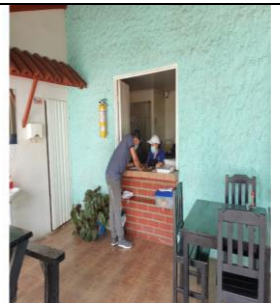
INFORME DE ACTIVIDADES FINAL Y AVANCES PROCESOS CONTRACTUALES

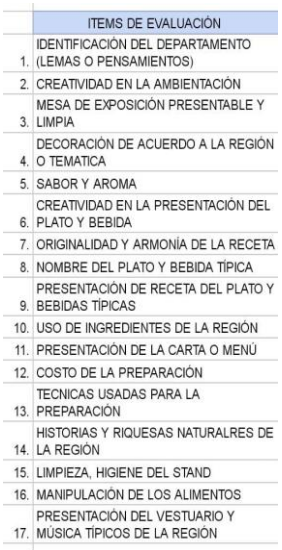
Contratista	SEBASTIAN GONZALEZ MOLINA
Informe de Actividades	03
Periodo	1 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2021
Número del Contrato	**N° 247 DE 2021**
Clase del Contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES.
Objeto:	"PRESTACION DE SERVICIOS PARA MEJORAR LA EXPLOTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS, IMPLEMETANDO LA RUTA TURISTICA Y GASTRONOMICA ENFOCADA EN EL PLATO TIPICO DIURNO Y PLATO TIPICO NOCTURNO DEL MUNICIPIO DE LA VIRGINIA, RISARALDA".
Plazo	TRES (03) MESES
Valor Total del Contrato	$10.300.000
Fecha de Inicio	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
Fecha de Terminación	12 DE DICIEMBRE DEL 2021
Adición 1	N/A
Prórroga 1	N/A
Adición 2	N/A
Prórroga 2	N/A
Supervisor y/o interventor	**DIEGO MAURICIO OSSA FRANCO**
Dependencia	Director Turismo
Nueva Fecha de Terminación	N/A

DESARROLLO DEL CONTRATO

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
1. Realizar un concurso de gastronomía en relación al fortalecimiento del plato típico local (viudo de pescado) con los restaurantes del municipio de La Virginia que prestan el servicio en atención al cliente de los horarios diurnos.	• Todos los establecimientos del municipio de La Virginia, Risaralda, fueron visitados para determinar las características y elementos pertinentes para encaminar cada negocio con los requerimientos previos de la Ruta Gastronómica del municipio de La Virginia 2021. • En el mes de noviembre se socializó con cada dueño de los establecimientos los parámetros para participar en el concurso. • Cada negocio, brindó la información pertinente para la estructuración del estudio de carga (Ver Estudio de Carga de cada negocio) • Se realizó inspección de cada establecimiento para velar por las condiciones de salubridad e inocuidad de la mano de la evidencia del carnet de manipulación de alimentos. • Se brindó asesoría a cada dueño del restaurante sobre la importancia del marketing de servicios, el fortalecimiento de marca, el posicionamiento del negocio en el mercado, el merchandising, la gestión eficiente de los recursos y la implementación de la metodología Kaizen de mejora	 	100% Ver Anexo: Informe 3 de actividades

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
	continua, puesto que muchos restaurantes no implementan modelos apropiados que garanticen la gestión de sus negocios de manera efectiva y eficiente. • Los restaurantes que participaron en el concurso el 28 de noviembre del 2021, se pusieron a prueba bajo presión, se visitaron con anticipación bajo la modalidad de "cliente incognito" para evaluar su calidad en su servicio y en sus preparaciones. • El 90% de los restaurantes no posee una calidad del servicio establecida, por lo cual muchos de ellos se conforman con trayectoria y su reconocimiento, lo cual hace que se queden en una zona de confort, sin planes de mejora en el corto ni el largo plazo. • 90% de los establecimientos no poseen medios de pago electrónicos. • Los restaurantes visitados presentaban condiciones no aptas para competir con restaurantes de pescado de renombre. • Los concursantes de la ruta del pescado fueron arrasados por dos de los principales competidores del sector: Restaurante las delicias #2 y Restaurante El Finco que están dentro del casco urbano del municipio. • Se destaca la participación de los restaurantes del municipio que en el	 NOMBRE DEL RESTAURANTE RUTA DEL PESCADO DELIPEZ LAS DELICIAS #2 LA ESQUINA DEL PEZ RICO PEZ EL BUEN APETITO LA PESEBRERA EL FINCO	

