SEXTO INFORME DE INTERVENTORÍA

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

No 2601230477

Periodo de informe: del 01 de julio al 30 de julio de 2026

Para dar cumplimiento a la obligación de FENALCO CALDAS como ejecutor del convenio **No 2601230477**, se presenta el sexto 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 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	85.71%
Establecer estrategia de difusión de la convocatoria	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.	85.71%

Realizar un informe con evidencias de la convocatoria	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.	85.71%

	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)	Esta actividad ya se realizó en el quinto informe.	100%
e) Experiencia en servicio y Calidad en Servicio (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)	Esta actividad ya se realizó en el quinto informe.	100%

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	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).	Se continuo 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.	15%

	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	
Realizar asistencias técnicas individuales especializadas, orientadas en el tema que requiere asesoría definida por el empresario, con el fin de profundizar los conocimientos.	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	10%
Realizar asesorías en buenas prácticas de manufactura.	Se continua con la difusión de la convocatoria, al momento solo se cuenta con 5 registros, se están analizando nuevas estrategias de difusión para obtener el numero de establecimientos y posterior	10%

	iniciar con las visitas en sitio a cargo de la ingeniera de alimentos Adriana Paola Zapata Peralta.	

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.	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 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.	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	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

establecimientos gastronómicos y mínimo 20 proveedores locales y/o regionales.		
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.	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 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 esta 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	20%

	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	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 6:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar promoción digital e impresa de productos	Para el presente periodo se comparte el avance de julio en la estrategia de comunicación "Manizales	30%

innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC.	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	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 7:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	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.	60%

ACCIONES TRANSVERSALES:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Aportar los recursos en efectivo pactados para la ejecución del Convenio en las condiciones descritas.	Se han ejecutado $16.011.941 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 37%. Anexo 07 – Informe financiero	37%
Entregar informes parciales físicos y digital periódicos dentro de los 8 días siguientes a la fecha que indique el acta de inicio en cada periodo evaluado, en el cual se	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su sexto mes de ejecución.	60%

presentan las actividades realizadas con la información detallada y un informe final digital consolidado por obligaciones.	Anexo 07 - Sexto 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 08 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social	60%
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.	60%
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 quinto informe de avance.	60%
Invertir los recursos entregados para la ejecución del presente CONVENIO de conformidad con las normas legales vigentes que le sean aplicables y de acuerdo a	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	37%

lo presentado en la propuesta, reportando igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada al finalizar el convenio.	Anexo 07 - 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.	60%
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	60%
Ejecutar el objeto del convenio de acuerdo a la propuesta	Se están ejecutando las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto.	44.38%

presentada la cual hace parte integral del convenio y los lineamientos contenidos en el estudio previo.	Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 7 actividades específicas principales. Anexo 07 - Quinto informe de supervisión – Informe financiero	
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 $37.376.502 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $6.323.100	37%
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 (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	60%

OSCAR VILLEGAS DUQUE
Director Ejecutivo

Modo de vista previa Publicado Copiar enlace de encuestado/a



Inscripción para asesoría técnica in situ para el sector gastronómico:

La **Alcaldía de Manizales**, a través de la **Secretaría de TIC y Competitividad**, en convenio con **FENALCO Caldas**, invita a 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 cual desea profundizar a través de asistencia técnica en sitio de trabajo, con una duración de 2 horas, donde el entregable será un plan de acuerdo a las necesidades expresadas por cada uno con profundización en dichos conceptos adaptados al establecimiento.

Es importante resaltar que el establecimiento SOLO puede escoger uno (1) de los módulos de formación a los que asistió. NO se puede elegir la asesoría a un módulo que no haya asistido.

Los establecimientos beneficiados serán notificados vía correo electrónico a los correos suministrados en el presente registro.

🚨 **CUPOS LIMITADOS**

* Indica que la pregunta es obligatoria

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL:

Tu respuesta

Dirección: *

Tu respuesta

Número celular: *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

INFORMACION DEL REPRESENTANTE LEGAL O DELEGADO:

Nombre completo del representante/delegado para la asesoría técnica: *

Tu respuesta

Modo de vista previa Publicado Copiar enlace de encuestado/a

Tu respuesta

Número celular *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

REQUISITOS MINIMOS PARA PARTICIPAR:

1. ¿El establecimiento cuenta con Cámara de Comercio? (Aplica para personas natural con establecimiento de comercio) *

- Si
- No

2. ¿Cuenta con local comercial físico?

- Si
- No

Manizales (zona urbana o rural)?

- Si
- No

4. ¿El establecimiento pertenece al sector Gastronómico? (Restaurante, pastelería, panadería, comidas rápidas, gastrobar, cocinas ocultas, catering, ect)

- Si
- No

SELECCION DEL MODULO PARA LA ASESORIA TECNICA:

Es importante aclarar que el establecimiento gastronómico debió haber asistido al módulo de interesado

Seleccione el módulo en el que desea recibir la asistencia técnica en sitio: *

- Estructura de costos y finanzas
- Sostenibilidad y manejo de residuos
- Experiencia, calidad y servicio

políticas de privacidad para el tratamiento de datos:

FENALCO CALDAS: AVISO DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE DATOS: Al registrar y entregar
sus datos personales mediante este mecanismo electrónico de página web y/o similares, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, también declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS
con NIT 890.800.947-1 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.

ALCALDIA DE MANIZALES: Autorizo el tratamiento de mis datos personales de conformidad con la Política de Privacidad y Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Manizales.

https://manizales.gov.co/transparencia-y-acceso-informacion-publica/politicas/politicas-y-condiciones/politica-de-privacidad-y-tratamiento-de-datos-personales/

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este formulario se creó en Fenalco. - Contactar con el propietario del formulario

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

Modo de vista previa

Publicado

Copiar enlace de encuestado/a

Modo de vista previa | Publicado | Copiar enlace de encuestado/a



Inscripción para acompañamiento en sitio en Buenas Prácticas de Manufactura:

Cada detalle cuenta cuando se trata de la calidad de un establecimiento.

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** y conocimiento de la norma son herramientas para fortalecer procesos, generar confianza y seguir creciendo.

Es por esto que, la **Alcaldía de Manizales**, a través de la **Secretaría de TIC y Competitividad**, en convenio con **FENALCO Caldas**, invitan a los establecimientos gastronómicos de la ciudad a tomar una asesoría especializada sin costo, donde un consultor experto te acompañará para identificar oportunidades de mejora y resolver inquietudes de acuerdo con las necesidades locativas y operativas de tu negocio.

Los establecimientos beneficiados serán notificados vía correo electrónico a los correos suministrados en el presente registro.

🚨 **CUPOS LIMITADOS**

* Indica que la pregunta es obligatoria

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL:

Tu respuesta

Dirección: *

Tu respuesta

Número celular: *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

INFORMACION DEL REPRESENTANTE LEGAL O DELEGADO:

Nombre completo del representante/delegado para la asesoría técnica: *

Tu respuesta

Modo de vista previa Publicado Copiar enlace de encuestado/a

Tu respuesta

Número celular *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

REQUISITOS MINIMOS PARA PARTICIPAR:

1. ¿El establecimiento cuenta con Cámara de Comercio? (Aplica para personas natural con establecimiento de comercio) *

- Si
- No

2. ¿Cuenta con local comercial físico?

- Si
- No

Manizales (zona urbana o rural)?

- Si
- No

4. ¿El establecimiento pertenece al sector Gastronómico? (Restaurante, pastelería, panadería, comidas rápidas, gastrobar, cocinas ocultas, catering, ect)

- Si
- No

políticas de privacidad para el tratamiento de datos:

FENALCO CALDAS: AVISO DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE DATOS: Al registrar y entregar
sus datos personales mediante este mecanismo electrónico de página web y/o similares, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, también declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS
con NIT 890.800.947-1 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.

ALCALDIA DE MANIZALES: Autorizo el tratamiento de mis datos personales de conformidad con la Política de Privacidad y Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Manizales.

https://manizales.gov.co/transparencia-y-acceso-informacion-publica/politicas/politicas-y-condiciones/politica-de-privacidad-y-tratamiento-de-datos-personales/

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este formulario se creó en Fenalco. - Contactar con el propietario del formulario

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

Fenalco

SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co>

🛍️ Recibe sin costo asesoría técnica para tu establecimiento gastronómico 🍽️

5 mensajes

SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co> 9 de julio de 2026 a las 15:15

Para: 3.salchichas.hotdogs@gmail.com, abbacafe0719@gmail.com, adinase0462@gmail.com, alchiletaqueria.co@gmail.com, Alejo Arias Vallejo <alebar19@gmail.com>, alejomartine99@gmail.com, alitasdelcorral@gmail.com, andreaestradacardona1@gmail.com, arepasmanavita@gmail.com, auxiliar.laplancha@gmail.com, avellanasolucionesalimenticias@gmail.com, brandon1979@hotmail.com, caandreagolo@gmail.com, camilamejia428@gmail.com, Camilo Osorio Grisales <camilogrisa123@gmail.com>, camym9404@gmail.com, Fernando Cardona pulgarin <cardonapulgarinfernando8032@gmail.com>, cev3@hotmail.com, choquartemanizales@gmail.com, chorivelezmzl@gmail.com, chorizosconaltura@gmail.com, chuzosjosejose@gmail.com, claudiapjm@hotmail.com, cristicar56@gmail.com, danigrimat@gmail.com, davids.pinilla07@gmail.com, diana.arro.rivas@hotmail.com, dianamt@gmail.com, dianamt2079@gmail.com, dianitafmartinez@gmail.com, dimasanti02@gmail.com, dimemo837@gmail.com, elcolmadococina@gmail.com, elcolmadococinacolombiasas@gmail.com, elrinconcitoahumado@gmail.com, emiliapizzeria2018@gmail.com, estebangiraldo495@gmail.com, estrategia@elklampublicidad.com, familiagiraldogonzalezsas@hotmail.com, felipegiraldowalker@gmail.com, Garciamlmliderazgo@gmail.com, gerencialagirona@gmail.com, giraldopablofelipe@gmail.com, gloriaivg@gmail.com, gui.barrera11@gmail.com, hmtc0220@gmail.com, isadilon003@gmail.com, jaimellanogarcia@gmail.com, jaremova@gmail.com, jdpulgarina@gmail.com, jfcastro132@hotmail.com, jgbarreraospina@gmail.com, jneyfranco@gmail.com, johannmanizales@gmail.com, juan.pamonto80@gmail.com, juandarro17@gmail.com, julianhenaomoreno@gmail.com, junglamanizales@hotmail.com, kitchensolutions13@gmail.com, labeautifulcocinainusual@gmail.com, La Cocina Gerencia <lacocina.gerencia@gmail.com>, laneguzvilla70@gmail.com, Langevin.restaurant@gmail.com, larendonva@gmail.com, lashirakamanizales@gmail.com, lauracalle.lopez@gmail.com, lezca45@hotmail.com, linilla.jaramero@gmail.com, lmarcelam8@gmail.com, lovemadereposteria@gmail.com, luchopanda1983@outlook.com, lunitaortizr@gmail.com, macatore13@gmail.com, mafegarcia102@gmail.com, manurincon2003@gmail.com, maobuitragog@gmail.com, mardelly1234@gmail.com, mariacnarvaezh@gmail.com, mariamargaritarodriguezambrano@gmail.com, marianagvar@gmail.com, mauriciollanogarciamanizales@gmail.com, melisa libreros <melisa.libre@gmail.com>, Maria Janerth Hernandez Velez <mjanethernandez@gmail.com>, mnataliag974@gmail.com, norenavaleria5@gmail.com, nsanchezc1@gmail.com, perez.minayo21@gmail.com, picoychaopicadasycarbon@gmail.com, porkos.co@gmail.com, Restaurantechancharos@gmail.com, restaurantecolombiaene12345@gmail.com, rpblacamelia@gmail.com, Sandra Garcia <samiga1666@gmail.com>, santiagobr152520@hotmail.com, santiyudo19@gmail.com, seleccionfreka@gmail.com, smallcakesmanizales23@gmail.com, tatianamartinezospina@gmail.com, Maria Camila Valencia Cárdenas <valenciacardenasmc@gmail.com>, Valentina.norena34556@ucaldas.edu.co, valentinaarbel98@gmail.com, VALENTINACHICAGRANADOS@gmail.com, veritoruiz1999@hotmail.com, vindacat@icloud.com



¿Qué pasaría si dedicaras dos horas a fortalecer el aspecto que más necesita tu negocio?

A veces, un diagnóstico oportuno y la orientación adecuada son suficientes para encontrar nuevas oportunidades de mejora. Con nuestras asesorías técnicas en sitio podrás elegir el módulo que mejor responda a las necesidades de tu establecimiento y recibir acompañamiento personalizado de un asesor experto.

¡Crecer también significa revisar, ajustar y seguir evolucionando!

