Entre los suscritos a saber, **JUAN CARLOS LÓPEZ CASTRILLÓN** mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía número 10.534.142 expedida en Popayán, actuando en nombre y representación del Municipio de Popayán, en su calidad de **ALCALDE**, debidamente facultado para celebrar el presente contrato, quien en adelante y para los efectos contractuales se denominará **EL MUNICIPIO**, por una parte, y por la otra **LA CORPORACION GASTRONOMICA DE POPAYAN ,** identificada con **NIT: 817.006.604-1,** representada legalmente por el señor **ENRIQUE GONZALEZ AYERBE** identificado con cédula de ciudadanía N°.80.417.805 expedida en Bogotá D.C., debidamente facultado según como consta en el Certificado de Existencia y Representación Legal, quien adelante se denominará "**LA CORPORACION",** hemos acordado celebrar el presente **CONVENIO DE ASOCIACION**, con fundamento en las siguientes consideraciones**: 1.** Que el artículo 113 de la Constitución Política de Colombia establece que los diferentes órganos del estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines. **2.** Que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, e imparcialidad, con el objetivo de dar estricto cumplimiento a los fines esenciales del estado, en concordancia con lo consagrado en el artículo 209 de la CN. **3.** Que el artículo 311 de la Constitución Política prevé que el municipio, como entidad fundamental de la división política administrativa del Estado, tiene el deber constitucional de garantizar la adecuada prestación de los servicios públicos. **4.** Que la Constitución Nacional en el inciso 2 del Artículo 355 dispone "*El Gobierno en los niveles Nacional, Departamental, Distrital y Municipal, podrá con recursos de los respectivos presupuestos celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo"* **5.** Que el artículo 96 de la ley 489 de 1998 permitió a las entidades estatales cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo, previa observancia de los principios de la función administrativa previstos en el artículo 209 de la Constitución Nacional, asociarse con personas jurídicas particulares mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas. **6.** De acuerdo al considerando del Párrafo Segundo del Decreto Nacional 092 de 2017, la Corte Constitucional en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso segundo del Artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del estado, para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del estado social de derecho. **7.** El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 señala lo siguientes: *"Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de Entidades Estatales. Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y entidades estatales para el desarrollo conjunto actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a la que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que comprometa la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional*. **8.** Que el Plan de desarrollo para el periodo 2020-2023, "CREO EN POPAYÁN", adoptado mediante Acuerdo No. 007 de 2020, busca el fortalecimiento de la cultura en el municipio, para lo cual planteó dentro de sus líneas y programas, el componente 4. Popayán Cultural y Artística, programa 4.2 Popayán cultural y artística, programas que buscan el fortalecimiento de la cultura en el municipio de Popayán. **9.** Que para el cumplimiento de las metas del Plan de Desarrollo "CREO EN POPAYÁN" en materia de cultura, se formuló el proyecto denominado: **"FORTALECIMIENTO DEL SECTOR CULTURAL POR UN POPAYAN CULUTRA 2021" EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN,** bajo el No. 118-0001-2021 y concepto de viabilidad técnica No. 21-9-19-001-02271 del 5 de enero de 2021, dentro del cual se encuentra la línea de acción "EVENTOS CULTURALES Y ARTISTICOS CON ENFOQUE DIFERENCIAL APOYADOS", la cual es transversal a los demás proyectos de cultura, por medio de los cuales, se propende por la generación de espacios artísticos y culturales y el fortalecimiento de la confianza entre la administración pública y los particulares. **10.** Que En el ámbito local respecto de la importancia que reviste el reconocimiento y salvaguarda del patrimonio inmaterial gastronómico en Popayán, entre éste las Cocinas Tradicionales, es preciso poner de presente que mediante acuerdo No.013 del 12 de agosto del 2014, el Concejo Municipal de Popayán adoptó la Política Pública para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán, considerando que la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos constituye un aspecto fundamental del patrimonio cultural inmaterial de Popayán, y como una iniciativa que permita dinamizar las diferentes declaratorias ante la UNESCO.**11.** Que en igual sentido, para el cumplimiento de las metas del Plan de Desarrollo "CREO EN POPAYÁN" en materia de turismo, se formuló el proyecto denominado: "**FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DEL PLAN DE DESARROLLO "POPAYAN POTENCIA TURISTICA" 2021 EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN**, bajo el No. 118-0002-2021 y concepto de viabilidad técnica No. 2 del 22 de junio de 2021 dentro del cual se encuentra la línea de acción "INCUBADORA DE PROYECTOS TURISTICOS Y ECOTURISTICOS IMPLEMENTADA", la cual es transversal al proyecto de turismo y que propende por incrementar la competitividad del sector turístico en el municipio a través del fomento del conocimiento y en la mejora de la agenda turística y los productos ofertados por los prestadores del Municipio de Popayán. **12.** El Acuerdo número 013 del 12 de agosto de 2014 "Por medio del cual se adopta la política pública para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán" En su Artículo Tercero: ▪ Numeral 4: "Reconoce que las tradiciones de la cocina y la alimentación son factores constitutivos de la identidad, la pertenencia y la continuidad histórica de la nación, el departamento y el Municipio de Popayán" ▪ Numeral 10 "La política está orientada al reconocimiento y valoración de la

