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 №	01
FECHA	30 DE JULIO DE 2025
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	19 de mayo de 2025 al 29 de julio de 2025
CONTRATO O CONVENIO №	2502110405
OBJETO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE MANIZALES EN DIFERENTES COMPETENCIAS
CONTRATISTA	FEDERACIÓN NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO-SECCIONAL CALDAS
SUPERVISOR(ES)	PAULA ANDREA SANCHEZ GIRALDO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DEL CONVENIO SERÁ DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.
VALOR DEL CONTRATO O CONVENIO	CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($142.857.143) de los cuales la ALCALDÍA DE MANIZALES aporta la suma de CIEN MILLONES DE PESOS ($100.000.000) y el CONVINIENTE la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($42.857.143) que corresponde al 30% del total del convenio.
PRÓRROGAS	No Aplica
SUSPENSIONES	No Aplica
ADICIONES	No Aplica

BALANCE DEL CONTRATO O CONVENIO A LA FECHA		
ÍTEM	**PAGOS**	**SALDO**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO O CONVENIO	$	$ 100´000.000
ADICIONES	$ 0,00	$ 0,00
VALOR PAGADO ACTAS ANTERIORES	$0	$ 0,00
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$11´494.000	$ 0,00
SALDO	$88´506.000	$ 0,00
TOTAL	$ 100´000.000	$ 100´000.000

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES				
№	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS		DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
		CANTIDAD	PORCENTAJE	

	ACTIVIDADES DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE MANIZALES			
1	Realizar una convocatoria masiva y abierta para la participación en las diferentes líneas de formación y fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales. La difusión se llevará a cabo a través de medios electrónicos (redes sociales, correo electrónico, páginas web institucionales) y/u otros canales de comunicación como medios radiales y visitas a empresas del sector. La convocatoria garantizará el acceso equitativo a la información en todas las comunas de la ciudad de Manizales, asegurando una amplia participación en el proceso.	100% de estrategia de Convocatoria masiva: (1 Informe Incluye: Diseño de instrumento para recolección de la información, Establecer estrategia de difusión de la convocatoria, Realizar convocatoria pública para empresas interesadas, Piezas de convocatoria elaboradas, correos electrónicos enviados, canales de comunicación utilizados para la divulgación y)	33%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Se diseñaron los respectivos formularios a través de Google Docs para las diferentes convocatorias de las formaciones desarrolladas en el presente período, el cual contiene el membrete con los logos de la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, en su inicio se plasmó la información en general del convenio (Entidades aportantes y objeto general), seguido se informa el nombre del módulo, duración, modalidad (presencial), y las temáticas más relevantes. Se continuó con los datos a destacar, que incluyó las fechas de la convocatoria y al sector al cual iba dirigido el programa (Empresarios y empresas del sector Gastronómico de Manizales (Zona Urbana y Rural) y los requisitos que deben cumplir para participar de los procesos, los cuales son: 1. Contar con Cámara de Comercio de Manizales (Aplica para persona natural con establecimiento de comercio) - 25 puntos 2. Contar con establecimiento comercial físico - 25 puntos 3. Que el establecimiento se encuentre ubicado en Manizales (Zona rural o urbana) - 25 puntos 4. Que sea del sector Gastronómico - 25 puntos Ya en la sección de recolección de información, se inicia con la selección del grupo a asistir (grupo 1 o grupo 2), seguido de datos personales del interesado (nombres y apellidos y número documento, cargo dentro del establecimiento), datos del establecimiento (nombre del establecimiento, categoría del establecimiento, si cuenta con Cámara de Comercio, local comercial físico, NIT o RUT, dirección física, zona de ubicación, barrio o vereda), numero celular y correo electrónico, que son canales de contacto para notificar su estado en el proceso de inscripción y por último, una serie de preguntas, que se deben realizar de acuerdo, al formato de caracterización de población atendida en los programas y proyectos de la Alcaldía de Manizales. Por último, se incluyeron las políticas de privacidad para el tratamiento de datos tanto de FENALCO Caldas como de la Alcaldía de Manizales, importante para el uso adecuado de la información recolectada. La anterior información fue recolectada con el fin de identificar y suministrar la información importante para llevar a cabo la selección y filtro de los postulados a ser beneficiados en los diferentes procesos del convenio. Anexo 01: Formularios de inscripción formaciones