📲 Inscríbete **SIN COSTO** aquí y aprovecha este acompañamiento especializado:
https://forms.gle/hqzzYKhk3XYsXYL96

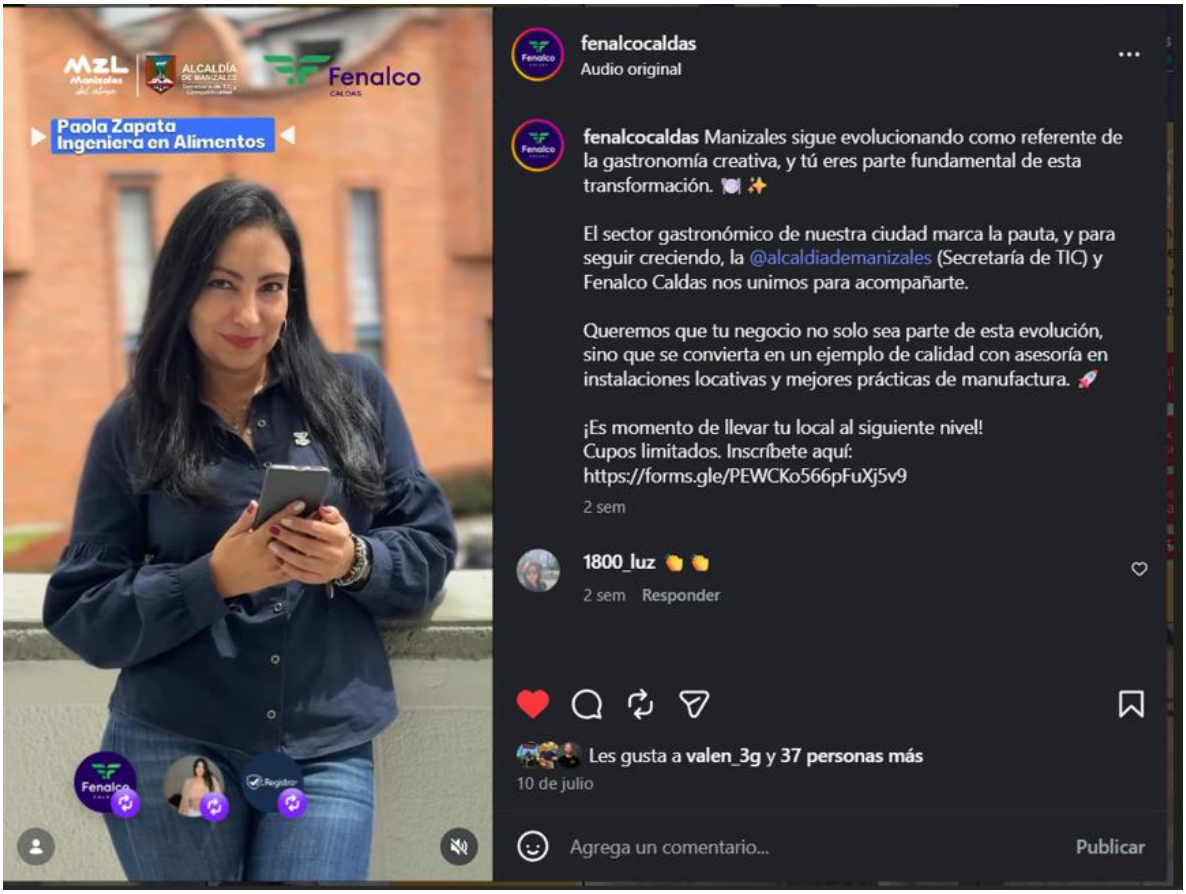
Juan Camilo Pérez Nieto
Coordinador de Proyectos
Fenalco Seccional Caldas
Calle 56 #24-25 Barrio Belén
Teléfono: 606 8814033 Ext. 120
Celular: 312 881 6284
proyectosticaldas@fenalco.com.co
www.fenalcocaldas.com

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD: *Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si obtiene esta transmisión por error, por favor destruya su contenido y avise a su remitente, está prohibida su retención, grabación, utilización, aprovechamiento o divulgación con cualquier propósito. Este mensaje ha sido sometido a programas antivirus. No obstante,* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS*** *no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños generados por el recibo y el uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.*

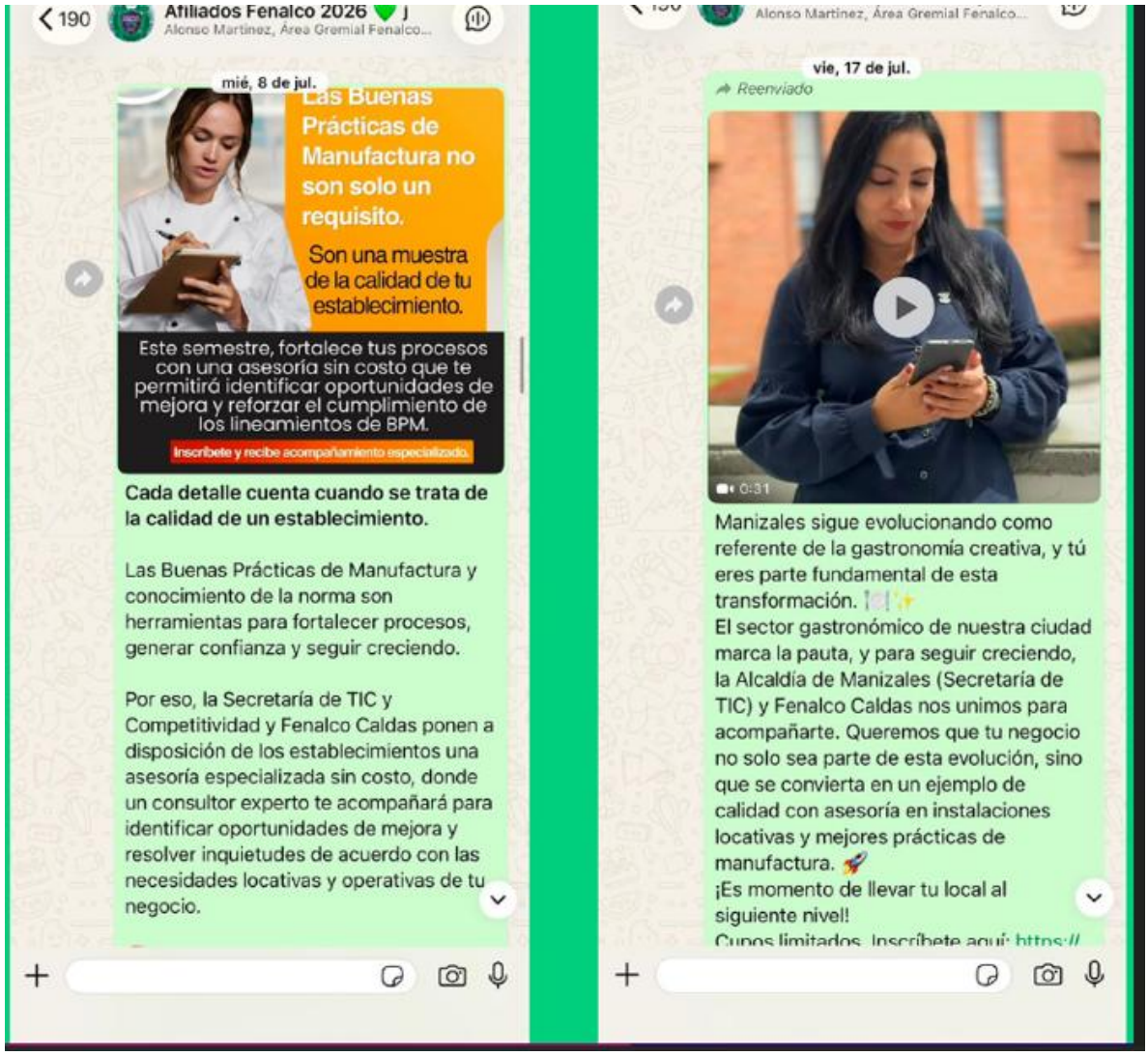
AVISO DE PRIVACIDAD: *Al recibir, utilizar, circular y tratar los posibles datos personales incluidos en este mensaje de correo electrónico, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en:* ***www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas****, así como nuestra política interna, sus deberes y obligaciones que en esta se indican frente al tratamiento de datos personales. También declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES***

