COPIA CONTROLADA

1. INFORMACIÓN GENERAL					
NOMBRE DEL PROYECTO DE INVERSION AL QUE SE VINCULA EL CONTRATO O CONVENIO:		Consolidación de la promoción y la competitividad turística en el Departamento de Caldas			
OBJETO DEL CONTRATO (___) O CONVENIO (___)		Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para Fortalecer empresarial y comercialmente al sector gastronómico del departamento de Caldas posicionando los de SABORES DE CALDAS como parte de nuestro arraigo gastronómico tradicional del departamento			
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ENTIDAD QUE EJECUTA:		Federación Nacional de Comerciantes Empresarios FENALCO – Seccional Caldas			
# Contrato (___)		Valor total:	$74.850.000	Valor acta: Parcial ( ) o Final (X)	$74.850.000
# convenio (___)	27052024-0912	Aporte Gobernación:	$50.000.000	Aporte conviniente:	$21.428.571
duración		Fecha de inicio	05 de junio de 2024	Fecha de terminación	30 de noviembre de 2024
Prorroga		Fecha de inicio		Fecha de terminación	
adición		Valor:	$35.500.000	Valor final:	$106.928.571

2. INFORME DE GESTIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO
2.1 Logros y resultados obtenidos con la ejecución (descripción precisa estado de avance del objeto contractual):
Este convenio culminó con el éxito total del evento Central de Sabores de Caldas en Manizales y la Feria de Cafés Especiales en Chinchiná junto con el Fam Trip, ya que se continuó mostrando el posicionamiento de estos eventos gastronómicos a nivel departamental, logrando activar el sector gastronómico y articulando el sector turístico a su vez, logrando una participación importante de empresarios y de la población de los municipios y mejorando de manera económica las condiciones de los participantes. De acuerdo con los resultados obtenidos, los cuales fueron expuestos en el presente informe se tiene una ejecución de actividades del 100%.

3. INFORME DE ACTIVIDADES (Descripción de actividades con relación al contrato o convenio, insertar tantas filas como sea necesario.)		
ACTIVIDAD (Las actividades registradas en esta columna deben estar dentro del término de ejecución del convenio y coincidir con las formuladas en la propuesta)	AVANCE ACTIVIDAD (describir las actividades desarrolladas y sus evidencias en el periodo del informe.)	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN (Describir el porcentaje de avance en ejecución de cada actividad)
1. Desarrollar 7 encuentros de posicionamiento de Sabores de Caldas uno en cada una de las subregiones del departamento de tal forma que permita impulsar los diferentes sabores representativos del departamento.	En los periodos anteriores se realizó informe de los primeros 6 encuentros Subregionales de la siguiente manera: 1. Anserma (Subregión Occidente Próspero) 2. Marquetalia (Alto Oriente) 3. Aguadas (Norte) 4. Victoria (Magdalena Caldense) 5. Riosucio (Alto Occidente) 6. Manizales (Centro Sur) 7. Chinchiná (Feria Cafés Especiales)	**100%**

