INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CONTRATO

1. **NUMERO DE CONTRATO**: 20254226
2. **CONTRATISTA**: ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

3. **IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA**: 800.147.621-8
4. **SUPERVISOR**: SANDRA MIREYA PEREZ MORA
   Secretaria de Desarrollo Económico
5. **OBJETO DEL CONTRATO**: Aunar esfuerzos administrativos, técnicos, logísticos y financieros entre el MUNICIPIO DE PASTO y la ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO, con el propósito de Fortalecer y promover la economía popular del municipio de Pasto (SDEC-N-018)
6. **PLAZO DE EJECUCIÓN**: 95 dias
7. **FECHA DE SUSCRIPCIÓN**: 26/09/2025
8. **FECHA DE INICIO**: 26/09/2025
9. **FECHA DE TERMINACIÓN**: 31/12/2025
10. MODIFICACIÓN No : N/A
11. SUSPENSIÓN No : N/A
12. REINICIO No : N/A

II. INFORMACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL CONTRATO/CONVENIO

1. **VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:** CUATROCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($488.589.286)

   - **APORTE DE LAS PARTES:**

     1. MUNICIPIO DE PASTO: 342.012.500
     2. ENTIDAD O CONTRATISTA: 146.576.786

2. **FORMA DE PAGO:** El Municipio de Pasto desembolsará la suma de TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES DOCE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($342.012.500,00), los cuáles serán cancelados de la siguiente manera:

   • Un 40% a la entrega y aprobación del informe en el que se evidencie el cumplimiento de ejecución del convenio en un 40%.

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

• Un 30% a la entrega y aprobación del informe en el que se evidencie el cumplimiento de ejecución del convenio en un 70%.
• El 30% restante a la entrega del informe final y previa expedición del certificado de cumplimiento a satisfacción, en el que se evidencie la ejecución del convenio en un 100%.

Cada pago se realizará previa presentación, aprobación y entrega de los informes correspondientes debidamente aprobados por la Supervisión, Adicionalmente, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos y parafiscales a que haya lugar.

3. INFORMACIÓN PRESUPUESTAL:

DOCUMENTO	NO.	FECHA	CUENTA	VALOR	VALOR A AFECTDO
CDP	2025002129	25/03/2025	2.3.2.02.02.009	20,000,000.00	20,000,000.00
CDP	2025002130	25/03/2025	2.3.2.02.02.009	24,412,500.00	24,412,500.00
CDP	2025004136	08/09/2025	2.3.2.02.02.009	100,000,000.00	100,000,000.00
CDP	2025003713	15/07/2025	2.3.2.02.02.009	61,500,000.00	61,500,000.00
CDP	2025003714	15/07/2025	2.3.2.02.02.009	82,500,000.00	82,500,000.00
CDP	2025003731	17/07/2025	2.3.2.02.02.009	13,600,000.00	13,600,000.00
CDP	2025004147	11/09/2025	2.3.2.02.02.009	20,000,000.00	20,000,000.00
CDP	2025004149	11/09/2025	2.3.2.02.02.009	20,000,000.00	20,000,000.00
RP	2025005092	26/09/2025	2.3.2.02.02.009	342,012,500.00	342,012,500.00

III. INFORME DE EJECUCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA

1. COMPONENTE TÉCNICO ADMINISTRATIVO:

El contratista ha cumplido con el objeto del contrato y con las obligaciones del mismo

2. ESTADO FINANCIERO Y CONTABLE:

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

DETALLE	VALOR
Valor total del Contrato:	$ 488.589.286
Valor ejecutado (Acumulado):	$ 136.805.000
Valor a pagar:	$136.805.000
Valor pendiente a ejecutar:	$205.207.500

