ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES SERVICIOS JURÍDICOS ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y/O COMPRAVENTA	PSI-SJM-FR-12 Estado Vigente Versión 3

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS X **CONTRATO DE COMPRAVENTA Y/O SUMINISTRO ____**

FECHA	29 DE DICIEMBRE DE 2025
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
CONTRATO O 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	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	**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	$	$ 100´000.000
ADICIONES	$ 0,00	$ 0,00
VALOR PAGADO ACTAS ANTERIORES	$100.000.000	$ 0,00
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$0	$ 0,00
SALDO	$0	$ 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	100% de estrategia de Convocatoria masiva: (1 Informe Incluye: Diseño	100%	Fenalco Seccional Caldas reportó el cumplimiento de la actividad en referencia. Se diseñaron los diferentes formularios de Google Docs para las convocatorias

	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.	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)		abiertas para los diferentes módulos de formación y para la Rueda de Proveedores. Se realizó la estrategia de difusión de las 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, ✓ Correos electrónicos.
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, cartera, inventarios.	1 Programa de formación. 7 módulos. 44 horas de formación. 50 establecimientos	100%	Fenalco Seccional Caldas reportó el cumplimiento de la actividad en referencia. Formaciones realizadas: **A-<u>Finanzas básicas para establecimientos gastronómicos</u>** Esta actividad se realizó en el tercer informe. **<u>B-Estandarización de procesos:</u>** Esta actividad se realizó en el segundo informe. **<u>C-Régimen laboral, riesgos, cambios en normatividad:</u>** Esta actividad se realizó en el tercer informe. **<u>D-Innovación en la cocina y en los elementos de restaurantes:</u>** Esta actividad se realizó en el segundo

	(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.			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 horas de asistencia técnica individual para cada establecimiento, la asesoría debe estar orientada en uno de los temas de formación	1 Programa de asistencia técnica. 200 horas total. 50 establecimientos.	100%	Fenalco Seccional Caldas reportó el cumplimiento de la actividad en referencia. Se estableció una metodología para realizar la asesoría en sitio de trabajo Basado en la metodología se realizaron las visitas en sitio por parte de los asesores, visitando 50 establecimientos cumpliendo 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

	grupal, con el fin de profundizar los conocimientos. Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema que requiere asesoría.			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.
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,	100%	Fenalco Seccional Caldas reportó el cumplimiento de la actividad en referencia. 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. 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.
5	Planificar y ejecutar una Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de	-1 Rueda de Proveedores desarrollada. -50 establecimientos gastronómicos y mínimo 20 proveedores locales y/o regionales participantes en la	100%	Fenalco Seccional Caldas reportó el cumplimiento de la actividad en referencia El día 4 de septiembre de 2025 se realizó la Rueda de Proveedores del sector gastronómico en la concha acústica del Ecoparque los Yarumos, contando con 38 Proveedores, 52 establecimientos y personas que asistieron como compradores y un total

	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 proveedores locales y/o regionales. e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado. f. Realizar actividad de	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.		de 392 citas de negocio realizadas con agenda y networking. Esta actividad fue desarrollada y reportada en el tercer y cuarto informe del convenio en referencia.

	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			
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 realizó 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
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	6 informes	100%	Fenalco seccional Caldas presentó los informes donde se evidenciaban los avances del convenio en su ejecución.

	cual se presentan las actividades realizadas con la información 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 realizaron las siguientes actas: 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. Y la presenta acta de liquidación.
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	6 informes	100%	Fenalco Caldas presentó en los informes el paz y salvo de parafiscales y las planillas de pago de los contratistas

	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 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

	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.			reporta el centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO El valor ejecutado acumulado es de $100.000.000, correspondiente al 100% de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales
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 se reportaron 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 Caldasse consolidaron 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 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
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 realizó 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.
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 El valor ejecutado acumulado es de $100.000.000, correspondiente al 100% de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales
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	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. Dichas publicaciones se realizaron tanto en la Fan Page de Facebook e Instagram de FENALCO Caldas, las cuales cuentan actualmente con 12.000 y 5.700 seguidores respectivamente.

	buscará asegurar el uso de la imagen institucional de la alcaldía de Manizales en piezas publicitarias, listados de asistencia y documentos referentes al convenio.			

Anexos: Soportes contables, paz y salvo por todo concepto respecto a obligaciones financieras, administrativas y contractuales derivadas del convenio de asociación No 2505150676.

Para constancia de lo anterior, las partes se declaran a paz y salvo por todo concepto y manifiestan estar de acuerdo con lo estipulado en la presente Acta. El Supervisor certifica que el contratista está ejecutando las obligaciones y el objeto contractual, de conformidad con lo pactado. Para constancia se firma en la ciudad de Manizales, en la fecha arriba indicada.

FIRMA **NOMBRE: OSCAR JAHIR VILLEGAS DUQUE** **C.C. 75.087.371** **CONTRATISTA**	**FIRMA** **NOMBRE: PAULA ANDREA SÁNCHEZ GIRALDO** **C.C. 24.347.258** **SUPERVISOR**	**FIRMA** **NOMBRE: DANIEL FELIPE TORO RENDÓN** **C.C. 1.053.826.775** **ORDENADOR DEL GASTO**