dignidad de quienes se dedican por tradición, oficio o vocación a las actividades culinarias" En su Artículo Sexto: ▪ Estrategia 1, Línea de acción j: "Promover el encuentro e intercambio de experiencias y saberes sobre las cocinas tradicionales de la región, el departamento y el municipio ▪ Estrategia 3, Línea de acción c. "Articulación de los programas y proyectos de recuperación de tradiciones culinarias al turismo comunitario y desde el ámbito de la cultura, al desarrollo de emprendimientos productivos que involucren de manera respetuosa y responsable las tradiciones culinarias y el mercado justo de productos alimenticios" En su Artículo Noveno: "Se reconoce el Congreso Gastronómico como un Evento de Ciudad". Desde su inicio en 2003, el Congreso Gastronómico de Popayán comenzó una progresiva política de apertura que buscaba obtener la mayor participación de la ciudadanía en las actividades del evento. Al hilo de los años transcurridos, Ministerios, Gobernaciones, Alcaldías, representantes de la industria agro alimentaria, la academia, la investigación, el periodismo, las asociaciones cívicas, los gremios del sector y representantes de la comunidad se han ido incorporando paulatinamente a las actividades del Congreso. **13.** Que el turismo gastronómico ha experimentado, por muchas razones, un auge considerable en todo el mundo, Colombia ha sido unos de los países más rezagados en este contexto. Sin embargo, desde hace un tiempo se vienen impulsando importantes iniciativas para el desarrollo del turismo gastronómico del Municipio de Popayán, lo que ha significado ser reconocidos por la gastronomía payanesa, nuestra oferta gastronómica es reconocida por su diversidad, en correspondencia con la variedad de culturas, territorios, sabores, tradiciones, las preparaciones más apetecidas de nuestra cocina están en directa relación con los platos locales, por ejemplo, las preparaciones de carantanta, el pipian, chulkin, tripazo, ternero, entre los más mencionados en las investigaciones. Es decir: tenemos una base material con la que construir un excelente producto gastronómico para ofrecer al mundo, que se encuentran en el Municipio de Popayán, punto de encuentro de las colonias de los diferentes municipios del Departamento del Cauca. **14.** Que de acuerdo a lo antes expuesto y en cumplimiento de sus funciones misionales del Municipio de Popayán a través de la SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO en sus dos componentes, le beneficia en nombre de sus fines de interés público, previstos en el plan de desarrollo municipal, apoyar la realización de la versión número 19 del congreso gastronómico de Popayán **15.** Que LA CORPORACION GASTRONOMICA DE POPAYAN, es una entidad sin ánimo de lucro, inscrita en la cámara de comercio el 08 de julio de 2003, entidad que ha ejecutado contratos similares con resultados satisfactorios, lo cual acredita su idoneidad y experiencia, adicionalmente cuenta con la infraestructura técnica, financiera y administrativa para garantizar la eficaz ejecución de las actividades que hacen parte del presente convenio. **16.** Para el desarrollo y ejecución de estos proyectos LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN, ha manifestado mediante oficio de fecha 28 de junio de 2021 que aportará en dinero la suma de NOVENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($92.678.383), equivalente al 30% del valor total del convenio, razón por la cual se estima conveniente la celebración de un convenio de asociación, conforme a lo previsto en el artículo 5 del Decreto 092 de 2017**. 17**. El Estado puede transferir recursos públicos a organismos mixtos conformados con aportes públicos y privados, si la transferencia está legitimada en la necesidad de desarrollar y aplicar principios o derechos constitucionales establecidos, de este modo se logra una coherencia entre la prohibición de los auxilios y donaciones establecida en el Artículo 355 constitucional y los imperativos constitucionales relativos a la atención de los deberes sociales a cargo de las autoridades y al cumplimiento de las finalidades constitucionales propias del Estado Social de Derecho. Por tanto, en el presente convenio de asociación, el hecho de la realización de aportes en común por parte de las entidades asociadas, no podrá interpretarse como transferencia de recursos para otorgamiento de auxilios o donaciones. **18**. Dentro del objeto social de esta Corporación se incluye "*promover y realizar anualmente el congreso nacional gastronómico en la ciudad de Popayan. las actividades culturales del objeto social, son consideradas como actividades meritorias de interés general y están dirigidas a la comunidad. estas actividades deben desarrollarse dentro del marco de las leyes vigentes y de las normas que las reglamenten, modifiquen o reemplacen. Realizar actividades de tipo cultural, turístico y recreativo"* **[**…**]** razón por la cual se considera que el objeto social de persona jurídica tiene total relación y coherencia con para llevar a cabo el objeto y actividades del convenio. **19.** Se considera que la "Corporación Gastronómica de Popayán" cumple con los requisitos establecidos en el decreto 092 de 2017 y cuenta con la idoneidad requerida para ejecutar el presente proyecto. Máxime cuando la citada Corporación realizará un aporte igual al 30% para cofinanciar el proyecto, conforme a lo previsto en el artículo 5 del Decreto 092 de 2017. **20.** Dada las circunstancias y medidas de cuidado declaradas por el Gobierno Nacional para preservar la salud y la vida de los colombianos, el Ministerio del Interior expidió el Decreto 580 del 31 de mayo de 2021 por medio del cual se imparten instrucciones para el cuidado de la salud y la vida de los colombianos durante la reactivación económica segura, así como para el mantenimiento del orden público, y ordenó el aislamiento selectivo y distanciamiento individual responsable desde el 1 de junio hasta el 1 de septiembre de 2021, regulado en su artículo 2º, así: "*ARTÍCULO 2. Distanciamiento individual responsable. Todas las personas que permanezcan en el territorio nacional deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad de comportamiento del ciudadano en el espacio público para la disminución de la propagación de la pandemia y la disminución del contagio en las actividades cotidianas expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Así mismo, deberán atender las instrucciones que para evitar la propagación del Coronavirus COVID -19, adopten o expidan los diferentes ministerios y entidades del orden nacional, cumpliendo las medidas de aislamiento selectivo y propendiendo por el autoaislamiento"*. Por lo tanto el Municipio de Popayán, a través de la Secretaría de Cultura y Turismo, es consecuente con la orientación mundial y nacional, y también considera pertinente apoyar el desarrollo de una agenda virtual de ciudad que contribuya a la democratización de la oferta cultural en tiempo de pandemia. **21**. Que el Secretario de Cultura y Turismo

