QUINTO INFORME DE INTERVENTORÍA

CONVENIO DE ASOCIACIÓN SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE MANIZALES Y FENALCO CALDAS

No 2601230477

Periodo de informe: del 30 de mayo al 30 de junio de 2026

Para dar cumplimiento a la obligación de FENALCO CALDAS como ejecutor del convenio **No 2601230477**, se presenta el quinto informe con el cumplimiento de actividades, así mismo, el informe financiero correspondiente al mismo periodo.

OBJETO

"Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales año 2026"

MATRIZ DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	META	INDICADORES	ENTREGABLES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
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 comunicación y/o visitas a empresas del sector. La convocatoria garantizará el acceso equitativo a la información, asegurando una amplia participación en el proceso.	*Una (1) convocatoria para cada actividad	*No de convocatorias	*Diseño de instrumento para recolección de información. *Piezas de difusión. *1 informe con evidencias de convocatoria.	*Base de datos de personas convocadas e inscritas en las actividades del convenio

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	*50 establecimientos gastronómicos. *20 horas de formación grupal.	*No de establecimientos. *No de horas de formación.	*Presentaciones *Listados de asistencia *Registro fotográfico *Evaluación de cada nivel de formación. *Certificados de asistencia a los participantes que asistan a mínimo el 80% de cada módulo.	*Base de datos consolidada de establecimientos gastronómicos fortalecidos.

grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) Nota: Una persona de cada empresa NO necesariamente deberá hacer parte de todas temáticas a capacitar.				
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	*50 establecimientos gastronómicos. *100 horas de asistencia técnica individual. *25 horas para asesoría en buenas prácticas de manufactura.	*No de establecimientos. *No de horas de asistencia técnica. *No de horas de asesoría en buenas prácticas de manufactura.	*Actas de compromiso firmadas por cada empresario donde indican el tema o área en la que solicitó la asesoría. *50 actas de visita una por cada empresa. *Actas de asesoría bajo demanda en buenas prácticas de manufactura a empresarios.	*Base de datos consolidada de establecimientos gastronómicos fortalecidos.

mínimo 25 horas en asesoría en buenas prácticas de manufactura, de acuerdo con la demanda y necesidad por parte de empresarios del sector gastronómico.				
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	*1 Rueda de Proveedores desarrollada	*No de Ruedas de Proveedores desarrolladas.	*Listados de asistencia *Registro fotográfico *Informe de medición de impacto. *Rueda de proveedores con mínimo 50 empresarios y mínimo 20 proveedores.	*Base de datos consolidada de establecimientos gastronómicos fortalecidos.

proveedores locales y/o regionales. e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado. f. Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores.				
Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	*Mínimo 20 establecimientos caracterizados. *1 Informe de caracterización de los establecimientos.	*No de establecimientos. *No de Informes de caracterización	*Formato de caracterización por cada empresa	*Informe consolidado de caracterización.
Promoción digital e impresa de productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC	*1 estrategia de promoción desarrollada.	*No de estrategias de promoción desarrolladas.	*Piezas diseñadas y aprobadas. *Videos y/o fotografías. *Publicaciones	*Informe consolidado de ejecución de la estrategia de promoción
Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	*1 proyecto coordinado	*No de proyectos coordinados.	*Informes mensuales. *Informe final	*Informe consolidado de ejecución del proyecto

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 1:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Diseño de instrumento para recolección de la información	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	71%
Establecer estrategia de difusión de la convocatoria	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.	71%
Realizar un informe con evidencias de la convocatoria	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	71%

	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	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 2:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
a) Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)	Esta actividad ya se realizó en el cuarto informe.	100%
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)	Esta actividad ya se realizó en el tercer informe.	100%
c) Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)	Esta actividad ya se realizó en el tercer informe.	100%
d) Estructura de Costos y Finanzas. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)	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	100%

	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 a 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	
e) Experiencia en servicio y Calidad en Servicio (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)	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 a cliente a diferentes empresas tanto grandes como pequeñas de la ciudad. 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.	100%

	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 a 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	
TOTALES	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	100%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 3:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar asistencias técnicas individuales especializadas, orientadas en profundización en innovación y desarrollo de producto (plato y/o bebidas).	De acuerdo a 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	12%
Realizar asistencias técnicas individuales especializadas, orientadas en el tema que requiere asesoría definida por el	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

empresario, con el fin de profundizar los conocimientos.		
Realizar asesorías en buenas prácticas de manufactura.	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	10%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 4:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
a. Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, proveedores, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
b. Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la realización de la Rueda de Proveedores.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

c. Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la rueda de proveedores.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
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.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 5:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar una caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	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.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 6:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar promoción digital e impresa de productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC.	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	10%

periodo evaluado, en el cual se presentan las actividades realizadas con la información detallada y un informe final digital consolidado por obligaciones.	Anexo 09 - Quinto informe de supervisión – Informe financiero	
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.	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	50%
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.	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.	50%
Permitir la vigilancia y el control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que se designe para el efecto.	Se ha realizado un seguimiento permanente por parte de la supervisión delegada por parte de la Alcaldía de Manizales, permitiendo su vigilancia y seguimiento de las actividades desarrolladas en el marco del primer informe de avance.	50%
Invertir los recursos entregados para la ejecución del presente CONVENIO de conformidad con las normas legales vigentes que le	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	31%