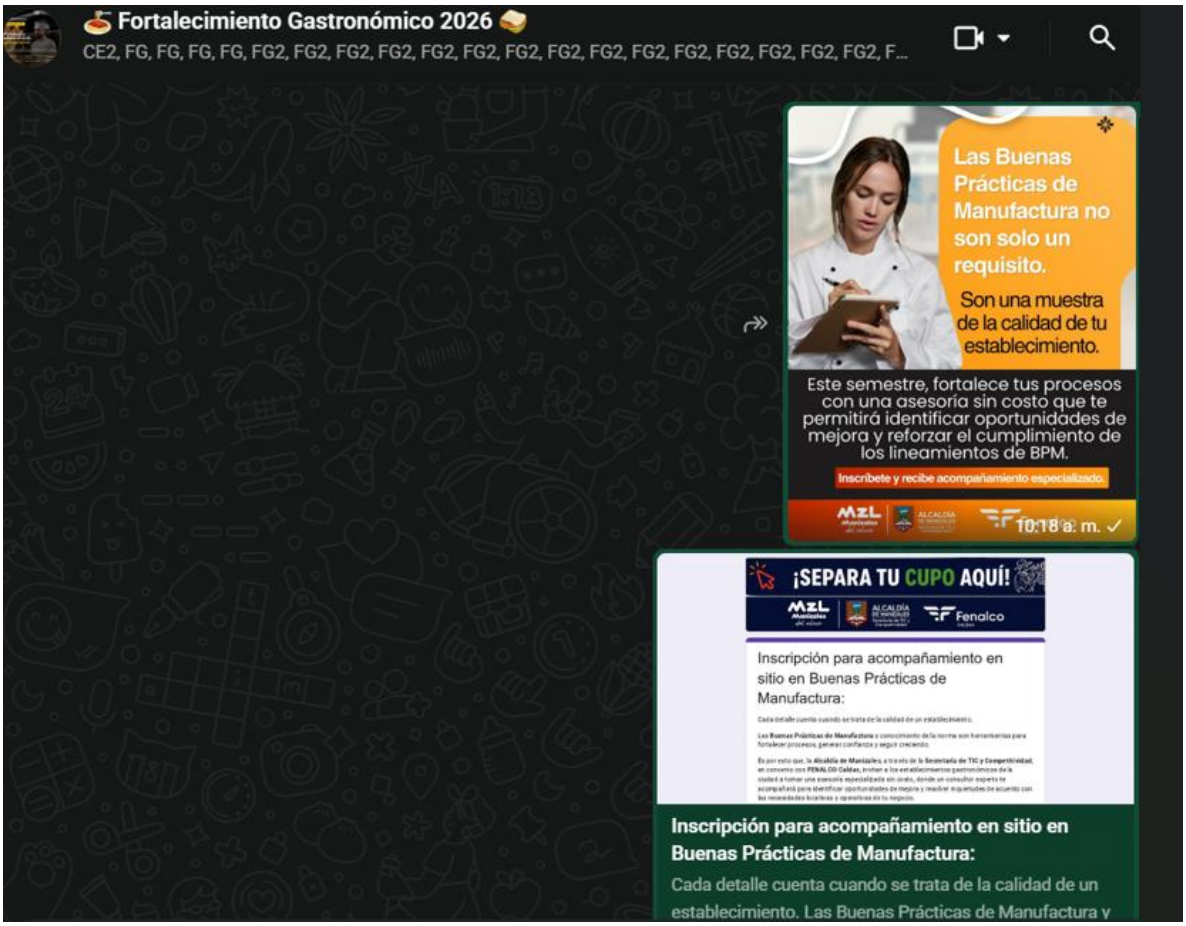
ANEXO 2-DIFUSIÓN

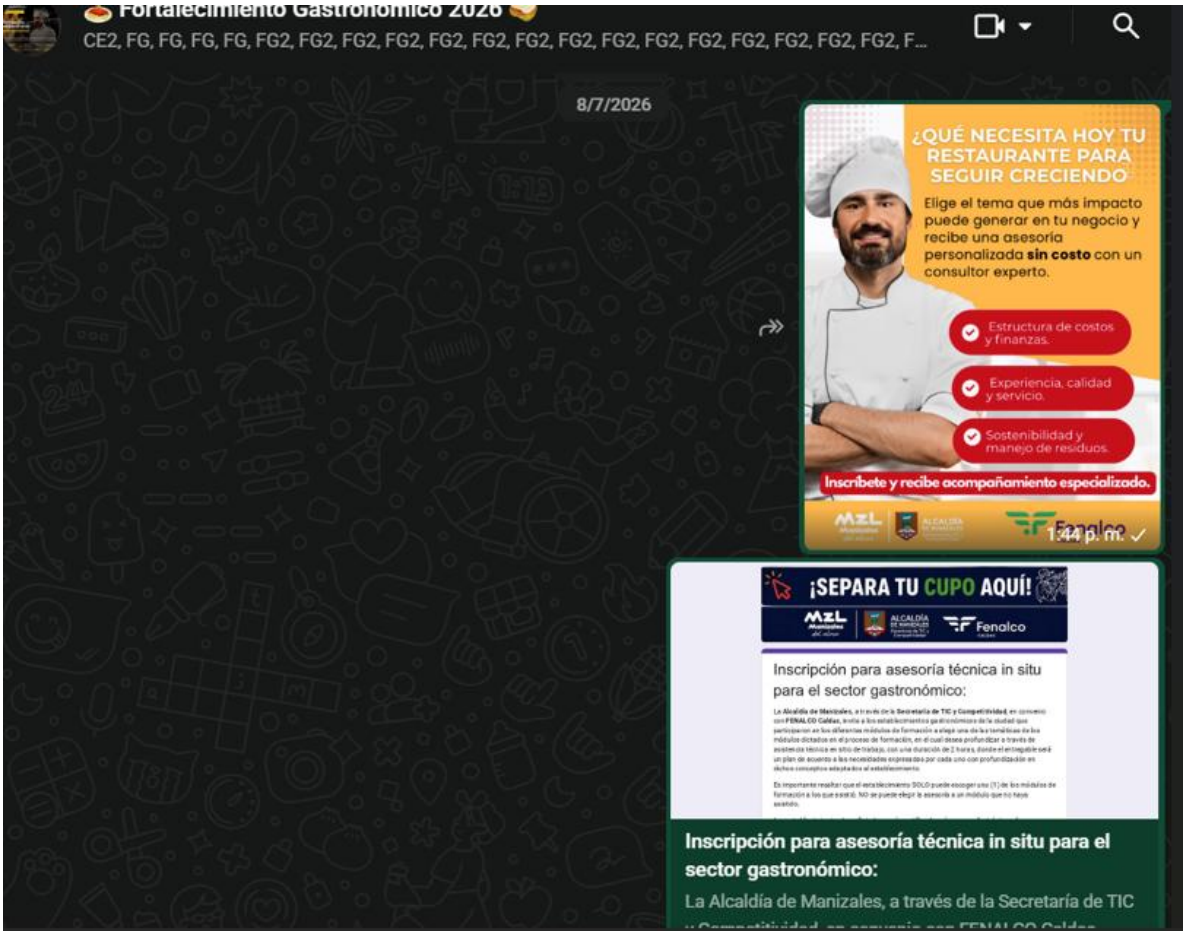


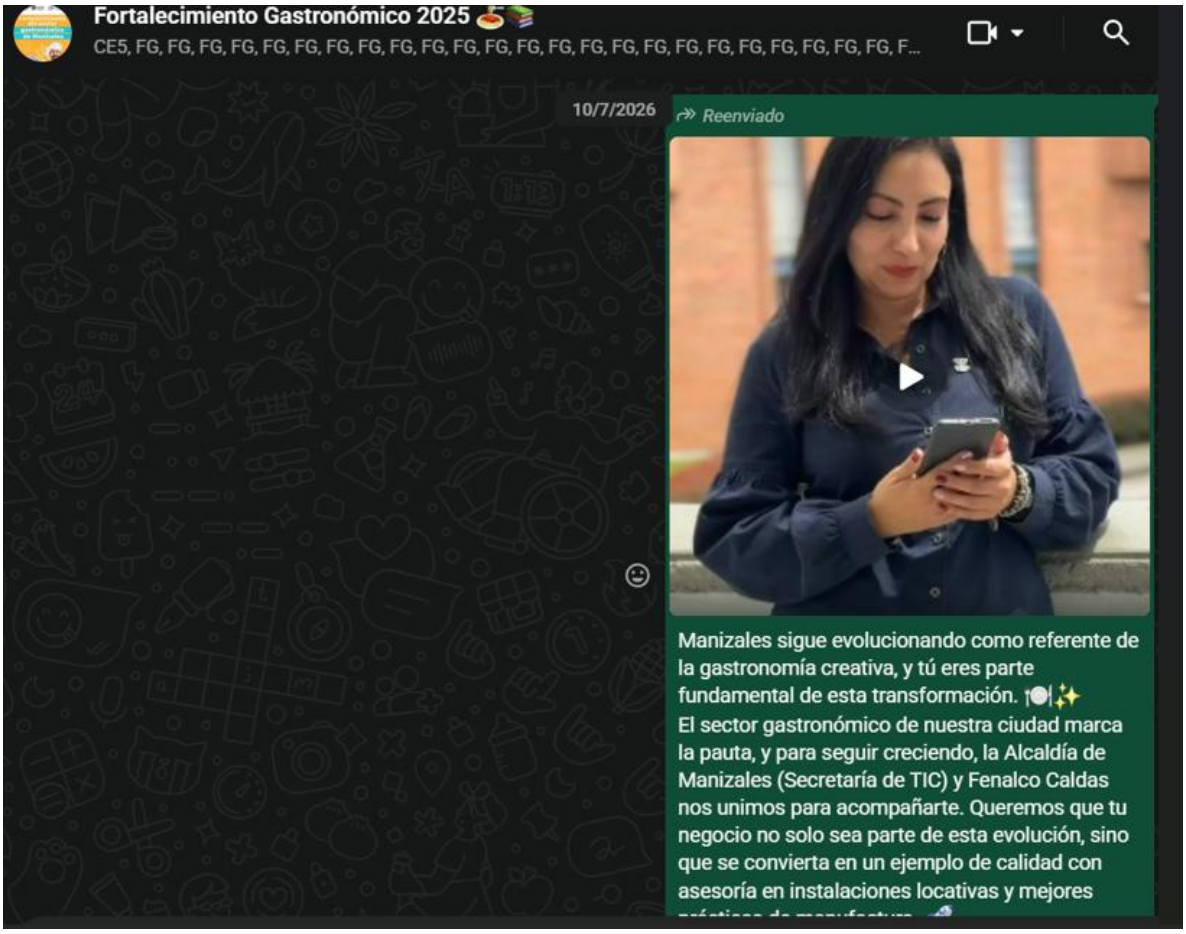



Las Buenas Prácticas de Manufactura no son solo un requisito.
Son una muestra de la calidad de tu establecimiento.
Este semestre, fortalece tus procesos con una asesoría sin costo que te permitirá identificar oportunidades de mejora y reforzar el cumplimiento de los lineamientos de BPM.
Inscríbete y recibe acompañamiento especializado.
MZL Manizales del alma
ALCALDÍA DE MANIZALES
Fenalco CALDAS
fenalcocaldas
fenalcocaldas Cada detalle cuenta cuando se trata de la calidad de un establecimiento.
Las Buenas Prácticas de Manufactura y conocimiento de la norma son herramientas para fortalecer procesos, generar confianza y seguir creciendo.
Por eso, la Secretaría de TIC y Competitividad y Fenalco Caldas ponen a disposición de los establecimientos una asesoría especializada sin costo, donde un consultor experto te acompañará para identificar oportunidades de mejora y resolver inquietudes de acuerdo con las necesidades locativas y operativas de tu negocio.
Cupos limitados
Inscríbete a través del enlace.
https://forms.gle/PEWCKo566pFuXj5v9
3 sem
3 Me gusta
8 de julio
Agrega un comentario...
Publicar


190
Afiliados Fenalco 2026
Alonso Martínez, Área Gremial Fenalco...
mié, 8 de jul.
Las Buenas Prácticas de Manufactura no son solo un requisito.
Son una muestra de la calidad de tu establecimiento.
Este semestre, fortalece tus procesos con una asesoría sin costo que te permitirá identificar oportunidades de mejora y reforzar el cumplimiento de los lineamientos de BPM.
Inscríbete y recibe acompañamiento especializado.
Cada detalle cuenta cuando se trata de la calidad de un establecimiento.
Las Buenas Prácticas de Manufactura y conocimiento de la norma son herramientas para fortalecer procesos, generar confianza y seguir creciendo.
Por eso, la Secretaría de TIC y Competitividad y Fenalco Caldas ponen a disposición de los establecimientos una asesoría especializada sin costo, donde un consultor experto te acompañará para identificar oportunidades de mejora y resolver inquietudes de acuerdo con las necesidades locativas y operativas de tu negocio.
Alonso Martínez, Área Gremial Fenalco...
vie, 17 de jul.
Reenviado
0:31
Manizales sigue evolucionando como referente de la gastronomía creativa, y tú eres parte fundamental de esta transformación.
El sector gastronómico de nuestra ciudad marca la pauta, y para seguir creciendo, la Alcaldía de Manizales (Secretaría de TIC) y Fenalco Caldas nos unimos para acompañarte. Queremos que tu negocio no solo sea parte de esta evolución, sino que se convierta en un ejemplo de calidad con asesoría en instalaciones locativas y mejores prácticas de manufactura.
¡Es momento de llevar tu local al siguiente nivel!
Cupos limitados. Inscríbete aquí: https://


Fortalecimiento Gastronómico 2026
CE2, FG, FG, FG, FG, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, F...
Las Buenas Prácticas de Manufactura no son solo un requisito.
Son una muestra de la calidad de tu establecimiento.
Este semestre, fortalece tus procesos con una asesoría sin costo que te permitirá identificar oportunidades de mejora y reforzar el cumplimiento de los lineamientos de BPM.
Inscríbete y recibe acompañamiento especializado.
10:18 a. m.
¡SEPARA TU CUPO AQUÍ!
Fenalco
Inscripción para acompañamiento en sitio en Buenas Prácticas de Manufactura:
Inscripción para acompañamiento en sitio en Buenas Prácticas de Manufactura:
Cada detalle cuenta cuando se trata de la calidad de un establecimiento. Las Buenas Prácticas de Manufactura y


Fortalecimiento Gastronómico 2026
CE2, FG, FG, FG, FG, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, FG2, F...
8/7/2026
¿QUÉ NECESITA HOY TU RESTAURANTE PARA SEGUIR CRECIENDO
Elige el tema que más impacto puede generar en tu negocio y recibe una asesoría personalizada sin costo con un consultor experto.
Estructura de costos y finanzas.
Experiencia, calidad y servicio.
Sostenibilidad y manejo de residuos.
Inscríbete y recibe acompañamiento especializado.
1:44 p. m.
¡SEPARA TU CUPO AQUÍ!
Fenalco
Inscripción para asesoría técnica in situ para el sector gastronómico:
Inscripción para asesoría técnica in situ para el sector gastronómico:
La Alcaldía de Manizales, a través de la Secretaría de TIC


Fortalecimiento Gastronómico 2025
CE5, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, FG, F...
10/7/2026
Reenviado
Manizales sigue evolucionando como referente de la gastronomía creativa, y tú eres parte fundamental de esta transformación. 🍽✨
El sector gastronómico de nuestra ciudad marca la pauta, y para seguir creciendo, la Alcaldía de Manizales (Secretaría de TIC) y Fenalco Caldas nos unimos para acompañarte. Queremos que tu negocio no solo sea parte de esta evolución, sino que se convierta en un ejemplo de calidad con asesoría en instalaciones locativas y mejores

ACTA DE COMPROMISO ASESORIA TECNICA EN SITIO
FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2026

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **"Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales año 2026".**

En el marco de este convenio se desarrollará la siguiente actividad:
- Realizar asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico, con una duración de 2 horas.

Por lo anterior, yo, Juan Fernando Castro identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o delegado(a) de la empresa Restaurante platanitos con NIT/RUT No. 75096641, seleccione el módulo el cual le interesa y se compromete a tomar la asesoría):

- Innovación y desarrollo de producto con enfoque en el PCC
- Buenas prácticas de manufactura – normativa directrices y prácticas de higiene
- Sostenibilidad y manejo de residuos
- Estructura de costos y finanzas
- Experiencia y calidad en servicio

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

- Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en mi establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

Entiendo que el incumplimiento de la cláusula mencionada causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

75096641
23 de Julio 2026.

FIRMA
Nombre completo del representante Legal o delegado(a) _____
Documento de Identificación _____
Teléfono móvil_____

ACTA DE COMPROMISO ASESORIA TECNICA EN SITIO
FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2026

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **"Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales año 2026".**

En el marco de este convenio se desarrollará la siguiente actividad:
- Realizar asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico, con una duración de 2 horas.

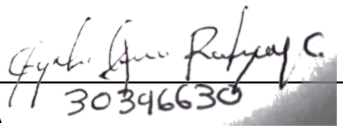
Por lo anterior, yo, Angela María Rodríguez Cardona identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o delegado(a) de la empresa El RINCONCITO AHUMADO con NIT/RUT No. 30396630, seleccione el módulo el cual le interesa y se compromete a tomar la asesoría):

- Innovación y desarrollo de producto con enfoque en el PCC
- Buenas prácticas de manufactura – normativa directrices y prácticas de higiene
- Sostenibilidad y manejo de residuos
- Estructura de costos y finanzas
- Experiencia y calidad en servicio

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

- Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en mi establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

Entiendo que el incumplimiento de la cláusula mencionada causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

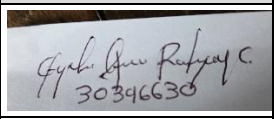


FIRMA
Nombre completo del representante Legal o delegado(a) _____
Documento de Identificación _____
Teléfono móvil_____

ACTA DE REUNION ASESORIA ESPECIALIZADA EN SITIO

Fecha:	23-07-26	**Hora inicio:**	4:00pm
Lugar:	Rinconcito ahumado	**Hora fin:**	6:00 pm
Módulo a tratar:	Costos y finanzas	**Ciudad:**	Manizales
Empresa:	El Rinconcito Ahumado		
Asesor (a):	Daniel Villegas A		
Objetivo visita:	Sesión de asesoría Financiera y de costos		

PARTICIPANTES:

NOMBRE	CARGO	EMPRESA	FIRMA
Angela María Rodríguez Cardona	Propietaria	Rinconcito Ahumado	

No.	TEMAS TRATADOS
1	Durante la sesión se realizó una revisión general del manejo financiero y de costos de El Rrinconcito Ahumado, negocio con aproximadamente 15 años de trayectoria, dedicado a la elaboración y venta de chorizos, morcilla, lechona, almuerzos y asados al carbón. Actualmente opera desde una vivienda y atiende únicamente pedidos por encargo, debido a que todavía no cuenta con todos los permisos requeridos para atender público. Los propietarios estiman ventas mensuales cercanas a $20 millones y costos y gastos entre $10 y $12 millones; sin embargo, no existen registros organizados de ventas, compras, inventarios, pagos de personal ni retiros de los propietarios, por lo que no es posible determinar con certeza la utilidad real del negocio. La capacitación se enfocó en diferenciar ventas, costos, gastos, utilidad y flujo de caja, destacando que el dinero disponible en la cuenta o en efectivo no representa necesariamente la ganancia del negocio. Se explicó la

	importancia de calcular el costo real de cada producto mediante fichas técnicas que incluyan materias primas, condimentos, carbón o gas, empaques, mano de obra, transporte, desperdicios y rendimiento final. También se revisaron los conceptos de margen de contribución y punto de equilibrio, necesarios para establecer precios adecuados y conocer el nivel mínimo de ventas requerido para cubrir todos los gastos. Adicionalmente, se recomendó reconocer el valor del trabajo de los propietarios y asignar al negocio una proporción de los servicios y recursos utilizados en la vivienda.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

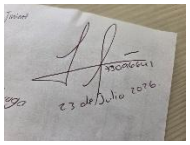
No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA ENTREGA
1	Como principales compromisos, el negocio deberá comenzar a registrar diariamente la totalidad de las ventas, compras, pagos, retiros y medios de pago; separar el dinero personal del dinero empresarial; realizar cierres semanales de caja; y elaborar el costeo de los cinco productos más vendidos. Con al menos un mes completo de información confiable será posible construir un estado de resultados, calcular la utilidad real, identificar los productos más rentables, determinar el punto de equilibrio y preparar un presupuesto para la formalización y obtención de los permisos necesarios. La prioridad inmediata no debe ser aumentar las ventas, sino fortalecer el control administrativo y financiero para tomar decisiones con información verificable y reducir los riesgos operativos, laborales y legales.	Angela	



