ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES SERVICIOS JURÍDICOS ACTA DE PAGO PARCIAL PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, COMPRAVENTA Y/O CONVENIOS	PSI-SJM-FR-13 Estado Vigente Versión 4

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		CONTRATO DE SUMINISTROS		CONVENIO	X

ACTA №	1
FECHA	5/12/2024
SECRETARÍA	SECRETARIA TIC Y COMPETITIVIDAD
PERIODO EVALUADO	1 Octubre al 1 de Noviembre del 2024
CONTRATO O CONVENIO №	2409271099
OBJETO	"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSITICOS PARA FORTALECIMIENTO DE LAS ZONAS GASTRONÓMICAS DE MANIZALES EN GESTIÓN EMPRESARIAL"
CONTRATISTA	Federación Nacional de Comerciantes.
SUPERVISOR(ES)	DIANA CAROLINA CORREA HENAO
PLAZO DE EJECUCIÓN	30/12/2024
VALOR DEL CONTRATO O CONVENIO	El valor del Presente convenio asciende a la suma de CIENTO VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS SETENTA MIL PESOS ($128.570.000) de los cuales la Alcaldía de Manizales aporta el valor de OCHENTE Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL PESOS ($89.999.000) y el CONVINIENTE la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS ($38.571.000).
PRÓRROGAS	N/A
SUSPENSIONES	N/A
ADICIONES	N/A

BALANCE DEL CONTRATO O CONVENIO A LA FECHA		
ÍTEM	PAGOS	SALDO
VALOR TOTAL DEL CONTRATO O CONVENIO		$89.999.000
ADICIONES	$ 0	$ 0
VALOR PAGADO ACTAS ANTERIORES	$ 0	$ 0
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$23.433.000	$
SALDO	$66.566.000	$
TOTAL	$89.999.000	$89'999.000

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES				
Nº	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS		DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
		CANTIDAD	PORCENTAJE	
	ACTIVIDADES DE LA FERACIÓN NACIONAL DE COMERCIANTES.			
1	Definir criterios de selección para la realización de la convocatoria pública de formación para Establecimientos del sector gastronómico.	1	100%	En este componente se determinaron los criterios con los que deben cumplir los restaurantes para poder participar del proceso de formación. **Anexo 1**. Criterios de selección convocatoria pública
2	Realizar convocatoria pública al sector gastronómico de Manizales en las once (11) zonas identificadas en la actualidad.	1	100%	En este componente del proyecto se realizó la convocatoria al sector gastronómico por medio de las bases de datos propias de Fenalco Caldas, Grupo de WhatsApp de restaurantes de la ciudad, Mesa gremial de gastronomía de FENALCO Caldas y redes sociales. La difusión se realizó con una pieza gráfica diseñada por FENALCO Caldas y aprobada por la secretaria de Tic y Competitividad. **Anexo 2. Evidencias de convocatoria.** **Anexo 3. Inscritos a la formación.**
3	Desarrollar un programa de formación y fortalecimiento a la gestión empresarial y gerencial del sector de la gastronomía en Manizales de la siguiente manera; Total de 60 horas de las cuales 30% son presenciales y	100%	30%	Basados en las necesidades identificadas del sector gastronómico, se creó un programa con 3 módulos, asistencia técnica personalizada y de un módulo de cocina especializada: En el Módulo 1 de Administración, los participantes podrán aprender sobre cadena de abastecimiento, logística, punto de equilibro en la implementación de negocios, así como estrategias orientadas a resultados. En el Módulo 2 de Gestión Empresarial, se apropiarán competencias empresariales, estrategias de gestión, crecimiento empresarial y casos de éxito inspiradores. En el Módulo 3, se le otorgará a los participantes herramientas para integrar los conocimientos de los módulos anteriores de una manera innovadora y diferenciadora para sus establecimientos.

