GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

SECRETARÍA:	DESARROLLO, EMPLEO E INNOVACIÓN
UNIDAD O GRUPO:	UNIDAD DE TURISMO
FECHA INFORME:	DICIEMBRE 9 DE 2025

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN				
Nº CONTRATO	19082025-1390				
CONTRATISTA	Federación Nacional de Comerciantes Caldas - FENALCO				
OBJETO DE CONTRATO	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.				
POBLACIÓN BENEFICIADA	Empresarios y comunidad de municipios de cuatro subregiones del Departamento de Caldas				
MUNICIPIO EN QUE SE DESARROLLA	Aguadas, pacora, Salamina, Aránzazu, Manizales, Chinchina, Villamaría, Neira, Palestina, Pensilvania, Manzanares, Marquetalia, Marulanda, Anserma, San José, Risaralda, Belalcázar, Viterbo				
VALOR:$	$85.714.286				
DURACIÓN CONTRATO (PLAZO)	1 mes 28 dias	FECHA INICIACIÓN	02/10/2025	FECHA. TERMINACIÓN	30/11/2025

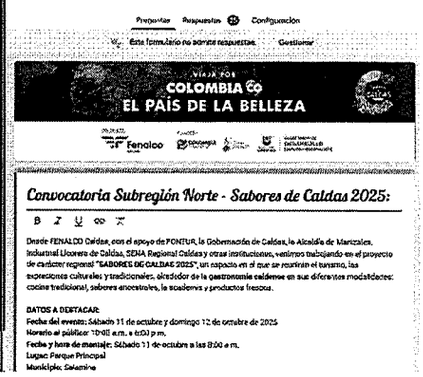
ANÁLISIS DEL SUPERVISOR

ACTIVIDAD REALIZADA DE ACUERDO A PROPUESTA TECNICO-ECONOMICA	ANÁLISIS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO %
 1...Desarrollar 6 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, contando con 25 empresas y empresarios beneficiados por evento	conviniente por espacios y organización de agenda con los unicipios de las subregiones del Magdalena Caldense y los unicipios de la subregión Alto Occidente, no se pudo concretar eventos de Sabores Caldas en estas dos subregiones. establecio cronograma de eventos itinerantes en 4 unicipios del departamento de Caldas, con el fin de llevar experiencia gastronómica tradicional a las subregiones l departamento. El cronograma que se estableció fue el guiente: **MUNICIPIO / DIA 1 / DIA 2** **Salamina / 11/10/2025 / 12/10/2025** **Viterbo / 18/10/2025 / 19/10/2025** **Samaná / 25/10/2025 / 26/10/2025** **Pensilvania / 01/11/2025 / 02/11/2025** Ya se realizaron todos los 4 eventos itinerantes. Se han realizado todas las gestiones necesarias para para el buen desarrollo de los eventos en los diferentes municipios donde se han llevado a cabo SABORES DE CALDAS 2025 (Salamina, Viterbo, Samaná y Pensilvania), con el fin de garantizar la legalidad en el uso de derechos de autor y demás permisos necesarios (gobierno, salud y primeros auxilios) en	**98%**

	cada uno de los municipios. La convocatoria para la participación de los empresarios en las diferentes subregiones se hizo en alianza con la SDEI de la Gobernación de Caldas, atraves de los canales de difusión, también por medio de los enlaces de turismo y desarrollo económico de las alcaldías de los municipios y a través de las redes de Fenalco Caldas Se realizaron todas las gestiones necesarias para garantizar el adecuado desarrollo de los eventos Sabores de Caldas 2025 en los municipios de Salamina, Viterbo, Samaná y Pensilvania. Estas acciones incluyeron la verificación y obtención de los permisos requeridos para el uso legal de derechos de autor, así como la coordinación de autorizaciones y requisitos ante las entidades de gobierno local, salud pública y organismos de primeros auxilios en cada territorio. De igual manera, se adelantó el proceso de convocatoria de empresarios gastronómicos de las diferentes subregiones del departamento. Este proceso se desarrolló en articulación con la Secretaría de Desarrollo, Empleo e Innovación (SDEI) de la Gobernación de Caldas, utilizando sus canales institucionales de difusión. Adicionalmente, se contó con el apoyo de los enlaces municipales de turismo y desarrollo económico, así como con la difusión a través de las redes y plataformas de Fenalco Caldas, lo que permitió alcanzar una amplia y representativa participación empresarial en cada municipio sede del evento. Contratos: ● Coordinador del convenio – Prestación de Servicios ● Profesional en telecomunicaciones y periodismo- diseño y ejecución de plan de comunicaciones y marketing digital – ● Alquiler de 12 carpas – 20 mesas y 40 sillas y 1 cocina dotada para preparaciones - ● Ejecución de activaciones BTL en 4 subregiones ● (2) profesionales en administración, mercadeo, económica y áreas a fines – ● Personal logístico, producción, técnica y logística gastronómica para el evento sabores de Caldas- Descripción detallada del avance de la actividad, donde se relacionen, entre otros aspectos contemplados en la descripción de la actividad en la propuesta técnico/económica, los siguientes elementos: Feria Subregión Norte – Salamina ▪ Fecha de realización: Salamina 11 y 12 de octubre feria subregional de Norte – Sabores de Caldas 2025 ▪ Lugar: Salamina.	98%

GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIC	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020



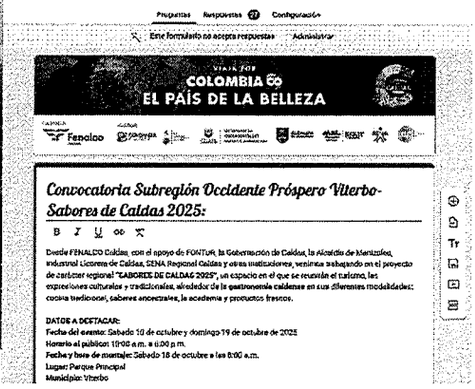


98%

Feria Subregional Occidente Próspero - Viterbo

- **Fecha de realización:** Viterbo 18 y 19 de octubre – Sabores de Caldas 2025
- **Lugar:** Viterbo
- 25 emprendedores de esta subregión Occidente Próspero





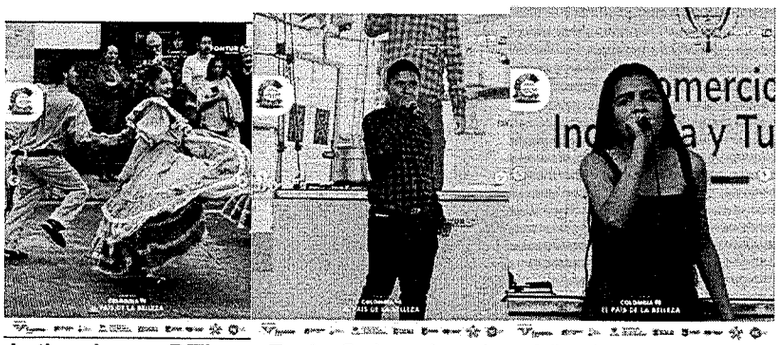
- Feria Subregional Magdalena Caldense - Samaná

- Fecha de realización: Samaná 25 y 26 octubre – Sabores de Caldas 2025
- Lugar: Samaná
- 25 emprendedores de esta subregión Magdalena Caldense



	Feria Subregional Alto Oriente ▪ Fecha de realización: Pensilvania 01 y 02 de noviembre – Sabores de Caldas ▪ Lugar: Pensilvania ▪ 25 emprendedores de esta subregión Alto Oriente 	
2. Fortalecer en los diferentes encuentros los productos de ORIGEN CALDAS, los productos y productores locales y contar con a la participación de artistas en los diferentes municipios caldenses, mediante la presentación de muestra de platos y bocados de las subregiones dónde se puedan beneficiar 5 empresarios por subregión.	El conviniente presenta ejecución de activaciones BTL en cada uno de los 4 eventos durante dos días (muestras artísticas, culturales y folclóricas. Durante los cuatro eventos programados en el marco de Sabores de Caldas 2025, se llevó a cabo la ejecución de activaciones BTL orientadas a dinamizar la experiencia del público asistente y fortalecer la identidad cultural y gastronómica del departamento. Estas activaciones se desarrollaron en cada municipio sede (Salamina, Viterbo, Samaná y Pensilvania) durante dos días consecutivos por evento, permitiendo una interacción constante con la comunidad y los visitantes. Las actividades BTL incluyeron la presentación de muestras artísticas, culturales y folclóricas, seleccionadas con el propósito de resaltar el patrimonio inmaterial de Caldas y generar un ambiente de integración entre gastronomía y cultura. Entre las intervenciones se destacaron: ▪ Presentaciones musicales tradicionales ▪ Muestras de danza folclórica y bailes representativos de las subregiones ▪ Exhibiciones artísticas locales ▪ Interacciones culturales que involucraron a productores, cocineros y artesanos Estas activaciones buscaron crear experiencias memorables, aumentar el flujo de visitantes en cada jornada del evento, fortalecer el posicionamiento de Sabores de Caldas como una plataforma cultural y gastronómica del departamento y promover la participación activa de la comunidad local. El enfoque BTL permitió una conexión directa con el público,	98%

GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

	estimulando la apropiación del territorio, visibilizando los talentos locales y complementando la oferta gastronómica con expresiones artísticas que enriquecieron la narrativa cultural de cada subregión  Activaciones BTL en Feria Subregional en Viterbo Beneficiarios de Origen Caldas subregión Occidente Próspero: • Delicris • Café Tochecito • Juano Banano SAS • Miceltec • Chocolates Valu • Monte Luna R • Vican Colombia 	
.3. Generar estrategias para la difusión de los atractivos turísticos del departamento representados en la gastronomía de Caldas y 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 de turismo en el departamento	El conviniente llevó a cabo la contratación del profesional encargado de la construcción, administración y gestión de las comunidades en línea asociadas a Sabores de Caldas, con el propósito de fortalecer la presencia digital del evento y consolidar una comunicación directa, dinámica y estratégica con los públicos de interés. Este rol se definió como pieza fundamental dentro del plan de comunicaciones, ya que permite garantizar un flujo constante de contenido, interacción y posicionamiento de la marca en las plataformas digitales más relevantes. Entre sus responsabilidades se encuentra la creación de contenido atractivo y pertinente que responda tanto a la identidad de Sabores de Caldas como a los intereses de la audiencia. Asimismo, debe planificar y calendarizar las publicaciones, desarrollar informes periódicos de medición y análisis del comportamiento de las plataformas, monitorear a la competencia y estar preparado para actuar oportunamente ante posibles escenarios de crisis de reputación. Su labor incluye también la gestión de mensajes, comentarios y solicitudes, asegurando que la comunidad digital se mantenga informada, atendida y	

GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

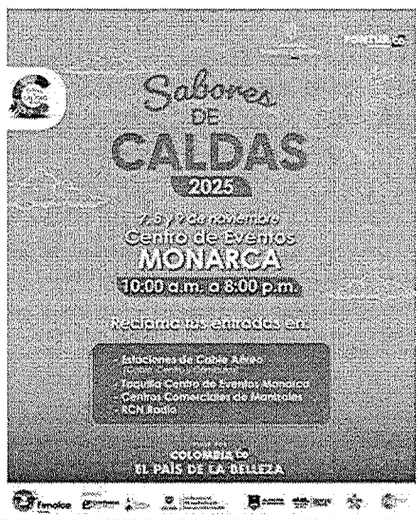
de Caldas, al igual que en la difusión que se adelante en las redes sociales; por lo cual deberán diseñar y ejecutar un plan de comunicaciones y marketing digital, el cual deberá contener como mínimo un Reel mínimo semanal de difusión con mención a la SDEI y la Gobernación de Caldas, una publicación mínima de historia en redes sociales SDEI y la Gobernación de Caldas.	satisfecha con la comunicación del evento. De igual manera, este profesional tiene la misión de fortalecer la visibilidad y coherencia de la marca, construyendo relaciones sólidas con los seguidores y promoviendo su participación activa. Su gestión contribuye de manera directa a que la identidad digital de Sabores de Caldas sea consistente, atractiva y alineada con los lineamientos establecidos para la edición 2025. A través de estas acciones, se garantiza una comunidad comprometida, un mayor alcance orgánico y una presencia digital que impulse el posicionamiento del evento a nivel regional y nacional. Monitoreo de medios permitió evidenciar una presencia constante de Sabores de Caldas en medios regionales, destacando el interés de los periodistas y canales de comunicación por visibilizar la oferta turística y gastronómica del departamento. En prensa escrita se identificaron artículos, reseñas y notas informativas que resaltaron  	98%

