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 №	03
FECHA	**Julio 6 de 2026**
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	30 de mayo al 30 de junio 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	$22.880.901	$0
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$8.172.501	$0
SALDO	$68.946.598	$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	71%	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 ajustaron los formularios de Google Docs para las convocatorias de las formaciones en "Estructura de Costos y Finanzas" y "Experiencia y calidad en servicio" y para el sector gastronómico, desarrollados en el presente periodo. https://forms.gle/Bh4kbfiofBhBSNXH9 https://forms.gle/og5TYzreWEustkzj6 Anexo 01 - Formularios de inscripción formaciones Se estableció de igual manera la estrategia de difusión de la convocatoria para la formación en Experiencia y calidad en servicio a través de los siguientes medios: ✔ 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. ✔ Llamadas telefónicas a establecimientos del sector para difundir las convocatorias. Se desarrollaron los procesos de convocatorias para las formaciones en "Estructura de costos y finanzas" y en "Experiencia y Calidad en Servicio", 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 doscientos (200) 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 las convocatorias 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 las ofertas formativas, 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 horas grupales 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	*50 establecimientos gastronómicos. *40 horas de formación grupal.	100%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: La Formación en Innovación y desarrollo de producto (platos y bebidas) con enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero se realizó en el cuarto informe. 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. Formación en Estructura de Costos y Finanzas. Se dictó la formación en mención para el sector gastronómico a cargo de Daniel Villegas experto en finanzas con bastante experiencia en el sector. La formación se desarrolló de la siguiente manera: Grupo 1 (martes 09 y jueves 11 de junio de 2026) y grupo 2 (miércoles 10 y viernes 12 de junio 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: • Aprenda a leer los números clave de su restaurante. • Conozca cuánto debe vender para no perder dinero. Controle la caja de su negocio. De acuerdo con la convocatoria pública la cual estuvo vigente desde el 27 de mayo hasta el 09 de junio, se recibieron finalmente 58 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales asistieron 50 participantes del sector gastronómico en las fechas y horarios mencionados anteriormente. Anexo 03 - Respuestas convocatoria – Presentaciones - Listados de asistencia - Registro fotográfico *Formación en servicio y Calidad en Servicio:* Se dictó la formación en mención para el sector gastronómico a cargo de Jairo Giraldo es socio-fundador de restaurantes en la ciudad, asesor en la creación de 2 restaurantes de hoteles en la ciudad, docente en el programa de artes culinarias y gastronomía de la Universidad Autónoma de Manizales, y brinda formaciones en *servicio al cliente a diferentes empresas tanto grandes como* pequeñas de la ciudad.

	hacer parte de todas temáticas a capacitar.			La formación se desarrolló de la siguiente manera: grupo 1 (Lunes 22 y martes 23 de junio de 2026) y grupo 2 (Martes junio 30 y miércoles julio 01 de 2026) se desarrollaron en la sala de juntas de Fenalco Caldas y en la Universidad Autónoma de Manizales en horario de 8am a 10am, los cuales cuentan con ayudas audiovisuales y espacio apto para la realización de las formaciones. Cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (4 horas por grupo), los temas relevantes tratados fueron: • El servicio: Conceptos básicos • La atención al cliente como estrategia • Valor del servicio y momentos de verdad • Habilidades para gestionar clientes De acuerdo con la convocatoria pública la cual estuvo vigente desde el 12 de junio hasta el 29 de junio de 2026, se recibieron finalmente 73 registros de establecimientos/emprendimientos de la ciudad, de los cuales asistieron 50 participantes del sector gastronómico en las fechas y horarios mencionados anteriormente. Anexo 04 - Respuestas convocatoria – Presentaciones - Listados de asistencia - Registro fotográfico Total: Número empresas participantes en alguno o en varios de los grupos: 92 Número de asistentes: Normativa BPM: 50 Sostenibilidad y manejo de residuos: 50 Innovación platos y bebidas: 50 Estructura de costos y finanzas: 50 Experiencia y calidad en servicio: 50 Horas de formación: 40 horas Anexo 05 – Bases de datos Alcaldía – Consolidado general

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.	12%	De acuerdo con la convocatoria abierta al sector gastronómico y los cuales los establecimientos inscritos tendrán el beneficio de recibir las asesorías técnicas por parte del chef y asesor gastronómico Jaime Alberto Franco en innovación regional con enfoque en el PCC, actualmente se cuenta con 23 registros de los empresarios los cuales se han inscrito a través del formulario de Google Forms. A la fecha se han realizado 03 asesorías técnicas, para un total de 06 horas en sitio con los establecimientos: - Sabores con Altura - Vanguardia Gourmet - El Colmado Quienes recibieron la visita por parte del consultor y acataron las recomendaciones, asesoramiento, tips y curaduría de sus preparaciones, posterior a ello se realizará una evaluación de acuerdo a unos ponderados para obtener una calificación, la cual será tenida en cuenta para la posterior divulgación digital e impresa de los platos y bebidas innovadores con enfoque en el PCC en redes sociales y medios físicos. Ya se cuenta con otros establecimientos agendados para el desarrollo de las asesorías en el siguiente periodo. Anexo 06 – Registro fotográfico – Actas de reuniones Se estableció reunión virtual el pasado 19 de junio de 2026 a través de Google Meet, con Jessica Pérez profesional de apoyo de la Secretaría de Salud de la Alcaldía de Manizales, y con la ingeniera de alimentos Adriana Paola Zapata Peralta quien realizara las asesorías en BPM, el propósito general de la reunión fue revisar los lineamientos y lista de chequeo/evaluación que aplica la Secretaria de Salud al momento de realizar las inspecciones a los establecimientos del sector gastronómico, esto con el fin de que al momento de realizar las asesorías de la presente actividad con los establecimientos que se inscriban haya una alineación respecto a lo asesorado y evaluado posteriormente. La pieza de convocatoria se encuentra en diseño, la cual se enviará para revisión y aprobación al área de prensa para ser publicada y divulgada por todos los canales. Anexo 07 – Acta de reunión