COPIA CONTROLADA

	En este componente se presenta informe del último encuentro donde se impulso las diferentes marcas de cafés producidos en el departamento de Caldas, con la realización de la Feria de Cafés Especiales Caldas 2024 que se desarrolló el 7, 8 y 9 de noviembre en el Parque Bolívar del municipio de Chinchiná, un evento que rindió homenaje a los caficultores de la región y celebra el valor de la caficultura en el Paisaje Cultural Cafetero. Esta feria es un espacio que promovió y exaltó la riqueza de los cafés especiales de Caldas, integrando actividades comerciales, turísticas y académicas. Anexo 01 – Feria de Cafés Especiales Chinchiná (Registro fotográfico – Videos)	
2. Fortalecer en los diferentes encuentros los productos ORIGEN CALDAS, los productos y productores locales y contar con la participación de artistas de los diferentes municipios caldenses.	Se realizó convocatoria a todos los emprendedores de los municipios del Departamento de Caldas a través de la base de datos del programa Origen Caldas de la Secretaría de Agricultura de la Gobernación de Caldas, por medio de correo electrónico y grupo de WhatsApp con el objetivo de que los empresarios se postularon para obtener un espacio durante el evento. Para el evento se contó con la participación de 64 emprendedores del programa Origen Caldas, los cuales obtuvieron ventas de mas de 100 millones de pesos y unos comentarios muy positivos del evento. A continuación, se adjunto informe detallado por cada subsector con sus respectivas ventas aproximadas. Anexo 02 – Registro fotográfico – Informe Origen Caldas	**100%**
3. Generar estrategias para la difusión de los atractivos turísticos del departamento representados en la gastronomía de Caldas.	Se realizó la difusión de los diferentes atractivos del departamento a través de las redes sociales de FENALCO Caldas y Sabores de Caldas. Por otro lado, se continuó con la promoción del video con la influenciadora gastronómica local con el fin de continuar impulsando todo el sector gastronómico y cultural del Departamento de Caldas. Anexo 03 – Estadísticas Video promocional – Informe marketing digital	**100%**
4. Realizar un encuentro central de Sabores de Caldas 2024 en Manizales donde se dé a conocer a la muestra gastronómica del departamento como eje impulsor del	El evento central de Sabores de Caldas 2024 se realizó en el municipio de Manizales los días 15, 16 y 17 de noviembre en el Centro de Eventos y Exposiciones - Expoferias. En el	**100%**

COPIA CONTROLADA

turismo en el departamento.	cual se contó con la participación de todas las subregiones del Departamento de Caldas, un espacio en el que se reunieron el turismo, las expresiones culturales y tradicionales, alrededor de la gastronomía caldense en sus diferentes modalidades: cocina tradicional, saberes ancestrales, la academia y productos frescos. Para obtener la autorización para la realización del evento por parte de la Alcaldía de Manizales, se radicó oficio de presentación del evento y solicitud de documentos necesarios para la resolución de Sabores de Caldas ante la Secretaría del Interior de la Alcaldía de Manizales, donde a través del oficio SINT 1957-2024 se solicitaron los siguientes requisitos: • Solicitud radicada en ventanilla única de la Alcaldía de Manizales como espectáculo publico GED 79385-2024 • Certificado de la Unidad de Gestión de Riesgo – UGR. • Certificado del organismo de socorro encargado de la atención pre hospitalaria. • Paz y salvo Derechos de Autor y/o certificado de NO USO. • Aval de la Promotora de Eventos y Turismo S.A.S. (Acta de inicio) • Certificado de la empresa que realizara la logística durante el evento. • Certificado de acompañamiento de la Policía Metropolitana de Manizales. • Certificado de la Empresa Metropolitana de Aseo – EMAS. • Aval Unidad de Saneamiento Ambiental – Secretaría de Salud Pública Municipal (siempre y cuando se tenga ventas de comidas). • Certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa FENALCO Caldas. • Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual donde el beneficiario se el Municipio de Manizales y/o afectados a terceras personas por un valor asegurado de (100 SMMLV). Los cuales fueron obtenidos de manera satisfactoria ante cada una de las entidades encargadas, obteniendo así la autorización nro. 082 de 2024 por medio de la cual se autoriza la realización de un espectáculo público denominado “Sabores de Caldas	

COPIA CONTROLADA

	2024.” Inicialmente se difundió en las redes sociales tanto en Facebook e Instagram de FENALCO Caldas y Sabores de Caldas, grupos de WhatsApp y a través de correo electrónico, el formulario de preinscripción donde cada empresario/emprendedor se postulaba con sus productos para tener un espacio durante el evento, lo anterior se realizó a través del siguiente link: https://forms.gle/HCxt2SiBRho1gbFz7 Se preinscribieron alrededor de 250 interesados de los diferentes municipios del Departamento de Caldas, seguido de esto, se analizaron cada uno de estos registros por un Comité evaluador de FENALCO Caldas donde se tuvieron presentes ítems como municipio, categoría del producto, tradición, calidad, participación en eventos anteriores, si pertenece al programa Origen Caldas, entre otros. Como balance final se seleccionaron 158 registros de las diferentes categorías mencionadas y de cada una de las subregiones de Caldas. Para continuar con el proceso de selección se le envió a todos un formulario de Google en el cual debían de subir los diferentes documentos para finalizar la inscripción los cuales fueron: acta de compromiso (adjunta), Cámara de Comercio, RUT, cédula de ciudadanía, certificados de manipulación de alimentos junto con el cronograma de capacitación, exámenes de aptitud para manipular alimentos, estos para quienes realizaron algún tipo de preparación durante el desarrollo del evento. El link mencionado es el siguiente: https://forms.gle/gBcBPvM2mQXTjoe76 La planimetría del evento se distribuyó de la siguiente manera 6 stands de panelería dura con medidas de 6 metros de frente por 4 metros de fondo para plazas subregionales dotados de estufas industriales con pipa de gas, lavaplatos con suministro de agua, refrigeradores y congeladores, cenefas, barras, puntos eléctricos, mesas y sillas. Y 124 stands con panelería dura con medidas de 4 metros de frente por 2 metros de fondo con puntos eléctricos, cenefas, mesas y sillas, es de anotar, que por la gran cantidad de	