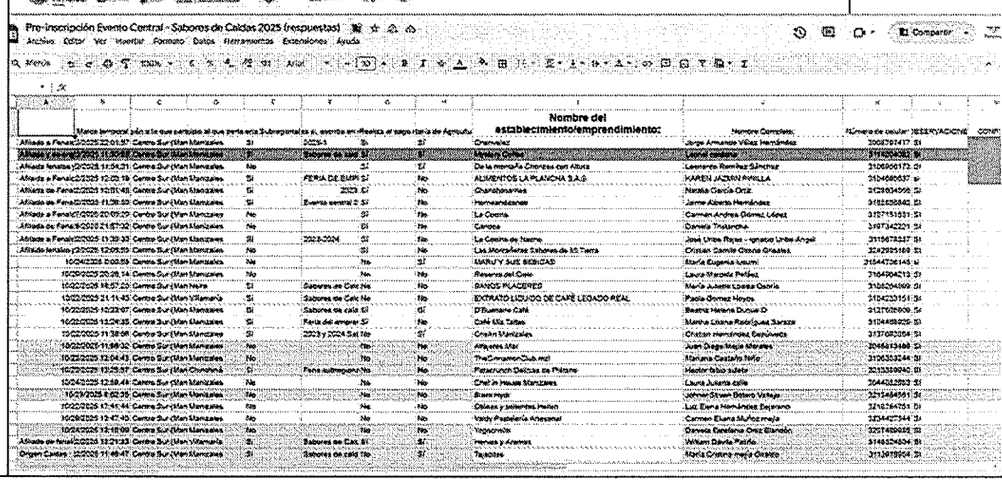
GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

		
4. Realizar un encuentro central de Sabores de Caldas 2025 en Manizales donde se dé a conocer a la muestra gastronómica del departamento como eje impulsor del turismo en el departamento beneficiado a 200 empresas y empresarios beneficiados por evento	El conviniente realizó El evento gastronómico más importante del departamento, Sabores de Caldas, cerró su gran recorrido en el Centro de Eventos Monarca, consolidándose como una vitrina de orgullo regional que impulsa la gastronomía, el turismo y la cultura caldense. Durante tres días, el recinto se convirtió en un punto de encuentro para 200 emprendimientos del sector gastronómico, turístico y cultural, quienes mostraron el talento, la innovación y la riqueza de los sabores locales. Estos emprendimientos representaron las distintas subregiones del departamento, demostrando la diversidad y creatividad de la cocina caldense. Como dato, durante el primer día de Sabores, en la apertura, asistieron cerca de 2 mil personas; en el segundo día cerca de 5 mil y en el tercer día alrededor de 9 mil asistentes. Sabores de Caldas 2025 llevó su esencia a cada rincón del departamento, fortaleciendo la economía local y promoviendo la identidad gastronómica de 4 subregiones: Salamina (Subregión Norte) – 11 y 12 de octubre: más de 6 millones de pesos en ventas y aproximadamente 1200 visitantes. Viterbo (Subregión Occidente Próspero – 18 y 19 de octubre:más de 15 millones de pesos en ventas y cerca de 3.000 visitantes Samaná (Subregión Magdalena Caldense) – 25 y 26 de octubre: más de 7 millones de pesos en ventas y 930 visitantes. Pensilvania (Subregión Oriente) – con una participación destacada, generó 12 millones de pesos en ventas con más de 4500 visitantes. Manizales (evento central) – cerró con broche de oro con más de 16 mil visitantes durante los tres días, quienes se interesaron por apoyar a los sectores gastronómico y turístico del departamento. Cocina, arte y tradición El evento contó con la participación de 8 chefs invitados, de los cuales 4 fueron nacionales, provenientes de Bogotá, Medellín y Barranquilla, y 3 portadores de saberes tradicionales, oriundos de Manizales y Cali, quienes compartieron su	98%

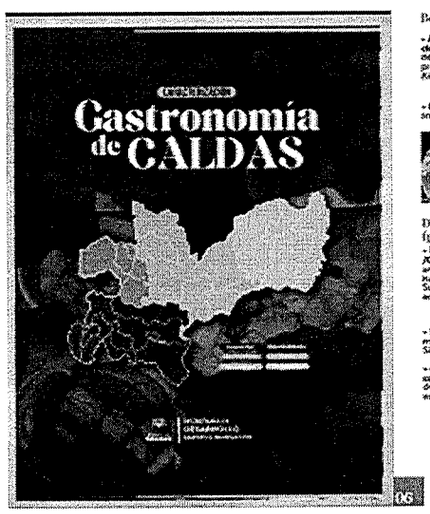
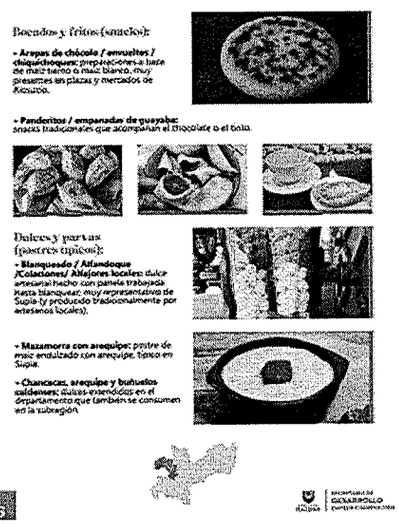
GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

