todo su equipo, así como la tenencia del certificado de manipulación de alimentos y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad vigentes." 2. Del Suministro de Equipos y Elementos Logísticos: "Suministrar, transportar, montar y desmontar todos los elementos necesarios para la ejecución integral de los eventos, tales como: menaje (vajilla, cristalería, cubertería), lencería (mantelería, servilletas), mobiliario (sillas, mesas, carpas), y equipos técnicos (sonido, tarima, iluminación) cuando el evento lo requiera. El contratista garantizará que estos elementos se encuentren en perfecto estado de conservación, higiene y estética." 3. De los Incentivos y Elementos del Plan de Bienestar (La Cláusula de los Regalos): "Para el suministro de elementos no alimentarios (incentivos, detalles, entradas a parques): El contratista deberá actuar como articulador logístico. Previa solicitud del Supervisor, deberá presentar mínimo tres (3) cotizaciones de proveedores del mercado para el bien solicitado. Una vez seleccionada la opción por la Entidad, el Contratista adquirirá el bien y lo suministrará cobrando el valor real de la factura de compra más el porcentaje de administración pactado en su propuesta, garantizando la entrega oportuna y en las condiciones de calidad exigidas."

| ITEM | DESGLOSE DE<br>EVENTOS Y<br>ACTIVIDADES | ESPECIFICACIONES         | UNIDAD | CANT.<br>EST. | VALOR<br>UNITARIO | VALOR<br>TOTAL BASE |
|------|-----------------------------------------|--------------------------|--------|---------------|-------------------|---------------------|
|      |                                         | TECNICAS DEL<br>SERVICIO |        | (Bolsa)       | (Techo)           |                     |

|   |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |  |              |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--------------|
| 1 | <p>Categoría tipo 1: Refrigerio operativo y básico.</p> <p>• Contingencias Operativas: Atención 24/7 para cuadrillas de acueducto/alcantariado (Estimado 530 Unid).</p> | <p>Composición Técnica reforzada</p> <p>Refrigerio compuesto por:</p> <p>1. Bebida (250ml): Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra) o gaseosa.</p> <p>2. Acompañamiento Sólido (Mín. 120g): Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de Vainilla, ponqué artesanal) según el evento.</p> <p>LOGÍSTICA INCLUIDA:</p> <p>• Empaque individual Box Lunch biodegradable resistente.</p> <p>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.</p> <p>• Servilletas y menaje desechable ecológico.</p> | 1 | 1 |  | \$ 18,113.21 |
| 2 | <p>Aniversario EMSERCHÍA: Copa de brindis y porción de torta (260 Unid).</p>                                                                                            | <p>Composición Técnica reforzada</p> <p>1. Bebida (250ml): Brindis con champaña</p> <p>2. Torta de vainilla con relleno de frutos rojos</p> <p>LOGÍSTICA INCLUIDA:</p> <p>• Empaque individual</p> <p>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.</p> <p>• Servilletas y menaje desechable ecológico.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 | 1 |  | \$ 22,000.00 |

|   |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |  |               |
|---|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---------------|
| 3 | Día de la Secretaría:<br>Desayuno especial servido (10 Unid). | Composición Técnica reforzada<br>Refrigerio compuesto por:<br>1. Bebida (250ml):<br>Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica, yogurth<br>2. Acompañamiento Sólido (Mín. 120g):<br>Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de vainilla, ponqué artesanal) según el evento.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>Caja decorativa<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico. | 1 | 1 |  | \$ 150,000.00 |
| 4 | Día del Niño<br>Visita a parque infantil                      | Composición Técnica reforzada<br>Bebida (250ml): Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica, yogurth<br>2. Acompañamiento Sólido (Mín. 120g):<br>Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de vainilla, ponqué artesanal) según el evento.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico.                                                       | 1 | 1 |  | \$ 88,235.29  |