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
	momento del concurso sin importar la presión del momento y la cantidad de clientes que estaban en su negocio, prepararon un plato adecuado y con excelentes condiciones dentro de lo que caracteriza un buen plato de "Viudo de pescado en salsa". • Se recomienda mantener esta tradición ancestral con el bagre de río y no de agua salada. Aunque se reconoce que dicho pez se encuentra en vía de extinción, por lo cual hay que buscar otras alternativas para cuidar esta tradición gastronómica. • Cada visita evaluaba y permitía conocer la respectiva puntuación para cada una de las categorías participantes del concurso. Se destacan las categorías de la ruta gastronómica del pescado (viudo de pescado en salsa), comida tradicional, comida internacional, comidas rápidas y heladerías. Cada visita evaluaba y permitía conocer la respectiva puntuación para cada una de las categorías participantes del concurso. • En las cuales se realizaron las puntuaciones basándose en la ambientación del lugar, preparación y presentación del plato, el origen, las condiciones de higiene y salubridad, creatividad, técnicas usadas en la preparación, sabor y aroma de cada uno de		

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
	los establecimientos que decidieron participar en el concurso. Teniendo en cuenta el carnet de manipulación de alimentos y las buenas prácticas dentro de las condiciones de inocuidad.		
2. Realizar un concurso de comida en relación a la elección del plato típico local nocturno con los establecimientos comerciales que venden comidas rápidas en el municipio y prestan el servicio en atención al cliente en los horarios nocturnos.	• Se realiza el concurso con los establecimientos del municipio. • Se destaca que los restaurantes de comida rápida participantes, no todos cuentan con las condiciones adecuadas para brindar una oferta atractiva en cuanto a gastronomía para incentivar el turismo en el municipio. • Sigue siendo el patacón relleno, el plato típico nocturno del municipio, pero se destaca el crecimiento y el mejoramiento que ha tenido el ganador de la ruta gastronómica de comidas rápidas que ha sido SOPINGA 1905, puesto que rescata la tradición, la historia y la cultura de nuestro municipio. • El 28 de noviembre del 2021 en el marco de las fiestas del municipio de La Virginia, se llevó a cabo el concurso de la Ruta Gastronómica 2021, se realizaron las respectivas visitas de los pares evaluadores, en compañía de un chef externo del departamento de Risaralda y un profesional en gastronomía conocedores de la oferta gastronómica del municipio.	 ITEMS DE EVALUACIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO (LEMAS O PENSAMIENTOS) 2. CREATIVIDAD EN LA AMBIENTACIÓN 3. MESA DE EXPOSICIÓN PRESENTABLE Y LIMPIA 4. DECORACIÓN DE ACUERDO A LA REGIÓN O TEMATICA 5. SABOR Y AROMA 6. CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN DEL PLATO Y BEBIDA 7. ORIGINALIDAD Y ARMONÍA DE LA RECETA 8. NOMBRE DEL PLATO Y BEBIDA TÍPICA 9. PRESENTACIÓN DE RECETA DEL PLATO Y BEBIDAS TÍPICAS 10. USO DE INGREDIENTES DE LA REGIÓN 11. PRESENTACIÓN DE LA CARTA O MENÚ 12. COSTO DE LA PREPARACIÓN 13. TECNICAS USADAS PARA LA PREPARACIÓN 14. HISTORIAS Y RIQUESAS NATURALRES DE LA REGIÓN 15. LIMPIEZA, HIGIENE DEL STAND 16. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS 17. PRESENTACIÓN DEL VESTUARIO Y MÚSICA TÍPICOS DE LA REGIÓN	El 100% de los concursantes poseían su carnet de manipulación de alimentos vigente.