3. BALANCE DE EJECUCIÓN FINANCIERA

DESCRIPCION	DETALLE	PERSONAS/ UNIDADES	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE ALCALDÍA	APORTE ACOPI	VALOR TOTAL
FORTALECIMEINTO A CENTROS DE VENTAS POPULARES Y A EMPRENDEDORES Y/O UNIDADES PRODUCTIVAS, ASOCIACIONES DE ECONOMIA POPULAR, DESARROLLANDO ESTRATEGIAS DENTRO DEL SECTOR URBANO Y RURAL,	**Capacitador con experiencia en Marketing Digital y Fotografía para Emprendedores:** Duración: 40 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores, estudiantes, líderes de comuna, equipos técnicos de la Subsecretaría de Fomento, colectivos creativos. **Módulo 1: Fundamentos del Marketing Digital** **Actividades:** • Taller interactivo: ¿Qué es el marketing digital y cómo aplicarlo a tu emprendimiento? • Análisis de casos de éxito locales. • Mapa de audiencias digitales. • Dinámica: "Mi cliente ideal en redes" (perfilamiento de públicos). **Módulo 2: Fotografía Creativa y Comercial** **Actividades:** • Práctica de fotografía con celular y cámara básica. • Composición visual, luz y estilo fotográfico. • Banco de imágenes propias para redes.	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 18.000.000	$ 2.000.000	$ 20.000.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	•Dinámica: Reto fotográfico "Cuenta tu historia en 3 fotos"						
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las	50	$ 10.000	$ 2.500.000		$ 2.500.000	$ 2.500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						
	Capacitador con experiencia en Contabilidad Básica para Emprendedores: Duración: 40 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores, estudiantes, líderes comunitarios, equipos administrativos de emprendimientos. **Módulo 1: Principios Contables Fundamentales** **Actividades:** • Taller: ¿Qué es contabilidad y por qué la necesito? • Juego de roles: "Simulación de empresa" • Dinámica: Mapa financiero **del emprendimiento.** **Módulo 2: Registro de Operaciones y Libros Co**ntables Actividades: • Taller práctico con libros contables (digital o físico). • Registro de ingresos, egresos y control de inventarios. • Dinámica: Reto "Organiza tus finanzas en una semana".	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 18.000.000	$ 2.000.000	$ 20.000.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno	50	$ 10.000	$ 2.500.000		$ 2.500.000	$ 2.500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	Capacitador con experiencia en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Duración: 40 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores del sector alimentario, artesanos, microempresas de producción, manipuladores de alimentos. **Módulo 1: Normas BPM y su Aplicación** **Actividades:** • Taller práctico: ¿Qué son las BPM? • Revisión de normatividad y casos reales. • Dinámica: Diagnóstico de higiene en **mi emprendimiento.** **Módulo 2: Control de Calidad e In**ocuidad Actividades: • Procedimientos de limpieza, almacenamiento y transporte. • Implementación de rutinas de control. • Dinámica: Simulación "El inspector visita tu taller". **Módulo 3: Manual de BPM para mi negocio** **Actividades:** • Creación de un manual adaptado a cada emprendimiento. • Evaluación participativa de procesos. • Dinámica: Feria interna de buenas prácticas	100	$ 35.000	$ 3.500.000		$ 3.500.000	$ 3.500.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad):	50	$ 10.000	$ 2.500.000		$ 2.500.000	$ 2.500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	• Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	Capacitador: con experiencia en Cierre de Ventas y Negociación Estratégica: Duración: 40 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores, equipos comerciales, vendedores, estudiantes. **Módulo 1: Psicología del Cliente y Persuasión** **Actividades:** • Perfilamiento del cliente y detección de necesidades. • Taller de comunicación efectiva en ventas. • Dinámica: "Véndeme este producto" (escenarios de práctica). **Módulo 2: Técnicas de Cierre de** Ventas Actividades: • Taller con guiones y objeciones comunes. • Simulación de ventas cara a cara y online. • Dinámica: Reto "Cierra 5 ventas en 15 minutos". Módulo 3: Estrategias de Negociación Actividades: • Análisis de estilos de negociación. • Juego de roles en escenarios adversos. • Dinámica: "Negocia como un pro": concurso de negociación por equipos.	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 18.000.000	$ 2.000.000	$ 20.000.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad):	50	$ 10.000	$ 2.500.000		$ 2.500.000	$ 2.500.000

	• Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	Capacitador con experiencia en Emprendimiento y Asociatividad : Duración: 20 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores individuales, colectivos, asociaciones, juntas de acción comunal, jóvenes líderes. **Módulo 1: ¿Cómo crear un emprendimiento colectivo?** **Actividades:** • Identificación de ideas asociativas viables. • Taller: modelos de asociatividad (cooperativas, redes, clúster). • Dinámica: Construcción de un "canvas colectivo". **Módulo 2: Gestión y sostenibilidad de asociaciones** **Actividades:** • Liderazgo colaborativo y roles. • Plan estratégico y financiamiento colectivo. • Dinámica: Simulación de toma de decisiones en grupo.	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 18.000.000	$ 2.000.000	$ 20.000.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura.	50	$ 10.000	$ 500.000		$ 500.000	$ 500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	• Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	Capacitador con experiencia en Relaciones Interpersonales y Habilidades Sociales Duración: 20 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Emprendedores, equipos de trabajo, liderazgos comunitarios, jóvenes y adultos en formación. **Módulo 1: Comunicación Asertiva y Empatía** **Actividades:** • Taller: escucha activa y lenguaje corporal. • Juego de comunicación no verbal. • Dinámica: "El espejo emocional" (reconociendo al otro). **Módulo 2: Resolución de Conflictos y Trabajo en Equipo** **Actividades:** • Escenarios prácticos de conflicto. • Rol play de mediación y liderazgo emocional. • Dinámica: Torre colaborativa (trabajo grupal bajo presión).	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 19.000.000	$ 1.000.000	$ 20.000.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y	50	$ 10.000	$ 1.500.000		$ 1.500.000	$ 1.500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	Capacitador con experiencia en Liderazgo y Productividad para Emprendedores: Duración: 20 horas Modalidad: Presencial y virtual (mixto) Dirigido a: Líderes de procesos comunitarios, emprendedores, coordinadores de equipos, jóvenes en formación. **Módulo 1: Liderazgo Personal y Emprendedor** **Actividades:** • Diagnóstico de estilo de liderazgo. • Taller de liderazgo situacional. • Dinámica: El juego de**l "jefe vs. líder".** **Módulo 2: Productividad y Gestión del** Tiempo Actividades: • Herramientas para organización personal. • Planificación semanal con objetivos SMART. • Dinámica: Simulación "Un día en la vida de un emprendedor productivo"	50	$ 400.000	$ 20.000.000	$ 20.000.000	$ -	$ 20.000.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura.	50	$ 10.000	$ 1.500.000		$ 1.500.000	$ 1.500.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	• Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						
PROMOCION AL LANZAMIENTO DEL CARNAVAL - CALI	**6.Servicio de Hospedaje Individual:**Ubicación: Zona céntrica (máx. 5 km del lugar del evento). Habitación: Individual (cama matrimonial o twin), baño privado.Servicios incluidos: -WiFi de alta velocidad (10 Mbps mínimo). -Aseo diario + cambio de toallas. -Recepción 24/7.	4	$ 150.000	$ 1.200.000	$ 1.200.000		$ 1.200.000
	2.Servicio de Alimentación - Desayuno: Menú estándar: -Proteína: Huevo revuelto o arepa con queso (opción vegetariana disponible). -Carbohidrato: Arroz blanco o pan integral. -Bebida: Café, chocolate o jugo natural (200 ml). -Presentación: Empaque	4	$ 20.000	$ 160.000	$ 160.000		$ 160.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	individual (biodegradable) o servicio en mesa.						
	3.Servicio de Alimentación - Almuerzo: Menú completo: -Entrada: Sopa del día (crema de verduras o legumbres). -Plato fuerte: -Arroz blanco (150 g). -Proteína (100 g): Pollo/pescado/res (opción vegetariana: lentejas/huevo). -Ensalada fresca (lechuga, tomate, zanahoria). -Bebida: Jugo natural/refresco (300 ml). -Ratio: 1.2 porciones por persona (reserva adicional 20%).	4	$ 30.000	$ 240.000	$ 240.000		$ 240.000
	4.Impresos publicitarios y souvenir de activación: Material a entregar por emprendimiento: -Tarjetas de presentación. **Artículos simbólicos e institucionales para motivación y sentido de pertenencia:** Esfero personalizado, Pin metálico o botón conmemorativo, otras opciones similares	395	$ 5.000	$ 1.975.000	$ 1.975.000	$ -	$ 1.975.000
FORTALECIMIENTO A EMPRENDEDORES Y/O UNIDADES PRODUCTIVAS, ASOCIACIONES DE ECONOMIA POPULAR, DESARROLLADAS EN EL SECTOR URBANO Y RURAL,	**Capacitador con experiencia en atencion al cliente:** Curso: Atención al Cliente para Emprendedores. Duración: 40 horas | Modalidad: Mixta (Presencial y Virtual) - **Módulo 1:** Fundamentos de la Atención al Cliente Excepcional- **Módulo 2:** Comunicación Efectiva y Manejo de Objeciones	53	$ 400.000	$ 21.200.000	$ 15.000.000	$ 6.200.000	$ 21.200.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad):	54	$ 10.000	$ 2.160.000		$ 2.160.000	$ 2.160.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	• Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						
	Curso de Modelo de Negocio y Validación de Ideas. Perfil del Capacitador: Experiencia en modelos de negocios, Duración: 30 horas | Modalidad: Mixta (Presencial y Virtual)	54	$ 380.000	$ 20.520.000	$ 15.000.000	$ 5.520.000	$ 20.520.000
	Refrigerio: 1. Bebida (200 ml): • Calientes: Café colombiano 100% arábica preparado al	54	$ 10.000	$ 2.160.000		$ 2.160.000	$ 2.160.000