|   |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |  |               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---------------|
| 5 | Día de la Madre<br>Cena en restaurante                                      | Composición Técnica reforzada<br>1. Bebida (250ml): Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra) o gaseosa.<br>2. . Proteína 250gr, harina 100gr, garnitura 50gr, ensalada 100gr<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico.                                                                                                                               | 1 | 1 |  | \$ 101,538.46 |
| 6 | Día de la Familia<br><br>Caravana, eucaristía, almuerzo, juegos recreativos | Composición Técnica reforzada<br>1. Bebida (250ml): Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra) o gaseosa.<br>2. . Proteína 250gr, harina 100gr, garnitura 50gr, ensalada 100gr<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico.                                                                                                                               | 1 | 1 |  | \$ 79,000.00  |
| 7 | Día de la Mujer                                                             | Composición Técnica reforzada<br>Obsequio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 |  | \$ 60,000.00  |
| 8 | Día del hombre                                                              | Obsequio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 |  | \$ 60,000.00  |
| 9 | Día Dulce                                                                   | Composición Técnica reforzada<br>Almuerzo compuesto por:<br>1. Bebida (250ml): Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra)<br>2. Acompañamiento Sólido (Min. 120g): Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de vainilla, ponqué artesanal) según el evento.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico. | 1 | 1 |  | \$ 60,000.00  |

|    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |  |               |
|----|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---------------|
| 10 | Juntas Directivas<br><br>Estación de café y comida | Composición Técnica reforzada<br>1. .Bebida (250ml):<br>Jugo 100% natural, tinto, aromática, agua natural<br>2. Proteína 200gr, harina 80 gr, ensalada 100grs.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico.                                                                                                                                                                                  | 1 | 1 |  | \$ 750,000.00 |
| 11 | Integración cocola, copas, y brigada               | Composición Técnica reforzada<br>Almuerzo compuesto por:<br>1. Bebida (250ml):<br>Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra)<br>2. Acompañamiento Sólido (Mín. 120g):<br>Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de vainilla, ponqué artesanal) según el evento.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico | 1 | 1 |  | \$ 220,000.00 |

|    |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |  |              |
|----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--------------|
| 12 | Juegos Inter Administrativos                            | Composición Técnica reforzada<br>1. .Bebida (250ml):<br>Jugo 100% natural, tinto, aromática, agua natural<br>2. Acompañamiento Sólido (Min. 120g):<br>Opción de sal (Sándwich jamón/queso, pastel de pollo, arepa rellena, wrap) o dulce (Torta de vainilla, ponqué artesanal) según el evento.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico. | 1 | 1 |  | \$ 5.000.000 |
| 13 | Cumpleaños de Funcionarios<br><br>Bono para restaurante | Composición Técnica reforzada<br>Almuerzo compuesto por:<br>1. Bebida (250ml):<br>Jugo 100% natural, avena casera, bebida hidratante isotónica (para obra)<br>2. Proteína 200gr, harina 80 gr, gamitura 50gr, ensalada 100grs.<br>LOGÍSTICA INCLUIDA:<br>• Empaque individual<br>• Transporte al sitio requerido (obra en vía pública o sede administrativa) en tiempo máx. de 2 horas.<br>• Servilletas y menaje desechable ecológico.                                                                  | 1 | 1 |  | \$ 80,076.92 |

B. RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. 4. De la Calidad y Preparación de Alimentos: "Garantizar que los alimentos sean preparados con insumos de primera calidad y fresca. Para los eventos programados (Tipos 2 y 3), la preparación deberá realizarse el mismo día del evento, asegurando la temperatura de servicio adecuada (caliente o fría). Para los refrigerios operativos (Tipo 1), se deberá garantizar un empaque resistente y biodegradable (tipo Box Lunch) que proteja los alimentos de la contaminación ambiental en zonas de obra. En todos los casos, se deberán ofrecer alternativas de menú para personas con restricciones dietarias (diabéticos, alérgicos, vegetarianos) cuando el Supervisor lo solicite." 5. De la Inocuidad y Protocolos Sanitarios: "Mantener vigentes durante la ejecución del contrato todos los permisos y notificaciones sanitarias expedidos por la autoridad competente (Secretaría de Salud / INVIMA). Implementar protocolos estrictos de limpieza y desinfección en el transporte y manipulación, realizar muestreos microbiológicos periódicos y garantizar la cadena de frío ininterrumpida hasta el momento del consumo." C.

