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 ennombre y representación del Municipio de Popayán, en su calidad de **ALCALDE**, debidamente facultadopara celebrar el presente convenio, quien en adelante y para los efectos contractuales se denominará **ELMUNICIPIO**, 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 la autorización para contratar suscrita por los miembros de la junta directiva de fecha tres (3) de mayo de 2022, 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 dela 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 Nacionaly 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, asociarsecon personas jurídicas particulares mediante la celebración de convenios de asociación o la creación depersonas 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 entidadesprivadas 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 proporciónno inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que comprometa la entidad sin ánimo de lucropueden 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 dela 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: **"IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTRATEGIA CREO EN POPAYÁN CULTURAL 2022 PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR CULTURAL DEL MUNICIPIO DE POPAYÁN"** bajo el No. 22-9-19-001-02372, con registro BPIN No. 2022190010014, concepto de viabilidad técnica y sectorial No. 2 del certificado de registro y viabilidad No. 1 8 - 0 0 0 2 - 2 0 2 2 del 10 de junio de 2022, , dentro del cual se encuentra la línea de acción "DESARROLLO HUMANO PARA LA EQUIDAD, PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD", por medio de la cual 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 Popayánadoptó 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 dealimentos constituye un aspecto fundamental del patrimonio cultural inmaterial de Popayán, y como unainiciativa 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 SECTOR TURISTICO 2022 DEL MUNICIPIO DE POPAYAN"** bajo el No. 22-9-19-001-02373, con registro BPIN 2022190010001, concepto de viabilidad técnica y sectorial No. 4 del certificado de registro y viabilidad No. 1 1 8 - 0 0 0 1 - 2 0 2 2 del 08 de junio de 2022, dentro del cual se encuentra la línea de acción, dentro del cual se encuentra la línea de acción "LÍNEA ESTRATÉGICA DE DESARROLLO ECONÓMICO INTEGRAL PARA LA EQUIDAD, PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD."**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" Ensu 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 ArtículoSexto: ▪ Estrategia 1, Línea de acción f: "Promover el encuentro e intercambio de experiencias y saberessobre 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 involucrende 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 porla 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 encuentrode 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 finesde interés público, previstos en el plan de desarrollo municipal, apoyar la realización de la versión número XX 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 13 de junio de 2022 que aportará en dinero la suma de **DOSCIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS MCTE ($214.285.714)**, 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 generaly 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 jurídicatiene 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 loprevisto en el artículo 5 del Decreto 092 de 2017. **20.** 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 **21.** 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, **22**. La secretaría de

Haciendamunicipal 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. **23.** Que el ordenador del gasto mediante Resolución No. 20221000051534 DEL 29 de junio de 2022 justifica y autoriza la contratación directa con una entidad privada sin ánimo de lucro **24.** 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 XX 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 adecuadocon 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 aportadospor 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 derivadasde 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 lograrla adecuada y oportuna ejecución del convenio hasta la liquidación del mismo:

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT
Soporte institucional para el desarrollo de la Política Pública.	**Montaje del Recinto Ferial Parque Caldas.** Montaje de 40 cocinas que brindaran al público durante los 4 días del evento una gran muestra gastronómica y cultural. Se dispondrá de comedores, baños y servicio de aseo durante todo el evento.	**Carpas.** Alquiler de carpas de lona color blanco con vitrales traseros y vitrales rectos corredizos, para el montaje del Recinto Ferial.	1
		Panelería. Alquiler de panelería en color blanco y perfilería en aluminio para montaje de cocinas y stands.	1
		Tablones. Alquiler de 220 tablones por día, con una medida de 1,80mts x 60cm para servicio de comedores durante los 4 días del evento.	220
		Sillas. Alquiler de 1800 sillas por día, de plástico, color blanco, con espaldar y sin brazos. Alquiler Durante los 4 días del evento.	1800
		Vallas. Alquiler de 350 vallas por día, para el cerramiento de los diferentes escenarios del Recinto Ferial durante los 4 días del evento.	350
		Tarimas. Alquiler de tarimas para la realización de talleres de gastronomía y muestras artísticas.	1
		Baños. Alquiler de 7 unidades sanitarias por día, para servicio en el Recinto Ferial durante los 4 días del evento.	7
		Artistas. Presentación de agrupaciones musicales con artistas locales, regionales y/o nacionales. (Por definir el listado de artistas).	1