ACTA DE REUNION ASESORIA ESPECIALIZADA EN SITIO

Fecha:	23-07-26	**Hora inicio:**	10:00 AM
Lugar:	Restaurante Platanitos	**Hora fin:**	12:00 M
Módulo a tratar:	Costos y Finanzas	**Ciudad:**	Manizales
Empresa:	Restaurante Platanitos		
Asesor (a):	Daniel Villegas A.		
Objetivo visita:	Realizar sesión de Asesoría en Costos y Finanzas		

PARTICIPANTES:

NOMBRE	CARGO	EMPRESA	FIRMA
Juan Fernando Castro	Gerente	Rest. Platanitos	

No.	TEMAS TRATADOS
1	Platanitos es un restaurante con aproximadamente cuatro años de funcionamiento. Actualmente presenta una debilidad importante en su gestión financiera, debido a que no lleva registros organizados de ventas, costos, gastos, inventarios ni retiros del propietario. Aunque la mayoría de los recursos se mueve por la cuenta bancaria, no existe una clasificación ni conciliación de los movimientos, lo que impide conocer con precisión la utilidad real del negocio y explica que al final del mes no exista caja disponible para pagarle un salario al propietario. Las ventas mensuales se encuentran entre $6.000.000 y $8.000.000. Sobre ventas de $8.000.000, la materia prima se estima en $2.000.000, equivalente al 25 % de los ingresos. El negocio tiene un arriendo de $2.600.000, servicios públicos por $800.000, un ayudante con pago mensual de $1.000.000 y gastos de transporte cercanos a $400.000. Adicionalmente, mantiene deudas por

	aproximadamente $80.000.000, distribuidas entre tres créditos bancarios y tarjetas de crédito, con pagos mensuales cercanos a $3.500.000. Con la información disponible, el negocio genera aproximadamente $1.200.000 mensuales antes del pago de las deudas. Al incluir las cuotas financieras, se presenta un déficit estimado de $2.300.000 mensuales cuando las ventas alcanzan $8.000.000. El punto de equilibrio de caja, incluyendo el pago completo de las cuotas de deuda, se estima en aproximadamente $11.100.000 mensuales, sin incluir todavía una remuneración para el propietario, seguridad social, prestaciones, impuestos, mantenimiento y otros gastos no cuantificados. El ticket promedio estimado es de $32.000, pero no existe trazabilidad que permita verificarlo. Para alcanzar el punto de equilibrio actual, el restaurante necesitaría aproximadamente 346 ventas mensuales, equivalentes a entre 12 y 14 ventas diarias, según los días de operación. La situación financiera es de alto riesgo, principalmente por el peso del arriendo, la carga de la deuda y la falta de control sobre la operación.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA ENTREGA
1	Implementar un registro diario de ventas, compras, gastos, medios de pago y retiros personales. Separar completamente las finanzas personales de las del restaurante y definir un retiro fijo para el propietario cuando la caja lo permita. Organizar los extractos bancarios y clasificar todos los movimientos de la cuenta del negocio. Elaborar mensualmente un estado de resultados y un flujo de caja que permitan identificar la utilidad operativa y la capacidad real de pago. Construir fichas técnicas y costos por producto para validar cuáles platos son los más vendidos y cuáles generan mayor margen.	Gerente	

	Realizar una relación completa de las deudas, incluyendo acreedor, saldo, tasa, cuota, plazo, intereses y garantías. Buscar una compra de cartera o consolidación de obligaciones con otros bancos, especialmente para reemplazar las tarjetas de crédito por una deuda de menor tasa y mayor plazo. Procurar reducir la cuota mensual total de deuda desde $3.500.000 hasta un rango aproximado de $1.500.000 a $2.000.000. Cancelar o limitar el uso de las tarjetas una vez se realice la compra de cartera, evitando financiar nuevamente gastos operativos con crédito. Evaluar alternativas para reducir el peso del arriendo, como renegociar el canon, aumentar el uso del local, ampliar horarios, desarrollar domicilios o revisar una posible reubicación. Diseñar acciones comerciales para aumentar las ventas mensuales, priorizando productos de mayor margen, combos, ventas complementarias, domicilios y clientes empresariales. Verificar el costo laboral completo del ayudante, incluyendo seguridad social, prestaciones y demás obligaciones aplicables.		



MZL Manizales del alma | ALCALDÍA DE MANIZALES Secretaría de TIC y Competitividad | Fenalco CALDAS

ACTA DE REUNION ASESORIA

Fecha:	Julio 08/26	Hora inicio:	5:00 pm
Lugar:	Kitchen solutions	Hora fin:	8:00 pm
Módulo a tratar:	Innovación	Ciudad:	Manizales
Empresa:	Kitchen Solutions		
Consultor (es):	Jaime Alberto Franco Osorio		
Objetivo visita:	Generación de Plato innovador.		

PARTICIPANTES:

NOMBRE	CARGO	EMPRESA	FIRMA
Osvaldo Bueno	Propietario	Kitche S.	
Paula A. Gonzalez	Propietaria	Kitchens.	Paula Andrea Gonzalez

No.	TEMAS TRATADOS
1	Plan de trabajo generación de Platos se diseña un plato, que incluye investigación de la cocina de Riosucio
2	Osvaldo Bueno, viajará a Riosucio y traerá algunas ideas extras para realizar su plato.
3	

Powered by CamScanner

4	
5	

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

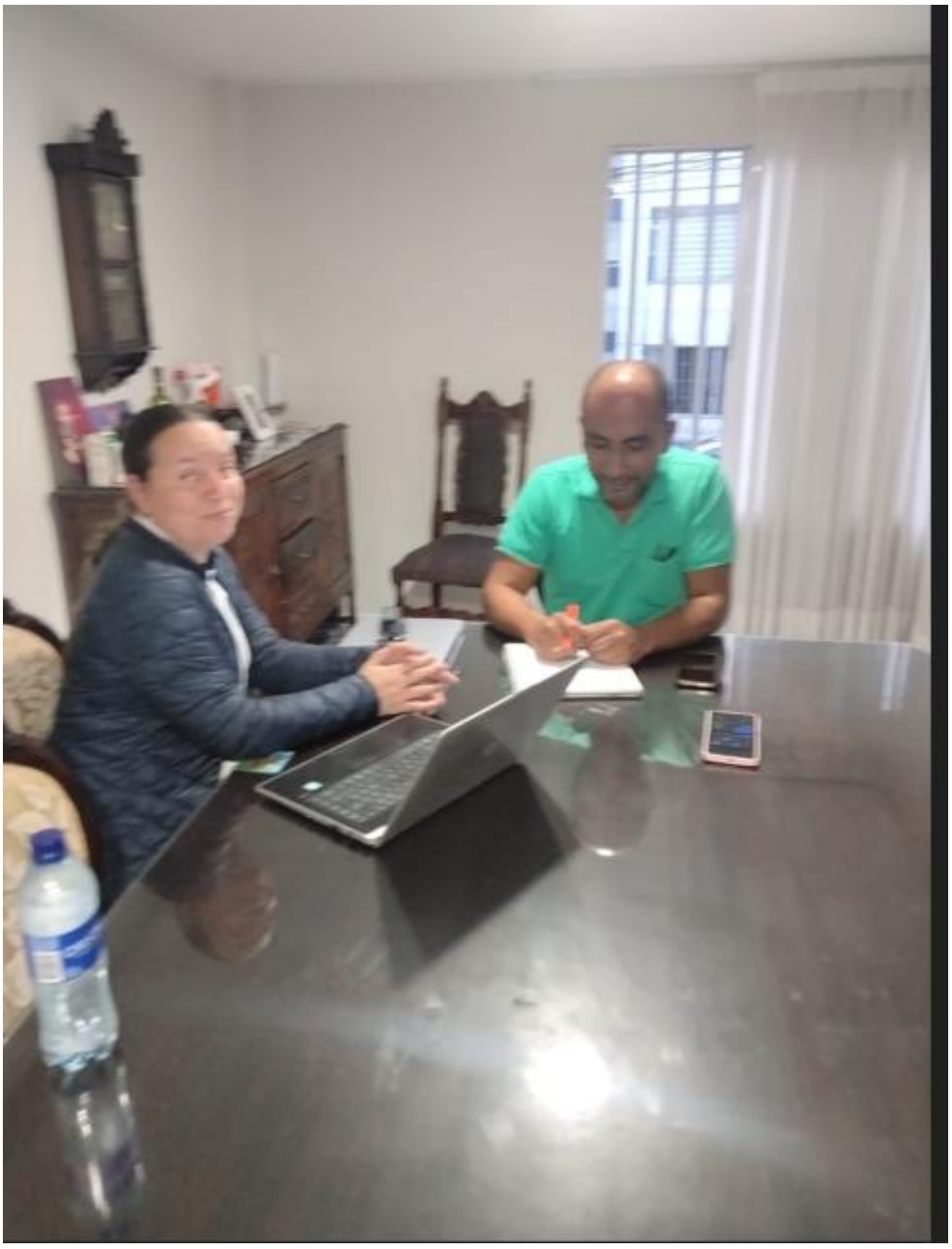
No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA ENTREGA
1	Hacer un primer bosquejo de Plato para corrección	Osvaldo Bueno	20-07-26
2			
3			
4			

Powered by CamScanner

ANEXO 4-KITCHEN SOLUTIONS







ACTA DE REUNION ASESORIA

Fecha:	25/07/26	Hora inicio:	3:00 pm
Lugar:	La Camelia Picnic	Hora fin:	5:00 pm
Módulo a tratar:	Innovacion PCC	Ciudad:	Manizales
Empresa:	La cuchilla Picnic.		
Consultor (es):	Jaime Alberto Franco Osorio		
Objetivo visita:	Diseñar y seleccionar plato innovador.		

PARTICIPANTES:

NOMBRE	CARGO	EMPRESA	FIRMA
Mary Luz Sanchez	Propietaria	Picnic	
Lorena	cocinera	Picnic	
Nancy Aguirre	Cocinera	Picnic	

No.	TEMAS TRATADOS
1	Plato innovador PCC. Fiambre y Chunchurria frita.
2	Se enseñaron tips de cocina frente a la conservacion de alimentos, asado de carnes, tostion de tocino.
3	Se hicieron pruebas de canastas de plátano, saliendo un buen producto.

Powered by CamScanner

4	
5	

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA ENTREGA
1	Poner a punto el plato del Hambre	Mary Luz Sanchez.	05/08/26
2			
3			
4			

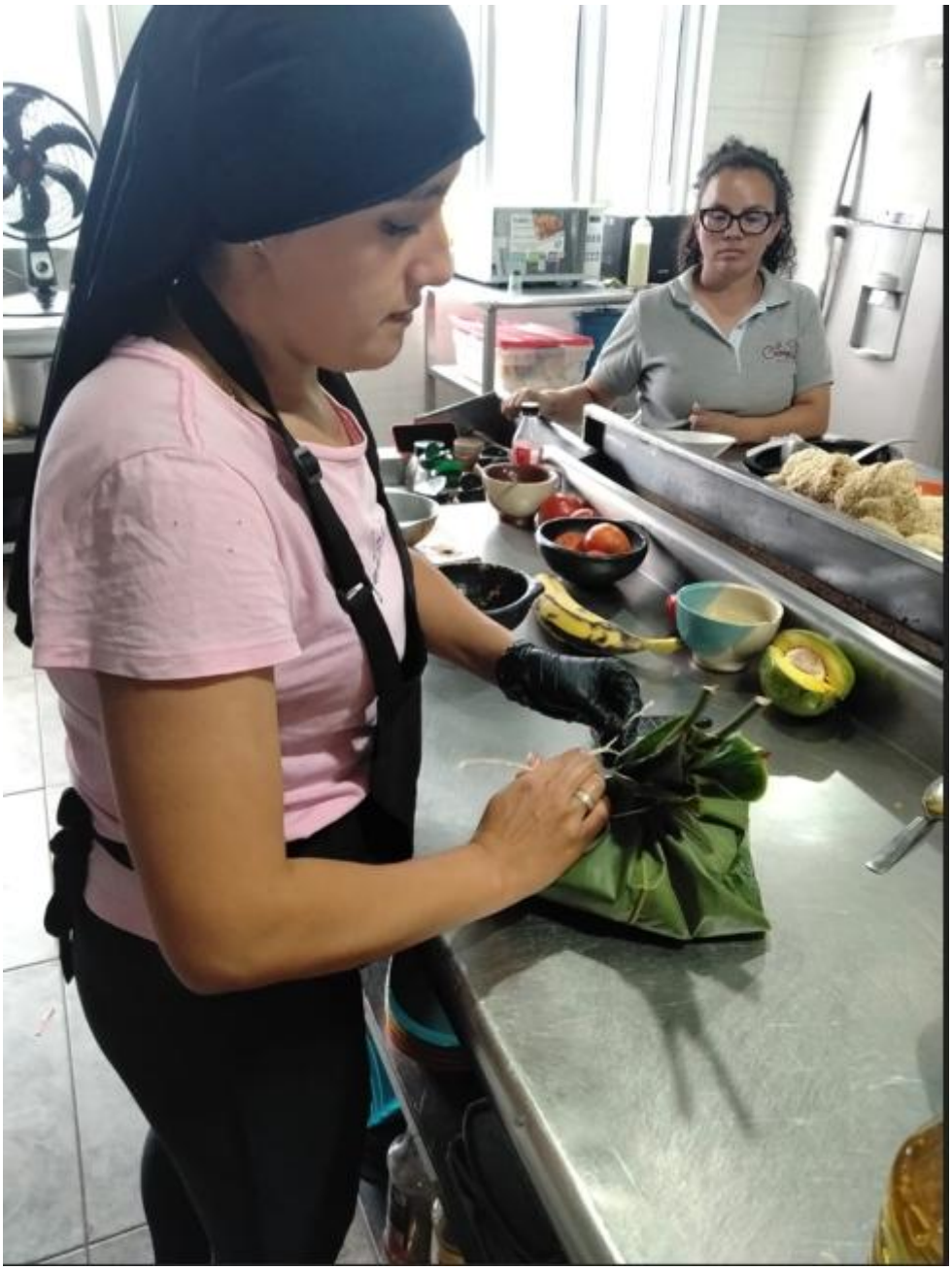
Powered by CamScanner

ANEXO 4-CAMELI PICNIC













ACTA DE REUNION ASESORIA

Fecha:	10-07-26	Hora inicio:	3:00 pm
Lugar:	Rinconcito ahumado	Hora fin:	5:00 pm
Módulo a tratar:	Innovación	Ciudad:	Manizales
Empresa:	Rinconcito Ahumado		
Consultor (es):	Jaime Franco Osorio		
Objetivo visita:	Generar y diseñar producto innovador		

PARTICIPANTES:

NOMBRE	CARGO	EMPRESA	FIRMA
Angela Mª Rodriguez	Propietaria	Rinconcito	

No.	TEMAS TRATADOS
1	Generar propuestas de ideas con chorizos, morcilla, y arepas.
2	Se diseñó un plato de tapas con los productos estrellas de la empresa. Se hizo lluvia de ideas para direccionar
3	a la empresaria sobre técnicas y procesos innovadores a seguir.