del Municipio de Popayán Doctor LUIS MIGUEL ZAMBRANO VELASCO, suscribió los correspondientes **ESTUDIOS PREVIOS** que justifican la necesidad de la presente contratación, lo cual hace viable la suscripción del presente convenio. El documento de estudios previos hace parte integral del presente convenio de asociación **22.** Que la **CORPORACIÓN GASTRONOMICA DE POPAYAN**, se encuentra en capacidad de ejecutar el objeto contractual requerido, debido a que ha demostrado su idoneidad y experiencia para la realización del mismo, conforme así, se hace constar mediante certificaciones suscritas por el secretario de Cultura y Turismo del Municipio de Popayán, **23**. La secretaría de Hacienda municipal a través de su oficina de presupuesto ha expedido los correspondientes certificados de disponibilidad presupuestal para amparar el presente convenio de asociación, documentos que hacen parte integral del mismo. Por lo anteriormente mencionado, las partes acuerdan suscribir el presente convenio de asociación el cual se regirá por las siguientes clausulas: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO:** *"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL MUNICIPIO DE POPAYÁN Y LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN PARA LA REALIZACIÓN DE LA VERSIÓN XIX DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN".* **CLÁUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LOS CONVINIENTES. I). OBLIGACIONES DE LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN. 1).** Realizar los aportes establecidos en la oferta económica para la ejecución del convenio. **2).** Ejecutar el objeto del convenio, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas y en la propuesta. **3).** Destinar los recursos aportados por el Municipio **exclusivamente** para el desarrollo del objeto del presente convenio. **4).** Suministrar el personal adecuado con experiencia para la ejecución de las actividades previstas en el convenio. **5).** Presentar informes técnicos, administrativo y financieros sobre el desarrollo de las actividades y etapas del proyecto. **6).** Destinar una cuenta bancaria a NOMBRE DEL CONVENIO, donde se manejarán los recursos aportados por el Municipio en el desarrollo de este convenio. **7).** Ser responsable de la totalidad de obligaciones laborales, tributarias, parafiscales que se generen como desarrollo de este convenio. **8).** Otorgar las pólizas respectivas a fin de garantizar los riesgos que se puedan generar en la ejecución del convenio. **9).** Brindar acompañamiento permanente en la ejecución del convenio. **10).** Cumplir cabalmente con el cronograma de acciones y actividades que se diseñen para la ejecución del convenio. **11).** Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su oportuna ejecución. **PARÁGRAFO:** En ningún caso el municipio de Popayán responderá por obligaciones laborales derivadas de la ejecución del presente Convenio, ni de los subcontratos que suscriba la corporación gastronómica de Popayán**. II). OBLIGACIONES ESPECIFICAS DE LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN:** El convenio se ejercerá cumpliendo las obligaciones que adelante se describen, adoptando las medidas y estrategias durante el desarrollo y ejecución del mismo, para garantizar las adecuadas condiciones técnicas, administrativas, jurídicas, financieras, contables y ambientales exigidas. Además, debe desarrollar las actividades especificadas en el presente estudio previo y anexos, con el fin de lograr la adecuada y oportuna ejecución del convenio hasta la liquidación del mismo:

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Soporte institucional para el desarrollo de la Política Pública.	**Montaje de 5 Pabellones de Cocinas Tradicionales.** Montaje de 50 cocinas en 5 puntos diferentes de la ciudad (Polideportivo El Mirador, Parque Mosquera, CC Terra Plaza, Parque de la Salud, Centro de Convenciones) que brindaran al público durante los 3 días del evento una gran muestra gastronómica y cultural del Municipio de Popayán. Se dispondrá de comedores durante todo el evento.	**Carpas.** Alquiler de carpa de lona color blanco de 72 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 54 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 12 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 6 mts*6 mts, con cerramientos. Alquiler durante los 3 días.
		Panelería. Alquiler de paneles para cocinas de 4,8 mts*3,6 mts, con separación de 1,2 mts entre cada cocina. Alquiler durante los 3 días.
		Tablones. Alquiler de 160 tablones por día, con una medida de 1,80mtsx60cm para servicio de comedores durante los 3 días.
		Sillas. Alquiler de 800 sillas de plástico de color blanco con espaldar y sin brazos. Alquiler durante los 3 días.
		Pisos. Alquiler de pisos en triples color negro de 72mts*12mts. Alquiler durante los 3 días.
		Vallas. Alquiler de 500 vallas para el cerramiento y distanciamiento de las cocinas de las cocinas tradicionales, además del control del aforo del público. Alquiler por día, durante los 3 días.
		Staff de Logística. Contratación de staff de logística para los cinco pabellones de cocinas tradicionales, que certifiquen mínimo dos años de experiencia en logística de eventos culturales. En este Staff se incluyen personal de logística, seguridad y