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT
		Staff de Logística. Contratación de staff de logística para los diferentes escenarios del Recinto Ferial, que certifiquen mínimo dos años de experiencia en logística de eventos. En este Staff se incluyen personal de organización, montaje y desmontaje, seguridad, vigilancia, aseo y bioseguridad, comedores, control de aforo entre otras actividades.	1
		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 del Recinto Ferial y demás escenarios. Incluye compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.	1
		Coordinador Hidráulico. Contratación general y a todo costo de técnico en hidráulica que certifique 3 años de experiencia en instalaciones hidráulicas de eventos masivos. El coordinador se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones de agua y alcantarillado del Recinto Ferial y demás escenarios. Incluye compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.	1
		Diseñador/Communnity Manager. Contratación general y a todo costo de empresa y/o profesional en la creación de productos digítales, estrategias de comunicación y marketing digital. Diseño gráfico e implementación de una estrategia de comunicación digital.	1
		Sonido y Pantalla. Contratación general y a todo costo de sonidos y pantallas para las Tarimas del Sabor y del Saber durante los 4 días del evento. Incluye cajas line array, consolas, bases, micrófonos, cables, micrófonos, monitores, iluminación, cabezas móviles, baterías, amplificadores, pantallas de video, cámaras, procesadores de video.	1
		Plataforma/Streaming. Contratación general y a todo costo de empresa dedicada al manejo de ferias y eventos virtuales; configuración, gestión y administración de plataforma; manejo de puntos de acreditación y control de acceso a actividades. Además, servicio de streaming con estaciones fijas y satelitales para trasmisiones en vivo y/o pregrabadas.	1
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores	**Talleres de Cocina Tradicional.** Realización de 4 talleres de cocina tradicional en la tarima del Saber.	**Staff Talleristas.** Contratación general de cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 2 años en el desarrollo de talleres de cocina tradicional.	4

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT
de las tradiciones de la alimentación y la cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilización del oficio.		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 participantes. Se entregarán degustaciones por taller, empacadas en descartables biodegradables.	4
		Coordinador Pabellón de Cocinas. Contratación de un profesional titulado de cualquier carrera, que certifique mínimo 2 años de experiencia en la coordinación general de eventos culturales y/o gastronómicos, que se desempeñe como Coordinador encargado de la convocatoria de cocinas populares, recepción de propuestas, seguimiento y proceso de clasificación. Control y seguimiento de las cocinas clasificadas durante los 4 días del evento.	1
		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
		Insumos de aseo y bioseguridad. Compra de insumos de aseo y bioseguridad para cada una de las actividades del Congreso y ciclos de formación.	1
	I Ciclo de Formación. Realización de 32 talleres de gastronomía. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 240 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 talleristas y staff de logística que incluye: contratación de chef o cocineros, auxiliares de cocina, aseo, bioseguridad y actividades en general. Entrega de kit que incluye: delantal, individuales y suvenir. Adicionalmente, se entregaran degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.	32
	Investigación sobre el Patrimonio Tradicional. Edición e Impresión del libro: "Cocinas regionales, relatos y sazones payanesas"	**Diseño e Impresión.** Contratación de empresa y/o profesionales que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en el diseño e impresión de 1.000 ejemplares del libro "Cocinas regionales, relatos y sazones payanesas".	1

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT
	II Ciclo de Formación. Realización de 6 talleres de gastronomía por celebridades del ámbito nacional. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 120 familias.	**Talleres.** Compra de insumos para la realización de talleres según requerimiento de cada uno de los talleristas. Contratación de staff de talleristas. Contratación de staff de logística, auxiliares de cocina, aseo y bioseguridad. Entrega de suvenir. Entrega de degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.	6
Investigar, reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.	**Investigación sobre el Patrimonio Tradicional.** Investigación y edición de un libro: "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	**Investigación y Edición.** Contratación de profesional en antropología, gastronomía o turismo, que certifique mínimo 5 años de experiencia en el campo de la investigación y docencia de patrimonio gastronómico, además que certifique la publicación de mínimo dos libros y/o memorias de cocinas tradicionales, con el fin de liderar investigación y edición del libro "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	1
		Diseño, Fotografía e Impresión. Contratación de empresa y/o profesionales de comunicación social, diseño gráfico, publicidad o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en la consecución de fotografías y diseño de material bibliográfico, y además que adelanten la impresión de 2000 ejemplares del libro: "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	1

