ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES SERVICIOS JURÍDICOS INFORME DE SUPERVISIÓN PARA CONTRATOS	PSI-SJM--FR-021 Estado Vigente Versión 02

ACTA №	FINAL
FECHA	10 DE DICIEMBRE DE 2025
SECRETARÍA	TIC Y COMPETITIVIDAD
PERIODO EVALUADO	1 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025
CONVENIO №	2505150676
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 DEL CONTRATO	EL PLAZO DEL CONVENIO SERÁ DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.
VALOR DEL CONTRATO	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	N.A.
SUSPENSIONES	N.A.
ADICIONES	N.A.

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	100% de estrategia de Convocatoria masiva: (1 Informe Incluye: Diseño de instrumento para recolección de la información,	100%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Se diseñó el último instrumento a través de un formulario de Google Docs para la convocatoria abierta para la actividad de la formación "Técnicas de Internacionalización en Gastronomía", el cual contiene los mismos campos de

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	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.	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)		recolección de datos y requisitos de participación para las diferentes actividades. Se continuó con la estrategia de difusión de la convocatoria 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, ✓ Correos electrónicos. Se llevó a cabo la convocatoria pública para las siguientes formaciones: ➢ Técnicas de Internacionalización en Gastronomía
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	1 Programa de formación. 7 módulos. 44 horas de formación. 50 establecimientos	100%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: **A-Finanzas básicas para establecimientos gastronómicos** Esta actividad se realizó en el tercer informe. **B-Estandarización de procesos:** Esta actividad se realizó en el segundo informe. **C-Régimen laboral, riesgos, cambios en normatividad:** Esta actividad se realizó en el tercer informe. **D-Innovación en la cocina y en los elementos de restaurantes:**

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	general que incluye costos, gastos, 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.			Esta actividad se realizó en el segundo informe. **E-Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.** Esta actividad se realizó en el tercer informe. **F-Marketing digital:** Esta actividad se realizó en el segundo informe. **G-Maridaje.** Esta actividad se realizó en el cuarto informe.
3	Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de la siguiente forma: -Mínimo 4	1 Programa de asistencia técnica. 200 horas total. 50 establecimientos.	100%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Dando continuidad a la actividad se estableció una metodología en general para abordarlos, de la siguiente manera: La metodología de trabajo propuesta está diseñada para optimizar y

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	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.			acompañar a los establecimientos a través de un enfoque estructurado y práctico, adaptado a las necesidades específicas de cada negocio. Desde un diagnóstico inicial detallado hasta la implementación de planes de mejora personalizados, esta metodología combina análisis técnico, asesorías presenciales y herramientas estratégicas. Su objetivo principal es identificar áreas de oportunidad, ofrecer soluciones innovadoras y asegurar un seguimiento constante para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento de los restaurantes en un entorno competitivo. 1. Diagnóstico Inicial Duración: 1 hora Objetivo: Identificar necesidades, particularidades y brechas de la empresa. Actividades: - Reunión presencial para analizar el área clave del restaurante que solicitó para la asistencia técnica (finanzas en general, estandarización de procesos, marketing digital, servicio al cliente, entre otros). - Aplicación de herramientas diagnósticas para estructurar información relevante. - Recopilación de datos clave a través de preguntas y observaciones orientadas a identificar puntos críticos. Entregables: - Identificación preliminar de observaciones para construir el diagnóstico formal. 2. Informe Diagnóstico Objetivo: Documentar el análisis inicial y establecer un marco para la asesoría presencial. Actividades: o Consolidación de información obtenida en la reunión inicial. o Identificación de debilidades empresariales y áreas de oportunidad. o Definición de temas específicos a abordar en la asesoría presencial.

				Entregables: o Informe con diagnóstico detallado y recomendaciones generales. 3. Asesoría Presencial Personalizada Duración: 3 horas Objetivo: Abordar las áreas críticas mediante trabajo conjunto con el empresario. Actividades: o Revisión en sitio de procesos basados en el enfoque de acuerdo con las brechas identificadas. o Propuesta de soluciones prácticas y discusión de estrategias específicas. o Documentación de hallazgos adicionales y toma de notas para generar recomendaciones. Entregables: o Recomendaciones iniciales verbalizadas al empresario. o Registro detallado de notas para la construcción del plan de mejora. 4. Diseño del Plan de Mejora Objetivo: Entrega una guía rápida práctica y herramientas para fortalecer la gestión del restaurante. • Actividades: o Elaboración de un plan ágil basado en las necesidades identificadas. o Diseño de herramientas específicas, tales como: ■ Modelo Canvas para estructurar la propuesta de valor. ■ Plan de redes sociales para optimizar el marketing digital. ■ Modelo de innovación para identificar nuevas oportunidades de mercado. ■ Planeación estratégica para orientar el crecimiento sostenible del negocio. ■ Entre otras herramientas útiles de acuerdo al módulo a profundizar. Entregables: o Documento PDF con el plan de mejora o Herramientas y formatos según la necesidad identificada. Basado en la metodología anterior se realizaron las visitas en sitio por parte de los asesores:

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				Basado en la metodología impartida en el quinto informe, los asesores cumplen con los conocimientos y experiencia para abordar todos los módulos, ellos son: - Andrés Galeano (Finanzas en general) - Daniel Villegas (Finanzas en general) - El Darling Colectivo (Marketing Digital) - Ivanna Muñoz (Marketing Digital) - Jairo Giraldo (Servicio a la mesa y menaje / finanzas en general / estandarización de procesos) - Manuel Santiago Álvarez (Estandarización de procesos) - Sergio Valencia (Maridaje) - Prisma Abogados (Normativa laboral) A la fecha los ocho asesores cumplieron con un total de 200 horas registradas de las visitas en sitio, los cuales tuvieron una respuesta positiva frente la a metodología implementada dando como resultado optimización en los resultados empresariales desde la organización financiera, servicio a la mesa, marketing digital, normativa laboral, estandarización de procesos, que permite la optimización de recursos, innovación en el negocio, evita la pérdida financiera, y apoya la recordación de la marca a través de la excelencia en el servicio. El discriminado de estas horas en asesorías en sitio corresponde a: 1. 28 horas en Finanzas con el asesor Andrés Galeano. 2. 28 horas en Finanzas con el asesor Daniel Villegas. 3. 28 horas en servicio a la mesa con el asesor Jairo Giraldo. 4. 48 horas en marketing digital con el asesor El Darling Colectivo. 5. 12 horas en marketing digital con la asesora Ivanna Muñoz. 6. 32 horas en estandarización de procesos con el asesor Manuel Santiago Álvarez. 7. 12 horas en maridaje con el asesor Sergio Valencia.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				8. 12 horas en normativa laboral con Prisma Abogados. Anexo 01 - Formatos diligenciados - Actas de compromiso - Registro Fotográfico – Consolidado asesorías En el informe 5 se presentaron establecimientos gastronómicos con sus planes de mejora, 1. Affogato 2. Don Ramón 3. Hotel QUO 4. Orale Guey 5. Sazón y Más 6. The Queen's Pizza 7. Chuzos Jose Jose 8. La Arepita Rica de Diana. Para el informe 6 Se elaboraron y socializaron uno a uno con los establecimientos y por cada uno de los asesores los 42 faltantes para completar la totalidad de los 50 planes de mejora, los cuales corresponden a los siguientes establecimientos: 1. 3c Pub 2. Al Barril 3. Alimentos La Plancha 4. Ambrosía Eventos 5. Anatilde 6. Bagel 7. Burger Travel 8. Chorivelez 9. Chuzos Caliche 10. Cleopatra Integral 11. Efecto Barbacoa 12. El Colmado Cocina 13. El Conversadero 14. Emilia Pizzeria 15. Inari 16. Jungla Park Bolera 17. Kaffe Florida 18. La Cocina 19. La Fritanguería 20. La Ocasión 21. Las Montañeras 22. Los Arrieros Restaurante 23. Lovemade 24. Manuelina Pasta Fresca 25. Pandasia 26. Pasión Del Cielo 27. Pizzeria Calle 7

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

					28. Porkos 29. Próxima Cervecería 30. Restaurante 8x8 31. Restaurante L Angevin 32. Restaurante La Parra 33. Restaurante Onde Cesar 34. Sakura Teppanyaki Sushi 35. Sanduchero's 36. Sazón Y Más 37. Todo Arepas Salome 38. Toque De Felicidad 39. Vanguardia Gourmet 40. Vidda, Pan Y Sabor 41. Vino Y Pimienta 42. Vita Pizzeria Anexo 02 - Planes de mejora
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,	4	100%	Fenalco Seccional Caldas, reporta lo siguiente en el período evaluado: Se realizó la formación denominada "Técnicas de Internacionalización en Gastronomía", la cual se llevó a cabo el martes 04 de noviembre de 2025 en el Auditorio Principal del Recinto del Pensamiento en un horario de 12 m. a 4 p.m. La Master Class estuvo dirigida por reconocidos chefs internacionales y nacionales, quienes compartieron sus conocimientos, experiencias y metodologías para el desarrollo de proyectos gastronómicos con visión global. Se contó con la participación del chef David Morera, del restaurante Deliri (Barcelona), reconocido por la Guía Michelin, Guía Repsol y Macarfi, quien aportó su experiencia en la creación de propuestas culinarias innovadoras con estándares internacionales. Durante la jornada los asistentes conocieron de primera mano las técnicas, tendencias y estrategias de internacionalización aplicables al fortalecimiento de negocios gastronómicos, acompañados por la

