ALCALDÍA DE MANIZALES	ALCALDÍA DE MANIZALES SERVICIOS JURÍDICOS INFORME DE SUPERVISIÓN PARA CONTRATOS	PSI-SJM--FR-021 Estado Vigente Versión 02

ACTA №	**7**
FECHA	03 de septiembre de 2026
SECRETARÍA	TIC y Competitividad
PERIODO EVALUADO	31 de julio al 31 de agosto de 2026.
CONTRATO №	2601230477
OBJETO	"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE MANIZALES AÑO 2026"
CONTRATISTA	FEDERACIÓN NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO-SECCIONAL CALDAS
SUPERVISOR(ES)	PAULA ANDREA SANCHEZ GIRALDO
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL PLAZO DEL CONVENIO SERÁ DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026.
VALOR DEL CONTRATO	**CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($142.900.000)** de los cuales la ALCALDÍA DE MANIZALES aporta la suma de **CIEN MILLONES DE PESOS ($100.000.000)** y el CONVINIENTE la suma de **CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($42.900.000) en dinero** que corresponde al 30% del total del convenio.
PRÓRROGAS	**N.A.**
SUSPENSIONES	**N.A.**
ADICIONES	**N.A.**

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES

№	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES REALIZADAS		DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
		CANTIDAD	PORCENTAJE	
1	Realizar convocatoria masiva y abierta para la participación en las diferentes líneas de formación y fortalecimiento 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	1 informe consolidado de convocatorias	85.71%	De acuerdo con los informes presentados por parte de Fenalco Caldas Para este periodo no se realizaron convocatorias de acuerdo al convenio, está pendiente la última correspondiente a la rueda de proveedores la cual se llevará a cabo el siguiente período.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	acceso equitativo a la información, asegurando una amplia participación en el proceso.			
2	Fortalecer las capacidades de mínimo 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de Manizales (distribuidos en 2 grupos de 25 personas) , a través de formación en los siguientes temas: a. Innovación y Desarrollo de Producto (platos y bebidas) con Enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) b. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – normativa directrices y prácticas de higiene y seguridad que garantizan que los alimentos se preparen de forma inocua. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) c. Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos. (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación) d. Estructura de Costos y Finanzas. (2 grupos) (Mínimo 4 horasgrupales de formación) e. Experiencia en servicio y Calidad en Servicio (2 grupos) (Mínimo 4 horas grupales de formación)**Nota:** Una persona de cada empresa NO necesariamente deberá hacer parte de todas temáticas a capacitar.	*50 establecimientos gastronómicos. *40 horas de formación grupal.	100%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: La Formación en Innovación y desarrollo de producto (platos y bebidas) con enfoque en el Paisaje Cultural Cafetero se realizó en el cuarto informe. La Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ya fue realizado y reportado en el tercer informe. La formación en Sostenibilidad y Gestión eficiente de Residuos ya fue realizado y reportado en el tercer informe. Formación en Estructura de Costos y Finanzas. Esta actividad ya se realizó en el quinto informe. Formación en Experiencia en servicio y Calidad en Servicio Esta actividad ya se realizó en el quinto informe. Total: Número empresas participantes en alguno o en varios de los grupos: 92 Número de asistentes: Normativa BPM: 50 Sostenibilidad y manejo de residuos: 50 Innovación platos y bebidas: 50 Estructura de costos y finanzas: 50 Experiencia y calidad en servicio: 50 Horas de formación: 40 horas

3	Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de la siguiente forma: -Mínimo 2 horas de asistencia técnica individual especializada para mínimo 25 establecimientos, la asesoría debe estar orientada en profundización en innovación y desarrollo de producto (plato y/o bebidas), con el fin de profundizar los conocimientos. -Mínimo 2 horas de asistencia técnica individual para mínimo 25 establecimientos, la asesoría debe estar orientada el tema que requiere asesoría definida por el empresario, con el fin de profundizar los conocimientos. -Una bolsa de horas de mínimo 25 horas en asesoría en buenas prácticas de manufactura, de acuerdo con la demanda y necesidad por parte de empresarios del sector gastronómico.	*50 establecimientos gastronómicos. *100 horas de asistencia técnica individual. *25 horas para asesoría en buenas prácticas de manufactura.	45.3%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Se continuó 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 09 asesorías técnicas (18 horas), durante este periodo se realizaron 3 asesorías (6 horas) con los siguientes establecimientos: - Chilli & Ohana - Chorivelez (Donde el Mono) - Las Montañeras Establecimientos intervenidos a la fecha: - Sabores con Altura - Vanguardia Gourmet - El Colmado - Kitchen Solutions - Picnic La Camelia - Rinconcito Ahumado - Chilli & Ohana - Chorivelez (Donde el Mono) - Las Montañeras 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 promocionado en las actividades posteriores del convenio. Se continúa el proceso con otros establecimientos agendados para el desarrollo de las asesorías en el siguiente periodo. Anexo 01 – Registro fotográfico – Actas de reuniones En cuanto a las asistencias técnicas individuales especializadas, orientadas en el tema que requiere asesoría definida por el empresario, con el fin de profundizar los conocimientos. Para el periodo evaluado se brindaron asesorías en sitio por parte del asesor en Estructura de costos y finanzas Daniel Villegas, con gran experiencia y recorrido en los temas a fines. Los establecimientos asesorados mínimo de 2 horas son los siguientes: • Al Chile Taquería • El Colmado Cocina • Las Montañeras • The Queens Pizza • Yoguisimo • El rinconcito Ahumado • Platanitos