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: **"IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTRATEGIA CREO EN POPAYÁN CULTURAL 2022 PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR CULTURAL DEL MUNICIPIO DE POPAYÁN,** así como el proyecto **"FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURISTICO 2022 DEL 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 lasuma de **SETECIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($714.285.714)** aportados de la siguiente manera: **I).** Por parte del municipio, aporte en dinero por valor de **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000). II)** Por parte de la CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN: aporte en dinero por la suma de **DOSCIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($214.285.714)**. **PARÁGRAFO PRIMERO: MANEJO DE RECURSOS**: Los aportesde las partes se harán en efectivo en una cuenta bancaria que deberá ser destinada por la ESAL anombre 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 **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 250.000.000)** como pago anticipado, 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, 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 **DOSCIENTOS MILLONES PESOS M/CTE ($ 200.000.000),** previa presentación del informe de actividades por parte de la Corporación Gastronómica recibido a entera satisfacción por parte del supervisor donde se refleje la ejecución del cincuenta por ciento 50% del pago anticipado abonado por la administración municipal, 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 aporte a cargo del MUNICIPIO DE POPAYÁN correspondiente a **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($50.000.000),** 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 **DOSCIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($214.285.714)**, 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 laejecución, 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:**

ALCANCE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	ALCALDIA DE POPAYÁN	CORPORACIÓN GASTRONÓMICA	TOTAL
Soporte institucional para el desarrollo de la Política Pública.	**Montaje del Recinto Ferial Parque Caldas.** Montaje de 40 cocinas que brindaran al público durante los 4 días del evento una gran muestra gastronómica y cultural. Se dispondrá de comedores, baños y servicio de aseo durante todo el evento.	**Carpas.** Alquiler de carpas de lona color blanco con vitrales traseros y vitrales rectos corredizos, para el montaje del Recinto Ferial.	1	$ 80.000.000	**$ 80.000.000**	$ 80.000.000		**$ 80.000.000**
		Panelería. Alquiler de panelería en color blanco y perfilería en aluminio para montaje de cocinas y stands.	1	$ 25.000.000	**$ 25.000.000**	$ 25.000.000		**$ 25.000.000**
		Tablones. Alquiler de 220 tablones por día, con una medida de 1,80mts x 60cm para servicio de comedores durante los 4 días del evento.	220	$ 7.000	**$ 6.160.000**	$ 6.160.000		**$ 6.160.000**
		Sillas. Alquiler de 1800 sillas por día, de plástico, color blanco, con espaldar y sin brazos. Alquiler durante los 4 días del evento.	1800	$ 600	**$ 4.320.000**	$ 4.320.000		**$ 4.320.000**
		Vallas. Alquiler de 350 vallas por día, para el cerramiento de los diferentes	350	$ 4.200	**$ 5.880.000**	$ 5.880.000		**$ 5.880.000**

	escenarios del Recinto Ferial durante los 4 días del evento.						
	Tarimas. Alquiler de tarimas para la realización de talleres de gastronomía y muestras artísticas.	1	$ 2.600.000	**$ 2.600.000**	$ 2.600.000		**$ 2.600.000**
	Baños. Alquiler de 7 unidades sanitarias por día, para servicio en el Recinto Ferial durante los 4 días del evento.	7	$ 130.000	**$ 3.640.000**	$ 3.640.000		**$ 3.640.000**
	Artistas. Presentación de agrupaciones musicales con artistas locales, regionales y/o nacionales. (Por definir el listado de artistas).	1	$ 80.000.000	**$ 80.000.000**	$ 20.000.000	$ 60.000.000	**$ 80.000.000**
	Staff de Logística. Contratación de staff de logística para los diferentes escenarios del Recinto Ferial, que certifiquen mínimo dos años de experiencia en logística de eventos. En este Staff se incluyen personal de organización, montaje y desmontaje, seguridad, vigilancia, aseo y bioseguridad, comedores, control de aforo entre otras actividades.	1	$ 80.000.000	**$ 80.000.000**	$ 80.000.000		**$ 80.000.000**
	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 del Recinto Ferial y	1	$ 8.000.000	**$ 8.000.000**	$ 8.000.000		**$ 8.000.000**