Powered by CamScanner

4	
5	

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA ENTREGA
1	Hacer platos y venir a realizar pruebas.	Angela y Jaime Franco.	29-07-26
2			
3			
4			

Powered by CamScanner

ANEXO 4-RINCONCITO AHUMADO









SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co>

Caracterización establecimientos gastronónicos

2 mensajes

SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co> 23 de julio de 2026 a las 16:56
Para: PAULA ANDREA SANCHEZ GIRALDO <paula.sanchez@manizales.gov.co>

Buenas tardes Pau,

Te comparto para revisión y aprobación el instrumento mencionado, el cual se aplicará una vez aprobada al sector gastronómico.

https://forms.gle/HCWRw8ffuW92AR8L6

Quedo atento a tus comentarios y posibles cambios,

Juan Camilo Pérez Nieto
Coordinador de Proyectos
Fenalco Seccional Caldas
Recinto del Pensamiento, km 11 vía al Magdalena
Celular: 312 881 6284
proyectosticaldas@fenalco.com.co
www.fenalcocaldas.com

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD: *Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si obtiene esta transmisión por error, por favor destruya su contenido y avise a su remitente, está prohibida su retención, grabación, utilización, aprovechamiento o divulgación con cualquier propósito. Este mensaje ha sido sometido a programas antivirus. No obstante,* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS*** *no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños generados por el recibo y el uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.*

AVISO DE PRIVACIDAD: *Al recibir, utilizar, circular y tratar los posibles datos personales incluidos en este mensaje de correo electrónico, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, así como nuestra política interna, sus deberes y obligaciones que en esta se indican frente al tratamiento de datos personales. También declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS*** *con NIT 890800947 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.*

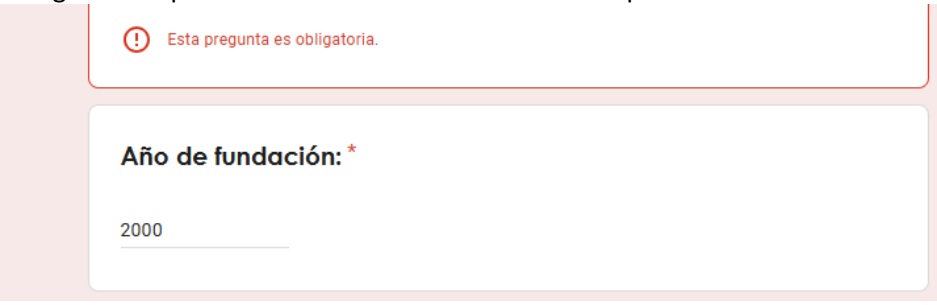
Paula Andrea Sánchez Giraldo <paula.sanchez@manizales.gov.co> 24 de julio de 2026 a las 12:05
Para: SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co>

Hola Cami;

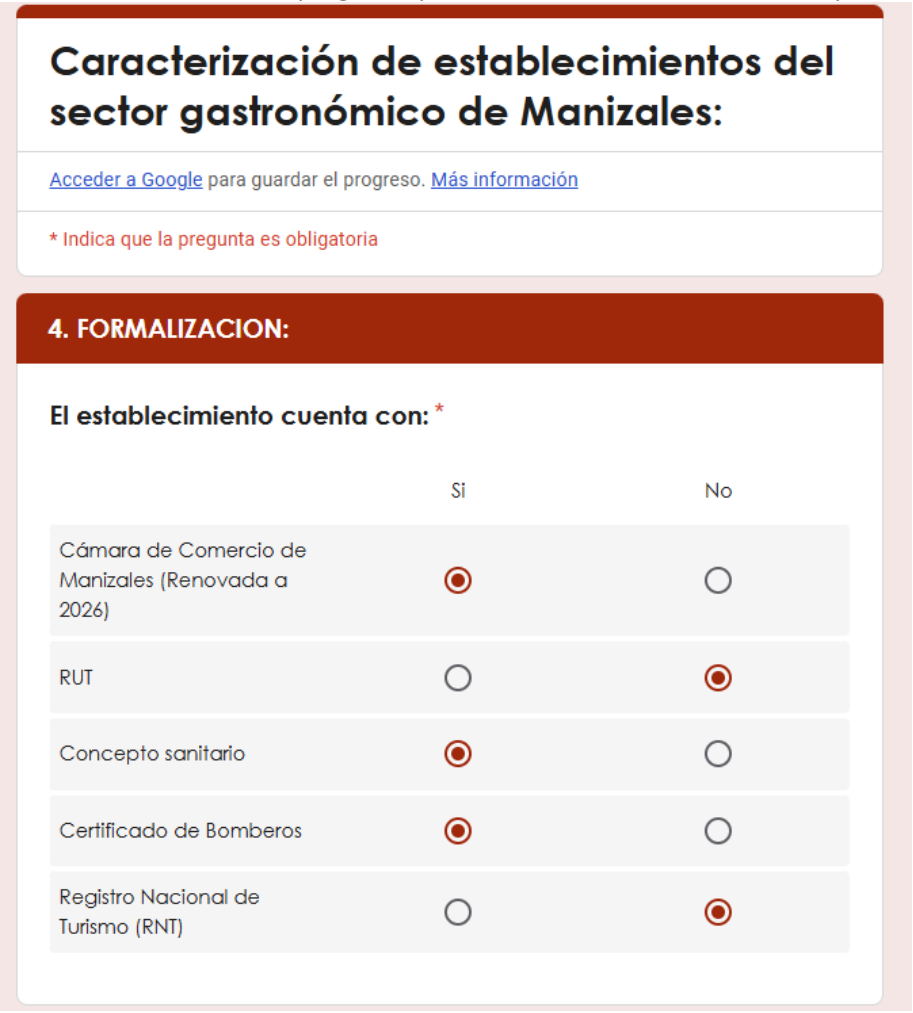
Revisado.

Solo tengo estas observaciones:

1-Sugiero complementar año de fundación "de la empresa"



2-Debe mantenerse esta pregunta, pero solo debemos caracterizar empresas legalmente constituidas.



Caracterización de establecimientos del sector gastronómico de Manizales:

Acceder a Google para guardar el progreso. Más información

* Indica que la pregunta es obligatoria

4. FORMALIZACION:

El establecimiento cuenta con: *

	Si	No
Cámara de Comercio de Manizales (Renovada a 2026)	◉	○
RUT	○	◉
Concepto sanitario	◉	○
Certificado de Bomberos	◉	○
Registro Nacional de Turismo (RNT)	○	◉

3-Aquí el orden de las preguntas debe organizarse

¿Su menú/carta de productos cuenta con versiones traducidas en otros idiomas? *

- (●) Si
- ( ) No

Precio promedio por persona: (Incluyendo bebida) *

- ( ) Menos de $20.000
- ( ) $21.000 - $40.000
- ( ) $41.000 - $60.000
- ( ) $61.000 - $80.000
- (●) Más de $81.000

Si la respuesta anterior es positiva, escriba los idiomas:

Tu respuesta

Saludos y gracias

Paula Andrea Sánchez Giraldo
Profesional Especializada
Secretaría de TIC y Competitividad
Alcaldía de Manizales
Contacto: 321 7080775

MZL Manizales del alma

ALCALDÍA DE MANIZALES
Secretaría de TIC y Competitividad

De: SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co>
Enviado: jueves, 23 de julio de 2026 16:56
Para: Paula Andrea Sánchez Giraldo <paula.sanchez@manizales.gov.co>
Asunto: Caracterización establecimientos gastronónicos

[El texto citado está oculto]

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje es confidencial y está dirigido exclusivamente a su destinatario. No está permitida cualquier publicación o uso no autorizado del mismo. Si este mensaje es recibido por error, favor avísenos inmediatamente devolviéndolo y borrando el mensaje. Gracias

CONFIDENTIALITY: This message is confidential and is intended for the addressee only. Unauthorized disclosure or use thereof is not permitted. If this message is received in error, please advise us immediately by return-email and delete the original message. Thank you.



Este mensaje y sus anexos son para uso exclusivo del destinatario. Si usted lo recibió por error, por favor elimínelo y avise al remitente.

Caracterización de establecimientos del sector gastronómico de Manizales:

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de TIC y Competitividad y FENALCO Caldas vienen desarrollando acciones en un convenio cuyo objeto es: "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales año 2026".

Una de las actividades a desarrollar 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.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. INFORMACION REPRESENTANTE LEGAL / PROPIETARIO:

1. **Nombres y apellidos completos:** *

2. **Tipo de documento:** *

Marca solo un óvalo.

- Cédula de ciudadanía
- Cédula extranjería
- Tarjeta de identidad

3. **Numero de documento: (Sin puntos, ni comas)** *

4. **Género:** *

Marca solo un óvalo.

- Masculino
- Femenino
- No binario

5. **Número de celular:** *

6. **Correo electrónico:** *

7. **Edad (en años):** *

8. **¿Hace parte de la comunidad LGTBI?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

9. **¿Es cabeza de familia?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

10. **¿Hace parte de alguno de los siguientes grupos poblacionales?** *

Marca solo un óvalo.

- Migrante
- NARP
- Víctima de género
- Cuidador
- Joven
- Adulto mayor
- Otro:

11. **¿Presenta algún hecho victimizante?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

12. **¿Presenta alguna condición de discapacidad?** *

Marca solo un óvalo.

- Discapacidad Auditiva
- Discapacidad Visual
- Discapacidad Física
- Discapacidad Cognitiva
- Discapacidad Psicosocial
- Sordoceguera
- Discapacidad Múltiple
- Cuidador de persona con discapacidad
- Ninguna

2. INFORMACION ESTABLECIMIENTO COMERCIAL:

13. **Nombre del establecimiento:** *

14. **NIT ó RUT: (Sin puntos, sin comas y sin dígito de verificación)** *

15. **Dirección física:** *

16. **Número celular:** *

17. **Correo electrónico:** *

18. **Comuna o corregimiento:** *

19. **Zona:** *

Marca solo un óvalo.

- Urbana
- Rural

20. **Barrio o vereda:** *

21. **Año de fundación del establecimiento:** *

22. **Página web:**

23. **Redes sociales del establecimiento:** *
(Instagram, Facebook, Tik tok, etc)

3. CARACTERISTICAS DEL ESTABLECIMIENTO:

24. **Número de sedes:** *

25. **Horarios de atención:** *

Incluya cada día de la semana y la hora

26. **Aforo:** *

Capacidad instalada

27. **Número de mesas:** *

28. **Número promedio de clientes por día:** *

29. **Seleccione los espacios con que dispone el establecimiento:** *

Marca solo un óvalo por fila.

	Si	No
Parqueadero	◯	◯
Accesibilidad para personas con discapacidad	◯	◯
Zona infantil	◯	◯
Terraza	◯	◯
Zona pet friendly	◯	◯
Wifi para clientes	◯	◯
Salón para eventos	◯	◯

4. FORMALIZACION:

30. **El establecimiento cuenta con:** *

Marca solo un óvalo por fila.