ALCALDIA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	70% virtuales.			
4	Realizar asistencia técnica de cuatro horas por empresas que incluya diagnóstico en el sitio de trabajo.	100%	10%	Para asegurar el entendimiento y la apropiación de los aprendido en los módulos, se realizarán sesiones personalizadas de 4 horas in situ, que permitan a través del diagnóstico otorgarle al restaurante las herramientas suficientes para solucionar las problemáticas identificadas. Esto de la mano de profesionales especializados en cada uno de los campos relacionados en el diagnóstico.
5	Desarrollar un módulo de cocina especializada, dirigida a empresas del sector gastronómico con una duración de ocho (8) horas y la participación de mínimo doscientas 200 personas.	100%	30%	En este componente, el 100% de los participantes de la formación quedarán inscritos en el congreso de gastronomía 2024, donde se contará con expertos nacionales e internacionales en búsqueda de resinificar los saberes gastronómicos tradicionales de Manizales y Caldas, como influencia en la cocina moderna, promoviendo un espacio de integración culinaria entre la academia, empresarios, expertos y proveedores.
6	Contar con un salón o auditorio y todos los elementos necesarios (Video Bam, tablero, entre otros).	100%	30%	Se cotizaron escenarios como Universidades de la ciudad que contaran con el conocimiento y ambientación necesaria para desarrollar una formación experiencial y con todas las herramientas necesarias. Después de esta revisión, se escogió la Universidad Autónoma de Manizales, quien además de tener un conocimiento y experiencia profunda en temas gastronómicos cuenta con salones adecuados para las sesiones presenciales y herramientas digitales para los módulos virtuales.
7	Memorias por módulo	100%	0%	Se entregarán a la Secretaría TIC y Competitividad a las memorias de los módulos vistos en la formación en un CD que contenga toda la información.
8	Refrigerios para la formación.	100%	10%	Se gestionarán refrigerios para todos los participantes de la formación en cada una de las sesiones presenciales. Para ellos se seleccionará un proveedor acorde con los horarios, cantidad y tipo de público de la formación.
ACTIVIDADES GENERALES DEL CONVINIENTE				

<table>
<tr>
<td>1</td>
<td>Aportar recursos en efectivo que corresponde al 30% del total del convenio.</td>
<td>100%</td>
<td>31,1%</td>
<td>Se anexa el centro de costos del mes de Octubre del 2024 por valor de $12.000.000.

FUENTE: RECURSOS DE CONTRAPARTIDA FENALCO CALDAS

<table>
<tr><th>CÓDIGO ACTIVIDAD</th><th>NOMBRE DEL RECURSO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th><th>EJECUCIÓN INFORME 1</th><th>SOPORTE CONTABLE(Icomprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)</th></tr>
<tr><td></td><td>Alquiler de salones capacidad 30 personas</td><td>Horas</td><td>36</td><td>$ 150.000</td><td>$ 5.400.000</td><td>$ 2.400.000</td><td>OS20240911</td></tr>
<tr><td></td><td>Memorias del Módulo (material digital, U</td><td>Empresa</td><td>90</td><td>$ 45.000</td><td>$ 4.050.000</td><td>$ 0</td><td>OS20240912</td></tr>
<tr><td></td><td>Refrigerios</td><td>Refrigerios</td><td>450</td><td>$ 15.000</td><td>$ 6.750.000</td><td>$ 0</td><td>OS20240911</td></tr>
<tr><td></td><td>Alquiler de salones con elementos necesarios (video beam, tablero, entre otros) Recinto del pensamiento - capacidad 200 personas</td><td>horas</td><td>8,0</td><td>$ 643.750</td><td>$ 5.150.000</td><td>$ 0</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Coordinación general del proyecto encargado de lo técnico y financiero – perfil: Profesional en administración, economía, mercadeo y áreas afines</td><td>mes</td><td>3,0</td><td>$ 4.000.000</td><td>$ 12.000.000</td><td>$ 6.600.000</td><td>OS20240921</td></tr>
<tr><td></td><td>Diseño general: Profesional o técnico en diseño visual o gráfico</td><td>global</td><td>1,0</td><td>$ 5.221.000</td><td>$ 5.221.000</td><td>$ 3.000.000</td><td>OS20240922</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>$ 38.571.000</td><td>$ 12.000.000
31%</td><td></td></tr>
</table>