RELACIONADAS CON LA MECÁNICA DE EJECUCIÓN (LA BOLSA). 6. Del Procedimiento para la Solicitud y Aprobación de Servicios: "Para la ejecución de los recursos bajo la modalidad de MONTO AGOTABLE, el Contratista deberá ceñirse al siguiente protocolo: a) Para Eventos Programados (Bienestar/Juntas): Presentar al Supervisor, con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación, tres (3) opciones de menú o propuesta logística detallada acorde a la categoría del servicio. b) Para Contingencias Operativas: Garantizar una disponibilidad 24/7 y un tiempo de respuesta máximo de dos (2) horas para la entrega de refrigerios en el sitio de la emergencia, contados a partir del requerimiento telefónico o escrito del Supervisor." 7. Del Control Presupuestal y Facturación: "Presentar con cada factura o cuenta de cobro un Informe de Balance de Ejecución, el cual deberá detallar: los servicios prestados en el periodo, el valor descontado de la bolsa presupuestal y el saldo remanente del contrato. El Contratista se abstendrá de ejecutar servicios que superen el monto total contratado, so pena de no reconocimiento del pago." 8. De la Coordinación y Supervisión: "Designar un Coordinador General del contrato con capacidad de decisión, quien servirá de enlace permanente con EMSECHIA E.S.P. para la recepción de solicitudes, coordinación de logística y resolución inmediata de novedades. Este coordinador deberá estar disponible para atender los requerimientos de contingencias fuera de horario laboral ordinario." D. OBLIGACIONES DE RESPONSABILIDAD Y CIERRE. 9. Del Plan de Contingencia del Servicio: "Contar con un plan de respaldo (Plan B) que garantice la prestación del servicio ante fallas imprevistas (ej: daño en vehículo de transporte, enfermedad del personal, falta de fluido eléctrico en cocina), asegurando la reposición inmediata de alimentos o elementos que no cumplan con los estándares de calidad, sin costo adicional para la Entidad." 10. De la Responsabilidad Civil: "Mantener vigente la póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual que cubra eventuales daños a terceros, intoxicaciones masivas o accidentes derivados de la instalación de elementos logísticos durante la prestación del servicio, manteniendo indemne a EMSECHIA E.S.P. de cualquier reclamación." **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Cumplir con las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación. 2. El contratista deberá presentar los comprobantes de pago de las obligaciones parafiscales, de conformidad con el Artículo 9 de la Ley 828 de 2003, y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. 3. Defender en todas sus actuaciones los intereses de la Empresa De Servicios Públicos de Chía EMSECHIA E.S.P. con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales. 4. Adelantar los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución del contrato dentro de los plazos establecidos. 5. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses de la Empresa de Servicios Públicos de Chía "EMSECHIA E.S.P.", del Municipio de Chía o de alguna sus dependencias. 6. Cumplir con los plazos establecidos en este contrato y en particular con las demás inherentes. 7. Realizar apoyo a todas las actividades y acciones que adelante EMSECHIA E.S.P. 8. Cumplir con las instrucciones impartidas por el Supervisor del contrato designado por la Empresa. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DE EMSECHIA E.S.P.** En cumplimiento del presente Contrato de Suministro, EMSECHIA E.S.P., se compromete a: 1) Designar un funcionario de la Empresa para que ejerza las funciones de supervisión del mencionado contrato; para que vele por los trabajos que se realicen en desarrollo de este contrato sean de la mejor calidad y cumplimiento con las especificaciones técnicas propias de la actividad contratada; 2) Elaborar el acta de inicio cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución; 3) Brindar la información de que disponga y que sea necesaria para el cumplimiento del objeto; 4) Pagar el valor del contrato en los términos pactados, 5) Obrar de buena fe en el desarrollo del contrato de Prestación de Servicios, 6) Asumir los riesgos que le correspondan, de conformidad con lo establecido en el cuadro de asignación de riesgos y contenido en los estudios previos y que forman parte integral del presente contrato, 7) Verificar si el contratista se encuentra afiliado y al día con el último pago al sistema de seguridad social integral y parafiscales cuando a ello haya lugar, 8) Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la esencia o naturaleza del presente contrato. **CLÁUSULA CUARTA: VALOR DEL CONTRATO:** El valor del contrato es de **DOSCIENTOS CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$205.000.000) INCLUIDO IMPUESTOS QUE LE SEAN APLICABLES.** **CLÁUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO.** La empresa cancelara al contratista, el valor del contrato de la siguiente manera: Se realizarán pagos parciales de conformidad con el servicio efectivamente prestado, incluido impuestos que se sean aplicables. Una vez realizado el servicio y entregada la documentación requerida. Además, el supervisor deberá certificar y emitir acta parcial de y/o satisfacción del cumplimiento del mismo. **CLÁUSULA SEXTA: PLAZO DE EJECUCIÓN.** El plazo para la ejecución del presente contrato será de **ONCE (11) MESES** contados a partir del perfeccionamiento del contrato o hasta agotar el monto establecido. **CLÁUSULA SÉPTIMA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** Para los efectos del artículo 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA teniendo conocimiento de las inhabilidades e incompatibilidades para contratar de que tratan las disposiciones legales citadas y de las responsabilidades legales de que tratan los artículos 26, numeral 7º, 44 y 52 de la