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				A la fecha se han realizado 14 horas de asesorías en sitio. Anexo 02 - Actas de compromiso – Actas de asesorías En cuanto a las asesorías en buenas prácticas de manufactura. En el marco de las acciones de reactivación económica desarrolladas con ocasión de la contingencia presentada el pasado 10 de agosto, derivada del sismo que afectó a la ciudad de Manizales, se identificó la necesidad de fortalecer las capacidades de los establecimientos gastronómicos participantes en las activaciones realizadas en el Mirador de Niza, en las cuales participaron más de 20 restaurantes del sector de Milán. Como respuesta a esta necesidad, se desarrolló una jornada de capacitación virtual de dos (2) horas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), orientada a fortalecer los conocimientos de los empresarios y manipuladores de alimentos en aspectos fundamentales para garantizar condiciones adecuadas de inocuidad y salubridad durante la operación. La formación abordó temas relacionados con el uso adecuado de elementos de protección personal, normas básicas de higiene y saneamiento, manipulación segura de alimentos, almacenamiento y conservación, prevención de contaminación cruzada y medidas para reducir riesgos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos e intoxicaciones. Posteriormente, a partir del 27 de agosto, se realizaron 18 asesorías e inspecciones individuales a los establecimientos participantes con el propósito de verificar y orientar el cumplimiento de las condiciones básicas requeridas para su operación durante las activaciones gastronómicas en el Mirador de Niza. Durante estas visitas se revisaron las prácticas de manipulación, condiciones de higiene, uso de elementos de protección, almacenamiento y conservación de alimentos, así como otros aspectos básicos relacionados con las BPM. Los establecimientos asesorados fueron los siguientes: Altos del Tio Conejo Cheescake Pizza Efecto Barbacoa Estanquillo El Barranquero Fama Indochina La Cantera del Sabor Alimentos La Plancha Manuelina Migotes de la abuela MIKO Mulata Cafe Bar Nawfahli Comida Arabe Licores El Qujote Un Lugar de la Mancha Vultur Wribs

				Zen Wok Con un total de 18 horas de asesoría, estas acciones permitieron trasladar los conocimientos adquiridos durante la capacitación a la operación práctica de cada establecimiento, identificando oportunidades de mejora y brindando recomendaciones puntuales para fortalecer las condiciones sanitarias y de inocuidad, contribuyendo así al adecuado desarrollo de las actividades gastronómicas y al proceso de reactivación económica del sector. Anexo 03 – Evidencias formación virtual – Actas de reunión – Registro fotográfico
4	Planificar y ejecutar una Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones, que incluya las siguientes actividades: a. Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, proveedores, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales. b. Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la realización de la Rueda de Proveedores. c. Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la rueda de proveedores. d. Llevar a cabo un evento de rueda de proveedores para conectar oferta y demanda. Participación de mínimo 50 establecimientos gastronómicos y mínimo 20 proveedores locales y/o regionales. e. Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado. Presentar informe de medición de impacto	*1 Rueda de Proveedores desarrollada	10%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: Partiendo de la contingencia del sismo y con el propósito de aunar esfuerzos interinstitucionales se fijó como fecha para la realización de la rueda de proveedores el próximo 29 de septiembre de 2026. Por otro lado, en relación con la herramienta de recopilación detallada de información sobre compras de insumos proveedores, se llevó a cabo una reunión virtual entre los equipos técnicos para la revisión, validación y aprobación del instrumento de recolección. Como resultado de este encuentro, se estructuró y aprobó el documento anexo "Formato de Requerimientos para Proveeduría", una ficha técnica diseñada para identificar con precisión las necesidades de la cadena de suministro del sector HORECA. Este instrumento recopila datos generales de la empresa y cuenta con una matriz especializada que levanta información estratégica sobre la categoría del producto o servicio requerido, proveedor actual, especificaciones técnicas, cantidades mínimas, frecuencia de compra, tiempos de respuesta esperados, políticas de pago y requisitos de contratación; variables fundamentales para analizar y conectar las demandas de los restaurantes con la oferta productiva local de la ciudad. Anexo 04 – Formato de requerimiento de proveeduría