sean aplicables y de acuerdo a lo presentado en la propuesta, reportando igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada al finalizar el convenio.	Anexo 09 - Informe financiero	
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.	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.	50%
Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	Durante el periodo evaluado se registran los siguientes indicadores de impacto obtenidos. 24 empresarios Normativa BPM 98 emprendedores Normativa BPM 31 empresarios Sostenibilidad 23 empresarios Innovación platos y bebidas PCC 7 empresarios Estructura de costos y finanzas 7 empresarios Experiencia y calidad en servicio 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 - Milán 7. Bajo Tablazo – Plaza de Toros 8. La Estrella 9. Rosales – Las Palmas 10. Palermo 11. Otros restaurantes - Rural	50%

Ejecutar el objeto del convenio de acuerdo a la propuesta presentada la cual hace parte integral del convenio y los lineamientos contenidos en el estudio previo.	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	34.71%
Aplicación al artículo 50 de la Ley 2195 de 2022	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	31%
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 buscará asegurar el uso de la imagen institucional de la Alcaldía de Manizales en piezas publicitarias, listados de asistencia y documentos referentes al convenio.	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	50%

OSCAR VILLEGAS DUQUE
Director Ejecutivo

EJECUCIÓN PRESUPUESTAL POR FUENTE

FUENTE: RECURSOS ALCALDÍA MUNICIPAL

CÓDIGO ACTIVIDA	NOMBRE DEL RECURSO	UNID.	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCIÓN INFORME 1	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 2	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 3	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 4	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 5	SOPORTE CONTABLE	SALDO
	Coordinación general del proyecto	mes	10	$ 2.800.000	$ 28.000.000	$ 2.800.000	32786 32811	$ 25.200.000	$ 2.800.000	32833 32845	$ 22.400.000	$ 2.800.000	Factura de proveedor DS1 Factura de proveedor DS8	$ 19.600.000	$ 2.800.000	Factura de proveedor DS28 Factura de proveedor DS38	$ 16.800.000	$ 2.800.000	Factura de proveedor DS80 Factura de proveedor DS89	$ 14.000.000
	Diseño general y comunicaciones	Meses	10	$ 1.003.100	$ 10.031.000	$ 1.003.100	32823	$ 9.027.900	$ 1.003.100	32838	$ 8.024.800	$ 1.003.100	Factura de proveedor DS2	$ 7.021.700	$ 1.003.100	Factura de proveedor DS31	$ 6.018.600	$ 1.003.100	Factura de proveedor DS83	$ 5.015.500
	Tema 1: Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el PCC (2 grupos)	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	CUENTA DE COBRO JAIME ALBERTO FRANCO	$ 0			$ 0
	Tema 2: BPM	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000			$ 756.000	$ 756.000	Factura de proveedor DS14	$ 0	$ 0		$ 0			$ 0
	Tema 3: Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos en Cocina. (2 grupos)	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	Factura de proveedor DS24	$ 0	$ 0		$ 0			$ 0
	Tema 4: Estructura de Costos y Rentabilidad Financiera. (2 grupos)	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	RUT CUENTA DE COBRO DANIEL VILLEGAS	$ 0
	Tema 5: Experiencia cliente y Calidad en Servicio (2 grupos)	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	RUT CUENTA DE COBRO JAIRO GIRALDO	$ 0
	Alquiler de salones capacidad 25 personas (2 grupos)	horas	40	$ 84.000	$ 3.360.000	$ 0		$ 3.360.000	$ 0		$ 3.360.000	$ 1.344.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 2.016.000	$ 672.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 1.344.000	$ 1.344.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 0
	Insumos	Sesiones	4	$ 350.000	$ 1.400.000	$ 0		$ 1.400.000	$ 0		$ 1.400.000	$ 0		$ 1.400.000	$ 1.400.000	FC17 FC28	$ 0			$ 0
	Refrigerios	unidad	250	$ 14.000	$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 1.395.601	DM 194 DM 271 DM 324 FE 157	$ 2.104.399	$ 588.900	DM379 DM430 FC56	$ 1.515.499	$ 1.513.401	DM430 DM521 FC79	$ 2.099
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por empresa) incluido visita	horas	50	$ 175.000	$ 8.750.000	$ 0		$ 8.750.000	$ 0		$ 8.750.000	$ 0		$ 8.750.000	$ 0		$ 8.750.000			$ 8.750.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por empresa) incluido visita temas varios	horas	50	$ 105.000	$ 5.250.000	$ 0		$ 5.250.000	$ 0		$ 5.250.000	$ 0		$ 5.250.000	$ 0		$ 5.250.000			$ 5.250.000
	Bolsa de horas para asesoría en buenas practicas de manufactura	horas	25	$ 105.000	$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000			$ 2.625.000
	Caracterización de restaurantes con potencial turistico	Documento	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000			$ 3.500.000
	Promocion digital de productos innovadores y creativos resultantes de la formación y asistencia técnica.	Plan	1	$ 7.000.000	$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000			$ 7.000.000
	Material impreso de rutas gastronomicas	Global	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000			$ 3.500.000
	Diseño y ejecución de rueda de proveedores	Evento	1	$ 17.500.000	$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000			$ 17.500.000
	Evento de Cierre y graduación	Global	1	$ 1.804.000	$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000			$ 1.804.000
						$ 3.803.100			$ 3.803.100			$ 8.054.701			$ 7.220.000			$ 8.172.501	
						4%			4%			8%			7%			8%		