participantes finales se asignaron varios stands compartidos, ya que la idea del evento es brindarle la oportunidad a los empresarios y emprendedores de exponer sus productos y generar visibilidad de sus marcas.

Para la asignación y entrega de los stands cada empresario diligenció y firmó un acta de entrega donde se comprometía a devolver el stand en las mismas condiciones en las que las recibió, tanto la panelería dura, punto eléctrico, mesa y sillas, y para las plazas subregionales lo anterior más las cocinas dotadas en perfecto estado. Este proceso se realizó durante el día jueves 14 de noviembre desde las 8 a.m. hasta las 4 p.m. y también el día viernes 15 de noviembre de 8 a.m. a 10 a.m.

El jueves 14 de noviembre de 2024 a las 6:30 p.m. se realizó la inauguración oficial de Sabores de Caldas, en el Centro de Eventos y Exposiciones – Expoferias, se contó con la banda sinfónica de Manizales quienes tocaron los himnos de apertura al evento, seguido de esto se continuo con las palabras de bienvenida y protocolarias entre ellos: Henry Gutiérrez Ángel Gobernador de Caldas, Jorge Eduardo Rojas Alcalde de Manizales, Juan Carlos Franco Duque director ejecutivo de FENALCO Caldas, delegada de FONTUR, entre otros aliados, y finalmente se realizó un coctel por parte de la Industria Licorera de Caldas y una muestra gastronómica de los aprendices SENA en cabeza del instructor Jaime Franco.

Seguido de esto, los días 15, 16 y 17 de noviembre se llevó a cabo el desarrollo del evento el cual conto con una programación permanente en tarima, por un lado, con shows gastronómicos los siguientes chefs nacionales y portadores de saberes regionales:

- Carmen Padilla
- Julia María Vivas
- Darío López
- Jaime Franco
- Oscar González de Santander
- Luz Mary Bartolo
- Rafael Luengas
- Jean Philipe
- Rosa Elena Macías
- Johan Sebastián Arcila

Y, por otro lado, con muestras artísticas

resaltando la tradición y cultura del Departamento de Caldas, entre esos:

- Chirimía
- Papayera
- Danzas folclóricas
- Batallas de trova
- Show de tango
- Humor paisa
- Orquesta musical
- Grupo de cuerdas
- Danza de salón

El evento contó para las fechas mencionadas con un horario al público de 10 a.m. a 8 p.m. donde el público por medio de boletería SIN COSTO ingreso a la feria a disfrutar y degustar de toda la gastronómica de nuestra región. Dentro de las preparaciones que se ofertaron en la feria estuvieron:

Platos típicos:

- Tamales mixtos
- Fiambres
- Frijolada
- Arroz caldense
- Cazuela montañera
- Frijolada
- Mondongo
- Sancocho en leña
- Bondiola de cerdo
- Chicharrón Crocante con Caramelo de Ron
- Costillas ahumadas en leña de café
- Truchas y patacones, entre otros…

Dulces o bocados:

- Chorizos
- Arepas montañeras
- Choripan
- Morcilla
- Mazamorra pilada
- Torta de yuca
- Esponjado de guayaba y piña
- Dulce de papaya y arequipe
- Arequipe de café
- Conservas
- Chuzos
- Chocolates artesanales
- Galletas artesanales
- Mermeladas y conservas
- Encurtidos de ají picante
- Helados de paila
- Empanadas

