PRIMER INFORME DE INTERVENTORÍA

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

No 2505150676

Periodo de informe: del 19 de mayo al 26 de junio de 2025

Para dar cumplimiento a la obligación de FENALCO CALDAS como ejecutor del convenio No **25050676**, se presenta el primer 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 EN DIFERENTES COMPETENCIAS"

PROPÓSITO Y RESULTADOS

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
1. Realizar una convocatoria masiva y abierta para la participación en las diferentes líneas de formación y fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales.	Diseño de instrumento para recolección de la información	1 informe con evidencias
	Establecer estrategia de difusión de la convocatoria	
	Realizar convocatoria pública para empresas interesadas en portar este sello	
2. Fortalecer las capacidades de mínimo 50 establecimientos vinculados al sector	Marketing digital (Mínimo 6 horas grupales deformación)	● Presentaciones ● Listados de asistencia ● Registro fotográfico ● Manuales con herramientas
	Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera,	

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
gastronómico de Manizales (distribuidos en 2 grupos de 25 personas).	inventarios. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	• Evaluaciones de cada nivel • Certificado de asistencia para los participantes que asistan como mínimo 80% de cada modulo
	Estandarización de procesos. (Mínimo 8 horas grupales de formación)	
	Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	
	Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	
	Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	
	Maridaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación	
3. Realizar Asesoría en sitio de trabajo para 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico	Visitas presenciales de asistencia técnica en sitio	Actas de compromiso firmadas por cada empresario donde indican el tema o área en la que solicito la asesoría 50 planes de mejora por empresa
	Elaboración de planes de mejora por empresa de acuerdo con cada necesidad	
4. Contar con la participación de un Chef de carácter Internacional para desarrollar una sesión de formación de mínimo 4 horas, en Cocina especializada	Formación en cocina internacional mínimo 50 asistentes	• Presentaciones • Listados de asistencia • Registro fotográfico • Informe de satisfacción

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
5. Planificar y ejecutar una Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones	Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, Cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales.	• Caracterización del sector • Plan de trabajo • Rueda de negocios con mínimo 50 empresarios y mínimo 20 proveedores • Directorio digital • Espacio de networking • Informe de medición de impacto
	Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la proveeduría.	
	Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la Rueda de proveedores.	
	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.	
	Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado.	
	Realizar actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a	

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
	las citas de negocios programadas.	
	Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores.	
6. Realizar la coordinación y ejecución de las actividades del programa de fortalecimiento del sector comercio y servicios.	Realizar ejecución y seguimiento de las actividades del convenio	• Informes mensuales • Informe final

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 1:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Diseño de instrumento para recolección de la información	Se construyó formulario a través de un Google Docs, en su inicio se plasmó la información en general del convenio (Entidades aportantes y objeto general), seguido se describieron las actividades a desarrollar: módulos de fortalecimiento de capacidades, asesorías, formación en cocina especializada y la rueda de proveedores. Se continuó con los datos a destacar, que incluyó las fechas de la convocatoria y al sector a la cual iba dirigido el programa (Empresarios y empresas del sector	33%

	Gastronómico de Manizales (Zona Urbana y Rural). Ya en la sección de recolección de información, se inicia con la selección de los módulos de interés por parte del establecimiento comercial, seguido de datos personales del interesado (nombres y apellidos y número documento), datos del establecimiento (nombre del establecimiento, descripción de los productos y servicios que ofrece, NIT o RUT, dirección física, zona de ubicación, barrio o vereda), numero celular y correo electrónico, que son canales de contacto para notificar su estado en el proceso de inscripción. Por último, se incluyeron las políticas de privacidad para el tratamiento de datos tanto de FENALCO Caldas como de la Alcaldía de Manizales, importante para el uso adecuado de la información recolectada. La anterior información fue recolectada con el fin de identificar y suministrar la información importante para llevar a cabo la selección y filtro de los postulados a ser beneficiados del proyecto. Anexo 01: Instrumento de recolección de información	