		vigilancia, aseo y bioseguridad, comedores, control de aforo y otras actividades. Adicionalmente realizaran el montaje y desmontaje de los pabellones.
		Coordinador Eléctrico. Contratación general y a todo costo de técnico electricista que certifique 3 años de experiencia en instalaciones eléctricas de eventos masivos. El coordinador eléctrico se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones eléctricas de los Pabellones de Cocinas Tradicionales. Incluye gastos y compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.
		Coordinador Fontanería. Contratación general y a todo costo de técnico en fontanería que certifique 3 años de experiencia en instalaciones de eventos masivos. El coordinador se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones de agua y alcantarillado de los Pabellones de Cocinas Tradicionales. Incluye gastos y compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.
		Plataforma Web. Contratación de empresa dedicada al manejo de ferias y eventos virtuales que certifique mínimo 3 años de experiencia en desarrollo de estos. Se encargará de la configuración y administración de la plataforma, graficación de stands, landing page evento + hosting y dominio, formulario personalizado básico, punto fijo de video + plataforma de emisión, ingenieros x 3 días de ejecución, tiempos de trasmisión de 8 horas para trasmisiones en vivo y/o pregrabadas, canal dedicado de internet de 10 a 20 MG y pruebas de trasmisión.
		WebManager. Contratación de empresa y/o profesional de telecomunicaciones, sistemas o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en el manejo digital, que se encargue del manejo de la plataforma, montaje de la infraestructura digital; el servicio de webmanager; y la estrategia digital entre el proveedor y la Corporación.
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilización del oficio.	**Tarima del Saber.** Montaje de tarima para la realización de tres (3) talleres de cocina tradicional.	**Staff Talleristas.** Contratación general de cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 2 años en el desarrollo de talleres de cocina tradicional. Cada taller se enfocará en los usos, rescate y conservación de productos típicos.
		Insumos Talleres. Compra de insumos para la realización del talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los participantes. Se entregarán degustaciones por taller, empacadas en descartables biodegradables.
		Sonido y Pantalla. Contratación a todo costo de sonidos y pantallas para la Tarima de talleres y para los Pabellones de Cocinas Tradicionales durante los 3 días de evento. Incluye cajas dva T4 db Tecnologies ACTIVAS61-19.900 Hz SPL 132 dB, Bajos DVA S30N Db technologies, Consolas M32 DIGITAL, Bases, micrófonos, micrófonos de diadema, monitores QSC K12 activos de 1000 vatios cada uno, iluminación, cabezas móviles, baterías, amplificadores bajo, pantallas de video, pantalla out door, procesadores de video, cámaras de video HD.
	I Ciclo de Formación. Realización de 6 talleres para cocineros tradicionales. Se espera beneficiar a cerca de 200 familias.	**Staff Talleristas.** Contratación general de chefs, cocineros profesionales o cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 3 años en el desarrollo de talleres de cocina tradicional. Cada taller se enfocará en los usos, rescate y

		conservación de productos típicos.
		Insumos Talleres. Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Se realizaran 6 talleres los cuales incluyen degustaciones por taller, empacadas en descartables biodegradables.
		Coordinador General. Contratación general de un profesional titulado de cualquier carrera, que certifique mínimo 2 años de experiencia en la coordinación logística de eventos culturales y/o gastronómicos, y se encargue de hacer la convocatoria, recepcionar documentación, clasificación de la misma, lo que permita el correcto y normal desarrollo del evento.
		Insumos de aseo y bioseguridad. Compra de insumos de aseo y bioseguridad para cada uno de los ciclos de formación y el Congreso. Esto incluirá: tapetes, desinfectante, gel, alcohol, tapabocas, cofias, caretas, guantes, jabón líquido, termómetros, etc.
	II Ciclo de Formación. Realización de 24 talleres. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 600 familias.	**Talleres.** Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Contratación de staff de logística que incluye: auxiliares de cocina, aseo, bioseguridad y actividades en general. Entrega de kit que incluye: delantal, mantel y suvenir (Dos bateas en barro decoradas artesanalmente). Adicionalmente, se entregaran degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.

PARÁGRAFO: Las actividades y productos a cargo del cooperante derivables del respectivo proyecto viabilizado por la Secretaría de Planeación del Municipio , deben ejecutarse en su integralidad conforme a los parámetros, metas, alcances, finalidades, cronograma y presupuesto para de los proyectos de inversión denominados: **"FORTALECIMIENTO DEL SECTOR CULTURAL POR UN POPAYAN CULTURA 2021" EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN,** así como el proyecto **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DEL PLAN DE DESARROLLO "POPAYAN POTENCIA TURISTICA" 2021 EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN**", así mismo, en el componente, programa, subprograma del Plan de Desarrollo " CREO EN POPAYAN 2020-2023"cuyo objetivo es: "Fortalecer la conservación de las tradiciones culturales y artísticas del Municipio, a través de diferentes y diversas estrategias, que incluya a todos los actores culturales". documentos que hacen parte integral de los estudios previos, por lo tanto, será obligación del cooperante y supervisor sujetarse a los términos de los respectivos proyectos. **III). OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE POPAYÁN: 1.** Disponer y desembolsar los recursos comprometidos para la ejecución del convenio. **2.** Realizar la supervisión técnica, administrativa y financiera de las actividades desarrolladas y los materiales entregados con el fin de verificar que las mismas se ejecuten en los tiempos establecidos, en condiciones de óptima calidad y en general que la ejecución de la misma se ajuste a las condiciones técnicas del proyecto y a los propósitos de este convenio. **3.** Designar un supervisor para el desarrollo del convenio. **4.** Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del convenio. **5.** Expedir oportunamente el recibo a satisfacción. **CLAUSULA TERCERA: - VALOR DEL CONVENIO, MANEJO DE LOS RECURSOS Y DESEMBOLSOS.** El valor total asciende a la suma de **TRESCIENTOS OCHO MILLONES NOVECIENTOS VEINTISIETE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 308.927.943)**, aportados en dinero de la siguiente manera: **I)** Por parte del municipio, el valor en efectivo de **DOSCIENTOS DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($216.249.560) II)** Por parte de la CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN: **NOVENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($92.678.383)**. **PARÁGRAFO PRIMERO: MANEJO DE RECURSOS**: Los aportes de las partes se harán en efectivo en una cuenta bancaria que deberá ser destinada por la ESAL a nombre del convenio y cuyo manejo será exclusivamente para la ejecución del proyecto, y serán objeto de contabilidad separada; dichos recursos deberán ser destinados exclusivamente a las actividades relacionadas en el presupuesto del presente convenio. **PARÁGRAFO SEGUNDO: DESEMBOLSOS:** Los aportes **DESEMBOLSO POR PARTE DEL MUNICIPIO DE POPAYAN** serán desembolsados así: **UN PRIMER DESEMBOLSO:** Equivalente al **CINCUENTA POR CIENTO 50%** del valor total del aporte a cargo del **MUNICIPIO DE POPAYÁN**, por valor de **CIENTO OCHO MILLONES CIENTO VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($**