FIRMA FENALCO

Anexo 1: Informe financiero por fuente</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Entregar informes parciales mensuales en físico y digital periódicos dentro de los 8 días siguientes a la fecha que indique el acta de Inicio en cada periodo evaluado en el cual se presentan las actividades realizadas con la información detallada y un informe digital consolidado por obligaciones.</td>
<td>3</td>
<td>33.3%</td>
<td>Se recibió un primer reporte por parte de la Federación Nacional de comerciantes Fenalco, correspondientes a la ejecución del mes de Octubre.

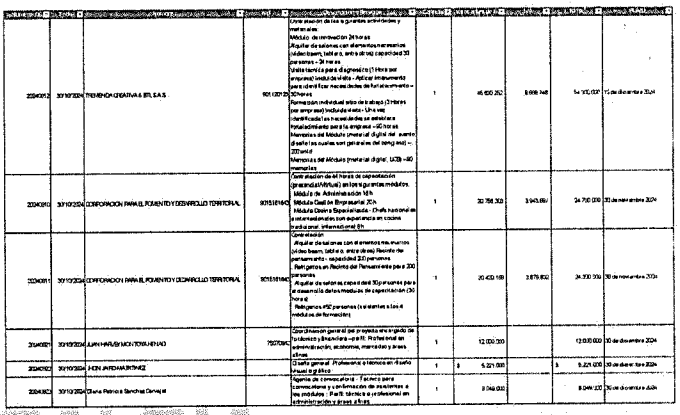
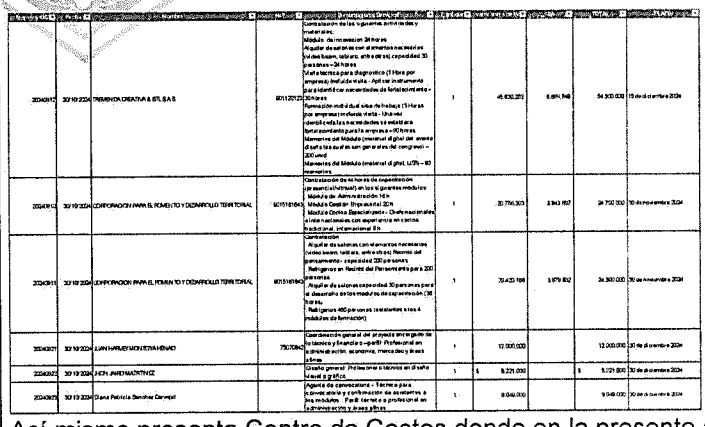
Anexo 2: Primer informe de ejecución</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Una vez remitida el acta de Inicio correspondiente al presente convenio, las actas parciales y de seguimiento y el acta final de liquidación , el conveniente tendrá plazo máximo de 2</td>
<td>1</td>
<td>33.3%</td>
<td>Se firmó acta de inicio el día 1 de Octubre de 2024, y se realizó acta de pago parcial 1 e informe de supervisión 1 de Octubre al 1 de Noviembre del 2024.</td>
</tr>
</table>