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. Esta actividad debe iniciar subactividades en referencia en el mes de *julio de 2026.*
5	Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	*Mínimo 20 establecimientos caracterizados. *1 Informe de caracterización de *los* establecimientos.	0%	Se están realizando acercamientos con Carlos Vives de Colombia a la Mesa el cual es un programa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo ejecutado por Fontur, su objetivo es posicionar la gastronomía colombiana como producto turístico de clase mundial. Exalta tradiciones, conecta la identidad local y articula la cocina con rutas y paquetes turísticos en las nueve regiones gastronómicas del país. La idea es que a través del programa se logre obtener un modelo de caracterización el cual se ajustará y adaptará según se requiera

				para que posteriormente sea aplicado al sector gastronómico y así dar el correcto desarrollo a la presente actividad. Esta actividad debe presentar avances a partir del mes de julio de 2026
6	Promoción digital e impresa de productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC	1 estrategia de promoción desarrollada.	10%	De acuerdo con el informe presentado por Fenalco Caldas para el período evaluado se presenta lo siguiente para la actividad en referencia: Se construyó la estrategia de comunicaciones para el desarrollo tanto digital como impreso de los productos del sector gastronómico a la ciudad, la cual se denominó "Manizales sabe a Paisaje Cultural Cafetero". A continuación, se describe un resumen general de dicha estrategia: Restaurantes de Manizales completaron el proceso de formación y asesoría técnica del programa Fortalecimiento Gastronómico de Caldas, creando cada uno un plato que reinterpreta el Paisaje Cultural Cafetero con criterios de creatividad e innovación. Este plan, presentado por Fenalco Caldas en el marco del convenio con la Alcaldía de Manizales, define cómo se comunica ese resultado al público de la ciudad bajo el nombre "Manizales sabe a Paisaje Cultural Cafetero", en línea con la declaratoria de Manizales como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. La estrategia se despliega en cuatro frentes durante 9 semanas: contenido digital semanal por restaurante, una pieza física tipo brochure de bajo costo y alto uso, un lanzamiento con medios de comunicación, y una activación experiencial de cierre donde el público prueba los platos participantes. El objetivo es generar tráfico verificable hacia los restaurantes participantes, posicionando cada plato como resultado de un proceso formativo respaldado por la Alcaldía y Fenalco Caldas. Objetivo de campaña: Generar tráfico verificable hacia los restaurantes participantes durante 8 semanas, posicionando cada plato como resultado de un proceso formativo respaldado por la Alcaldía de Manizales y Fenalco Caldas. Duración: 9 semanas (preparación, sostenimiento y cierre). Frentes: Digital · Físico · Prensa · BTL / Experiencial La estrategia se socializó y se aprobó por parte del área de prensa de la Alcaldía de Manizales, para dar marcha a esta. Anexo 08- Estrategia de comunicaciones- Manizales sabe a Paisaje Cultural Cafetero
7	Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	*1 proyecto coordinado *10 informes	50%	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 (4) 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 11 - 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	31%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Se han ejecutado $13.302.041 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 31%. Anexo 09 – 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	50%	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su quinto mes de ejecución. Anexo 08 - Quinto 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	50%	Se han realizado Informe de supervisión No 1, No 2, No 3, No 4 y No 5. Así mismo se realizó Acta de pago No1, Acta de Pago No 2 y la presenta Acta de Pago No 3
d	Dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del convenio, presentar al MUNICIPIO y para su aprobación, las	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

	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.			
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	50%	Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas Anexo 10 - 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	50%	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	50%	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	100% recursos	31%	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 $31.053.402 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $8.172.501 Anexo 09 - Informe financiero

	igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada al finalizar el convenio.			
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	50%	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. No se realizaron contrataciones en el periodo evaluado.
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	1 informe consolidado	50%	*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 92 empresas impactados a la fecha Número de horas de formación grupal: 40 Sectores impactados a la fecha: 1. Cumanday - Centro Histórico 2. Atardeceres - Chipre 3. Palogrande - Cable 5. Cuchilla del Salado 6. Alta Suiza - Milan 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	34.71%	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 09 - Quinto informe de supervisión – Informe financiero
l	El conviniente debe darle aplicación al artículo 50 de la ley 2195 de 2022, por	100% recursos	31%	. 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.

	medio de la cual se adoptan medidas de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción, cuando ésta le sea atribuible			Se han ejecutado recursos por valor de $31.053.402 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $8.172.501

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**