	demás escenarios. Incluye compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.						
	Coordinador Hidráulico. Contratación general y a todo costo de técnico en hidráulica que certifique 3 años de experiencia en instalaciones hidráulicas de eventos masivos. El coordinador se encargará del montaje y desmontaje de la totalidad de instalaciones de agua y alcantarillado del Recinto Ferial y demás escenarios. Incluye compra de materiales necesarios para realizar conexiones óptimas y seguras.	1	$ 6.000.000	**$ 6.000.000**	$ 6.000.000		**$ 6.000.000**
	Diseñador/Comm unnity Manager. Contratación general y a todo costo de empresa y/o profesional en la creación de productos digítales, estrategias de comunicación y marketing digital. Diseño gráfico e implementación de una estrategia de comunicación digital.	1	$ 28.000.000	**$ 28.000.000**		$ 28.000.000	**$ 28.000.000**
	Sonido y Pantalla. Contratación general y a todo costo de sonidos y pantallas para las Tarimas del Sabor y del Saber durante los 4 días del evento. Incluye cajas line array, consolas, bases, micrófonos, cables, micrófonos, monitores, iluminación,	1	$ 20.285.714	**$ 20.285.714**		$ 20.285.714	**$ 20.285.714**

		cabezas móviles, baterías, amplificadores, pantallas de video, cámaras, procesadores de video.						
		Plataforma/Streaming. Contratación general y a todo costo de empresa dedicada al manejo de ferias y eventos virtuales; configuración, gestión y administración de plataforma; manejo de puntos de acreditación y control de acceso a actividades. Además, servicio de streaming con estaciones fijas y satelitales para trasmisiones en vivo y/o pregrabadas.	1	$ 106.000.000	**$ 106.000.000**		$ 106.000.000	**$ 106.000.000**
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.	**Talleres de Cocina Tradicional.** Realización de 4 talleres de cocina tradicional en la tarima del Saber.	**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.	4	$ 350.000	**$ 1.400.000**	$ 1.400.000		**$ 1.400.000**
		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.	4	$ 2.500.000	**$ 10.000.000**	$ 10.000.000		**$ 10.000.000**

		Coordinador Pabellón de Cocinas. Contratación de un profesional titulado de cualquier carrera, que certifique mínimo 2 años de experiencia en la coordinación general de eventos culturales y/o gastronómicos, que se desempeñe como Coordinador encargado de la convocatoria de cocinas populares, recepción de propuestas, seguimiento y proceso de clasificación. Control y seguimiento de las cocinas clasificadas durante los 4 días del evento.	1	$ 2.000.000	**$ 2.000.000**	$ 2.000.000		**$ 2.000.000**
		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	$ 12.000.000	**$ 12.000.000**	$ 12.000.000		**$ 12.000.000**
		Insumos de aseo y bioseguridad. Compra de insumos de aseo y bioseguridad para cada una de las actividades del Congreso y ciclos de formación.	1	$ 5.000.000	**$ 5.000.000**	$ 5.000.000		**$ 5.000.000**

I Ciclo de Formación. Realización de 32 talleres de gastronomía. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 240 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 talleristas y staff de logística que incluye: contratación de chef o cocineros, auxiliares de cocina, aseo, bioseguridad y actividades en general. Entrega de kit que incluye: delantal, individuales y suvenir. Adicionalmente, se entregaran degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.	32	$ 4.375.000	**$ 140.000.000**	$ 140.000.000		**$ 140.000.000**
Investigación sobre el Patrimonio Tradicional. Edición e Impresión del libro: "Cocinas regionales, relatos y sazones payanesas"	**Diseño e Impresión.** Contratación de empresa y/o profesionales que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en el diseño e impresión de 1.000 ejemplares del libro "Cocinas regionales, relatos y sazones payanesas".	1	$ 20.000.000	**$ 20.000.000**	$ 20.000.000		**$ 20.000.000**
II Ciclo de Formación. Realización de 6 talleres de gastronomía por celebridades del ámbito nacional. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 120 familias.	**Talleres.** Compra de insumos para la realización de talleres según requerimiento de cada uno de los talleristas. Contratación de staff de talleristas. Contratación de staff de logística, auxiliares de cocina, aseo y bioseguridad. Entrega de suvenir. Entrega de degustaciones por taller empacadas en descartables biodegradables.	6	$ 3.000.000	**$ 18.000.000**	$ 18.000.000		**$ 18.000.000**