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				visión empresarial y el conocimiento de los chefs que lideraron esta experiencia. También se tuvo la participación de otro chef internacional como lo fue Edgar Miquel, así mismo, con chefs nacionales de gran trayectoria y experiencia como lo son Pedro Escobar, Jorge Mario Gómez y Eugenia Restrepo. De acuerdo a la convocatoria pública abierta del 28 de octubre al 03 de noviembre de 2025, se recolectaron 78 registros interesados en asistir a la formación, donde finalmente asistieron 50 establecimientos del sector gastronómico quienes aprovecharon al máximo todos los conocimientos y herramientas brindadas por el panel de los chefs, por otro lado, durante el ejercicio los participantes interactuaron con los panelistas y asimismo degustaron las preparaciones realizadas en tarima, logrando así, un gran impacto y satisfacción de la jornada brindada aplicable para sus establecimientos. Anexo 03 – Listados de asistencia – Registro fotográfico - Pieza de invitación
5	Planificar y ejecutar una Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones, que incluya las siguientes actividades: a. Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, periodicidad de	-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 -1 actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a las citas de negocios programadas.	100%	Fenalco Seccional Caldas reporta para el período evaluado el siguiente avance para la actividad en referencia: Esta actividad ya fue desarrollada y reportada en el tercer y cuarto informe.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	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 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.			

ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores			
6	Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector comercio y servicios	6 informes	100%	Fenalco Seccional Caldas realizó la coordinación y ejecución de las actividades planteadas. De acuerdo con lo presentado en cada una de las actividades específicas, se ha venido realizando la coordinación, 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 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.	100% recursos	100%	Se ejecutaron en su totalidad $42.857.143 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 100%. De acuerdo con el Centro de costos reportado Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero sexto informe
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	6 informes	100%	Fenalco seccional Caldas reporta el siguiente avance en la actividad: Se realizó informe donde se establecen los avances del sexto mes de ejecución. Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero sexto informe.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	detallada y un informe final digital consolidado por obligaciones.			
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 devolverla firmada.	6 informes	100%	Se han realizado Informe de supervisión No 1 , No 2 , No 3 , No 4 ,No 5 e Informe de supervisión final y Acta de pago No 1 , No2 , No 3, Acta de pago final e Informe de recibo final
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	6 informes	100%	Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas Anexo 06 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	presentar con el informe parcial, certificado de paz y salvo firmado por el revisor fiscal con una vigencia no 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	100%	Fenalco Caldas contrató por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos requeridos para la adecuada ejecución del CONVENIO.
g	Permitir la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que se designe para el efecto.	6 informes	100%	Fenalco Seccional Caldas permitió la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor designado para el efecto.
h	Invertir los recursos entregados para	100% recursos	100%	En el informe financiero presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se reporta el centro de costos a través del

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	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.			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 $50.000.000 Se presenta factura por valor de $50.000.000 El valor ejecutado acumulado es de $100.000.000, correspondiente al 100% Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – 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 pagos, para ser publicados en el SECOP II.	6 informes	100%	Fenalco Caldas contrató por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos requeridos para la adecuada ejecución del CONVENIO. No reporta en el informe subcontratos específicos.
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	6 informes	100%	En el informe presentado por parte de Fenalco Seccional Caldas, se realiza seguimiento a los indicadores de acuerdo al cuadro presentado en la propuesta, los indicadores son los siguientes: - 9 convocatorias realizadas en las formaciones mencionadas en el siguiente ítem - 7 formaciones realizadas con sus correspondientes entregables - 1 rueda de proveedores ejecutada - 1 formación en cocina internacional - 200 horas de asistencia en sitio

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				realizadas -Marketing Digital (50 establecimientos) -Estandarización de procesos (52 establecimientos) -Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes (50 establecimientos)" -Finanzas (56 establecimientos) -Normativa laboral (50 establecimientos) -Servicio a la mesa y menaje (50 establecimientos) -Maridaje (50 establecimientos) -Formación en cocina internacional (50 establecimientos asistentes) -50 planes de mejora entregados Anexo 07 – 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	100%	Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 6 actividades específicas principales. Se cumplió a satisfacción el objeto del convenio. Se ejecutaron las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto. Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero
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 corrupción, cuando ésta le sea atribuible.	100% recursos	100%	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 $50.000.000 Se presenta factura por valor de $50.000.000 El valor ejecutado acumulado es de $100.000.000, correspondiente al 100% Anexo 05 - Sexto informe de

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				supervisión – Informe financiero
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%	100%	Se ejecutó el 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 (05) 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 08 – Informe comunicaciones

El Supervisor certifica que el contratista está ejecutando las obligaciones y el objeto contractual, de conformidad con lo pactado asegurando que no ha omitido información y la consignada es veraz.

FIRMA
NOMBRE:PAULA ANDREA SÁNCHEZ GIRALDO
C.C. 24.347.258
SUPERVISOR

ALCALDÍA DE MANIZALES