Establecer estrategia de difusión de la convocatoria	Se estableció estrategia de difusión de la convocatoria a través de los siguientes medios: ✔ Publicaciones e historias en las redes sociales de FENALCO Caldas (Facebook e Instagram) ✔ Grupos de WhatsApp empresariales donde se cuenta con la presencia de establecimientos del sector gastronómico. ✔ Llamadas telefónicas a establecimientos del sector. ✔ Medios de comunicación locales. Anexo 02: Evidencias convocatoria	33%
Realizar convocatoria pública para empresas interesadas	Se hizo pública la convocatoria masivamente por los medios anteriormente mencionados desde el jueves 29 de mayo del 2025 hasta el viernes 06 de junio de 2025, se obtuvieron en total 119 registros. Por otro lado, se diseñó un acta de compromiso para firma por cada uno de los establecimientos beneficiarios, con el fin de establecer responsabilidades y compromisos por parte de los mismos, durante el proceso. En el momento se han recibido 15 documentos. Anexo 03: Informe de convocatoria - Base de datos beneficiarios finales y filtro realizado –	33%

	Formato acta de compromiso – Actas de compromiso diligenciadas	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 2:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Marketing digital (Mínimo 6 horas grupales deformación)	Se estableció contacto con la empresa Darling Colectivo, para dictar el presente módulo. Se están ultimando detalles en cuanto a fechas a desarrollar y temas logísticos. Anexo 04: Metodología del curso	0%
Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Estandarización de procesos. (Mínimo 8 horas grupales de formación)	Se solicitaron cotizaciones con la Universidad Javeriana y Universidad Autónoma de Manizales, en donde de acuerdo a la cotización recibida de la Javeriana sobrepasaba de manera excesiva el presupuesto del convenio debido más que todo a desplazamientos, hospedaje y alimentación de los docentes ya que se habitan fuera de la ciudad.	0%

	Por otro lado, con la UAM, se recibió una primera cotización de acuerdo a lo solicitado, en donde después de realizar un análisis se evidencio que también sobrepasaba el presupuesto del convenio, sin embargo, se solicitó una renegociación con la Universidad, donde finalmente se ajustó a lo proyectado en el desarrollo del convenio, en ese orden de ideas, la Universidad Autónoma de Manizales, dictara los siguientes 4 módulos: 1. Estandarización de procesos (8h) 2. Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes (6h) 3. Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje (6h) 4. Maridaje (6h) Anexo 05: Propuesta módulos con temáticas UAM	
Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Se iniciarán los procesos de fortalecimiento con el módulo en innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes, se enviará formulario de Google Docs con pieza, para que cada establecimiento realice la inscripción de la persona que delega para el presente módulo.	10%

	Debido al tamaño de los beneficiarios, se dividirán en 2 grupos de máximo 30 participantes así: Grupo 1: Martes 1 y jueves 3 de julio de 2025 Grupo 2: Miércoles 2 y viernes 4 de julio de 2025 Las sesiones tendrán un horario de 7:30 a.m. a 10:30 a.m. cumpliendo así con la duración estipulada del módulo (6 horas) Como bien se mencionó con anterioridad se realizarán con la Universidad Autónoma de Manizales y se dictarán en las mismas instalaciones de la Universidad. Anexo 06: Pieza y formulario de inscripción.	
Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Se realizará en conjunto con la Universidad Autónoma de Manizales.	0%
Maridaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Se realizará en conjunto con la Universidad Autónoma de Manizales.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 3:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Visitas presenciales de asistencia técnica en sitio	Se están solicitando cotizaciones con las diferentes universidades y asesores para desarrollar la presente actividad. Anexo 07: Cotizaciones asesorías	0%
Elaboración de planes de mejora por empresa de acuerdo con cada necesidad	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 4:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Formación en cocina internacional mínimo 50 asistentes	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 5:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Recopilación detallada de información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios,	Se realizó una primera reunión de planeación de la rueda de proveedores con Angela Rivera, quien tiene amplia experiencia en la	0%

proveedores, Cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros, a 50 establecimientos gastronómicos de Manizales.	realización de ruedas de negocios y proveeduría. Se establecieron algunas ideas para el desarrollo de estas, así como también, se establecerán reuniones la presente semana con algunos restaurantes de buen tamaño y reconocimiento en la ciudad, para iniciar con la recopilación de información relevante para llevar a cabo una rueda de proveedores exitosa. Se proyectó como fecha tentativa de realización el 19 de agosto, también se está pensando el lugar para la realización de la rueda de negocios, y un lugar que podría cumplir con las expectativas sería el Recinto del Pensamiento, ya que sus instalaciones son amplias, cuentan con mobiliario para posible montaje, restaurante, entre otros. Anexo 8: Presentación ideas planteadas, registro fotográfico reunión	
Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la proveeduría.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la Rueda de proveedores.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