- Derivados del chontaduro
- Platanitos fritos
- Chorizos ahumados
- Arroz con leche
- Pionono
- Obleas
- Mani y cortado de leche
- Helados de paila
- Hojuelas
- Milhojas
- Pastelería y repostería, entre otros…

Bebidas:

- Cervezas artesanales
- Limonada de aguacate
- Ponche
- Kumis
- Café de diferentes variedades
- Bebidas fermentadas
- Licor de arracacha y cambucha
- Te chai, entre otros…

Al finalizar el evento, se construyó un formulario de Google Docs con el propósito de realizar un sondeo del evento en general tanto en ventas como en organización en general, este se recolectó a través del siguiente link:

https://forms.gle/7hJV2V2TTnJ8DiHU6

Como conclusiones del sondeo realizado, se alcanzaron durante el evento alrededor de 600 millones en ventas por parte de los expositores, un promedio de 4,7 en la escala de 1 a 5, donde 1 es deficiente y 5 es excelente, la logística y organización en general del evento y una asistencia de 15 mil personas durante los 3 días.
El evento en general transcurrió sin contratiempos y de la mejor manera en todos los aspectos, con muy buenos comentarios del tanto del público en general como de los expositores.

Algunos comentarios positivos de los emprendedores tenemos:

- ✓ “Muy agradecida por la oportunidad y el profesionalismo como manejaron el evento, son espacios importantes para el desarrollo y crecimiento económico.” (Gloria Elena Agudelo Montoya - Café Elena Agudelo)
- ✓ “Excelente evento Coordinado por FENALCO con todo el compromiso

COPIA CONTROLADA

	interinstitucional para empoderar el territorio Caldense, desde su cultura gastronómica. Gran valoración de los emprendimientos regionales, en diversidad de propuestas de origen local. Es un importante apoyo a la cultura regional, a los saberes tradicionales y a la innovación gastronómica. Es una forma de incentivar y promocionar un turismo comprometido con las regiones, y un importante jalonador de desarrollo social, cultural, ambiental y económico. Un evento muy especial y de excelente organización digno de ser reconocido a nivel nacional e internacional.” (Claudia Beatriz González Salazar – La Ilusión Especias del Campo) ✓ “Muchas gracias por el apoyo a los microempresarios y emprendedores de la ciudad, más allá de las ventas, este tipo de eventos permite un contacto personalizado con los clientes, sembrar para cosechar en el futuro, permite el interrelacionamiento con los demás empresarios y emprendedores, haciendo alianzas estratégicas. Nuevamente gracias: Sentir gratitud y no expresarlo, es como envolver un regalo y no entregarlo.” (José Libardo Moreno Londoño - Agromiel Manizales) ✓ Me pareció un espacio excelente, una oportunidad maravillosa y una organización maravillosa. Mil y mil gracias por este este espacio donde me permitieron participar. A Fenalco, Sabores de Caldas, Gobernación, Alcaldía y todos los organizadores de este mágico evento.” (María Isabel Mallarino Botero - Waffles Tentación) ✓ De ante mano agradecer a Fenalco y los organizadores, de verdad excelente todo el evento y demuestra el compromiso que se para ayudar a este gremio que tanto lo necesita. Muchas gracias por tenernos en cuenta y de verdad se fajaron con este evento. Ojalá se repita. (Juan David Casas - Porkos S.A.S) ✓ “Felicitaciones por su empoderamiento al organizar eventos de este tipo, su nivel de convocatoria, su don de gentes para atender y dar solución oportuna a las inquietudes tanto de los	

participantes como del público; gracias infinitas gracias por darnos la oportunidad de que propios y extraños conozcan y se deleiten con nuestros productos, se visibilice nuestra empresa para que sea reconocida en diferentes ámbitos y así pueda posicionarse en diferentes regiones, un abrazo grande" (Gloria Mercedes Jaramillo Estrada D' Gloria Piononos y Algo Más)

Por otro lado, como todo evento es evidente que siempre habrá aspectos por mejorar, y por supuesto se tendrán en cuenta para futuras versiones, algunos de estos son:

