

	<p align="center">ALCALDÍA DE MANIZALES</p> <p align="center">SERVICIOS JURÍDICOS</p> <p align="center">INFORME DE SUPERVISIÓN PARA CONTRATOS</p>	<p>PSI-SJM--FR-021</p> <p>Estado Vigente</p> <p>Versión 02</p>
---	--	---

ACTA N°	3
FECHA	04 de Mayo de 2026
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	27 de marzo de 2026 al 28 de abril de 2026.
CONTRATO N°	2601230477
OBJETO	"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE MANIZALES AÑO 2026"
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 2026.
VALOR DEL CONTRATO	CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$142.900.000) 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 NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$42.900.000) en dinero que corresponde al 30% del total del convenio.
PRÓRROGAS	N.A.
SUSPENSIONES	N.A.
ADICIONES	N.A.

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES				
Nº	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS		DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
		CANTIDAD	PORCENTAJE	
1	Realizar 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	1 informe consolidado de convocatorias	28%	<p>De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado:</p> <p>Se ajustó el formulario de Google Docs para la convocatoria de la formación en "Sostenibilidad y manejo de residuos" para el sector gastronómico, desarrollado en el presente periodo.</p> <p>https://forms.gle/qiAuJUSrWa3V2W63A</p> <p>Anexo 01: Formularios de inscripción formaciones</p> <p>Se estableció de igual manera la estrategia de difusión de la convocatoria para la formación en Sostenibilidad y manejo de residuos a través de los siguientes medios:</p>

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

<p>comunicación y/o visitas a empresas del sector. La convocatoria garantizará el acceso equitativo a la información, asegurando una amplia participación en el proceso.</p>			<ul style="list-style-type: none">✓ Publicaciones e historias en las redes sociales de FENALCO Caldas y Alcaldía de Manizales (Facebook e Instagram)✓ Envío masivo de correos electrónicos a establecimientos del sector a beneficiar y publicación en páginas web institucionales.✓ Difusión en grupos de WhatsApp de establecimientos del sector gastronómico. <p>Se desarrolló el proceso de convocatoria para la formación en Sostenibilidad y Manejo de Residuos, mediante la implementación de una estrategia integral de difusión, orientada a garantizar cobertura, alcance y participación de los establecimientos del sector gastronómico del municipio de Manizales.</p> <p>La estrategia contempló la articulación de canales digitales y comunicación directa, permitiendo una adecuada divulgación de la oferta formativa y el contacto efectivo con los potenciales beneficiarios.</p> <p>A continuación, se describen las acciones ejecutadas:</p> <p>1. Difusión en redes sociales: Se realizaron nueve (9) publicaciones e historias en las redes sociales oficiales de FENALCO Caldas, en colaboración con la Alcaldía de Manizales, a través de las plataformas Facebook e Instagram.</p> <p>2. Envío de correos electrónicos masivos: Se ejecutó un envío masivo de más de ciento cincuenta (150) correos electrónicos a establecimientos del sector gastronómico ubicados en diferentes zonas de la ciudad.</p> <p>3. Difusión a través de mensajería instantánea: Se realizó la divulgación de la convocatoria en tres (3) grupos de WhatsApp conformados por actores del sector gastronómico, facilitando la circulación ágil y oportuna de la información, así como la interacción directa con los interesados para resolver inquietudes.</p> <p>Como resultado de la implementación de la estrategia de convocatoria, se logró una amplia difusión de la oferta formativa, evidenciando cobertura tanto en medios digitales como en territorio.</p> <p>Anexo 02 – Evidencias difusión</p>
--	--	--	---

<p>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:</p> <p>a. Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)</p> <p>b. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – normativa directrices y prácticas de higiene y seguridad que garantizan que los alimentos se preparen de forma inocua. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)</p> <p>c. Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)</p> <p>d. Estructura de Costos y Finanzas. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)</p> <p>e. Experiencia en servicio y Calidad en Servicio (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)</p> <p>Nota: Una persona de cada empresa NO necesariamente deberá hacer parte de todas temáticas a capacitar.</p>	<p>*50 establecimientos gastronómicos.</p> <p>*40 horas de formación grupal.</p>	<p>36%</p>	<p>De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado:</p> <p>Se dictó la última sesión del grupo 2 del curso formación en Normativa en BPM para el sector gastronómico a cargo de la Ingeniera de Alimentos Adriana Paola Zapata Peralta el pasado 27 de marzo con la participación final de 08 empresarios del sector.</p> <p>Por otro lado, para cumplir con la meta de 50 empresarios formados, se dictó el 07 de abril en el Centro de Convenciones Fundadores un grupo adicional con 107 emprendedores y empresarios la gran mayoría del sector de Chipre y alrededores, en un horario de 8am a 12m e implementando la misma metodología y temática de los grupos anteriores.</p> <p>Anexo 03: Respuestas convocatoria – Presentaciones - Listados de asistencia - Registro fotográfico - Base de datos de beneficiarios incluye sectores gastronómicos.</p> <p>Se dictó la formación en Sostenibilidad y manejo de residuos para el sector gastronómico a cargo de Paola Andrea Calderón Cuartas docente de la Universidad Católica de Manizales quien cuenta con tiene amplia experiencia en el área de ambiental y Ciencias Sociales.</p> <p>La formación a se desarrolló de la siguiente manera: grupo (martes 21 y jueves 23 de abril de 2026) y grupo 2 (miércoles 22 y viernes 24 de abril de 2026) en la sala de juntas de Fenalco Caldas, la cual cuenta con ayudas audiovisuales y espacio apto para la realización de la formación, en un horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m. cumpliendo así con la duración estipulada del módulo. (4 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La crisis planetaria y la urgencia de los comportamientos ambientalmente responsables. • Aspectos ambientales y legales asociados a los residuos sólidos. • Claves para la gestión integral de residuos sólidos <p>De acuerdo a la convocatoria pública la cual estuvo vigente desde el 08 de abril hasta el 20 de abril de 2026 de 2025, se recibieron finalmente 55 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales han asistieron 50 participantes del sector gastronómico en las fechas y horarios mencionados anteriormente.</p> <p>Anexo 04: Respuestas convocatoria – Presentaciones - Listados de asistencia - Registro fotográfico - Base de datos de beneficiarios incluye sectores gastronómicos</p> <p>57 empresas Total de horas a la fecha: 16 horas</p>
---	--	------------	---