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

	momento, té negro o de hierbas (menta, manzanilla) y chocolate artesanal tipo pastuso, espumoso y de tradición local. • Frías: Jugo natural en agua o leche (sabores como mora, lulo o maracuyá) sin conservantes, o yogurt bebible artesanal, ideal para facilitar la digestión. 2. Acompañamiento (opción a elegir según preferencia o disponibilidad): • Sándwich club de pan suave tipo brioche, con relleno generoso de pollo desmechado o atún con vegetales frescos y salsa ligera. • Empanada tradicional (carne o queso), opción frita u horneada, preparada con ingredientes locales, masa artesanal y excelente textura. • Croissant tipo gourmet, de hojaldre horneado relleno con jamón de cerdo y queso doble crema. 3. Logística y valor agregado: • Empaque individual higiénico y biodegradable, diseñado para conservar el producto en óptimas condiciones de temperatura, textura y presentación. • Distribución y entrega directa a cada asistente en dos momentos del día (jornada de la mañana y jornada de la tarde), lo cual implica coordinación logística, transporte y personal capacitado. • Cumplimiento de normativas sanitarias en la manipulación, conservación y entrega de alimentos, garantizando seguridad alimentaria. • Atención oportuna y personalizada, que permite mantener la continuidad de las actividades formativas o comerciales sin interrupciones innecesarias. Ratio de entrega: • 1 refrigerio por persona, por momento del día (dos por jornada, si aplica).						

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACION No. 20254226 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE PASTO Y ASOCIACION COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, ACOPI NARIÑO

3.1. PORCENTAJE EJECUCIÓN:

El porcentaje de ejecución 40% .

4. COMPONENTE JURÍDICO

Se ha verificado el cumplimiento del sistema de seguridad social, impuestos, tasas y contribuciones, normatividad aplicable según aplique y las obligaciones contractuales.

5. CONSIDERACIONES ADICIONALES

N/A

Para constancia se firma en el mes de octubre 2025.

SANDRA MIREYA PEREZ MORA
SECRETARIA DESARROLLO ECONOMICO