	Si	No
Cámara de Comercio de Manizales (Renovada a 2026)	◯	◯
RUT	◯	◯
Concepto sanitario	◯	◯
Certificado de Bomberos	◯	◯
Registro Nacional de Turismo (RNT)	◯	◯

5. TALENTO HUMANO:

31. **Número de empleados:** *

Área administrativa:

_____

32. **Cocina:** *

_____

33. **Servicio:** *

_____

34. **Domicilios:** *

_____

35. **¿Ha capacitado su personal durante el último año?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

36. **Si la respuesta anterior es positiva, seleccione los temas en que ha sido capacitado el personal:** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Servicio al cliente
- [ ] Cocina
- [ ] Marketing Digital - Redes Sociales
- [ ] BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)
- [ ] Idiomas (Inglés, francés, portugués, entre otros)
- [ ] Barismo
- [ ] Coctelería
- [ ] Sostenibilidad (Manejo de residuos)
- [ ] Innovación gastronómica
- [ ] Otro: _____

6. CARACTERIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE GASTRONOMÍA TURÍSTICOS

Establecimientos de gastronomía: Los establecimientos de comercio cuya actividad económica principal consiste en la venta al público de alimentos preparados, procesados o frescos, acompañados o no de bebidas alcohólicas y donde el espectáculo, de existir, tiene un carácter secundario, entre los cuales se encuentran los siguientes:

37. **Concepto o temática del establecimiento:** *

Describa ampliamente cómo autodefine su establecimiento

38. **Tipo de establecimiento:** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Restaurantes: Establecimiento gastronómico que ofrece servicio a la mesa, generalmente cuenta con una carta o menú.
- [ ] Restaurantes de autoservicio: Establecimiento gastronómico que sirve a grandes volúmenes de clientes y expone sus productos en formato buffet.
- [ ] Restaurantes de comidas rápidas: Establecimiento gastronómico donde el tiempo de entrega es máximo de 10 minutos.
- [ ] Comidas callejeras que se encuentren reglamentadas y debidamente autorizadas por los gobiernos locales: Alimentos y bebidas vendidos por comerciantes en puestos fijos o móviles en la vía y espacios públicos.
- [ ] Camiones de comida debidamente autorizados por la autoridad local: Vehículo adaptado en el que se puede cocinar y vender comida, que se puede mover de un lugar a otro o permanecer en el mismo punto.
- [ ] Fruterías: Establecimiento de venta de preparaciones con frutas como ingrediente principal.
- [ ] Heladerías: Establecimiento que ofrece una variada gama de paletas, raspados de hielo y helados artesanales o de producción industrial.
- [ ] Salsamentarias: Establecimientos de venta de embutidos y otros productos cárnicos y preparaciones con estos.
- [ ] Panaderías, reposterías, pastelerías o chocolaterías: Establecimientos de elaboración y venta de panes, amasijos, galletas, pasteles, tortas, postres, chocolates y en algunos casos comidas saladas.
- [ ] Cafés o cafeterías: Establecimientos que tienen como actividad principal la venta de café, infusiones y otras bebidas calientes y en algunos casos comidas.
- [ ] Piqueteaderos: Establecimientos de venta de comida picada para compartir a centro de mesa que generalmente consisten en fritanga, chorizo, rellena, carnes y amasijos, entre otros.
- [ ] Cevicherías y pescaderías: Establecimiento gastronómico o puesto en el que se vende pescados y mariscos preparados y listos para el consumo inmediato.
- [ ] Los demás que determine el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

39. **De acuerdo a la respuesta anterior, seleccione el tipo de cocina:** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Colombiana
- [ ] Caldense
- [ ] Paisa
- [ ] Internacional
- [ ] Italiana
- [ ] Mexicana
- [ ] Oriental
- [ ] Parrilla
- [ ] Café Especial
- [ ] Repostería
- [ ] Otro: _____

40. **¿Con cuál tipo de servicio se identifica su establecimiento?** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Autoservicio: Servicio donde el cliente pasa a recoger su orden a la barra, al stand o caja registradora.
- [ ] Americano: Servicio donde la comida como los platos salen de la cocina ya preparados y el mesero los lleva a la mesa del cliente.
- [ ] Buffet: Servicio donde el cliente puede servir sus propia porción y su alimento, generamente se desplaza hasta una barra.
- [ ] Francés: Servicio donde los meseros llevan un display de fuentes llenas con toda la comida, el cliente se sirve.
- [ ] Ruso: Servicio que se realiza completamente de cara al cliente, como espectador. Se traen los platos a la mesa y es el camarero quien sirve uno por uno.
- [ ] Inglés: Servicio donde la comida no viene directamente preparada por los cocineros sino que los mismos camareros sirven y emplatan uno a uno.
- [ ] Domicilio-Take away: Servicio que se efectua para comer fuera del establecimiento.
- [ ] Otro: _____

41. **¿Su menú cuenta con variedad de platos para otros regímenes de alimentación?** * (Vegetariano, vegano, sin gluten, entre otros)

Marca solo un óvalo.

- ◯ Si
- ◯ No

42. **¿El menú de su establecimiento se encuentra publicado en alguna parte de internet?** (En caso de ser positiva su respuesta, agradecemos compartir los enlaces en este espacio) *

_____

43. **Precio promedio por persona:** (Incluyendo bebida) *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Menos de $20.000
- ◯ $21.000 - $40.000
- ◯ $41.000 - $60.000
- ◯ $61.000 - $80.000
- ◯ Más de $81.000

44. **¿Su menú/carta de productos cuenta con versiones traducidas en otros idiomas?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

45. **Si la respuesta anterior es positiva, escriba los idiomas:**

6.1. USO DE PRODUCTOS LOCALES

Señale los productos locales que son destacados en su operación:

46. **Tubérculos:** *
(Papa criolla, papa capira, papa parda pastusa, yuca, arracacha, batata, ñame, entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

47. **Vegetales:** *
(Tomate chonto, cebolla larga, cebolla cabezona, cilantro, habichuela, zanahoria, repollo, lechuga, pepino cohombro, espinaca, remolacha, ahuyama, zapallo, maíz tierno entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

48. **Frutas:**
(Aguacate Hass, plátano, banano, lulo, mora, granadilla, gulupa, maracuyá, tomate de árbol, guayaba, feijoa, uchuva, naranja, mandarina, limón Tahití, piña, guanábana, mango entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

49. **Productos de origen animal:** *
(Carne de res, cerdo, pollo, trucha, tilapia, huevos, queso, cuajada, crema de leche, leche entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

50. **Bebidas locales:** *
(Café especial, jugos naturales, aguapanela, mazamorra, guarapo de caña, chicha de maíz, cervezas artesanales entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

51. **Bebidas calientes:** *
(Chocolate en taza, café, aromáticas, canelazo, entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

52. **Postres o dulces típicos:** *
(Maria Luisas, manjar blanco, arroz con leche, cocadas, tortas, bocadillo, obleas, entre otros).

Escriba el nombre y variedad del producto que utiliza en el establecimiento.

53. **¿Qué porcentaje en promedio de sus compras corresponde a productos de Caldas?** *

Marca solo un óvalo.

- Menos del 25%
- 26% - 50%
- 51% - 75%
- Más del 76%

54. **¿Compra directamente a productores?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

55. **¿En su oferta gastronómica hay productos colombianos con denominación de origen?** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Café de Colombia
- [ ] Café de Nariño
- [ ] Café de Cauca
- [ ] Café de Huila
- [ ] Café de Santander
- [ ] Café de la Sierra Nevada
- [ ] Café del Tolima
- [ ] Cholupa del Huila
- [ ] Queso del Caquetá
- [ ] Queso Paipa
- [ ] Bizcocho de Achira del Huila
- [ ] Arroz de la Meseta de Ibagué
- [ ] Bocadillo Veleño
- [ ] Cangrejo Negro de Providencia
- [ ] Cerámica Artesanal de Ráquira
- [ ] Cerámica del Carmen de Viboral
- [ ] Cerámica Negra de la Chamba
- [ ] Cestería en rollo Guacamayas
- [ ] Ninguno
- [ ] Otro: _____

56. **Señale las preparaciones más destacadas en el menú de su establecimiento:** *

(Platos y demás preparaciones con mayor aceptación por parte de sus clientes)

_____

_____

_____

_____

_____

6.2. TURISMO GASTRONOMICO

57. **¿Con qué frecuenta recibe turistas en su establecimiento?** *

Marca solo un óvalo.

- Nunca
- Ocasionalmente
- Frecuentemente

58. **¿En su mayoría de donde provienen los clientes de su establecimiento?** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Manizales
- [ ] Caldas
- [ ] Colombia
- [ ] Internacionales

59. **Acciones de promoción y visibilidad de su establecimiento en publicaciones de viajes y turismo:** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] El establecimiento se encuentra en plataformas turísticas (Google maps, tripadvisor)
- [ ] El establecimiento pertenece a alguna ruta turística
- [ ] Tiene presencia en alguna guía, revista o publicación turística
- [ ] Reconocimientos o premios otorgados al establecimiento

60. **Describa el medio de promoción y visibilidad anteriormente seleccionado:** *

61. **Indique algunos detalles que considere fundamentales para la experiencia de su cliente.** *

Ejemplos: Historia del negocio, catas de vino- café, cocina abierta al público, espacios instagrameables, tradición familiar, música en vivo, arquitectura, biografía del cocinero/a tradicional, entre otras.

Por favor describa la experiencia ofrecida:

62. **¿Su establecimiento tiene cercanía con algún atractivo turístico?** *

Agradecemos indicar los atractivos turísticos cercanos que puedan generar o motivar desplazamientos de turistas a su establecimiento gastronómico.

Ejemplo: Museos, parques, plazas, entre otros.

7. TRANSFORMACION DIGITAL:

63. **¿Qué canales maneja para la recepción de sus pedidos?** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Llamadas teléfono y móvil
- [ ] WhatsApp
- [ ] Página web
- [ ] Rappi
- [ ] Didi Food
- [ ] Otro: _____

64. **¿Acepta pagos electrónicos?** *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

8. PARTICIPACION Y PERCEPCION

65. **Se encuentra afiliado o inscrito en:** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Cámara de Comercio de Manizales
- [ ] Fenalco Caldas
- [ ] Cotelco
- [ ] ANDI
- [ ] Mesa o clúster
- [ ] Ninguna
- [ ] Otro: _____

66. **¿Ha participado en eventos gastronómicos de la ciudad?** *

Selecciona todos los que correspondan.

- [ ] Feria Empresarial
- [ ] Café Fest
- [ ] Sabores de Caldas
- [ ] Congreso Gastronómico
- [ ] Feria Artesanal
- [ ] Eventos o ferias locales
- [ ] Ninguno
- [ ] Otro: _____

67. **¿Pertenece a alguna asociación/gremio?** *

Marca solo un óvalo por fila.

	1	2	3	4	5
Calidad de proveedores locales	◯	◯	◯	◯	◯
Oferta gastronómica de Manizales	◯	◯	◯	◯	◯
Apoyo institucional	◯	◯	◯	◯	◯
Capacitación disponible	◯	◯	◯	◯	◯
Promoción turística de la ciudad	◯	◯	◯	◯	◯
Acceso a financiación	◯	◯	◯	◯	◯
Competitividad del secto	◯	◯	◯	◯	◯

OBSERVACIONES, SUGERENCIAS Y COMENTARIOS:

68. **Si desea agregar información adicional sobre su establecimiento, necesidades, oportunidades de mejora o recomendaciones para fortalecer el sector gastronómico de Manizales, utilice el siguiente espacio:** *

¡Gracias por su valiosa participación!

La información proporcionada permitirá consolidar la caracterización del sector gastronómico de Manizales, aportando datos relevantes para el conocimiento de sus características, composición y dinámica. La información será tratada de forma confidencial y utilizada exclusivamente con fines estadísticos y de análisis.

Al enviar el presente formulario está aceptando las siguientes políticas de privacidad para el tratamiento de datos:

FENALCO CALDAS: AVISO DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE DATOS: Al registrar y entregar sus datos personales mediante este mecanismo electrónico de página web y/o similares, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, también declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS con NIT 890.800.947-1 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.

ALCALDIA DE MANIZALES: Autorizo el tratamiento de mis datos personales de conformidad con la Política de Privacidad y Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Manizales. https://manizales.gov.co/transparencia-y-acceso-informacion-publica/politicas/politicas-y-condiciones/politica-de-privacidad-y-tratamiento-de-datos-personales/

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Manizales, 27 julio de 2026

Informe

Avances del Plan de Comunicaciones

proyección de recursos

PRESUPUESTO DE COMUNICACIONES

Manizales sabe a Paisaje Cultural Cafetero

Convenio de asociación N.° 2601230477 — Municipio de Manizales, Secretaría de TIC y Competitividad, y Federación Nacional de Comerciantes, Seccional Caldas.

Dir: Cl. 56 #24-25, Manizales, Caldas
Tel: (606) 8814033
www.fenalcocaldas.com

Este informe presenta 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 dos 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

1. Contexto

Un grupo de restaurantes de Manizales completó el proceso de formación y asesoría técnica del programa Fortalecimiento Gastronómico de Caldas. Cada restaurante creó un plato y una bebida que reinterpretan el Paisaje Cultural Cafetero.

Este presupuesto sustenta la estrategia de comunicaciones que da visibilidad pública a ese resultado, 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 completa, con objetivos, públicos, identidad visual y cronograma, fue presentada por Fenalco Caldas el 2 de julio de 2026 y se anexa como documento de referencia.

2. Frentes de la estrategia

Material físico en punto de venta. Piezas impresas y habladores que dirigen al público hacia la información digital de cada restaurante.

Lanzamiento con medios de comunicación. Evento de apertura con cobertura de prensa, ambientación y logística.

Contenido digital. Landing con el directorio de los veinticinco restaurantes, producción fotográfica y audiovisual, pauta, gestión con creadores gastronómicos y relacionamiento con prensa.

Concepto	Cantidad	Valor
MATERIAL FÍSICO		
Brochure físico	500	**$1.800.000**
Hablador físico (punto de venta)	25	**$800.000**
Total material físico	$2.600.000	
LANZAMIENTO		
Luces, sonido, transporte, chapolera, lugar y decoración	1	**$1.900.000**
Gastos de representación e imprevistos	—	**$300.000**
Total lanzamiento	$2.200.000	
DIGITAL		
Landing page (directorio de restaurantes)	1	**$1.400.000**
Diseño gráfico	1	**$3.000.000**
Pauta digital	1	**$700.000**
Creadores de contenido gastronómico	1	**$1.000.000**
Fotografía de producto	1	**$2.200.000**
Relacionamiento con prensa	1	**$700.000**
Producción audiovisual	1	**$1.200.000**
Total general	–	**15.000.0000**

4. Consideración

Fenalco Caldas pone a consideración de la Alcaldía de Manizales el presente presupuesto para su revisión y aprobación.

Quedamos atentos a sus observaciones para dar continuidad a la ejecución de la estrategia dentro del cronograma establecido.

Convenio de asociación N.º 2601230477 — Municipio de Manizales, Secretaría de TIC y Competitividad, y Federación Nacional de Comerciantes, Seccional Caldas.

Fenalco CALDAS

MZL Manizales del alma

ALCALDÍA DE MANIZALES
Secretaría de TIC y Competitividad



Comunicaciones Fortalecimiento Gastronómico

Informe mensual

Pilares

FORTALECIMIENTO GASTRÓMICO

SERVICIO CRECIMIENTO FORMACIÓN

Proyección

Visibilidad

Alcance

Conversión:



Fenalco CALDAS

MZL Manizales del alma

ALCALDÍA DE MANIZALES
Secretaría de TIC y Competitividad

INFORME 5

La estrategia de comunicaciones de la convocatoria 2026 avanzó con contenidos estratégicos y videos testimoniales de participantes, mostrando el impacto del programa en la ciudad y ampliando el alcance y la participación del sector gastronómico.