3	<p>Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de la siguiente forma:</p> <p>-Mínimo 2 horas de asistencia técnica individual especializada para mínimo 25 establecimientos, la asesoría debe estar orientada en profundización en innovación y desarrollo de producto (plato y/o bebidas), con el fin de profundizar los conocimientos.</p> <p>-Mínimo 2 horas de asistencia técnica individual para mínimo 25 establecimientos, la asesoría debe estar orientada el tema que requiere asesoría definida por el empresario, con el fin de profundizar los conocimientos.</p> <p>-Una bolsa de horas de mínimo 25 horas en asesoría en buenas prácticas de manufactura, de acuerdo con la demanda y necesidad por parte de empresarios del sector gastronómico.</p>	<p>*50 establecimientos gastronómicos.</p> <p>*100 horas de asistencia técnica individual.</p> <p>*25 horas para asesoría en buenas prácticas de manufactura.</p>	0%	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.
---	--	---	----	--

4	<p>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:</p> <p>a. Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, proveedores, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales.</p> <p>b. Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la realización de la Rueda de Proveedores.</p> <p>c. Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la rueda de proveedores.</p> <p>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.</p> <p>e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado.</p> <p>Presentar informe de medición de impacto</p>	<p>*1 Rueda de Proveedores desarrollada</p>	<p>0%</p>	<p>Aún no se ha dado inicio a esta actividad.</p>
5	<p>Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.</p>	<p>*Mínimo 20 establecimientos caracterizados.</p> <p>*1 Informe de caracterización de los establecimientos.</p>	<p>0%</p>	<p>Aún no se ha dado inicio a esta actividad.</p>

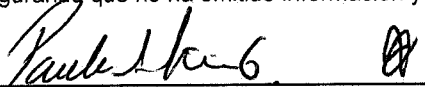
6	Promoción digital e impresa de productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC	1 estrategia de promoción desarrollada. *10 informes		0%	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.
7	Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	*1 proyecto coordinado *10 informes		30%	<p>Fenalco Caldas ha venido realizando la coordinación del proyecto en referencia.</p> <p>De acuerdo al plan de trabajo y cronograma se continúan realizando las actividades y formaciones según lo que se presentó, ejecutando las actividades de la mejor manera y logrando los objetivos propuestos.</p> <p>Se continúa con la ejecución del plan de comunicaciones en las diferentes redes sociales (Instagram – Facebook) a través de la divulgación de piezas y videos.</p> <p>De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones:</p> <p>Publicaciones en redes sociales (4) Historias en redes sociales (6)</p> <p>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.</p> <p>Anexo 07 - Informe Marketing Digital</p>
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 NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$42.900.000) en dinero equivalentes al 30% del valor total del mismo.	100% recursos de contrapartida		16%	<p>De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas:</p> <p>Se han ejecutado \$6.703.700 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 16%.</p> <p>Fenalco Caldas presenta Centro de costos en los anexos.</p>
b	Entregar informes parciales mensuales detallados en físico y digital 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 y el consolidado por obligaciones.	10 informes		30%	<p>Fenalco seccional Caldas reporta el siguiente avance en la actividad:</p> <p>Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su tercer mes de ejecución.</p> <p>Anexo 05 - Tercer informe de supervisión – Informe financiero</p>
c	Una vez remitidas el acta de inicio	10 informes		30%	Se realiza Informe de supervisión No 1, No 2 y el actual Informe de supervisión No 3. Así mismo se realiza Acta de pago No1

	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.			
d	Dentro de los tres (3) 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 del mismo. 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%	<p>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.</p> <p>CO1.WRT.19139721 CO1.WRT.19139767</p>
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 superior a 30 días.	10 informes	30%	<p>Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas</p> <p>Anexo 06 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social</p>
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.	10 informes	30%	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 se designe para el efecto.	10 informes	30%	Fenalco Seccional Caldas ha permitido la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor designado 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	16%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: El centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO 2026. Se han ejecutado recursos por valor de \$15.660.901 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por \$15.660.901 Anexo 05 - 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.	10 informes	30%	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. Para el período evaluado no reportan subcontratos nuevos
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	1 Informe consolidado	30%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Durante el periodo evaluado se registran los siguientes indicadores de impacto obtenidos. 24 empresarios Normativa BPM 98 emprendedores Normativa BPM 33 empresarios Sostenibilidad Número de horas de formación grupal: 16
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	13.42%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Se están ejecutando las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto. Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 7 actividades específicas principales. Anexo 05 - Tercer informe de supervisión – Informe financiero

I	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	16%	<p>De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas:</p> <p>El centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO 2026.</p> <p>Se han ejecutado recursos por valor de \$15.660.901 del aporte de la Alcaldía de Manizales.</p> <p>El valor de la factura de ejecución es por \$15.660.901</p>
---	--	---------------	-----	---

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