ALCALDIA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	días para devolverla firmada.			
4	Dentro de los (2) días siguientes a la suscripción a la suscripción del convenio, presentar al MUNICIPIO y para su aprobación, las garantías establecidas en el presente convenio, so pena de declararse el incumplimiento de este. Lo anterior con el fin de cumplir estrictamente con lo estipulado en el Decreto 103 de 2015 en sus artículos 6 y 7.	100%	33,3%	El contratista cumplió con la entrega de las pólizas según lo estipulado en el Decreto 103 de 2015 en sus artículos 6 y 7. Anexo 3. Pólizas.
5	Cumplir con las Obligaciones con el sistema de seguridad social, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, y SENA cuando a ello haya lugar, para lo cual deberán presentar con el informe parcial, certificado de paz y salvo firmado por el revisor fiscal con una vigencia nos superior a 30 días.	3	33.3%	La Federación Nacional de Comerciantes Fenalco El contratista cumplió con las Obligaciones entregó certificado de aportes parafiscales, salud y pensión durante los últimos seis meses con fecha de Octubre del 2024. ANEXO 4: CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES
6	Contratar por su cuenta y riesgo el profesional y	3	33.3%	La Federación Nacional de Comerciantes Fenalco ha reportado diferentes contrataciones asociadas al convenio en referencia por su cuenta y riesgo de personal profesional, técnico y demás

	técnico y demás aspectos logísticos que se requieran para la adecuada ejecución del CONVENIO, liberando al Muncipio de toda responsabilidad frente a ello, ni existirá ningún tipo de subordinación por parte de la administración municipal.			aspectos logísticos que se requieren para la adecuada ejecución del Convenio Administrativo, liberando al Municipio de toda responsabilidad frente a ello, ni existirá ningún tipo de subordinación por parte de la Administración Municipal.  ANEXO 5: CUADRO DE CONTRATACIONES.
7	Permitir la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que designe para el efecto.	3	33.3%	Se ha permitido la vigilancia y control por parte del supervisor designado para el convenio en referencia.
8	Invertir los recursos entregados para la ejecución del presente CONVENIO de conformidad con las normas legales vigentes que le sean aplicables y de acuerdo con lo presentado en la propuesta, reportando igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada	3	33,3%	La Federación Nacional de Comerciantes Reporta las siguientes órdenes de servicio asociados al convenio de asociación  Así mismo presenta Centro de Costos donde en la presente acta se realiza un desembolso por valor de $ 23.433.000

ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

<table>
<tr><td></td><td>al finalizar el convenio.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Entregar a la Secretaria Tic y Competitividad, la información de los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos para ser publicados en SECOP II.</td><td>3</td><td>33,3%</td><td>La Federación Nacional de Comerciantes Reporta los siguientes gastos relacionados a los recursos aportados por la Alcaldía de Manizales

EJECUCION PRESUPUESTAL POR FUENTE
FUENTE: RECURSOS ALCALDÍA MUNICIPAL

<table>
<tr><th>CÓDIGO ACTIVIDAD</th><th>NOMBRE DEL RECURSO</th><th>UNID.</th><th>CANT.</th><th>VALOR UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th><th>EJECUCIÓN INFORME 1</th><th>SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)</th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>Módulo de Administración</td><td>Horas</td><td>16</td><td>$ 300.000</td><td>$ 4.800.000</td><td>$ 4.800.000</td><td>OS20240910</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Módulo Gestión Empresarial</td><td>Horas</td><td>20</td><td>$ 300.000</td><td>$ 6.000.000</td><td></td><td>OS20240910</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Módulo de Innovación</td><td>Horas</td><td>24</td><td>$ 200.000</td><td>$ 4.800.000</td><td></td><td>OS20240912</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Módulo Cocina Especializada - Chefs nacionales e internacionales con experiencia en cocina</td><td>horas</td><td>8</td><td>$ 1.737.500</td><td>$ 13.900.000</td><td>$ 6.650.000</td><td>OS20240910</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Visita técnica para diagnostico (1 Hora por empresa) incluida visita - Aplicar instrumento para identificar necesidades de fortalecimiento</td><td>horas</td><td>30</td><td>$ 300.000</td><td>$ 9.000.000</td><td>$ 9.000.000</td><td>OS20240912</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Formación individual sitio de trabajo (3 Horas por empresa) incluida visita - Una vez identificada las necesidades se establece fortalecimiento para la</td><td>horas</td><td>90</td><td>$ 265.000</td><td>$ 23.850.000</td><td></td><td>OS20240912</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Alquiler de salones con elementos necesarios (video beam, tablero, entre otros) capacidad 30 personas</td><td>horas</td><td>24,0</td><td>$ 150.000</td><td>$ 3.600.000</td><td></td><td>OS20240912</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Memorias del Módulo (material digital del evento diseño las cuales son generales del congreso)</td><td>personas</td><td>200,0</td><td>$ 45.000</td><td>$ 9.000.000</td><td></td><td>OS20240912</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Refrigerios en Recinto del Pensamiento</td><td>unidad</td><td>400,0</td><td>$ 17.500</td><td>$ 7.000.000</td><td></td><td>OS20240911</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Agente de convocatoria - Técnico para convocatoria y cualificación de asistentes a los módulos : Perfil: técnico o profesional en administración y áreas afines</td><td>mes</td><td>3,0</td><td>$ 2.683.000</td><td>$ 8.049.000</td><td>$ 2.683.000</td><td>OS20240923</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Totales Proyecto</td><td>$ 80.000.000</td><td>$ 23.433.000</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5"></td><td>100%</td><td>29%</td><td></td><td></td></tr>
</table>
FIRMA FEMALCO