108.124.780), una vez se dé inicio de ejecución en la plataforma secop II. **UN SEGUNDO DESEMBOLSO:** Equivalente al **CUARENTA POR CIENTO (40%)** restante del valor total del aporte a cargo del **MUNICIPIO DE POPAYÁN**, por cuantía de **OCHENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($ 86.499.824),** previa presentación del informe de actividades por parte de la Corporación Gastronómica recibido a entera satisfacción por parte del supervisor donde se refleje una ejecución del 90% de las actividades, el cual deberá venir acompañado de los soportes contables con el lleno de los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas vigentes, mediante la suscripción de la respectiva acta de pago. **UN TERCER DESEMBOLSO**, equivalente **al DIEZ POR CIENTO** 10 % del valor total del convenio correspondiente a **VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($21.624.956)**, previa presentación del informe de actividades por parte de la Corporación Gastronómica, recibido a entera satisfacción por parte del supervisor donde se refleje una ejecución del 100% de las actividades, el cual deberá venir acompañado de los soportes contables con el lleno de los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas vigentes, mediante la suscripción de la respectiva acta de liquidación. **DESEMBOLSO POR PARTE DE LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN:** Equivalente al cien por ciento (100%) en efectivo, es decir la suma de **NOVENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($92.678.383)**, una vez se dé inicio de ejecución en la plataforma de secop II. **PARÁGRAFO TERCERO. –**En etapa de liquidación del convenio se hará un balance de la ejecución, en el evento que existan recursos no ejecutados, LA CORPORACIÓN estará en la obligación de reintegrar dichos saldos además de los rendimientos financieros que se hayan generado con recursos aportados por el ente territorial, lo cual deberá estar respaldado con los documentos correspondientes. **CLÁUSULA CUARTA. - PRESUPUESTO DE COFINANCIACIÓN DETALLE DEL ALCANCE DEL OBJETO DEL CONVENIO:**

PRESUPUESTO TOTAL 2021								
DESARROLLO DE POLÍTICA PÚBLICA PARA LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE POPAYÁN. CICLOS DE FORMACIÓN Y XIX CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN								
						FUENTES DE FINANCIACION - 2021		
ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	ALCALDIA DE POPAYÁN	CORPORACIÓN GASTRONÓMICA	TOTAL
Soporte institucional para el desarrollo de la Política Publica.	**Montaje de 5 Pabellones de Cocinas Tradicionales.** Montaje de 50 cocinas en 5 puntos diferentes de la ciudad (Polideportivo El Mirador, Parque Mosquera, CC Terra Plaza, Parque de la Salud, Centro de Convenciones) que brindaran al publico durante los 3 días del evento una gran muestra gastronómica y cultural del Municipio de Popayán. Se dispondra de comedores durante todo el evento.	**Carpas.** Alquiler de carpa de lona color blanco de 72 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.	1	$ 10.000.000	**$ 10.000.000**	$ 10.000.000		**$ 10.000.000**
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 54 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.	2	$ 8.000.000	**$ 16.000.000**	$ 16.000.000		**$ 16.000.000**
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 12 mts*12 mts, con vitrales traseros. Alquiler durante los 3 días.	2	$ 1.750.000	**$ 3.500.000**	$ 3.500.000		**$ 3.500.000**
		Carpas. Alquiler de carpa de lona color blanco de 6 mts*6 mts, con cerramientos. Alquiler durante los 3 días.	4	$ 100.000	**$ 1.200.000**	$ 1.200.000		**$ 1.200.000**
		Panelería. Alquiler de paneles para cocinas de 4,8 mts*3,6 mts, con separación de 1,2 mts entre cada cocina. Alquiler durante los 3 días.	50	$ 200.000	**$ 10.000.000**	$ 10.000.000		**$ 10.000.000**
		Tablones. Alquiler de 160 tablones por día, con una medida de 1,80mtsx60cm para servicio de comedores durante los 3 días.	160	$ 6.875	**$ 3.300.000**	$ 3.300.000		**$ 3.300.000**

	Sillas. Alquiler de 800 sillas de plástico de color blanco con espaldar y sin brazos. Alquiler durante los 3 días.	800	$ 500	**$ 1.200.000**	$ 1.200.000		**$ 1.200.000**
	Pisos. Alquiler de pisos en triples color negro de 72mts*12mts. Alquiler durante los 3 días.	1	$ 8.000.000	**$ 8.000.000**	$ 8.000.000		**$ 8.000.000**
	Vallas. Alquiler de 500 vallas para el cerramiento y distanciamiento de las cocinas de las cocinas tradicionales, además del control del aforo del publico. Alquiler por día, durante los 3 días.	500	$ 4.000	**$ 6.000.000**	$ 6.000.000		**$ 6.000.000**
	Staff de Logística. Contratación de staff de logística para los cinco pabellones de cocinas tradicionales, que certifiquen mínimo dos años de experiencia en logística de eventos culturales. En este Staff se incluyen personal de logística, seguridad y vigilancia, aseo y bioseguridad, comedores, control de aforo y otras actividades. Adicionalmente realizaran el montaje y desmontaje de los pabellones.	1	$ 25.000.000	**$ 25.000.000**	$ 25.000.000		**$ 25.000.000**
	Coordinador Eléctrico. Contratación general y a todo costo de técnico electricista que certifique 3 años de experiencia en instalaciones eléctricas de eventos masivos. El coordinador eléctrico se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones eléctricas de los Pabellones de Cocinas Tradicionales. Incluye gastos y compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.	1	$ 4.200.000	**$ 4.200.000**	$ 4.200.000		**$ 4.200.000**