				-Se continuó con la estrategia de difusión de las diferentes convocatorias a través de los siguientes medios: -Publicaciones e historias en las redes sociales de FENALCO Caldas (Facebook e Instagram) en colaboración con la Alcaldía de Manizales. -Grupos de WhatsApp empresariales donde se cuenta con la presencia de establecimientos del sector gastronómico. -Llamadas telefónicas a establecimientos del sector, -Medios de comunicación locales. Anexo 02: Evidencias convocatoria Se llevaron a cabo las convocatorias públicas para las siguientes formaciones: • Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. • Estandarización de procesos • Marketing Digital A través de los medios anteriormente mencionados y dentro de los plazos estipulados según corresponda. Anexo 02: Evidencias convocatorias
2	Fortalecer las capacidades de mínimo 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de Manizales (distribuidos en 2 grupos de 25 personas), a través de formación en los siguientes temas: a. Marketing digital (Mínimo 6 horas grupales de formación) finanzas en general que incluye costos, gastos,	1 Programa de formación. 7 módulos. 44 horas de formación. 50 establecimientos	44.2%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Se dictó la formación en marketing digital para el sector gastronómico a cargo de El Darling Colectivo. El módulo se dictó de la siguiente manera: grupo 1 (lunes 21 y miércoles 23 de julio de 2025) y grupo 2 (martes 22 y jueves 24 de julio de 2025) en FENALCO Caldas, en la sala de juntas con ayudas audiovisuales y espacio apto para la realización de la formación, se dictó en un horario de 7:30 a.m. a 10:30 a.m. cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (6 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron: • Implementación de estrategias exitosas de marca para mi establecimiento comercial. • Desarrollo de experiencias físicas para mi marca. • Creación de estrategias digitales de alto impacto. De acuerdo a la convocatoria pública realizada la cual estuvo abierta desde el 17 de julio hasta el 21 de julio de 2025, se recibieron 60 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales **50** establecimientos del sector gastronómico asistieron a las formaciones en las fechas y horarios mencionados anteriormente.

	cartera, inventarios. (Mínimo 6 horas grupales de formación) c. Estandarización de procesos. (Mínimo 6 horas grupales de formación) d. Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (Mínimo 6 horas grupales de formación) e. Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (Mínimo 6 horas grupales de formación) f. Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación) g. Maridaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación) Nota: Una persona NO necesariamente deberá hacer parte de todas temáticas a capacitar.			Posterior a la finalización de la formación, se envió a través del grupo de WhatsApp y a los correos suministrados por parte de ellos, la encuesta de satisfacción para conocer la percepción de los participantes, esta fue diligenciada por 24 de los 50 participantes con lo cual se pueden obtener resultados promedios de percepción a través de las respuestas y opiniones. Anexo 03: Respuestas convocatoria-Presentaciones-Listados de asistencia-Registro fotográfico-Formulario y respuestas encuesta de satisfacción Para la presentación de los siguientes informes parciales, Fenalco Seccional Caldas debe incluir lo siguiente: • Presentaciones • Listados de asistencia • Registro fotográfico • Manuales con herramientas • Evaluación de cada nivel de formación • Certificados de asistencia a los participantes que asistan a mínimo el 80% de cada módulo. <u>Finanzas en general:</u> Se tiene programado realizar esta formación con Andrés Galeano: Consultor - Asesor en Finanzas y Planeación estratégica, Docente Universitario Posgrados, pregrados y cursos de extensión, sus estudios son: Administrador de Empresas de la Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales. Magíster en Administración con profundización en Finanzas de la Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales. Especialista en Gestión de Estándares Internacionales de Información Financiera de la Universidad de Manizales. Especialista en Ingeniaría Financiera, Universidad Nacional de Colombia sede Manizales, Experto en el tema y con experiencia en el sector gastronómico, se dictará de igual manera que los módulos ya dictados de la siguiente manera: Grupo 1: Miércoles julio 30 y viernes agosto 01 de 2025 Grupo 2: Lunes agosto 04 y martes agosto 05 de 2025 Y en los mismos horarios de 7:30 a.m. a 10:30 am. En las instalaciones de FENALCO Caldas, la convocatoria pública ya se lanzó estará abierta hasta el viernes 01 de agosto, para la inscripción de los establecimientos interesados. Los temas de interés son los siguientes:

				• Aspectos financieros clave en negocios gastronómicos: ¿Qué indicadores financieros se deben monitorear permanentemente? • Analizando el costo directo de tu producto: ¿cuánto debemos vender para estar en punto de equilibrio? • Estructuración y administración del flujo de caja: construyamos nuestra proyección de caja y mejoremos la planeación financiera. <u>Estandarización de procesos:</u> Se dictó la formación en estandarización de procesos a cargo del docente de la Universidad Autónoma de Manizales Daniel Bedoya Gutiérrez, ingeniero de Procesos egresado de la Universidad EAFIT, con 15 años de sólida experiencia en el sector empresarial y un historial comprobado en el emprendimiento, siendo autor de seis empresas exitosas. El módulo se dictó de la siguiente manera: grupo 1 (martes 15 y jueves 17 de julio de 2025) y grupo 2 (miércoles 16 y viernes 18 de julio de 2025) en el Edificio Sacatín de la UAM, exactamente en el aula 16-106, en un horario de 7:30 a.m. a 10:30 a.m. cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (6 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron: • Documentación de procesos operativos en cocina y servicio • Recetas estándar para el manejo de restaurantes • Protocolo de servicio y seguimiento a la calidad De acuerdo a la convocatoria pública realizada la cual estuvo abierta desde el 10 de julio hasta 14 de julio de 2025, se recibieron 60 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales 52 establecimientos del sector gastronómico asistieron a las formaciones en las fechas y horarios mencionados anteriormente. Posterior a la finalización de la formación, se envió a través del grupo de WhatsApp y a los correos suministrados por parte de ellos, la encuesta de satisfacción para conocer la percepción de los participantes, esta fue diligenciada por 31 de los 52 participantes con lo cual se pueden obtener resultados promedios de percepción a través de las respuestas y opiniones. Anexo 04: Formulario y respuestas convocatoria-Presentaciones-Listados de asistencia-Registro fotográfico-Formulario y respuestas encuesta de satisfacción <u>Régimen laboral, riesgos, soluciones:</u> Aún no se ha dado inicio a esta actividad.

				<u>Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes:</u> Se dictó la formación en innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes a cargo de Tomás Gaviria docente de la Universidad Autónoma de Manizales, de la siguiente manera: grupo 1 (martes 1 y jueves 3 de julio de 2025) y grupo 2 (miércoles 2 y viernes 4 de julio de 2025) en el Edificio Fundadores de la UAM, exactamente en el aula torreón 104, en un horario de 7:30 a.m. a 10:30 a.m. cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (6 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron: • Tendencias culinarias e innovación en presentación de platos. • Uso creativo y funcional del menaje y elementos decorativos. • Experiencias sensoriales y diseño del servicio a la mesa. De acuerdo a la convocatoria pública realizada la cual estuvo abierta desde el 26 de junio hasta 01 de julio de 2025, se recibieron 53 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales 50 establecimientos del sector gastronómico asistieron a las formaciones en las fechas y horarios mencionados anteriormente. Posterior a la finalización de la formación, se envió a través del grupo de WhatsApp y a los correos suministrados por parte de ellos, la encuesta de satisfacción para conocer la percepción de los participantes, esta fue diligenciada por 26 de los 50 participantes con lo cual se pueden obtener resultados promedios de percepción a través de las respuestas y opiniones. Anexo 05: Respuestas convocatoria-Presentaciones-Listados de asistencia-Registro fotográfico-Formulario y respuestas encuesta de satisfacción. <u>Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.</u> Está en proceso de planeación. <u>Maridaje.</u> Está en proceso de planeación.
3	Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de la siguiente	1 Programa de asistencia técnica. 200 horas total. 50 establecimientos.	0%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Se continúa en la búsqueda y recolección de entidades y consultores para desarrollar la presente actividad, y se realizará el análisis de las necesidades en asistencia técnica que defina cada establecimiento gastronómico. Para la presentación de los siguientes informes parciales, Fenalco Seccional Caldas debe incluir lo siguiente:

	forma: - Mínimo 4 horas de asistencia técnica individual para cada establecimiento, la asesoría debe estar orientada en uno de los temas de formación grupal, con el fin de profundizar los conocimientos. Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema que requiere asesoría.			Actas de compromiso firmadas por cada empresario donde indican el tema o área en la que solicitó la asesoría. 50 planes de mejora, uno (1) por empresa.
4	Contar con la participación de un Chef de carácter Internacional para desarrollar una sesión de formación de mínimo 4 horas, en cocina especializada.	1 Formación en Cocina especializada 4 horas,	0%	Fenalco Seccional Caldas, reporta que aún no se ha dado inicio a esta actividad. Se deberán incluir para los informes de avance: • Presentaciones • Listados de asistencia • Registro fotográfico. Informe de satisfacción del nivel de formación
5	Planificar y ejecutar una Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos	-1 Rueda de Proveedores desarrollada. -50 establecimientos gastronómicos y mínimo 20 proveedores locales y/o regionales participantes en la Rueda de Proveedores. -1 directorio digital de proveedores	8%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Se construyó el instrumento encuesta que contempla la recolección de información requerida, esta fue aprobada por parte de la Alcaldía, ya se realizó la difusión a los participantes del programa para diligenciamiento, dicha herramienta consta de una parte digital: https://forms.gle/geRPENrzk54TLTr18 La cual cuenta en el momento con 15 registros y la otra parte que es el cuadro de necesidades por categoría que se

	de Manizales y/o de otras regiones, que incluya las siguientes actividades: a. Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales. b. Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la proveeduría. c. Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la rueda de proveedores. d. Llevar a cabo un evento de rueda de proveedores para conectar oferta y demanda. Participación de mínimo 50 establecimientos gastronómicos y mínimo 20	-1 actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a las citas de negocios programadas.		entregó a los empresarios de manera impresa para diligenciar, actualmente han recibido 22 formatos los cuales se tabularán y procesarán las respuestas para continuar con el proceso de proveeduría. Se espera tener mínimo 50 encuestas diligenciadas el viernes 01 de agosto y la evaluación de resultados para el 8 de agosto (ver cronograma) para continuar con todo el proceso. Se han identificado 13 categorías de productos y 9 categorías de servicios, en cada una se están identificando posibles proveedores y se está construyendo una base de datos. Por otro lado, se está elaborando una pieza para invitación a proveedores con el link para el formulario de inscripción Anexo 06: Formatos de recolección de información - Presentación con avances – Cronograma general El evento de la Rueda de Proveedores se llevará a cabo en la Concha Acústica del Ecoparque Los Yarumos para el desarrollo del evento el próximo 4 de Septiembre de 2025, con una estructura híbrida con área para rueda de negocios y 20 stand para exposición de productos y/o servicios de los proveedores. La solicitud del permiso se realizó el pasado 17 de julio y se recibió la aprobación y confirmación del espacio el pasado 23 de julio a través de un oficio de la Promotora de Eventos y Turismo con radicado EY-2025-00045, basado en este se procederá a solicitar el permiso general del evento a Secretaria del Interior y todos los documentos y requerimientos detrás de este para la realización oportuna del ejercicio. Se tiene agendada una reunión el viernes 25 de julio para revisión general de la rueda de proveedores y de los permisos legales requeridos y el envío de correos de solicitud, mencionados con anterioridad y avances en general. Se han realizado diferentes reuniones con proveedores de montaje logístico, así mismo, se solicitó cotización de panelería a CDC con el objetivo de tener propuestas para la logística del evento.

	proveedores locales y/o regionales. e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado. f. Realizar actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a las citas de negocios programadas. g. Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores			Para la presentación de los siguientes informes parciales, Fenalco Seccional Caldas debe incluir lo siguiente: • Caracterización del sector • Plan de trabajo • Rueda de negocios con mínimo 50 empresarios y mínimo 20 proveedores • Directorio digital • Espacio de networking. • Informe de medición de impacto
6	Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector comercio y servicios	6 informes	33%	Fenalco Seccional Caldas ha venido realizando la coordinación y ejecución de las actividades planteadas. Se continuó con el plan de trabajo establecido del convenio, y se realiza la correcta ejecución y seguimiento de las actividades correspondientes al convenio.
ACTIVIDADES GENERALES DEL CONVINIENTE				
a	Aportar los recursos pactados para la ejecución del Convenio en las condiciones descritas, por valor de	100% recursos	27%	En el informe financiero presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se han ejecutado acumulado $11.503.248 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 27%.

	CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCENTA Y SIETE MIL CUENTO CUARENTA Y TRES PESOS MCT COP ($42.857.143) equivalentes al 30% del valor total del mismo.			
b	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 final digital consolidado por obligaciones.	6 informes	33%	Fenalco seccional Caldas reporta el siguiente avance en la actividad: Hace entrega de informe 1 e Informe 2 Anexo 07- Segundo informe de supervisión – Informe financiero - Soportes de pago segundo informe
c	Una vez remitidas el acta de inicio correspondiente al presente convenio, las actas parciales y de seguimiento y el acta final y de liquidación, el conveniente tendrá máximo dos días para	6 informes	33%	Se realiza Informe de supervisión No 1 y No 2 y Acta de pago No 1

	devolverla firmada.			
d	Dentro de los dos (2) días siguientes 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.	1 Garantía aprobada	100%	Fenalco seccional Caldas presentó las Garantías establecidas para la suscripción del convenio en referencia, las cuales fueron aprobadas en la plataforma SECOP 2, bajo los siguientes códigos. CO1.WRT.17112099 CO1.WRT.17112166
e	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 no	6 informes	33%	Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas Anexo 08 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social

	superior a 30 días.			
f	Contratar por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se requieran para la adecuada ejecución del CONVENIO, liberando al municipio de toda responsabilidad frente a ello, ni existirá ningún tipo de subordinación por parte de la Administración Municipal. Hacer seguimiento y evaluación periódica a los asesores, consultores, capacitadores y conferencistas encargados de la intervención, dejando evidencias del proceso y de las medidas preventivas y/o correctivas que sean del caso.	6 informes	33%	Fenalco Caldas ha contratado por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se han requerido para la adecuada ejecución del CONVENIO.
g	Permitir la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que	6 informes	33%	Fenalco Seccional Caldas ha permitido la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor designado para el efecto.

	se designe para el efecto.			
h	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 al finalizar el convenio.	100% recursos	11%	En el informe financiero presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se reporta ejecución de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales para el período evaluado, por valor de $11´494.000 correspondiente al 11%. Se presenta factura por valor de $11´494.000 Anexo 07 - Informe financiero
i	Entregar a la Secretaría de 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	6 informes	33%	Fenalco Caldas ha contratado por su cuenta y riesgo el pérsonal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se han requerido para la adecuada ejecución del CONVENIO. No reporta en el informe subcontratos específicos.

	pagos, para ser publicados en el SECOP II.			
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	6 informes	33%	En el informe presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se lleva seguimiento a los indicadores de acuerdo al cuadro presentado en la propuesta, los indicadores son los siguientes: - 3 convocatorias realizadas en las formaciones mencionadas en el siguiente ítem - 50-52-50 registros en formato de base unificada Alcaldía" - 3 formaciones realizadas con sus correspondientes entregables -Marketing Digital (50 establecimientos) -Estandarización de procesos (52 establecimientos) -Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes (50 establecimientos)" - 1 Herramienta de recopilación de información - 1 Plan de trabajo - 2 informes mensuales Anexo 09 - Cuadro de indicadores
k	Ejecutar el objeto del convenio de acuerdo con la propuesta presentada la cual hace parte integral del convenio y los lineamientos contenidos en el estudio previo.	100% propuesta ejecutada	19.66%	Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 6 actividades específicas principales
l	El conveniente debe darle aplicación al artículo 50 de la ley 2195 de 2022, por medio de la cual se adoptan medidas de transparencia, prevención y lucha contra la	100% recursos	11%	En el informe financiero presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se reporta el centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO En el informe financiero presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se reporta ejecución de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales para el período evaluado, por valor de $11´494.000 correspondiente al 11%. Se presenta factura por valor de $11´494.000

	corrupción, cuando ésta le sea atribuible.			
m	Desarrollar una estrategia de comunicaciones orientada al fomento y divulgación de los participantes e instituciones en cada una de las actividades en los que sean pertinentes. Se buscará asegurar el uso de la imagen institucional de la alcaldía de Manizales en piezas publicitarias, listados de asistencia y documentos referentes al convenio.	1 Estrategia de comunicaciones desarrollada al 100%	33%	Se inició con la ejecución del plan de comunicaciones en las diferentes redes sociales (Instagram – Facebook) a través de la divulgación de piezas y videos. De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones: Publicaciones en redes sociales (8) Historias en redes sociales (9) Dichas publicaciones se han realizado tanto en la Fan Page de Facebook e Instagram de FENALCO Caldas, las cuales cuentan actualmente con 12.000 y 5.700 seguidores respectivamente. Anexo 10 - Informe Marketing Digital

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.

FIRMA **NOMBRE: OSCAR JAHIR VILLEGAS DUQUE** **C.C. 75.087.371 de Manizales** **CONTRATISTA**	**FIRMA** **NOMBRE: PAULA ANDREA SÁNCHEZ GIRALDO** **C.C. 24.347.258 de Manizales** **SUPERVISOR**