Llevar a cabo un evento de Rueda de proveedores para conectar oferta y demanda. Participación de mínimo 50 establecimientos gastronómicos y mínimo 20 proveedores locales y/o regionales.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Realizar actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a las citas de negocios programadas.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%
Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores.	Aún no se ha dado inicio a esta actividad.	0%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 6:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar ejecución y seguimiento de las actividades del convenio	Se realizó plan de trabajo en general del convenio, donde se describen y proyectan las actividades a desarrollar, así como también, el cronograma de ejecución. Anexo 9: Plan de trabajo	16.6%

ACCIONES TRANSVERSALES:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Aportar los recursos en efectivo pactados para la ejecución del Convenio en las condiciones descritas.	Se han ejecutado $6.264.424 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 15%.	15%
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 presentan las actividades realizadas con la información detallada y un informe final digital consolidado por obligaciones.	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en su primer mes de ejecución. Anexo 10 - Primer informe de supervisión – Informe financiero - Soportes de pago primer informe	16.6%

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 11 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social	16.6%
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 por parte de la Administración Municipal. Hacer seguimiento y evaluación periódica a los asesores, consultores, capacitadores, y conferencistas encargados de la intervención, dejando evidencias del proceso y de las medidas preventivas y/o	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.	16.6%

correctivas que sean del caso.		
Permitir la vigilancia y el control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que se designe para el efecto.	Se ha realizado un seguimiento permanente por parte de la supervisión delegada por parte de la Alcaldía de Manizales, permitiendo su vigilancia y seguimiento de las actividades desarrolladas en el marco del primer informe de avance.	16.6%
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 lo presentado en la propuesta, reportando igualmente la ejecución presupuestal por fuentes. Anexar certificado de contrapartida en efectivo ejecutada al finalizar el convenio.	No se reporta ejecución de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales para el período evaluado. Anexo 10 - Informe financiero	0%
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	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.	16.6%

entidad con quien contrató y la información de pagos, para ser publicados en el SECOP II.		
Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	Se lleva seguimiento a los indicadores de acuerdo al cuadro presentado en la propuesta, los indicadores son los siguientes: - 1 informe de convocatoria - 119 registros de inscripción programa de formación Anexo 12 - Cuadro de indicadores	16.6%
Ejecutar el objeto del convenio de acuerdo a la propuesta presentada la cual hace parte integral del convenio y los lineamientos contenidos en el estudio previo.	Se están ejecutando las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto. Se realiza un promedio de avance de acuerdo con las 6 actividades específicas principales. Anexo 10 - Primer informe de supervisión – Informe financiero	8.52%
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	16.6%
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	Se inició con la ejecución del plan de comunicaciones en las diferentes redes sociales (Instagram – Facebook) a través de la divulgación de piezas y videos.	16.6%

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.	De acuerdo a la parrilla de comunicaciones y de marketing digital se realizaron las siguientes acciones: Boletines de prensa (01) Publicaciones en redes sociales (10) 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 5.700 seguidores respectivamente. Anexo 13 - Informe Marketing Digital	