01 Deseo de crecimiento y visibilidad

"Mi negocio puede ser visible, reconocido y competitivo"

02 Se abordó uno de los principales dolores del empresario: la soledad en la toma de decisiones.

"No estoy solo, hay un respaldo que me acompaña"

03 Estrategia de contenidos

La comunicación se desarrolló en tres momentos clave:
Lanzamiento – Convocatoria abierta- Beneficios
Objetivo: Informar y posicionar la oportunidad
Se comunicaron beneficios, alcance del programa y condiciones de participación.

05 Divulgación en canales interno

Envío masivo a través de nuestras mesas gremiales, estados y demás chats

Métricas


fenalcocaldas
fiikuri · Positive Activity
Las Buenas Prácticas de Manufactura no son solo un requisito.
Son una muestra de la calidad de tu establecimiento.
Este semestre, fortalece tus procesos con una asesoría sin costo que te permitirá identificar oportunidades de mejora y reforzar el cumplimiento de los lineamientos de BPM.
Inscríbete y recibe acompañamiento especializado.


Post insights
Overview
Engagement
Audience
Publicación cruzada en Facebook
Visualizaciones
354
Cuentas alcanzadas
151
Visitas al perfil
--
Seguidores
0
Visualizaciones en el tiempo
El gráfico solo muestra las visualizaciones de Instagram
Todas
Seguidores
No seguidores
1,5 K
750
0
jul. 8
jul. 19
jul. 29
Esta publicación
Tu publicación típica
Visualizaciones 354
Instagram 286
Facebook 68
Principales orígenes de visualizaciones
Feed 94,1%
Perfil 5,9%



Publicación cruzada en Facebook

Visualizaciones	Cuentas alcanzadas
367	152

Visitas al perfil	Seguidores
--	0

Visualizaciones en el tiempo

El gráfico solo muestra las visualizaciones de Instagram

Todas | Seguidores | No seguidores



Esta publicación · Tu publicación típica

Visualizaciones	367
Instagram	277
Facebook	90

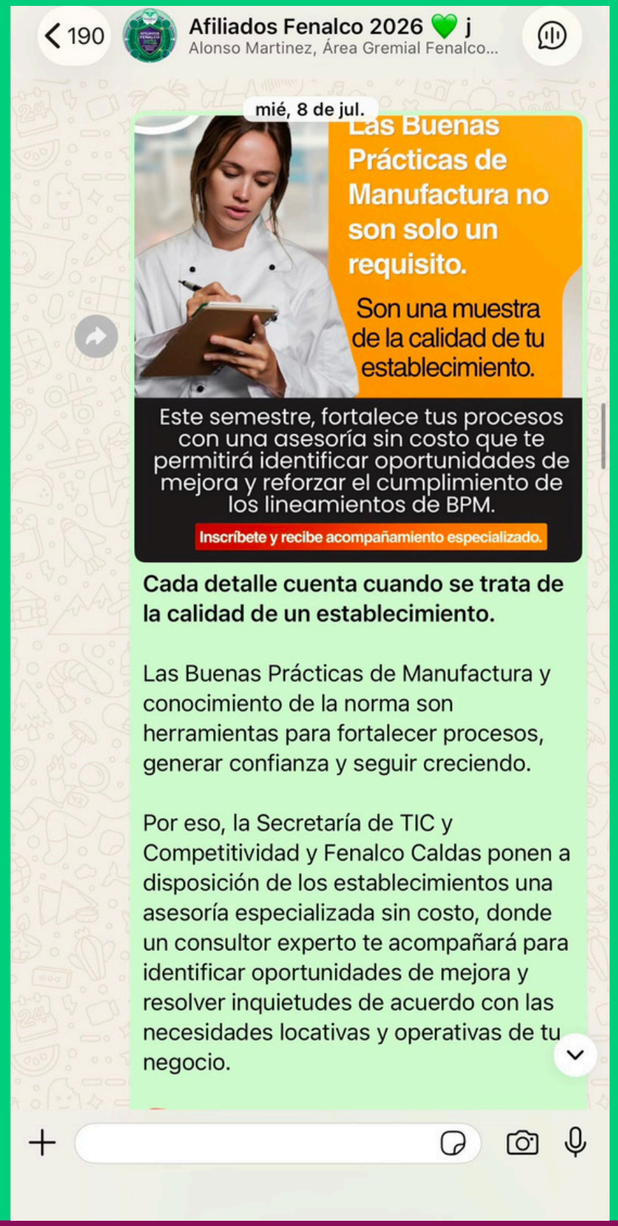
Principales orígenes de visualizaciones

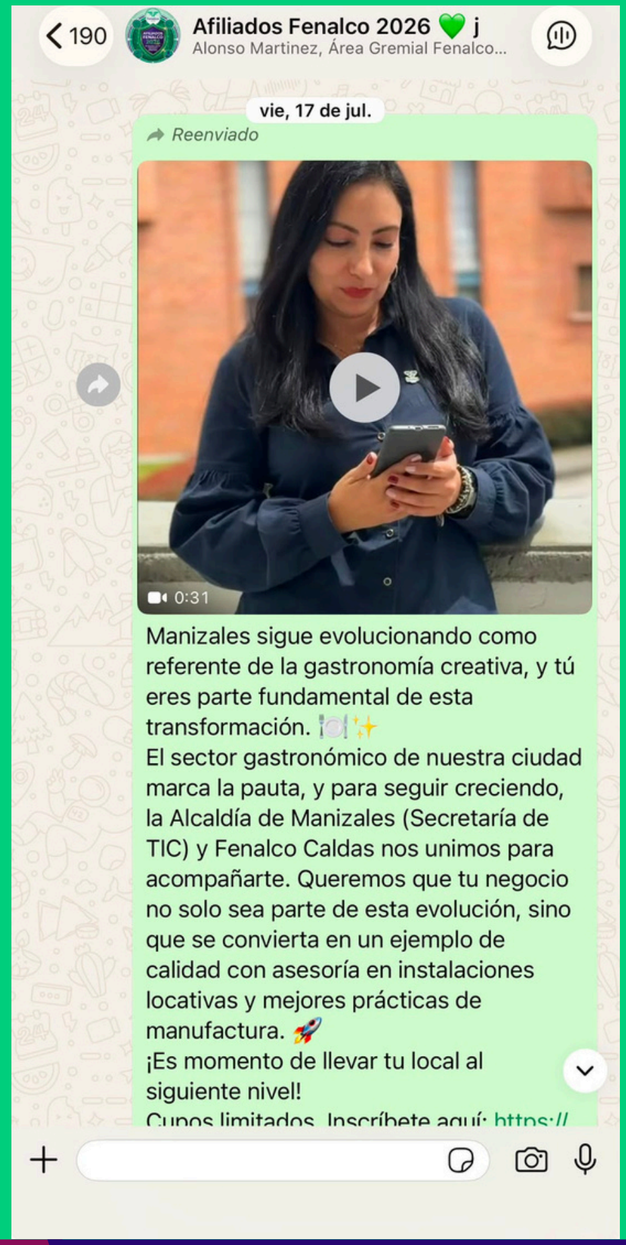
Feed	89,2%
Perfil	10,8%

ESTADÍSTICAS









REFUERZO GRUPOS INTERNOS

¡Gracias!

MZL Manizales del alma | ALCALDÍA DE MANIZALES Secretaría de TIC y Competitividad | Fenalco CALDAS

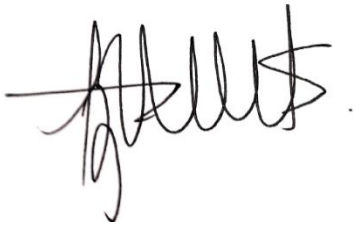
Manizales, 14 de julio de 2026

El suscrito Revisor Fiscal de Fenalco Seccional de Caldas, con el fin de acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 50 de la ley 789 del 27 de diciembre de 2002.

CERTIFICA QUE:

La Empresa Fenalco Seccional Caldas identificada con Nit 890.800.947-1, ha dado cumplimiento oportuno y completo al pago de los aportes parafiscales y al sistema de seguridad social integral correspondientes al mes de julio de 2026 según planilla número 38036716 de julio 14/26.

Atentamente,



LIS JIMENA ECHEVERRY SANCHEZ
Revisor Fiscal
CC.No.30.324.476
T.P.122566-T

RAZÓN SOCIAL :	JUAN CAMILO PEREZ NIETO
IDENTIFICACIÓN:	CC-1053820406
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-07-16
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-07-02
FECHA DE PAGO:	2026-07-16
ENTIDAD DE PAGO:	BANCOLOMBIA
PERÍODO PENSIÓN:	2026-06
PERÍODO SALUD:	2026-06
NÚMERO PLANILLA:	38069292
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	38069292
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS010	800088702	EPS SURA	1	$ 1.750.905	$ 0	$ 0	$ 2.300	$ 218.900	$ 221.200
25-14	900336004	COLPENSIONES	1	$ 1.750.905	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 280.200	$ 283.100
14-11	890903790	ARL SURA	1	$ 1.750.905	$ 0	$ 0	$ 100	$ 9.200	$ 9.300
CCF11	890806490	CCF DE CALDAS	1	$ 1.750.905	$ 0	$ 0	$ 400	$ 35.100	$ 35.500
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 5.700	$ 543.400	$ 549.100

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/08/2026

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	LUISA FERNANDA OSPINA CASTAÑEDA
IDENTIFICACIÓN:	CC-1053871052
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-07-02
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-08-14
FECHA DE PAGO:	2025-07-14
ENTIDAD DE PAGO:	NEQUI
PERÍODO PENSIÓN:	2025-07
PERÍODO SALUD:	2025-07
NÚMERO PLANILLA:	34070513
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	34070513
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	$ 806.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 100.900	$ 100.900
230201	800229739	PROTECCION	1	$ 806.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 129.100	$ 129.100
14-11	890903790	ARL SURA	1	$ 806.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 4.300	$ 4.300
CCF11	890806490	CCF DE CALDAS	1	$ 806.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 16.200	$ 16.200
				Total a pagar	$ 0	$ 0	$ 0	$ 250.500	$ 250.500

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	11/09/2025

RAZÓN SOCIAL :	FENALCO SECCIONAL CALDAS
IDENTIFICACIÓN:	NI-890800947
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2026-07-14
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-07-10
FECHA DE PAGO:	2026-07-14
ENTIDAD DE PAGO:	BANCOLOMBIA
PERÍODO PENSIÓN:	2026-06
PERÍODO SALUD:	2026-07
NÚMERO PLANILLA:	38036716
TOTAL COTIZANTES:	2
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	38036716
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS010	800088702	EPS SURA	2	$ 0	$ 0	$ 3.900	$ 1.313.300	$ 1.317.200
Subtotal Salud		1	2	$ 0	$ 0	$ 3.900	$ 1.313.300	$ 1.317.200
25-14	900336004	COLPENSIONES	2	$ 43.800	$ 43.800	$ 5.400	$ 1.768.600	$ 1.774.000
Subtotal Pensión		1	2	$ 43.800	$ 43.800	$ 5.400	$ 1.768.600	$ 1.774.000
14-11	890903790	ARL SURA	2	$ 0	$ 0	$ 200	$ 54.900	$ 55.100
Subtotal ARL		1	2	$ 0	$ 0	$ 200	$ 54.900	$ 55.100
CCF11	890806490	CCF DE CALDAS	2	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 420.300	$ 421.600
Subtotal CCF		1	2	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 420.300	$ 421.600
PASENA	899999034	SENA	2	$ 0	$ 0	$ 700	$ 210.200	$ 210.900
PAICBF	899999239	ICBF	2	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 315.300	$ 316.300
		Total a pagar		$ 43.800	$ 43.800	$ 12.500	$ 4.082.600	$ 4.095.100

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	13/08/2026

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 3:10:11 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
15 jul 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove daniel villegas

Referencia 1
16073887

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 1.270.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 3:11:00 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
25 jun 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove david molina go

Referencia 1
75097098

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 211.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 2:53:45 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
15 jul 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove juan ramirez go

Referencia 1
1053873244

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 1.302.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 2:55:15 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
15 jul 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove jairo giraldo

Referencia 1

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 1.080.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 2:59:24 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
15 jul 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove alejandra mejia

Referencia 1

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 634.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Detalle de movimiento

Martes, 28 de julio de 2026, 3:10:11 p.m.
FEDERACION NACIONAL D
NIT: 890800947

Producto
Cuenta corriente - Bancolombia 059 - 652550 - 10

Oficina
Avenida santander

Fecha de creación
15 jul 2026

Fecha de aplicación
- -

Descripción
Pago a prove daniel villegas

Referencia 1
16073887

Referencia 2
- -

No. cheque o convenio
- -

Valor
COP -$ 1.270.000,00

Canje (Aplica si es cheque)
- -

Manizales,
Junio de 2026

Fenalco Caldas NIT: 890.800.947-1, **Debe a:** Daniel Villegas Arango C.C. 16´073.887 **La suma de** $600.000 seiscientos mil pesos. Por los servicios de asesorías en finanzas del proyecto fortalecimiento gastronómico prestados en el mes de julio 2026.

Para efectos de la Retención en la Fuente, bajo gravedad de juramento certifico, que este servicio fue prestado personalmente y que no tengo más de dos trabajadores contratados por un término mayor a noventa días.

Cordialmente



Daniel Villegas A.
16`073.887

Manizales, 28 de julio de 2026

FENALCO Seccional Caldas

Nit: 890800947-1

DEBE A

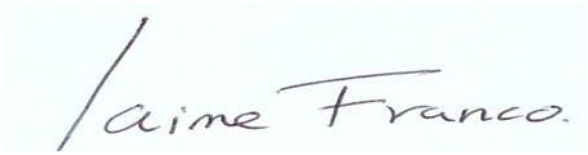
JAIME ALBERTO FRANCO
C.C. 75.083.490

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000)

POR CONCEPTO DE: Asesorías en sitio para establecimientos gastronómicos en innovación y desarrollo (platos y bebidas) con enfoque en el PCC.