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
	• Para el concurso realizaron las puntuaciones basándose en la ambientación del lugar, preparación y presentación del plato, el origen, las condiciones de higiene y salubridad, creatividad, técnicas usadas en la preparación, sabor y aroma de cada uno de los establecimientos que decidieron participar en el concurso. Teniendo en cuenta el carnet de manipulación de alimentos y las buenas prácticas dentro de las condiciones de inocuidad. • Adicionalmente se realizaron intervenciones con los visitantes y clientes de los negocios para obtener las opiniones de cada uno acerca de los platos y su percepción del servicio.	RUTA COMIDA TRADICIONAL LA VICTORIA EL DORADO ARROZ PAISA ORIGINAL SIR POLLO EL MOLINO LLAMARADA LA FONDITA EL MUNDO DEL ARROZ PAISA BUFFALO PARRILLA EMPICADOS 	

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
		RUTA COMIDA RAPIDA EL EMPERADOR DEL SABOR SOPINGA PIZZA HOT GREEN VERDE Y MADURO ZABROXO SRA BURGUER DELICIAS DON CACHEO PAISANITOS JACCA PIZZA COMIDAS EL MONO ALITAS EXPRESS	
3. Realizar los artes digitales de los concursos de comida que se van a llevar a cabo para el fortalecimiento del plato típico diurno y la	• Se realizó el estudio de carga de cada negocio del sector gastronómico, para consolidar la información de la oferta que existe y el interés de los negocios para participar en los concursos.		Ver Anexo: Informe 3 de actividades

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
elección de plato típico nocturno.	• El mejor establecimiento por cada categoría, se le ha otorgado un certificado cómo ganador de la Ruta Gastronómica 2021. Se tuvo en cuenta aquellos negocios que, por su trayectoria, tradición, calidad, buen servicio, han ayudado al fortalecimiento de la oferta gastronómica del municipio en los últimos años.		
4. Promocionar y posicionar en todas las actividades que se realicen los logos de la Alcaldía municipal y la de Dirección Operativa de Turismo.	• En esta primera fase se está realizando el trabajo de campo para articular el estudio de carga con la oferta gastronómica del municipio. Dicho formato cuenta con los logos de la Alcaldía y la Dirección Operativa de Turismo y permite evidenciar el acompañamiento de estas instituciones con el proyecto, logrando posicionarlas y promocionarlas de manera adecuada.		Ver Anexo: Informe 3 de actividades 100%
5. Disponer de una serie de evidencias fotográficas de alta resolución que permitan hacer una promoción visual de la oferta gastronómica que posee el municipio,	• Cada establecimiento que fue aprobado para participar en la ruta gastronómica, y que deseaba participar, se le brindó el acompañamiento para realizar un estudio fotográfico del negocio y sus platos principales. • Al momento de realizar el concurso gastronómico todos los establecimientos contaban con su registro fotográfico.		100% Ver Anexo: Informe 3 de actividades

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
	• Ya se cuentan con las fotografías adecuadas para la realización del catálogo virtual de la oferta gastronómica.		
6. Entregar un folleto virtual de 20 hojas y cuarenta páginas en los que se promocionen los platos típicos que componen la oferta gastronómica del municipio.	• El folleto virtual se encuentra en su fase de elaboración final, el cuál se entregará con su link para su visualización en el informe final del proyecto.		Ver Anexo: Informe 3 de actividades
7. Entregar un videoclip de alta resolución en el que se articulen todas las tomas filmográficas relacionadas con los procesos de fortalecimiento y selección de los platos típicos, este debe servir como elemento promotor de la oferta gastronómica del municipio y debe contar con música de	Las fotografías se encuentran en fase de edición para luego anexarlas en el videoclip.		Ver Anexo: Informe 3 de actividades

ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO	OBSERVACIONES
fondo y su duración promedio debe ser un minuto con 30 segundos.			



SEBASTIAN GONZÁLEZ MOLINA
Contratista