Investigar, reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.	**Investigación sobre el Patrimonio Tradicional.** Investigación y edición de un libro: "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	**Investigación y Edición.** Contratación de profesional en antropología, gastronomía o turismo, que certifique mínimo 5 años de experiencia en el campo de la investigación y docencia de patrimonio gastronómico, además que certifique la publicación de mínimo dos libros y/o memorias de cocinas tradicionales, con el fin de liderar investigación y edición del libro "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	1	$ 6.000.000	**$ 6.000.000**	$ 6.000.000		**$ 6.000.000**
		Diseño, Fotografía e Impresión. Contratación de empresa y/o profesionales de comunicación social, diseño gráfico, publicidad o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en la consecución de fotografías y diseño de material bibliográfico, y además que adelanten la impresión de 2000 ejemplares del libro: "Corporación Gastronómica de Popayán: 20 años enseñando a pensar la cocina a los colombianos".	1	$ 44.000.000	**$ 44.000.000**	$ 44.000.000		**$ 44.000.000**
TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN						**$ 500.000.000**	**$ 214.285.714**	**$ 714.285.714**
						ALCALDIA DE POPAYÁN	**CORPORACIÓN GASTRONÓMICA**	**TOTAL**

CLAUSULA QUINTA: PLAZO DE EJECUCIÓN ESTIMADO. El plazo previsto para este convenio será contado a partir del inicio de ejecución en la plataforma secop II hasta el 30 de noviembre de 2022. **CLAUSULA SEXTA. SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente convenio estará a cargode 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, suspendertemporalmente 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 totaldel aporte del MUNICIPIO para el presente Convenio es la suma de **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($500.000.000),** los cuales se encuentran respaldados así:

CÓDIGO	NÚMERO	FUENTE DE LOS RECURSOS	VALOR
2.3.2.02.02.009.110.3301074. 91124 2.3.2.02.02.009.136.3301074	2022.CEN.01.2409	PROPIOS	$ 168.464.160,
2.3.2.02.02.009.170. 3502046.	2022.CEN.01.2410	PROPIOS	$100.000.000
2.3.2.02.02.009.167. 3301074	2022.CEN.01.2416	SGP	$45.000.000
2.3.2.02.02.009.168. 3301074.		PROPIOS	$ 186.546.760

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 dePopayán: **a) Devolución del pago anticipado,** por un valor equivalente del ciento porciento (100%) del monto pagado de forma anticipada y con vigencia hasta la liquidación del convenio.Artículo 2.2.1.2.3.1.11 del decreto 1082 de 2015**. b) Cumplimiento del Convenio** en cuantía equivalente al 20% del valor total de Convenio, 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 5% del valor total del convenio, con una vigencia igual a la del convenio y tres (3) años más. **d) Calidad del servicio** por un valor equivalenteal 20% del valor del convenio, 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 convenio, por el término de duración del mismo**. PARAGARAFO 1:** En caso que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del convenio 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 desu 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 laentidad, si durante la ejecución del Convenio LA ESAL incumple alguna o algunas de las obligacionesderivadas 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 valordel 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 convenioen 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 supervisióndel convenio, el 1% del valor total del convenio en cuanto al aporte del municipio por cada día

corridohasta 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 cuantoal 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 ejecutadoen 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 penalpecuniaria, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del presente convenio, suma que sehará 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 cláusulapenal y de las multas, de cualquier suma que le adeude el Municipio por este convenio, otro contratoo concepto, o efectuar el cobro conforme a la Ley. El pago o la deducción de las multas no exonerarána 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 depagos o embargos judiciales de la ESAL que afecten de manera grave el cumplimiento del convenio. 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 terminadoel 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 deantelación a la fecha prevista para la terminación anticipada, sin que por ello se genere indemnizaciónalguna 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 administrativoque 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 ESALy 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 deberáprorrogar 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 convenioaceptan 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 situacionespropias del mercado de precios de logística y demás, que superen los recursos económicosdisponibles 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 - DOCUMENTOSDEL CONVENIO:** Hace parte integral del presente convenio, lo siguiente: **1.** El proyecto aprobado ylas 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 Ciudadaníadel 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. **FIN DEL DOCUMENTO**