		Coordinador Fontanería. Contratación general y a todo costo de técnico en fontanería que certifique 3 años de experiencia en instalaciones de eventos masivos. El coordinador se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones de agua y alcantarillado de los Pabellones de Cocinas Tradicionales. Incluye gastos y compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.	1	$ 4.000.000	**$ 4.000.000**	$ 4.000.000		**$ 4.000.000**
		Plataforma Web. Contratación de empresa dedicada al manejo de ferias y eventos virtuales que certifique mínimo 3 años de experiencia en desarrollo de estos. Se encargará de la configuración y administración de la plataforma, graficación de stands, landing page evento + hosting y dominio, formulario personalizado básico, punto fijo de video + plataforma de emisión, ingenieros x 3 días de ejecución, tiempos de trasmisión de 8 horas para trasmisiones en vivo y/o pregrabadas, canal dedicado de internet de 10 a 20 MG y pruebas de trasmisión.	1	$ 50.000.000	**$ 50.000.000**		$ 50.000.000	$ 50.000.000
		Webmanager. Contratación de empresa y/o profesional de telecomunicaciones, sistemas o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en el manejo digital, que se encargue del manejo de la plataforma, montaje de la infraestructura digital; el servicio de webmanager; y la estrategia digital entre el proveedor y la Corporación.	1	$ 20.000.000	**$ 20.000.000**		$ 20.000.000	$ 20.000.000
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la	**Tarima del Saber.** Montaje de tarima para la realización de tres (3) talleres de cocina tradicional.	**Staff Talleristas.** Contratación general de cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 2 años en el desarrollo de talleres	3	$ 300.000	**$ 900.000**	$ 900.000		**$ 900.000**

cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilización del oficio.		de cocina tradicional. Cada taller se enfocará en los usos, rescate y conservación de productos típicos.						
		Insumos Talleres. Compra de insumos para la realización del talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los participantes. Se entregarán degustaciones por taller, empacadas en descartables biodegradables.	3	$ 1.500.000	**$ 4.500.000**	$ 4.500.000		**$ 4.500.000**
		Sonido y Pantalla. Contratación a todo costo de sonidos y pantallas para la Tarima de talleres y para los Pabellones de Cocinas Tradicionales durante los 3 días de evento. Incluye cajas dva T4 db Tecnologies ACTIVAS61-19.900 Hz SPL 132 dB, Bajos DVA S30N Db Tecnologies, Consolas M32 DIGITAL, Bases, micrófonos, micrófonos de diadema, monitores QSC K12 activos de 1000 vatios cada uno, iluminación, cabezas móviles, baterías, amplificadores bajo, pantallas de video, pantalla out door, procesadores de video, cámaras de video HD.	1	$ 22.678.383	**$** 22.678.383		$ 22.678.383	**$ 22.678.383**
	I Ciclo de Formación. Realización de 6 talleres para cocineros tradicionales. Se espera beneficiar a cerca de 200 familias.	**Staff Talleristas.** Contratación general de chefs, cocineros profesionales o cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 3 años en el desarrollo de talleres de cocina tradicional. Cada taller se enfocará en los usos, rescate y conservación de productos típicos.	6	$ 300.000	**$ 1.800.000**	$ 1.800.000		**$ 1.800.000**
		Insumos Talleres. Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Se realizaran 6 talleres los cuales incluyen	6	$ 2.566.667	**$ 15.400.000**	$ 15.400.000		**$ 15.400.000**

		degustaciones por taller, empacadas en descartables biodegradables.						
		Coordinador General. Contratación general de un profesional titulado de cualquier carrera, que certifique mínimo 2 años de experiencia en la coordinación logística de eventos culturales y/o gastronómicos, y se encargue de hacer la convocatoria, recepcionar documentación, clasificación de la misma, lo que permita el correcto y normal desarrollo del evento.	1	$ 7.000.000	**$ 7.000.000**	$ 7.000.000		**$ 7.000.000**
		Insumos de aseo y bioseguridad. Compra de insumos de aseo y bioseguridad para cada uno de los ciclos de formación y el Congreso. Esto incluirá: tapetes, desinfectante, gel, alcohol, tapabocas, cofias, caretas, guantes, jabón liquido, termómetros, etc.	1	$ 4.249.560	**$ 4.249.560**	$ 4.249.560		**$ 4.249.560**
	II Ciclo de Formación. Realización de 24 talleres. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 600 familias.	**Talleres.** Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Contratación de staff de logística que incluye: auxiliares de cocina, aseo, bioseguridad y actividades en general. Entrega de kit que incluye: delantal, mantel y suvenir (Dos bateas en barro decoradas artesanalmente). Adicionalmente, se entregaran degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.	24	$ 3.750.000	**$ 90.000.000**	$ 90.000.000		**$ 90.000.000**
TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN						**$216.249.560**	**$ 92.678.383**	**$308.927.943**

