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 №	04
FECHA	**Julio 30 de 2026**
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	1 de julio a julio 30 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	$31.053.402	$0
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$6.323.100	$0
SALDO	$62.623.498	$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 formación y fortalecimiento	1 informe consolidado de convocato	85.71%	De acuerdo con los informes presentados por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado:

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	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.	rias		Se ajustaron los formularios de Google Docs para las convocatorias de las asesorías especializas en sitio tanto en BPM, como en la convocatoria de los módulos restantes en Sostenibilidad y manejo de residuos, estructura de costos y finanzas y experiencia y calidad en servicio desarrollados en el presente periodo. https://forms.gle/cVNcJwNianetNUop8 https://forms.gle/341AVrK1Nvuuvcdm9 Anexo 01 - Formularios de inscripción asistencias técnicas Se estableció de igual manera la estrategia de difusión de las convocatorias para las asesorías mencionadas 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. ✔ Difusión uno a uno a los participantes por WhatsApp de establecimientos del sector gastronómico. Se desarrollaron los procesos de convocatorias para las asesorías de los módulos restantes, 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 tres (03) 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 (03) 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 hacer parte de todas temáticas a capacitar.	*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. Esta actividad ya se realizó en el quinto informe. Formación en Experiencia en servicio y Calidad en Servicio Esta actividad ya se realizó en el quinto informe. 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

ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

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.	15%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Se continúo con el desarrollo de las asesorías a los establecimientos inscritos en la convocatoria para recibir las asesorías técnicas por parte del chef y asesor gastronómico Jaime Alberto Franco en innovación regional con enfoque en el PCC. A la fecha se han realizado 06 asesorías técnicas, para un total de 12 horas en sitio con los establecimientos: - Sabores con Altura - Vanguardia Gourmet - El Colmado - Kitchen Solutions - Picnic La Camelia - Rinconcito Ahumado En las visitas los empresarios recibieron las asesorías, recomendaciones y demás aspectos a tener en cuenta para la terminación de los platos y bebidas innovadoras con enfoque en PCC, el resultado de estos será promocionados en las actividades posteriores del convenio. Se continúa el proceso con otros establecimientos agendados para el desarrollo de las asesorías en el siguiente periodo. Anexo 03 – Registro fotográfico – Actas de reuniones Se diseñó instrumento de Google Docs para realizar la inscripción para las asistencias técnicas por parte de los establecimientos gastronómicos de la ciudad que participaron en los diferentes módulos de formación a elegir una de las temáticas de los módulos dictados en el proceso de formación, en el momento se cuenta con 23 registros, distribuidos en los siguientes temas: - Sostenibilidad y manejo de residuos - Estructura de costos y finanzas - Experiencia y calidad en servicio En el cual desea profundizar a través de asistencia técnica en sitio de trabajo, con una duración de 2 horas, tiempo en el cual se realizará el proceso de asesoramiento según las necesidades expresadas por cada uno de los empresarios logrando así profundizar en dichos conceptos adaptados al establecimiento. Ya se cuenta con los asesores asignados para la realización de las asesorías para los módulos de Estructura de costos y finanzas a cargo de Daniel Villegas y Experiencia y calidad en servicio con el asesor Jhon Jairo Giraldo. Anexo 04 - Formulario de inscripción asesorías – Respuestas de convocatoria – Actas de compromiso – Actas de asesorías Se continua con la difusión de la convocatoria para asesoría en BMP, al momento solo se cuenta con 5 registros, se están analizando nuevas estrategias de difusión para obtener el número de establecimientos y posterior iniciar con las visitas en sitio a cargo de la ingeniera de alimentos Adriana Paola Zapata Peralta.

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%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Se realizó una primera reunión para cotización y planeación de la rueda de proveedores con Ana María Vega, quien tiene amplia experiencia en la realización de ruedas de negocios y proveeduría, con quien se establecieron algunas ideas para el desarrollo de la rueda. Se está a la espera de la cotización final de la operadora de acuerdo con las actividades a desarrollar, así como también, la posibilidad de contar con otras cotizaciones. Se proyectó como fecha tentativa la realización de la rueda de proveedores entre la semana del 21 al 25 de septiembre de 2026, también se está definiendo el lugar para la realización de la rueda de proveedores, y todo lo demás en cuanto a montaje y mobiliario a tener en cuenta. Fenalco debe presentar para el mes de Agosto, avance en las siguientes subactividades: 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.
5	Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	*Mínimo 20 establecimientos caracterizados. *1 Informe de caracterización de los	20%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Fenalco Caldas realizó reunión con la dependencia nacional "Colombia a la Mesa". Posterior a la reunión establecida se gestionó un modelo que ya se encuentra elaborado y probado en otras zonas del país por parte de ellos, denominado "Identificación de experiencias de turismo gastronómico", se realizó un análisis detallado del formulario el cual