misma norma, declarar por el presente documento, bajo la gravedad de juramento no encontrarse incursos en ninguna de tales inhabilidades e incompatibilidades, el que se entiende surtido con la suscripción del presente contrato. **CLÁUSULA OCTAVA: SUPERVISIÓN:** La supervisión del contrato será realizada por la Subdirectora de Talento Humano y S.S.T. o quien haga sus veces. **PARÁGRAFO I.-** En desarrollo de su función el supervisor cumplirá en especial lo siguiente: 1. Propender por el logro de los objetivos contractuales pactados, participando de manera activa en el equipo que se conforme con el contratista y EMSERCHIA E.S.P., a fin de resolver conjuntamente dificultades de orden administrativo, técnico, presupuestal, ambiental, legal y social. 2. Responder por los resultados de su gestión y por las decisiones técnicas, administrativas y presupuestales, tomadas durante el plazo de ejecución del contrato. 3. Verificar el cumplimiento de las condiciones administrativas, técnicas, presupuestales, ambientales, legales y sociales. 4. Verificar el cumplimiento de la normatividad vigente por parte del Contratista en la ejecución del contrato y su liquidación. 5. Asegurar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, especificaciones técnicas y demás condiciones pactadas. 6. Conservar el ámbito de su competencia, procurando abstenerse de atribuirse facultades modificatorias del alcance del contrato o propias del contratista y de la entidad. 7. Mantener permanente comunicación con el Contratista y con EMSERCHIA E.S.P. 8. Evitar que se generen conflictos entre las partes y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias. 9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa injustificadamente. 10. Certificar el cumplimiento o no de las obligaciones del Contratista acorde con la realidad de la ejecución contractual. 11. Allegar oportunamente los registro y documentos a EMSERCHIA E.S.P., con el fin de que éste pueda realizar el control correspondiente antes de cualquier actuación, verificar que el contratista cumpla con todos los requisitos previstos en la Ley para la ejecución del contrato, al igual que revisar el contenido del contrato. 12. Verificar periódicamente, al inicio, durante y al finalizar el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los proveedores y contratistas. 13. Las contenidas en el Acuerdo No. 005 de 2022. **PARÁGRAFO II.- EL CONTRATISTA** se compromete a permitir que el supervisor ejerza las atribuciones que se desprenden de esta cláusula. **CLÁUSULA NOVENA: GARANTÍAS:** El contratista deberá entregar la garantía, constituida a favor de LA EMPRESA dentro de los **TRES (3) DÍAS** siguientes a la suscripción del Contrato una póliza ante una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia a fin de que se respalde el cumplimiento de las obligaciones que surjan de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del presente Contrato con las coberturas en las cuantías y términos que se determinan a continuación: **a). Cumplimiento de las obligaciones del contrato.** En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y por un término igual al del contrato y seis (6) meses más. **b). Calidad del Servicio.** En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y por un término igual al del contrato y un (1) año más. **c). Responsabilidad Civil Extracontractual.** En cuantía equivalente a 200 SMMLV, por un término igual a la vigencia del contrato. **PARAGRAFO:** El contratista se obliga a ajustar las pólizas cuando se realicen adiciones, prorrogas o suspensiones. **CLÁUSULA DÉCIMA: AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL** El presente contrato será ejecutado por EL CONTRATISTA con absoluta autonomía e independencia y, en desarrollo del mismo, no se generará vínculo laboral alguno entre EMSERCHIA E.S.P. y EL CONTRATISTA y/o sus dependientes si los hubiere. **PARÁGRAFO I.-** El contratista manifiesta que se encuentra afiliado al Sistema de Riesgos Profesionales. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: SANCIONES: 1. MULTAS:** En caso de que el contratista se constituya en mora o incumpla injustificada y parcialmente las obligaciones que asume en virtud del presente contrato, la Empresa de Servicios Públicos EMSERCHIA E.S.P., podrá imponerle, mediante resolución, multas sucesivas y diarias por el uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de incumplimiento sin exceder el 10% del valor del mismo y sin perjuicio de hacer efectiva la sanción pecuniaria prevista en el numeral 2 de esta cláusula. **2. PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento injustificado definitivo o parcial por parte del contratista del objeto del presente contrato o de cualquiera de las obligaciones contraídas, el contratista conviene en pagar a EMSERCHIA E.S.P., a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo, suma que EMSERCHIA E.S.P. hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. Igualmente, la aplicación de la cláusula penal no exime al contratista del cumplimiento de la obligación principal **PARÁGRAFO: APLICACIÓN DEL VALOR DE MULTAS Y DE LA PENA:** EMSERCHIA E.S.P., podrá descontar de forma directa de las sumas a favor del contratista el valor de las multas o de la cláusula penal, exigir las al garante o cobrarlas por vía judicial. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA, no