	ALCALDIA DE POPAYÁN	CORPORACIÓN GASTRONÓMICA	TOTAL

CLAUSULA QUINTA: PLAZO DE EJECUCIÓN ESTIMADO. El plazo previsto para este contrato será contado a partir del inicio de ejecución en la plataforma secop II hasta el 15 de noviembre de 2021. . **CLAUSULA SEXTA. SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente convenio estará a cargo de MARISELA CÁRDENAS ROMERO y MONIKA XIMENA ANACONA QUILINDO Profesionales Universitario código 219 grado 01, o quien haga sus veces. Como entidad contratante, ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del objeto contractual. Las obligaciones de la supervisión deberán sujetarse a lo dispuesto en los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, y los procedimientos establecidos en el Manual de Contratación, supervisión e interventoría del municipio. **CLÁUSULA SÉPTIMA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre el Municipio y la **CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN** mediante suscripción de acta debidamente motivada, suspender temporalmente la ejecución del presente convenio. **PARÁGRAFO:** El municipio garantiza que ha efectuado la respectiva valoración de riesgos, con el fin de ejecutar el objeto del presente convenio dentro del plazo pactado **CLAUSULA OCTAVA: DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**. El valor total del aporte del MUNICIPIO para el presente Convenio es la suma de **DOSCIENTOS DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($216.249.560),** los cuales se encuentran respaldados así:

CÓDIGO	NÚMERO	DESCRIPCIÓN IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	VALOR
2.3.2.02.02.009.102.3301074.91124	2021.CEN.01.1782	RB-FONDOS COMUNES - RB-FC-S2020 LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADOS CON EL APOYO A LOS ARTISTAS, ORGANIZACIONES Y CENTROS CULTURALES DEDICADOS A PROMOVER LAS ACTIVIDADES CULTURALES. LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADA CON EL MANTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS FESTIVIDADES LOCALES, REGIONALES Y NACIONALES. (P.P. COCINAS TRADICIONALES ACUERDO 013/2014).	$ 52.249.560
2.3.2.02.02.009.101.3301074.91124	2021.CEN.01.1783	RB-FONDOS COMUNES (SUPERAVIT 2020) - RB_FC_S2020_LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADOS CON EL APOYO A LOS ARTISTAS, ORGANIZACIONES Y CENTROS CULTURALES DEDICADOS A PROMOVER LAS ACTIVIDADES CULTURALES. LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADA CON EL MANTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS FESTIVIDADES LOCALES, REGIONALES Y NACIONALES	$68.000.000
2.3.2.02.02.009.101.3301074.91124	2021.CEN.01.2100	RB-FONDOS COMUNES (SUPERAVIT 2020) - RB_FC_S2020_LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADOS CON EL APOYO A LOS ARTISTAS, ORGANIZACIONES	$6.000.000

		Y CENTROS CULTURALES DEDICADOS A PROMOVER LAS ACTIVIDADES CULTURALES. LOS SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA RELACIONADA CON EL MANTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS FESTIVIDADES LOCALES, REGIONALES Y NACIONALES.	
2.3.2.02.02.009.165.3502046.85560	2021.CEN.01.2126	RB-FONDOS COMUNES (SUPERAVIT 2020) - RB_FC_S2020_SERVICIOS DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Y DE INFORMACIÓN AL VISITANTE	$ 90.000.000

CLAUSULA NOVENA: GARANTÍAS: De conformidad con la justificación señalada en el documento de estudios previos, se considera necesario, viable y conducente, requerir a la **CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN** la constitución de las siguientes garantías a favor del Municipio de Popayán: **a) Suficiencia de la garantía de pago anticipado,** por un valor equivalente del ciento por ciento (100%) del monto pagado de forma anticipada y con vigencia hasta la liquidación del contrato. Artículo 2.2.1.2.3.1.11 del decreto 1082 de 2015**..** **b) Cumplimiento del Contrato** en cuantía equivalente al 20% del valor total de Contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más contados a partir de su perfeccionamiento**. c) Póliza de pagos de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones en cuantía** equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y tres (3) años más. **d) Calidad del servicio** por un valor equivalente al 20% del valor del contrato, con una vigencia de igual a la duración del mismo y cuatro (4) meses más. **2. Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por eventuales reclamaciones derivadas de la responsabilidad que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista por la suma equivalente a 200 SMLMV al momento de la expedición de la póliza. Con una vigencia contada a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato, por el término de duración del mismo**. PARAGARAFO 1:** En caso que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, el Asociado se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes. **PARAGRAFO 2:** El Asociado deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. El municipio de Popayán podrá solicitar a la aseguradora la prorroga o modificación de las pólizas a cargo de la ESAL, cuando este se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas adeudadas. **CLAUSULA DÉCIMA**- **MULTAS:** De conformidad con lo que establece el art 37 del manual de contratación de la entidad, si durante la ejecución del Convenio LA ESAL incumple alguna o algunas de las obligaciones derivadas del presente convenio, el MUNICIPIO le impondrá las siguientes multas: **A)** Por incumplimiento de las obligaciones de constitución o prórroga de la garantía única, el 0,05% el valor del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día de retraso. **B)** Por incumplimiento de la obligación de cumplir el objeto y sus actividades en el plazo pactado, el 0,05% del valor del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día de retraso. **C)** Por subcontratar la o las obligaciones sin autorización expresa del Municipio, el valor del convenio en cuanto al aporte del municipio. **D)**. Por mala calidad en el cumplimiento de las obligaciones según el informe mensual de la supervisión del convenio, el 1% del valor total del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día corrido hasta que mejore el cumplimiento. **E)** Por no presentar el informe de actividades al municipio de conformidad con las condiciones pactadas contractualmente, el 1% del valor del convenio en cuanto al aporte del municipio. **F)** Por cumplir con las obligaciones en condiciones distintas a las ofertadas, el 1% del total del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día en que se haya ejecutado en condiciones distintas. **G)** Multa equivalente al 0,05% en caso de presentarse incumplimiento de cualquier obligación no prevista en los anteriores literales, por el valor del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día de retraso en el cumplimiento de la obligación. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA- CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso del incumplimiento total o parcial del convenio, la entidad sin ánimo de lucro se hará acreedor a una sanción a título de clausula penal pecuniaria, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del presente convenio, suma que se hará efectiva directamente por el Municipio, considerándose como pago parcial de los perjuicios que pudieran ocasionársele. La ESAL autoriza al Municipio para descontar y tomar el valor de la cláusula penal y de las multas, de cualquier suma que le adeude el Municipio por este convenio, otro contrato o concepto, o efectuar el cobro conforme a la Ley. El pago o la deducción de las multas no exonerarán a la ESAL de terminar la ejecución, ni demás obligaciones nacidas del convenio**. CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONVENIO.** EL MUNICIPIO podrá disponer la terminación anticipada del CONVENIO en los siguientes eventos: 1. Cuando las condiciones convencionales o las circunstancias que fueron lugar al nacimiento del convenio hayan variado sustancialmente de tal manera que su ejecución resulte imposible, innecesaria y/o inconveniente a juicio de la entidad 2. Cuando exista un detrimento patrimonial de la entidad que se agrave por la exigencia de continuar desarrollando el objeto contractual celebrado 3. Cuando el objeto contractual desaparezca o cuando no exista una actividad claramente definida que permita identificar