ANEXO 1: INFORME FINANCIERO Y SOPORTES</td></tr>
<tr><td>10</td><td>.Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance</td><td>3</td><td>33,3%</td><td>Se realiza seguimiento a los indicadores y metas del proyecto

<table>
<tr><th colspan="3">CUADRO SEGUIMIENTO INDICADORES PRIMER INFORME</th></tr>
<tr><th>ACTIVIDAD</th><th>ENTREGABLE</th><th>CONSOLIDADO</th></tr>
<tr><td>Definir criterios de selección para la realización de la convocatoria pública de formación para establecimientos del sector gastronómico.</td><td>Documento con criterios de selección para realizar convocatoria pública</td><td>1 documento con criterios de selección 100%</td></tr>
<tr><td>Realizar convocatoria pública al sector gastronómico de Manizales en las once (11) zonas identificadas en la actualidad.</td><td>Una convocatoria pública al sector gastronómico que incluya las 11 zonas identificadas en Manizales</td><td>1 convocatoria pública realizada</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Desarrollar programa de formación y fortalecimiento a la gestión empresarial y gerencial del sector</td><td rowspan="4">Un programa de formación y fortalecimiento a la gestión empresarial del sector gastronomía desarrollado en Manizales. (tres módulos)</td><td>1. Módulo de Administración 100%</td></tr>
<tr><td>2. Módulo Gestión empresarial 0%</td></tr>
<tr><td>3. Módulo Innovación 0%</td></tr>
<tr><td>4. Módulo Cocina especializada 50%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">4 Apoyo logístico</td><td rowspan="4">Salones
Refrigerios
Memorias</td><td>1. Módulo de Administración 100%</td></tr>
<tr><td>2. Módulo Gestión empresarial 0%</td></tr>
<tr><td>3. Módulo Innovación 0%</td></tr>
<tr><td>4. Módulo Cocina especializada 50%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5. Realizar asistencia técnica de cuatro horas por empresas que incluya diagnóstico en el sitio de trabajo.</td><td rowspan="2">30 empresas</td><td>30 diagnosticos 0%</td></tr>
<tr><td>30 planes demejora 0%</td></tr>
</table>
ANEXO 6: CUADRO DE INDICADORES</td></tr>
</table>

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

El Supervisor certifica que el contratista está ejecutando las obligaciones y el objeto contractual, de conformidad con lo pactado. Para constancia de lo anterior, firman la presente Acta en la fecha arriba anotada, los que en ella intervinieron asegurando que no han omitido información y la consignada es veraz.	
Juan C Franco FIRMA NOMBRE: JUAN CARLOS FRANCO C.C. 75'085.651 CONTRATISTA	Diana Carolina Correa Henao. FIRMA NOMBRE: DIANA CAROLINA CORREA HENAO C.C. 1.053.790.241 SUPERVISOR