OSCAR VILLEGAS DUQUE

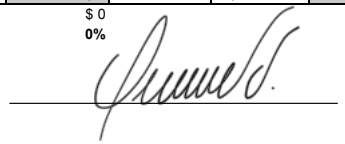
Director Ejecutivo

EJECUCIÓN PRESUPUESTAL POR FUENTE

FUENTE: RECURSOS ALCALDÍA MUNICIPAL

CÓDIGO ACTIVIDAD	NOMBRE DEL RECURSO	UNID.	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCIÒN INFORME 1	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO	EJECUCIÒN INFORME 2	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO	EJECUCIÒN INFORME 3	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO
	Tema 1: Competencias Empresariales (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Tema 2: Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios. (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Tema 3: Estandarización de procesos. (2 grupos)	Horas	16	$ 125.000	$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000
	Tema 4: Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Tema 5: Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Tema 6: Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Tema 7: Maridaje (2 grupos)	Horas	12	$ 125.000	$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000	$ 0		$ 1.500.000
	Insumos	Sesiones	14	$ 500.000	$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000
	Refrigerios	Unidad	350	$ 20.000	$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000	$ 0		$ 7.000.000
	Cierre y graduación	Global	1	$ 2.875.000	$ 2.875.000	$ 0		$ 2.875.000	$ 0		$ 2.875.000	$ 0		$ 2.875.000
	Formación individual sitio de trabajo (4 Horas por empresa) incluida visita - Una vez identificada las necesidades se establece fortalecimiento para la empresa	Horas	200	$ 125.000	$ 25.000.000	$ 0		$ 25.000.000	$ 0		$ 25.000.000	$ 0		$ 25.000.000
	Transporte para Asesores	Visitas	50	$ 40.000	$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000	$ 0		$ 2.000.000
	Técnicas de la cocina Internacional	Horas	4	$ 2.000.000	$ 8.000.000	$ 0		$ 8.000.000	$ 0		$ 8.000.000	$ 0		$ 8.000.000
	Alquiler de salones con elementos necesarios (cocina, video beam, tablero, entre otros) Recinto del pensamiento - capacidad 50 personas	Horas	4	$ 600.000	$ 2.400.000	$ 0		$ 2.400.000	$ 0		$ 2.400.000	$ 0		$ 2.400.000
	Transporte Aereo chef ciudad de origen - Manizales - ciudad de Origen	Personas	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000
	Refrigerios	Unidad	50	$ 20.000	$ 1.000.000	$ 0		$ 1.000.000	$ 0		$ 1.000.000	$ 0		$ 1.000.000
	Insumos	Global	1	$ 2.100.000	$ 2.100.000	$ 0		$ 2.100.000	$ 0		$ 2.100.000	$ 0		$ 2.100.000
	Diseño y ejecuión de rueda de proveedores	Global	1	$ 20.000.000	$ 20.000.000	$ 0		$ 20.000.000	$ 0		$ 20.000.000	$ 0		$ 20.000.000
	Agente de convocatoria	Mes	6,5	$ 1.250.000	$ 8.125.000	$ 0		$ 8.125.000	$ 0		$ 8.125.000	$ 0		$ 8.125.000
					$ 100.000.000	$ 0			$ 0			$ 0		
						0%			**0%**			0%		

FIRMA FENALCO



FUENTE: RECURSOS DE CONTRAPARTIDA FENALCO CALDAS

CÓDIGO ACTIVIDAD	NOMBRE DEL RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	EJECUCIÒN INFORME 1	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO	EJECUCIÒN INFORME 2	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO	EJECUCIÒN INFORME 3	SOPORTE CONTABLE(Comprobante de Egreso, Recibo de caja u otro)	SALDO
	Diseño general y comunicaciones	Mes	6	$ 764.424	$ 4.586.543	$ 764.424		$ 3.822.119	$ 0		$ 3.822.119	$ 0		$ 3.822.119
	Alquiler de salones capacidad 25 personas (2 grupos)	Hora	88	$ 81.200	$ 7.145.600	$ 0		$ 7.145.600	$ 0		$ 7.145.600	$ 0		$ 7.145.600
	Ayudas audiovisuales	Sesiones	14	$ 250.000	$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000	$ 0		$ 3.500.000
	Coordinación general	Mes	6,5	$ 3.000.000	$ 19.500.000	$ 3.000.000		$ 16.500.000	$ 0		$ 16.500.000	$ 0		$ 16.500.000
	Agente de convocatoria	Mes	6,5	$ 1.250.000	$ 8.125.000	$ 2.500.000		$ 5.625.000	$ 0		$ 5.625.000	$ 0		$ 5.625.000
					$ 42.857.143	$ 6.264.424			$ 0			$ 0		
						15%			**0%**			**0%**		

FIRMA FENALCO