una obligación por ejecutar a cargo de la ESAL 4. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 5. Por disolución de la ESAL 6. Por cesación de pagos o embargos judiciales de la ESAL que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. 7. Por mutuo acuerdo a las partes. **PARÁGRAFO - PROCEDIMIENTO PARA LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONVENIO:** En el evento en que alguna de las partes requiera dar por terminado el convenio en forma unilateral y anticipada a la fecha pactada para el vencimiento del plazo, será necesario que dicha parte de aviso a la otra por escrito con al menos quince (15) días calendario de antelación a la fecha prevista para la terminación anticipada, sin que por ello se genere indemnización alguna a favor de ninguna de las partes. **CLAUSULA DECIMA TERCERA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** En caso de presentarse alguna controversia durante el desarrollo del Convenio, las partes podrán acudir al acuerdo, arreglo directo o la transacción. **CLAUSULA DECIMA CUARTA. INDEMNIDAD:** La ESAL mantendrá indemne al MUNICIPIO libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas, voluntarios o dependientes. **CLAUSULA DECIMA QUINTA: LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO**: La liquidación se realizará de conformidad con lo estipulado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás concordantes, a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL.** Dada la ausencia total de ánimo de lucro por las partes cooperantes en el presente convenio, la CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN ejecutará el objeto del convenio con plena autonomía técnica y administrativa, sin relación de subordinación o dependencia, por lo cual no se generará ningún tipo de vínculo laboral entre la ESAL y el municipio o las personas que se utilicen para el desarrollo del objeto del convenio. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA- SUSPENSIÓN.** Solo en eventos de fuerza mayor o caso fortuito las partes podrán suspender la ejecución del convenio. Este hecho, previo concepto del supervisor, se hará constar, en acta donde se consignarán clara y detalladamente las razones de suspensión y el plazo de la misma, así como la obligación de la CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN deberá prorrogar la vigencia de la garantía única por un término igual al de la suspensión. El término de la suspensión no se computará para efectos del plazo extintivo. Expirado el término de la suspensión, Las actividades se reiniciarán dejando constancia del hecho en el acta correspondiente, la cual se diligenciará en La misma forma que el acta de suspensión. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA: DOMICILIO DEL CONVENIO.** Las partes declaran que para todos los efectos del presente convenio aceptan la ciudad de Popayán como domicilio del convenio. **CLAUSULA DECIMA NOVENA- INHABILIDADES:** La CORPORACION GASTRONOMICA DE POPAYAN, y su representante deja constancia que la Corporación y los miembros de la Junta directiva de la misma no se encuentra incursos en ninguna de las inhabilidades prevista en la Constitución y en la Ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. - SOBRECOSTOS:** En caso de producirse sobre costos en la ejecución del presente convenio por circunstancias ajenas a la voluntad DEL MUNICIPIO. y/o como resultado de situaciones propias del mercado de precios de logística y demás, que superen los recursos económicos disponibles para el objeto de este convenio, la CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN los asumirá en el menor tiempo posible, con el fin de dar cumplimiento al objeto del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – AUTORIZACIÓN NOTIFICACIONES:** Que conforme a lo estipulado en el Artículo 54. De la Ley 1437 de 2011, LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN autoriza a la entidad estatal para registrar el correo electrónico relacionado en la propuesta o sus anexos; como medio de comunicación oficial para todos los efectos legales que surjan a partir de la suscripción del convenio o de cualquier otro compromiso que requiera comunicación entre esta entidad y LA ESAL. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DOCUMENTOS DEL CONVENIO:** Hace parte integral del presente convenio, lo siguiente: **1.** El proyecto aprobado y las actas que se refieran al mismo. **2.** Viabilidad del proyecto. **3.** Estudios y documentos previos **4.** Certificado de disponibilidad presupuestal. **5.** Certificado de Existencia y Representación. **6.** Certificado de paz y salvo de parafiscales y seguridad social.**6.** Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal. **7.** Antecedentes fiscales y disciplinarios del Representante Legal y la entidad sin ánimo de lucro. **8.** Antecedentes disciplinarios y medidas correctivas del Representante Legal y la entidad sin ánimo de lucro. **9.** Certificaciones de experiencia de ejecución de convenios similares con resultados satisfactorios. **10.** Certificación para respaldar la contrapartida del proyecto. **11**. Certificaciones de proyecto. **12.** Carta de ofrecimiento de la Corporación Congreso Gastronómico. . **13.** Anexos de la Corporación. **CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION**: El presente convenio requiere para su perfeccionamiento la firma de las partes, requisito que se entiende cumplido con la correspondiente aprobación en el sistema SECOP II y para su ejecución se requiere del registro presupuestal y aprobación de la garantía si aplica.