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

5	Caracterización de establecimientos gastronómicos para determinar su potencial turístico.	*Mínimo 20 establecimientos caracterizados. *1 Informe de caracterización de los establecimientos.	80%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente para el período evaluado: De acuerdo con la metodología establecida y tras la aprobación y difusión de la herramienta de recolección de datos mencionada en el informe anterior, se dio inicio al proceso de levantamiento de información. Para el presente periodo, el avance de la actividad reporta la recepción, validación y análisis de los datos correspondientes a los siguientes 24 establecimientos gastronómicos de Manizales que a la fecha han diligenciado el instrumento de manera efectiva: 1. La Camelia Picnic 2. Sakura Teppanyaki Sushi 3. Mondongos y más 4. Restaurante Hacienda Parrilla 5. Lyara restaurante 6. Carpa del cacao 7. Sabores con Altura 8. Spago Bistronomia Italiana 9. Manuelina pasta fresca 10. El Colmado Cocina 11. ColMountian 12. La Shiraka 13. Mystery coffee 14. Olé taberna española 15. Yarumos café bar 16. Bestial MZL 17. Efecto barbacoa 18. Anatilde 19. Inari Arroz Paisa 20. Pasión del Cielo Restaurante Café Bar Terraza 21. PORKOS 22. Adictta Pizza 23. Que onda güey 24. Burger Travel Este levantamiento de información ha permitido consolidar una radiografía integral del sector (de acuerdo a los registros actuales), evidenciando un cumplimiento del 100% en formalidad mercantil (RUT y Cámara de Comercio), una fuerte generación de empleo (218 puestos de trabajo directos), y un alto compromiso con el encadenamiento productivo local, dado que cerca del 87% de los negocios basan su proveeduría en productos del departamento. No obstante, se identificó una oportunidad clave de mejora en la formalización turística, ya que solo el 20.8% de la muestra cuenta actualmente con el Registro Nacional de Turismo (RNT), lo que plantea la necesidad de enfocar los esfuerzos del convenio en este trámite. Los detalles completos, métricas y planes de acción de este avance se adjuntan en el documento anexo. Anexo 05 – Respuestas - Informe caracterización

6	Promoción digital e impresa de productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del PCC	1 estrategia de promoción desarrollada.	30%	De acuerdo con el informe presentado por Fenalco Caldas para el período evaluado se presenta lo siguiente para la actividad en referencia: Es importante precisar que, durante el periodo evaluado en el presente informe, los esfuerzos interinstitucionales de promoción digital y fortalecimiento en redes sociales para el ecosistema gastronómico se focalizaron de manera prioritaria en el impulso de las activaciones comerciales y eventos de ciudad, llevados a cabo principalmente en el corredor del Mirador de Niza y en otros puntos estratégicos de Manizales. Por consiguiente, la promoción específica orientada a los productos innovadores y creativos resultantes de la formación con enfoque del Paisaje Cultural Cafetero (PCC) se encuentra actualmente en su fase de articulación. La ejecución material de estas estrategias de difusión (tanto en formatos impresos como digitales) ha sido programada para la siguiente etapa del cronograma de trabajo. De este modo, se deja constancia de que las piezas gráficas, métricas de impacto y demás soportes de avance correspondientes a esta actividad en particular, serán presentados en detalle durante el próximo periodo a evaluar.
7	Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	*1 proyecto coordinado *10 informes	70%	Fenalco Caldas ha venido realizando la coordinación del proyecto en referencia. De acuerdo al plan de trabajo y cronograma se continúan realizando las actividades y formaciones según lo que se presentó, ejecutando las actividades de la mejor manera y logrando los objetivos propuestos. Se continúa con la ejecución del plan de comunicaciones en las diferentes redes sociales (Instagram – Facebook) a través de la divulgación de piezas y videos. De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones: Publicaciones en redes sociales (09) 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 08 - Informe Marketing Digital
ACTIVIDADES GENERALES DEL CONVINIENTE				
a	Aportar los recursos pactados para la ejecución del Convenio en las condiciones descritas, por valor de CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($42.900.000) en dinero equivalentes al 30% del	100% recursos de contrapartida	45%	Se han ejecutado $19.351.841 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 45%. Anexo 06 – Informe financiero

