ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES SERVICIOS JURÍDICOS ACTA DE PAGO PARCIAL PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, COMPRAVENTA Y/O CONVENIOS	PSI-SJM-FR-13 Estado Vigente Versión 4

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		CONTRATO DE SUMINISTROS		CONVENIO	x

ACTA №	02
FECHA	**Junio 3 de 2026**
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	29 de abril de 2026 al 29 de mayo de 2026.
CONTRATO O CONVENIO №	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	EL PLAZO DEL CONVENIO SERÁ DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026.
VALOR DEL CONTRATO O CONVENIO	**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.

BALANCE DEL CONTRATO O CONVENIO A LA FECHA		
ÍTEM	**PAGOS**	**SALDO**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO O CONVENIO	$100.000.000	$100.000.000
ADICIONES	$0	$0
VALOR PAGADO ACTAS ANTERIORES	$15.660.901	$0
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$7.220.000	$0
SALDO	$77.119.099	$0
TOTAL	$100.000.000	$100.000.000

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES				
№	**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	1 informe consolidado de convocatorias	42.6%	De acuerdo con los informes presentados por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado:

	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 y/o visitas a empresas del sector. La convocatoria garantizará el acceso equitativo a la información, asegurando una amplia participación en el proceso.			Se ajustó el formulario de Google Docs para la convocatoria de la formación en "Innovación y desarrollo (platos y bebidas) con enfoque en el PCC" para el sector gastronómico, desarrollado en el presente periodo. https://forms.gle/FVpEkJW7VxLDfnR4A Anexo 01 - Formulario de inscripción formaciones ✔ 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. Se desarrolló el proceso de convocatoria para la formación en Innovación y desarrollo (platos y bebidas) con enfoque en el PCC, 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. 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. A *continuación, se describen las acciones ejecutadas:* 1. Difusión en redes sociales: Se realizaron seis (6) 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. 2. Envío de correos electrónicos masivos: Se ejecutó un envío masivo de más de ciento cincuenta (120) correos electrónicos a establecimientos del sector gastronómico ubicados en diferentes zonas de la ciudad. 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. 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. Anexo 02 – Evidencias difusión

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. Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) 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) c. Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) d. Estructura de Costos y Finanzas. (2 grupos) (Mínimo 4 horasgrupales de formación) e. Experiencia en servicio y Calidad en Servicio (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)**Nota:** Una persona de cada empresa NO necesariamente deberá hacer parte de todas temáticas a capacitar.	*50 establecimientos gastronómicos. *40 horas de formación grupal.	60%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Se dictó la formación en mención para el sector gastronómico a cargo de Jaime Alberto Franco Instructor de gastronomía e investigador, con más de 18 años de experiencia como docente, y con más de 25 años de experiencia en el sector de catering y en el sector de A y B en la ciudad de Manizales. La formación se desarrolló de la siguiente manera: grupo 1 (Martes 12 y jueves 21 de mayo de 2026) y grupo 2 (Jueves 14 y jueves 28 de mayo de 2026) las primera sesión de cada grupo se dictó en la sala de juntas de Fenalco Caldas de 8am a 10am, la cual cuenta con ayudas audiovisuales y espacio apto para la realización de la formación y la segunda sesión de cada grupo en la Casa Efigas Chipre en un horario de 8:30am a 10:30am, un espacio donde los sabores, las tradiciones y la identidad de nuestro territorio se unieron para resaltar el valor del Paisaje Cultural Cafetero. Durante esta experiencia, los asistentes degustaron, conocieron e intercambiaron saberes alrededor de la gastronomía local, descubriendo nuevas miradas desde la innovación, el desarrollo y la riqueza cultural que representa nuestra región. Cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (4 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron: Una mirada a la historia. Productos representativos de nuestro patrimonio gastronómico. Técnicas y prácticas culinarias en nuestras cocinas cafeteras. Propuestas nueva cocina del PCC. De acuerdo a la convocatoria pública la cual estuvo vigente desde el 28 de abril hasta el 13 de mayo de 2026 de 2025, se recibieron finalmente 66 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales han asistieron 51 participantes del sector gastronómico en las fechas y horarios mencionados anteriormente. *Anexo 03 - Respuestas convocatoria – Presentaciones - Listados de asistencia - Registro fotográfico - Base de datos de beneficiarios incluye sectores gastronómicos.* La Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ya fue realizado y reportado en el tercer informe. La formación en Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos ya fue realizado y reportado en el tercer informe. Aún no se ha dado inicio a las formaciones en Estructura de Costos y Finanzas. y en Experiencia en servicio y Calidad en Servicio Total: Número empresas participantes en alguno o en varios de los grupos: 78 Número de asistentes: Normativa BPM: 50 Sostenibilidad y manejo de residuos: 50 Innovación platos y bebidas: 50 Horas de formación: 24 horas Anexo 04 - Base de datos – Control de asistencia consolidada