podrá ceder el presente contrato ni subcontratar la ejecución del mismo, a ninguna persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin la autorización expresa y escrita de LA EMPRESA pudiendo ésta reservarse las razones para negar la autorización de la cesión o subcontrato. El contratista es el único responsable por la celebración de subcontratos. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: SUSPENSIÓN:** Las partes de común acuerdo podrán suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta debidamente justificada y soportada, la cual será suscrita por el supervisor y/o interventor y el contratista, previa aprobación por parte del Ordenador del Gasto o quien haga sus veces. **PARÁGRAFO I:** El término de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes, ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el contrato. **PARÁGRAFO II:** En caso de operar la suspensión del contrato, EL CONTRATISTA se compromete a presentar certificado de modificación de la garantía única, ampliando su vigencia por el término que dure la suspensión. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las partes podrán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual, mediante la conciliación, transacción o los mecanismos que las partes acuerden según los procedimientos establecidos en la ley. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne y defenderá a su propio costo a LA EMPRESA de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza incluyendo los costos y gastos provenientes de actos y omisiones del contratista en el desarrollo del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: IMPUESTOS:** El contratista pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la celebración, ejecución y liquidación del contrato de conformidad con la ley colombiana, a que hubiere lugar. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: GASTOS:** Los gastos que se deriven del cumplimiento de los requisitos de ejecución y legalización del presente contrato serán asumidos por EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: MÉRITO EJECUTIVO:** El presente documento, una vez sea suscrito por las partes, contiene obligaciones claras, expresas y exigibles a cargo de las partes y por consiguiente presta mérito ejecutivo. **PARÁGRAFO:** EL CONTRATISTA renuncia a los requerimientos legales o privados para ser constituidas en mora. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: PROTECCION DE DATOS PERSONALES:** De acuerdo con lo expresado en la ley Estatutaria 1581 de 2012 de Protección de Datos de Carácter Personal y las normas que la modifiquen, complementen o sustituyan, no será considerado comunicación ni cesión de datos el acceso de **EMSERCHIA E.S.P.** a los datos de carácter personal del Contratista, ya que dicho acceso, y el correspondiente tratamiento, es necesario para llevar a cabo el cumplimiento del objeto contratado. Es por ello que, para todos los efectos de normativa de protección de datos, **EMSERCHIA E.S.P.** será considerada como "encargada del tratamiento" de los datos del Contratista y, de acuerdo con ello, se establece expresamente que **EMSERCHIA E.S.P.** no los aplicará o utilizará con fin distinto al que figura en lo pactado entre las partes, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. **CLAUSULA VIGESIMA: CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD:** EL CONTRATISTA se compromete de manera expresa, tanto durante la vigencia del contrato, como después de su terminación, a no difundir, transmitir, y/o revelar a terceras personas cualquier información de LA EMPRESA, a la que tenga acceso como consecuencia de la ejecución del presente contrato, ni a utilizar tal información en interés propio o de terceros. En consecuencia, será mantenida en estricta confidencialidad. **PARÁGRAFO 1:** Se entiende como información confidencial, toda aquella información que con ocasión de la ejecución del contrato se ha puesto a disposición del CONTRATISTA, ya sea técnica, financiera, comercial, estratégica, y/o cualquier información relacionada con las operaciones de negocios presentes y futuros de LA EMPRESA, bien sea información escrita, verbal, visual, magnética, incluyendo bases de datos empresariales que se entreguen al CONTRATISTA. Adicionalmente, cualquier información suministrada, previo a la celebración del contrato, mediante el proceso de selección y/o proceso de contratación. **PARÁGRAFO 2:** En el supuesto de incumplimiento del compromiso asumido y con independencia de la terminación del contrato, LA EMPRESA se reserva el derecho de reclamar el resarcimiento de los daños y perjuicios que le pudieran causar como consecuencia de la vulneración del deber de confidencialidad pactado en la presente cláusula. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO – SG-SST.** – El contratista se obliga a conocer y cumplir las normas de Sistema De Gestión De La Seguridad Y La Salud En El Trabajo – SG-SST y los riesgos a los que están expuestos con ocasión del desarrollo de sus obligaciones contractuales. **PARAGRAFO:** El CONTRATISTA persona natural o jurídica, garantiza el cumplimiento de las normas reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, internas de LA EMPRESA. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA: DOMICILIO CONTRACTUAL Y NOTIFICACIONES:** Para todos los efectos legales, las partes declaran como domicilio contractual, el Municipio de Chía, Cundinamarca. No obstante, disponen las siguientes direcciones de notificación: La sociedad **AGASAJOS Y EVENTOS SAN SEBASTIAN S.A.S.** identificada con NIT. 901.790.016-4, representada legalmente por el señor JOSE ALFREDO RODRIGUEZ SANCHEZ identificado