- "Varios visitantes nos decías que, porque no estábamos ubicados por sectores, cómo cafés, almuerzos, dulcería y así. Por parte de ARIMACA, queremos agradecer a Fenalco, al personal de logística y a todos quienes hacen posible tan grato evento." (Mauricio Arias Marín - ARIMACA Cultura orgánica)

- "Recomendaría realizar un desplazamiento tipo caracol donde allá una sola entrada y una salida para que el recorrido del público sea por toda la feria ya que en las partes del fondo de la feria la afluencia de público no fue la misma que los centros o aperturas de entradas." (Leonel cardona - Mystery coffee)

- "El volumen de la música e intervenciones de la tarima. Tenía uno casi que gritar para que los clientes escucharán. Sobre todo, el domingo. De resto, me pareció todo muy bonito, bien organizado y muy bueno el apoyo del equipo de Fenalco. ¡Mil gracias!" (Natalia Cuartas Uribe - Choquarte)

Anexo 04 - Evento Central Manizales (Permisos, registro fotográfico, videos, base de datos convocatoria, documentación expositores, programación, actas de entrega, sondeo de ventas)

COPIA CONTROLADA

5. Realizar una Caracterización de la gastronomía en los municipios del Departamento de Caldas donde se destaquen los elementos tradicionales de cada subregión.	Se realizaron actividades de levantamiento de información con la participación de 35 establecimientos gastronómicos ubicados en 27 municipios del departamento. Esta caracterización permitió obtener información detallada sobre los restaurantes que integran y promueven la tradición culinaria de sus regiones. Se construyó informe detallado sobre la actividad con sus respectivos soportes. Anexo 05 – Informe Caracterización Sector Gastronómico Departamento Caldas - Bases de datos gastronomía	**100%**
6. Visibilizar la imagen de la Gobernación de Caldas y de la Secretaría de Desarrollo, Empleo e Innovación en cada uno de los espacios e intervenciones que realicen como eje impulsor del turismo en el departamento de Caldas, al igual que en la difusión que se adelante en las redes sociales.	Se visibilizó la imagen de la Gobernación de Caldas tanto en las piezas digitales como en las impresas con el fin de dar a conocer las acciones de esta.	**100%**

4. INFORMACION COMPLEMENTARIA AL INFORME (descripción de todas las evidencias y documentos necesarios para tramitar la cuenta respectiva en relación con el contrato o convenio)	
4.1 Anexo relación de la comunidad beneficiada Nombre de beneficiarios discriminados por edad, grupo poblacional, genero, discapacidad, etc. con nombre de la persona o Empresa, teléfono, correo electrónico, dirección, documento identidad, Municipio.	Si (_X__) no (___) N.A (___) # folios (_____)
4.2 Anexos: Número de empleos generados, y demás impactos que sean relevantes si aplica:	Si (_X__) no (___) N.A (___) # folios (_____)
4.3 Anexo videos, fotografías y documentos en físico y en medio magnético.	Si (_X__) no (___) N.A (___) # folios (_____)
4.4 Anexos de eventos realizados en el periodo del informe:	Si (_X__) no (___) N.A (___) # folios (_____)
5. ACTA PARCIAL O FINAL (Según el caso, se anexa debidamente diligenciada y firmada el formato de Acta Parcial o de Liquidación.)	
5.1 Anexos cuenta de cobro y factura:	Si (__X_) no (___) N.A (___) # folios (_____)

5.2 Acta y anexos: carta de aporte a la seguridad social y planilla cancelada; retención en la fuente; certificación de cuenta bancaria, Cédula de ciudadanía, copia del RUT o NIT; oficio de fiducia y seguridad social; constancia de revisoría fiscal, si aplica:	Si (_X__) no (___) N.A (___) # folios (_____)
5.3 Anexos: informe financiero con soportes, si aplica:	Si (__X_) no (___) N.A (___) # folios (_____)

Constancia	
El contratista manifiesta que la información consignada en el presente informe es veraz y se ajusta a la realidad.	
C.C. 75.085.651	Manizales, Diciembre 03 de 2024
Firma y Cédula de Ciudadanía Representante Legal o contratista	**LUGAR Y FECHA**