3	Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de la siguiente forma: -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. -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. -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.	*50 establecimientos gastronómicos. *100 horas de asistencia técnica individual. *25 horas para asesoría en buenas prácticas de manufactura.	10%	Posterior a la finalización de la formación en innovación regional con enfoque en el PCC, a la fecha se cuenta con 13 registros de los empresarios los cuales se han inscrito a través del formulario de Google Forms. https://forms.gle/2JnEMnYaqVnV7A688

4	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, proveedores, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales. b. Consolidación , clasificación y plan de trabajo a seguir para la realización de la Rueda de Proveedores. 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. Presentar informe de medición de impacto	*1 Rueda de Proveedores desarrollada	0%	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.
5	Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	*Mínimo 20 establecimientos caracterizados. *1 Informe de caracterización de los establecimientos.	0%	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.

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	40%	Fenalco Caldas ha venido realizando la coordinación del proyecto en referencia. 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. 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. De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones: Publicaciones en redes sociales (5) Historias en redes sociales (12) 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 6.700 seguidores respectivamente. Anexo 06 - Informe Marketing Digital
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	23%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Se han ejecutado $9.816.141 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 23%. Anexo 05 – Informe financiero
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	40%	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su cuarto mes de ejecución. Anexo 05 - Cuarto informe de supervisión – Informe financiero

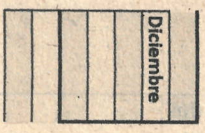
c	Una vez remitidas el acta de inicio correspondiente al presente convenio, las actas parciales y de seguimiento y el acta final y de liquidación, el conveniente tendrá máximo dos días para devolverla firmada.	10 informes	40%	Se han realizado Informe de supervisión No 1, No 2 , No 3 y No 4. Así mismo se realizó Acta de pago No1 y la presenta Acta de Pago No 2
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%	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.19139721 CO1.WRT.19139767
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	40%	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
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	40%	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	40%	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	23%	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 $22.880.901 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $7.220.000 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	40%	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 se reportan los subcontratos realizados, los cuales fueron anexados en el informe de supervisión No 1.
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	1 Informe consolidado	40%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Durante el periodo evaluado se registran los siguientes indicadores de impacto obtenidos. 98 emprendedores Normativa BPM 78 empresas impactados a la fecha Número de horas de formación grupal: 24 Sectores impactados a la fecha: 1. Cumanday - Centro Histórico 2. Atardeceres - Chipre 3. Palogrande - Cable 5. Cuchilla del Salado 6. Alta Suiza - Milán 7. Bajo Tablazo – Plaza de Toros 8. La Estrella 9. Rosales – Las Palmas 10. Palermo 11. Otros restaurantes - Rural

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	21.8%	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 04 - Cuarto informe de supervisión – Informe financiero
l	El conviniente 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	23%	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 $22.880.901 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $7.220.000 Anexo 05 - Informe financiero

El supervisor certifica que el contratista está ejecutando las obligaciones y el objeto contractual, de conformidad con lo pactado. *Para constancia de lo anterior, firman la presente Acta en la fecha arriba anotada, los que en ella intervinieron* asegurando que no han omitido información y la consignada es veraz.

FIRMA **NOMBRE: OSCAR JAHIR VILLEGAS DUQUE** **C.C. 75.087.371 de Manizales** **CONTRATISTA**	**FIRMA** **NOMBRE: PAULA ANDREA SÁNCHEZ GIRALDO** **C.C. 24.347.258 de Manizales** **SUPERVISOR**


Diciembre