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

	valor total del mismo.			
b	Entregar informes parciales mensuales detallados en físico y digital dentro de los 8 días siguientes a la fecha que indique el acta de inicio en cada periodo evaluado en el cual se presentan las actividades realizadas y el consolidado por obligaciones.	10 informes	70%	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su séptimo mes de ejecución. Anexo 06 – Séptimo informe de supervisión – Informe financiero
c	Una vez remitidas el acta de inicio correspondiente al presente convenio, las actas parciales y de seguimiento y el acta final y de liquidación, el conveniente tendrá máximo dos días para devolverla firmada.	10 informes	70%	Se han realizado Informe de supervisión No 1, No 2, No 3 , No 4, No 5, No 6 y No 7. Así mismo se realizó Acta de pago No1 , Acta de Pago No 2 , Acta de Pago No 3, Acta de Pago No 4 y la presenta Acta de Pago No 5
d	Dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del convenio, presentar al MUNICIPIO y para su aprobación, las garantías establecidas en el presente convenio, so pena de declararse el incumplimiento del mismo. Lo anterior con el fin de cumplir estrictamente con lo estipulado en el Decreto 103 de 2015 en sus artículos 6 y 7.	1 Garantía aprobada	100%	Fenalco seccional Caldas presentó las Garantías establecidas para la suscripción del convenio en referencia, las cuales fueron aprobadas en la plataforma SECOP 2, bajo los siguientes códigos. CO1.WRT.19139721 CO1.WRT.19139767
e	Cumplir con las obligaciones con el sistema de seguridad social, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA cuando a ello haya lugar, para lo cual deberán presentar con el informe parcial, certificado de paz y salvo firmado por el revisor fiscal con una vigencia no superior a 30 días.	10 informes	70%	Se anexa paz y salvo de parafiscales de FENALCO y las planillas de pago de los contratistas Anexo 07 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social
f	Contratar por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se requieran para la adecuada ejecución del CONVENIO, liberando al municipio de toda responsabilidad frente a ello, ni existirá ningún tipo de subordinación por parte	10 informes	70%	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.

	de la Administración Municipal.			
g	Permitir la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que se designe para el efecto.	10 informes	70%	Fenalco Seccional Caldas ha permitido la vigilancia y control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor designado para el efecto.
h	Invertir los recursos entregados para la ejecución del presente CONVENIO de conformidad con las normas legales vigentes que le sean aplicables y de acuerdo con lo presentado en la propuesta, reportando igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada al finalizar el convenio.	100% recursos	45.16%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente: El centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO 2026. Se han ejecutado recursos por valor de $45.169.602 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $7.793.100 Anexo 06 - Informe financiero
i	Entregar a la Secretaría de TIC y competitividad la información de los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos, para ser publicados en el SECOP II.	10 informes	70%	Fenalco Caldas ha contratado por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se han requerido para la adecuada ejecución del CONVENIO. No se realizaron contrataciones en el periodo evaluado.
j	Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	1 Informe consolidado	70%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Durante el periodo evaluado se registran los siguientes indicadores de impacto obtenidos. 98 emprendedores Normativa BPM 92 empresas impactados a la fecha Número de horas de formación grupal: 40 Sectores impactados a la fecha: 1. Cumanday - Centro Histórico 2. Atardeceres - Chipre 3. Palogrande - Cable 5. Cuchilla del Salado 6. Alta Suiza - Milán 7. Bajo Tablazo – Plaza de Toros 8. La Estrella 9. Rosales – Las Palmas 10. Palermo

USO OFICIAL ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

				11. Otros restaurantes – Rural Asistencia técnica en Individual: 16 establecimientos asesorados y 36 horas de intervención Asistencia técnica en BPM: 18 establecimientos asesorados y 18 horas de intervención
k	Ejecutar el objeto del convenio de acuerdo con la propuesta presentada la cual hace parte integral del convenio y los lineamientos contenidos en el estudio previo.	100% propuesta ejecutada	60.14%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas: Se están ejecutando las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto. Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 7 actividades específicas principales. Anexo 06 - Séptimo informe de supervisión – Informe financiero
l	El conviniente debe darle aplicación al artículo 50 de la ley 2195 de 2022, por medio de la cual se adoptan medidas de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción, cuando ésta le sea atribuible	100% recursos	45.16%	De acuerdo con el informe presentado por parte de Fenalco Caldas se reporta lo siguiente: El centro de costos a través del cual se administra el convenio es FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO 2026. Se han ejecutado recursos por valor de $45.169.602 del aporte de la Alcaldía de Manizales. El valor de la factura de ejecución es por $7.793.100

El supervisor certifica que el contratista está ejecutando las obligaciones y el objeto contractual, de conformidad con lo pactado asegurando que no ha omitido información y la consignada es veraz.

FIRMA
NOMBRE: Paula Andrea Sánchez Giraldo
C.C.24.347.258
SUPERVISOR