	experiencia y conocimiento con los asistentes. Carlos Gaviria critico gastronómico ▪ Fecha de realización: 7, 8 y 9 de noviembre 2025 ▪ Lugar: Manizales- Centro de Eventos Monarca ▪ Número de participantes (200 empresarios) ▪ Listado de Asistencia Número de Participantes en cada evento y(Los empresarios participaron con stand relacionados con la gastronomía local, dentro de los cuales se encuentran: ▪ Delicias del plátano, Empanadas de la abuela, Salpikumis, Provoca Chontaduro, Café Taza Colibrí, Chocolates Valu, Postres Dayana, Café especial, Dulces Arequipes, Eterno Placer, Snacks, Avena, Apicola, Café, Valencia Café Diario, Cautiva, Pons Arepitas, Vino Artesanal, Alimentos vinel, Hojuelas Nana, Fanelpe SAS, Bebidas, Chevita Salsas, Healthy Bite, Mantri, Café mis Taitas, Waffles Tentación, Chinti- Ricas, Galleta Artesanal, Pasta, Arequipe y mermeladas, Mamá Isabel, Tamales, B. Parilla, Postres y Café, Sanos Placeres, Crisan, Alfajores Mar, Surti, Patacrunch, Mystery Coffee, Café Vasca, Miel, Empanadas y ricuras de la abuela, Santo aroma, Choquarte, Orellanas, productos villa lili, Menú Barrada, Claro Café Restaurante, Que Arepazo¡, Emphiria, Marisol, Carnes, Chorizos La Locha, Arepas Rellenas, Estadero El Paraiso, Las Delicias de Blen, Al Barril , Fritos y fritangas, Mondongos y más, Tamales neiranos, Porkos, Chorizos Saenz, Café de Especialidad Villa Clara, Cannabisol, Casa Girasoles, Bakers, Lemon Suice, Okapi Cerveza, Aromáticas, Dos Tierras Cerveza Artesanal, Sorvidnitos, Son delicias, D!Café Buenaire, Freskis, Cerveza Coffe, Delicias	98%





GOBIERNO DE CALDAS	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01 COPIA CONTROLADA SIG	**Código**: FO-GD-02-062 **Versión**: 06 **Fecha Modificación**: 29/01/2020

5-Realizar una caracterización de la gastronomía en los municipios del Departamento de Caldas donde se destaquen los elementos tradicionales de cada subregión.	El conviniente realizó una caracterización gastronómica en los municipios del Departamento de Caldas, con el propósito de identificar, documentar y analizar los elementos culinarios tradicionales que representan la identidad cultural de cada subregión. La actividad incluyó la recolección de información primaria y secundaria, visitas a campo, entrevistas con actores locales (cocineros tradicionales, productores, gestores culturales), así como la revisión de fuentes documentales y registros históricos. Durante el proceso se identificaron los platos típicos, preparaciones tradicionales, insumos locales, técnicas culinarias, bebidas autóctonas y manifestaciones alimentarias propias de cada zona. Asimismo, se registraron las particularidades culinarias que diferencian a las subregiones Norte, Centro-Sur, Occidente, Magdalena Caldense y Alto Occidente resaltando los elementos patrimoniales, simbólicos y socioculturales que dan sentido a la cocina caldense. La caracterización permitió consolidar un diagnóstico integral del patrimonio gastronómico del Departamento de Caldas, ofreciendo insumos para la preservación, promoción y valorización de las tradiciones culinarias locales, así como para el fortalecimiento del turismo gastronómico y cultural en el territorio.  	98%

OBSERVACIONES:

El suscrito supervisor HACE CONSTAR:

Que el contratista, ha cumplido con el objeto del contrato y se autoriza el pago del acta Nro. 01 , lo anterior con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y el manual de contratación para la Gobernación de Caldas, resolución Nro. 0059 del 219 de marzo del 2019, además se verificó que el contratista cumplió con lo establecido en la Ley Nro. 789 de 2002.

Por lo anterior puede ordenarse el respectivo pago.

NOMBRE DEL SUPERVISOR (E)	JUAN CARLOS OSPINA MÉNDEZ
FIRMA	