FIRMA FENALCO

FUENTE: RECURSOS DE CONTRAPARTIDA FENALCO CALDAS

CÓDIGO ACTIVIDA	NOMBRE DEL RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCIÓN INFORME 1	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 2	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 3	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 4	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCIÓN INFORME 5	SOPORTE CONTABLE	SALDO
	Coordinación general del proyecto	mes	10	$ 1.200.000	$ 12.000.000	$ 1.200.000	32811	$ 10.800.000	$ 1.200.000	32845	$ 9.600.000	$ 1.200.000	Factura de proveedor DS8	$ 8.400.000	$ 1.200.000	Factura de proveedor DS38	$ 7.200.000	$ 1.200.000	Factura de proveedor DS89	$ 6.000.000
	Diseño general y comunicaciones	Meses	10	$ 429.900	$ 4.299.000	$ 429.900	32823	$ 3.869.100	$ 429.900	32836	$ 3.439.200	$ 429.900	Factura de proveedor DS2	$ 3.009.300	$ 429.900	Factura de proveedor DS31	$ 2.579.400	$ 429.900	Factura de proveedor DS83	$ 2.149.500
	Tema 1: Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el PCC (2 grupos)	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE COBRO JAIME ALBERTO FRANCO	$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 2: BPM	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000			$ 324.000	$ 324.000	Factura de proveedor DS14	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 3: Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos en Cocina. (2 grupos)	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	Factura de proveedor DS24	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 4: Estructura de Costos y Rentabilidad Financiera. (2 grupos)	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE COBRO DANIEL VILLEGAS	$ 0
	Tema 5: Experiencia cliente y Calidad en Servicio (2 grupos)	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE COBRO JAIRO GIRALDO	$ 0
	Alquiler de salones capacidad 25 personas (2 grupos)	horas	40	$ 36.000	$ 1.440.000	$ 0		$ 1.440.000	$ 0		$ 1.440.000	$ 576.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 864.000	$ 288.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 576.000	$ 576.000	CERTIFICADO SALONES FENALCO CALDAS	$ 0
	Insumos	Sesiones	4	$ 150.000	$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 595.541	FC28	$ 4.459	$ 0		$ 4.459
	Refrigerios	unidad	250	$ 6.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 590.000	CUENTA DE COBRO ALEJANDRA MEJIA Alejandra Mejia Detalle_Movimiento	$ 910.000	$ 275.000	CUENTA DE COBRO ALEJANDRA MEJIA	$ 635.000	$ 632.000	CUENTA DE COBRO JACKE MATE	$ 3.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por empresa) incluido visita	horas	50	$ 75.000	$ 3.750.000	$ 0		$ 3.750.000	$ 0		$ 3.750.000	$ 0		$ 3.750.000	$ 0		$ 3.750.000	$ 0		$ 3.750.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por empresa) incluido visita temas varios	horas	50	$ 45.000	$ 2.250.000	$ 0		$ 2.250.000	$ 0		$ 2.250.000	$ 0		$ 2.250.000	$ 0		$ 2.250.000	$ 0		$ 2.250.000
	Bolsa de horas para asesoria en buenas practicas de manufactura	horas	25	$ 45.000	$ 1.125.000	$ 0		$ 1.125.000	$ 0		$ 1.125.000	$ 0		$ 1.125.000	$ 0		$ 1.125.000	$ 0		$ 1.125.000
	Caracterización de restaurantes con potencial turistico	Documento	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Promocion digital de productos innovadores y creativos resultantes de la formación y asistencia técnica.	Plan	1	$ 3.000.000	$ 3.000.000	$ 0		$ 3.000.000	$ 0		$ 3.000.000	$ 0		$ 3.000.000	$ 0		$ 3.000.000	$ 0		$ 3.000.000
	Material impreso de rutas gastronomicas	Global	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Diseño y ejecución de rueda de proveedores	Evento	1	$ 7.500.000	$ 7.500.000	$ 0		$ 7.500.000	$ 0		$ 7.500.000	$ 0		$ 7.500.000	$ 0		$ 7.500.000	$ 0		$ 7.500.000
	Evento de Cierre y graduación	Global	1	$ 816.000	$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000
					$ 42.908.000	$ 1.629.900			$ 1.629.900			$ 3.443.900			$ 3.112.441			$ 3.485.900		
						4%			4%			8%			7%			8%		

FIRMA FENALCO