Por medio de la presente me acojo a la Ley 1450 del 2011 la cual cita es su ART. 173 Aplicación de Retención en la fuente para trabajadores independientes. Ya que mi ingreso mensual a través de órdenes de prestación de servicios, que no exceden los cien (100) UVT mensuales.

Favor consignar a la cuenta de ahorros de Bancolombia No. 37315544263



JAIME ALBERTO FRANCO OSORIO
C.C. 75083490
Dirección: CRA 9ª #68ª-50
Teléfono Móvil: 3147740125

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

LUISA FERNANDA CASTAÑEDA OSPINA
0523 26 09 acllpt
MANIZALES Caldas
Colombia

NIT: 105387105-2

Factura de proveedor DS89

Fecha
15/07/2026

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Importe
COMUNICACIONES	1,00	1.433.000,00	$ 1.433.000,00
		Total	**$ 1.433.000,00**
		Pagado el 15/07/2026	$ 1.433.000,00
		Cantidad por pagar	**$ 0,00**

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

PEREZ NIETO JUAN CAMILO
MANIZALES
Colombia

NIT: 1053820406-9

Factura de proveedor DS95

Fecha
15/07/2026

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Importe
COORDINACION PROYECTOS	1,00	2.000.000,00	$ 2.000.000,00
	Total		**$ 2.000.000,00**
	Pagado el 15/07/2026		$ 2.000.000,00
	Cantidad por pagar		**$ 0,00**

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

PEREZ NIETO JUAN CAMILO
MANIZALES
Colombia

NIT: 1053820406-9

Factura de proveedor DS102

Fecha
29/07/2026

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Importe
COORDINACION PROYECTOS	1,00	2.000.000,00	$ 2.000.000,00
		Total	**$ 2.000.000,00**

Manizales,
Junio de 2026

Fenalco Caldas NIT: 890.800.947-1, **Debe a:** Daniel Villegas Arango C.C. 16´073.887 **La suma de** $600.000 seiscientos mil pesos. Por los servicios de asesorías en finanzas del proyecto fortalecimiento gastronómico prestados en el mes de julio 2026.

Para efectos de la Retención en la Fuente, bajo gravedad de juramento certifico, que este servicio fue prestado personalmente y que no tengo más de dos trabajadores contratados por un término mayor a noventa días.

Cordialmente



Daniel Villegas A.
16`073.887

Manizales,
Junio de 2026

Fenalco Caldas NIT: 890.800.947-1, **Debe a:** Daniel Villegas Arango C.C. 16´073.887 **La suma de** $600.000 seiscientos mil pesos. Por los servicios de asesorías en finanzas del proyecto fortalecimiento gastronómico prestados en el mes de julio 2026.

Para efectos de la Retención en la Fuente, bajo gravedad de juramento certifico, que este servicio fue prestado personalmente y que no tengo más de dos trabajadores contratados por un término mayor a noventa días.

Cordialmente



Daniel Villegas A.
16`073.887

Manizales, 28 de julio de 2026

FENALCO Seccional Caldas

Nit: 890800947-1

DEBE A

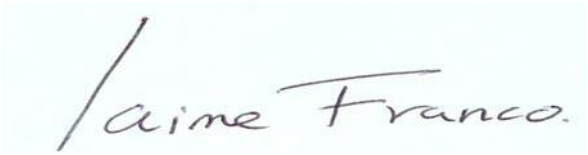
JAIME ALBERTO FRANCO
C.C. 75.083.490

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000)

POR CONCEPTO DE: Asesorías en sitio para establecimientos gastronómicos en innovación y desarrollo (platos y bebidas) con enfoque en el PCC.

Por medio de la presente me acojo a la Ley 1450 del 2011 la cual cita es su ART. 173 Aplicación de Retención en la fuente para trabajadores independientes. Ya que mi ingreso mensual a través de órdenes de prestación de servicios, que no exceden los cien (100) UVT mensuales.

Favor consignar a la cuenta de ahorros de Bancolombia No. 37315544263



JAIME ALBERTO FRANCO OSORIO
C.C. 75083490
Dirección: CRA 9ª #68ª-50
Teléfono Móvil: 3147740125

Manizales, 28 de julio de 2026

FENALCO Seccional Caldas

Nit: 890800947-1

DEBE A

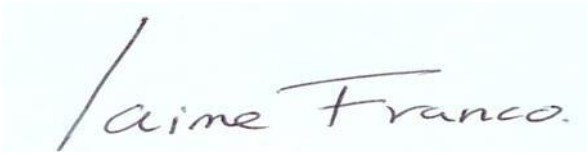
JAIME ALBERTO FRANCO
C.C. 75.083.490

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000)

POR CONCEPTO DE: Asesorías en sitio para establecimientos gastronómicos en innovación y desarrollo (platos y bebidas) con enfoque en el PCC.

Por medio de la presente me acojo a la Ley 1450 del 2011 la cual cita es su ART. 173 Aplicación de Retención en la fuente para trabajadores independientes. Ya que mi ingreso mensual a través de órdenes de prestación de servicios, que no exceden los cien (100) UVT mensuales.

Favor consignar a la cuenta de ahorros de Bancolombia No. 37315544263



JAIME ALBERTO FRANCO OSORIO
C.C. 75083490
Dirección: CRA 9ª #68ª-50
Teléfono Móvil: 3147740125

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

LUISA FERNANDA CASTAÑEDA OSPINA
0523 26 09 acllpt
MANIZALES Caldas
Colombia

NIT: 105387105-2

Factura de proveedor DS89

Fecha
15/07/2026

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Importe
COMUNICACIONES	1,00	1.433.000,00	$ 1.433.000,00
		Total	**$ 1.433.000,00**
		Pagado el 15/07/2026	$ 1.433.000,00
		Cantidad por pagar	**$ 0,00**

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

PEREZ NIETO JUAN CAMILO
MANIZALES
Colombia

NIT: 1053820406-9

Factura de proveedor DS102

Fecha
29/07/2026

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Importe
COORDINACION PROYECTOS	1,00	2.000.000,00	$ 2.000.000,00
		Total	**$ 2.000.000,00**

EJECUCIÓN PRESUPUESTAL POR FUENTE

FUENTE: RECURSOS ALCALDIA MUNICIPAL

CODIGO ACTIVIDA	NOMBRE DEL RECURSO	UNID.	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCION INFORME 1	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 2	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 3	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 4	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 5	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 6	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 7	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 8	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 9	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 10	SOPORTE CONTABLE	SALDO
	Coordinación general del proyecto	mes	10	$ 2.800.000	$ 28.000.000	$ 2.800.000	32786	$ 25.200.000	$ 2.800.000	32833	$ 22.400.000	$ 2.800.000	Factura de	$ 19.600.000	$ 2.800.000	Factura de	$ 16.800.000	$ 2.800.000	Factura de	$ 14.000.000	$ 2.800.000	Factura de	$ 11.200.000	$ 0		$ 11.200.000	$ 0		$ 11.200.000	$ 0		$ 11.200.000	$ 0		$ 11.200.000
	Diseño general y comunicaciones	Meses	10	$ 1.003.100	$ 10.031.000	$ 1.003.100	32823	$ 9.027.900	$ 1.003.100	32836	$ 8.024.800	$ 1.003.100	Factura de	$ 7.021.700	$ 1.003.100	Factura de	$ 6.018.600	$ 1.003.100	Factura de	$ 5.015.500	$ 1.003.100	Factura de	$ 4.012.400	$ 0		$ 4.012.400	$ 0		$ 4.012.400	$ 0		$ 4.012.400	$ 0		$ 4.012.400
	Tema 1: Innovación y Desarrollo de Producto (platos y	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	CUENTA DE	$ 0							$ 0		$ 0			$ 0			$ 0			$ 0
	Tema 2: BPM	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000			$ 756.000	$ 756.000	Factura de	$ 0	$ 0		$ 0			$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 3: Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	Factura de	$ 0	$ 0		$ 0			$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 4: Estructura de Costos y Rentabilidad Financiera.	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	RUT	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 5: Experiencia cliente y Calidad en Servicio (2	horas	8	$ 94.500	$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 0		$ 756.000	$ 756.000	RUT	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 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	$ 2.016.000	$ 672.000	CERTIFICADO	$ 1.344.000	$ 1.344.000	CERTIFICADO	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 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	$ 0			$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 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 FC 167	$ 2.104.399	$ 588.900	DM379 DM430 FC56	$ 1.515.499	$ 1.513.401	DM430 DM521 FC79	$ 2.098	$ 0		$ 2.098	$ 0		$ 2.098	$ 0		$ 2.098	$ 0		$ 2.098	$ 0		$ 2.098
	Asistencia Técnica individual sitio de trabaio (2 horas por	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	$ 2.100.000	CUENTA DE	$ 6.650.000	$ 0		$ 6.650.000	$ 0		$ 6.650.000	$ 0		$ 6.650.000	$ 0		$ 6.650.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabaio (2 horas por	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	$ 420.000	CUENTA DE	$ 4.830.000	$ 0		$ 4.830.000	$ 0		$ 4.830.000	$ 0		$ 4.830.000	$ 0		$ 4.830.000
	Bolsa de horas para asesoría en buenas practicas de	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	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000	$ 0		$ 2.625.000
	Caracterización de restaurantes con potencial turístico	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	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000
	Promocion digital de productos innovadores y creativos	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	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 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	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 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	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 17.500.000	$ 0		$ 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	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000	$ 0		$ 1.804.000
					$ 100.000.000	$ 3.803.100			$ 3.803.100			$ 8.054.701			$ 7.220.000			$ 8.172.501			$ 6.323.100			$ 0			$ 0			$ 0			$ 0		
						4%			4%			8%			7%			8%			6%			0%			0%			0%			0%		

FIRMA FENALCO _____

FUENTE: RECURSOS DE CONTRAPARTIDA FENALCO CALDAS

CODIGO ACTIVIDA	NOMBRE DEL RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCION INFORME 1	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 2	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 3	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 4	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 5	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 6	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 7	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 8	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 9	SOPORTE CONTABLE	SALDO	EJECUCION INFORME 10	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	$ 8.400.000	$ 1.200.000	Factura de	$ 7.200.000	$ 1.200.000	Factura de	$ 6.000.000	$ 1.200.000	Factura de	$ 4.800.000	$ 0		$ 4.800.000	$ 0		$ 4.800.000	$ 0		$ 4.800.000	$ 0		$ 4.800.000
	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	$ 3.009.300	$ 429.900	Factura de	$ 2.579.400	$ 429.900	Factura de	$ 2.149.500	$ 429.900	Factura de	$ 1.719.600	$ 0		$ 1.719.600	$ 0		$ 1.719.600	$ 0		$ 1.719.600	$ 0		$ 1.719.600
	Tema 1: Innovación y Desarrollo de Producto (platos y	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 2: BPM	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000			$ 324.000	$ 324.000	Factura de	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 3: Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	Factura de	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 4: Estructura de Costos y Rentabilidad Financiera	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Tema 5: Experiencia cliente y Calidad en Servicio (2	horas	8	$ 40.500	$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 0		$ 324.000	$ 324.000	CUENTA DE	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 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	$ 864.000	$ 288.000	CERTIFICADO	$ 576.000	$ 576.000	CERTIFICADO	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0	$ 0		$ 0
	Insumos	Sesiones	4	$ 150.000	$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 0		$ 600.000	$ 595.541	FC29	$ 4.459	$ 0		$ 4.459	$ 0		$ 4.459	$ 0		$ 4.459	$ 0		$ 4.459	$ 0		$ 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	$ 910.000	$ 275.000	CUENTA DE	$ 635.000	$ 632.000	CUENTA DE	$ 3.000	$ 0		$ 3.000	$ 0		$ 3.000	$ 0		$ 3.000	$ 0		$ 3.000	$ 0		$ 3.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por	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	$ 900.000	CUENTA DE	$ 2.850.000	$ 0		$ 2.850.000	$ 0		$ 2.850.000	$ 0		$ 2.850.000	$ 0		$ 2.850.000
	Asistencia Técnica individual sitio de trabajo (2 horas por	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	$ 180.000	CUENTA DE	$ 2.070.000	$ 0		$ 2.070.000	$ 0		$ 2.070.000	$ 0		$ 2.070.000	$ 0		$ 2.070.000
	Bolsa de horas para asesoria en buenas practicas de	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	$ 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	$ 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	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	$ 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	$ 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	$ 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	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000	$ 0		$ 816.000
					$ 42.900.000	$ 1.629.900			$ 1.629.900			$ 3.443.900			$ 3.112.441			$ 3.485.900			$ 2.709.900			$ 0			$ 0			$ 0			$ 0		
						4%			4%			8%			7%			8%			6%			0%			0%			0%			0%		

FIRMA FENALCO _____

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1

MUNICIPIO DE MANIZALES
Edf. Leonidas Londoño
Caldas
Colombia

NIT: 890801053-7

Factura Electrónica de Venta FEV487

CUFE: 87787b86680b436c582cd34c71a5f72c700f1744b30b32ae28a9ae9eb5691a359a8f90e7d79d989d362a7d8a324c5ba1

Invoice Date	**Fecha límite**	**Método de pago**	**Método de pago**
30/07/2026	10/08/2026	Instrumento no definido	Crédito

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Impuestos	Importe
Cuarto pago Convenio 2601230477 Objeto: Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales año 2026	1,00	6.323.100,00	0%	$ 6.323.100,00

Subtotal	$ 6.323.100,00
IVA 0%	$ 0,00
Total	**$ 6.323.100,00**

Comunicación del pago: **FEV487**
en esta cuenta: **05965255010 - BANCOLOMBIA**

DIAN Resolución 18764106410796
Fecha efectiva desde 2026-02-26 a 2028-02-26
Número de secuencia desde FEV1 a FEV10000
No Somos Grandes Contribuyentes
Regimen fiscal: No aplica - Otros
Tax responsibility: IVA
Actividad económica: 9499
Fecha de firma: 2026-07-30 14:08:00
Fecha de emisión: 2026-07-30 08:44:00
Generado por: Software Propio
NIT: 890800947-1

CL 56 # 24 - 25
MANIZALES Caldas 17001
Colombia
NIT: 890800947-1