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

		establecimientos.		sirvió como insumo base para la construcción final de la herramienta de caracterización. El propósito general es caracterizar los establecimientos de gastronomía que cuenten con experiencias y potencial turístico con el objetivo principal de generar una sinergia que tenga como resultado el fortalecimiento y consolidación del sector gastronómico de la ciudad. Dicha herramienta está dividida en las siguientes secciones: 1. Información del representante legal / Propietario Recopila información sociodemográfica y aplica un enfoque diferencial al identificar si el propietario pertenece a poblaciones vulnerables, comunidad LGTBI o si presenta alguna condición de discapacidad. 2. Información comercial Levanta datos básicos de ubicación (comuna, zona urbana/rural), antigüedad del negocio y presencia en canales digitales (web y redes sociales). 3. Características físicas y aforo Mide la capacidad instalada del lugar (mesas, aforo, clientes por día) y las comodidades ofrecidas al usuario, como accesibilidad, zonas pet friendly, terrazas y parqueaderos. 4. Formalización Empresarial Verifica el nivel de cumplimiento normativo exigiendo confirmación de documentos clave como el Registro Nacional de Turismo (RNT), Concepto Sanitario, RUT y renovación en Cámara de Comercio a 2026. 5. Talento Humano y Capacitación Cuantifica el personal por áreas (cocina, servicio, administración, domicilios) e indaga sobre las temáticas de capacitación recibidas por los empleados en el último año. 6. Oferta Gastronómica y Proveeduría Local Clasifica el tipo de establecimiento, cocina y servicio. Destaca por medir el porcentaje de compras a proveedores de Caldas y el uso de ingredientes locales, incluyendo productos con denominación de origen. 7. Potencial Turístico Evalúa la frecuencia de recepción de turistas, el alcance geográfico de los clientes, las estrategias de promoción del establecimiento y su cercanía con atractivos turísticos de la ciudad. 8. Digitalización y Percepción Sectorial

				Identifica la adopción de pagos electrónicos y plataformas de domicilio (Rappi, Didi, etc.), así como la participación en gremios y la calificación del empresario sobre la competitividad del sector en Manizales. El instrumento es exhaustivo y permite una radiografía integral del sector. No solo mide la capacidad operativa y la legalidad de los negocios, sino que establece indicadores claros sobre el encadenamiento productivo local (compras a productores de la región) y la madurez turística de los restaurantes de Manizales. Dicho instrumento fue enviado para revisión y aprobación a la Alcaldía de Manizales, del cual se recibieron 3 sugerencias en las preguntas las cuales fueron ajustadas, dando, así como aprobada la herramienta. Se encuentra en el área de diseño la creación de una pieza grafica para realizar la difusión a los establecimientos gastronómicas para el diligenciamiento, a través del grupo de los participantes y por correo electrónico. Basado en el volumen de la recepción de las respuestas se analizará otros canales de diligenciamiento de dicho instrumento, ya sean llamadas telefónicas, visitas en sitio, entre otros. Anexo 05 – Herramienta de caracterización y Correo aprobación – Formulario de caracterización sector gastronómico Esta actividad debe presentar avances de aplicación de la caracterización a partir del mes de agosto 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 .	30%	De acuerdo con el informe presentado por Fenalco Caldas para el período evaluado se presenta lo siguiente para la actividad en referencia: Para el presente periodo se comparte el avance de julio en la estrategia de comunicación "Manizales sabe a Paisaje Cultural Cafetero", que da visibilidad a los restaurantes que completaron el programa de formación gastronómica de Caldas. Durante estas últimas semanas se estructuró el presupuesto que sustenta cada frente de la campaña y se definieron los conceptos creativos para material físico, lanzamiento con medios y contenido digital. Este avance sienta la base para la ejecución de los próximos meses Anexo 06 - Informe 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	60%	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.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones: Publicaciones en redes sociales (3) Historias en redes sociales (3) 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 09 - 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	37%	Se han ejecutado $16.011.941 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 37%. Anexo 07 – 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	60%	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su sexto mes de ejecución. Anexo 07 - Sexto 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	60%	Se han realizado Informe de supervisión No 1, No 2 , No 3 , No 4, No 5 y No 6. Así mismo se realizó Acta de pago No1 , Acta de Pago No 2 , Acta de Pago No 3 y la presenta Acta de Pago No 4
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,	10 informes	60%	Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas

	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.			Anexo 08 - 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	60%	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	60%	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	37%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente: Se han ejecutado recursos por valor de $37.376.502 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $6.323.100 Anexo 07 - 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	60%	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.

ALCALDIA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	1 Informe consolidado	60%	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 - 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	44.38%	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 medio de la cual se adoptan medidas de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción, cuando ésta le sea atribuible	100% recursos	37%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente: Se han ejecutado recursos por valor de $37.376.502 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $6.323.100 Anexo 07 - 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**