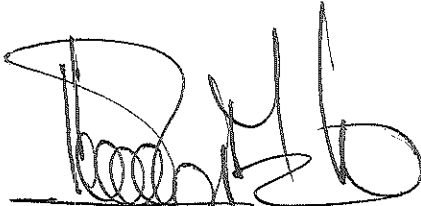


con cedula de ciudadanía No. 80.401.075 expedida en Chía, en la dirección: CARRERA 9 No. 16 – 59 DEL MUNICIPIO DE CHÍA y **EMSERCHIA E.S.P.**, en la Calle 11 No 17 -00 del municipio de Chía.

Dada en la Empresa de Servicios Públicos de Chía EMSERCHIA E.S.P., del municipio de Chía, a los veintisiete (27) días del mes de enero de 2026.

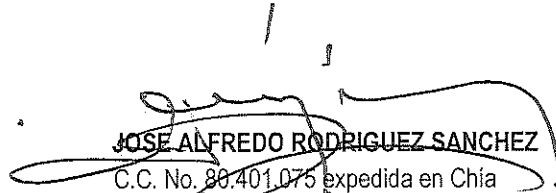
CONTRATANTE

CONTRATISTA



**IVÁN DARIO MONTANO NEISA**

C.C. No. 11.202.100 expedida en Chía  
Gerente – EMSERCHIA E.S.P.



**JOSE ALFREDO RODRIGUEZ SANCHEZ**

C.C. No. 80.401.075 expedida en Chía  
R.L. AGASAJOS Y EVENTOS SAN SEBASTIAN S.A.S.  
NIT. 901.790.016-4

Proyectó: María Cristina Parra / P.U. Dirección Jurídica y de Contratación  
Revisó: Jaime Alexis Castro Santos / Director Jurídico y de Contratación