SEXTO INFORME DE INTERVENTORÍA

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

No 2505150676

Periodo de informe: del 01 de noviembre al 30 de noviembre de 2025

Para dar cumplimiento a la obligación de FENALCO CALDAS como ejecutor del convenio No **25050676**, 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 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	
2. Fortalecer las capacidades de mínimo 50 establecimientos vinculados al sector gastronómico de Manizales (distribuidos en 2 grupos de 25 personas).	Marketing digital (Mínimo 6 horas grupales deformación)	• Presentaciones • Listados de asistencia • Registro fotográfico • Manuales con herramientas • Evaluaciones de cada nivel • Certificado de asistencia para los participantes que asistan como
	Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	
	Estandarización de procesos. (Mínimo 8 horas grupales de formación)	
	Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
	Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	mínimo 80% de cada módulo
	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 solicitó 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
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.	

RESULTADO	ACTIVIDADES	ENTREGABLE
	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 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	Esta actividad se realizó en el quinto informe.	100%

Establecer estrategia de difusión de la convocatoria	Esta actividad se realizó en el quinto informe.	100%
Realizar convocatoria pública para empresas interesadas	Esta actividad se realizó en el quinto informe.	100%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 2:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Marketing digital (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el segundo informe.	100%
Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el tercer informe.	100%
Estandarización de procesos. (Mínimo 8 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el segundo informe.	100%
Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el tercer informe.	100%
Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el segundo informe.	100%
Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el tercer informe.	100%
Maridaje. (Mínimo 6 horas grupales de formación)	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 3:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Visitas presenciales de asistencia técnica en sitio	Se dieron por finalizadas las asesorías en sitio con cada una de las empresas quienes previamente habían realizado la inscripción a estas según sus necesidades y requerimientos. Basado en la metodología impartida en el quinto informe, los asesores cumplen con los conocimientos y experiencia para abordar todos los módulos, ellos son: - Andrés Galeano (Finanzas en general) - Daniel Villegas (Finanzas en general) - El Darling Colectivo (Marketing Digital) - Ivanna Muñoz (Marketing Digital) - Jairo Giraldo (Servicio a la mesa y menaje / finanzas en general / estandarización de procesos) - Manuel Santiago Álvarez (Estandarización de procesos) - Sergio Valencia (Maridaje) - Prisma Abogados (Normativa laboral) A la fecha los ocho asesores cumplieron con un total de 200 horas registradas de las visitas en sitio, los cuales tuvieron una respuesta positiva frente la a metodología implementada dando como resultado optimización en los resultados empresariales desde la organización financiera, servicio a la mesa, marketing digital, normativa laboral, estandarización de procesos, que permite la optimización de recursos, innovación en el negocio, evita la pérdida financiera, y apoya la recordación de la marca a través de la excelencia en el servicio. El discriminado de estas horas en asesorías en sitio corresponde a: 1. 28 horas en Finanzas con el asesor Andrés Galeano.	100%

	2. 28 horas en Finanzas con el asesor Daniel Villegas. 3. 28 horas en servicio a la mesa con el asesor Jairo Giraldo. 4. 48 horas en marketing digital con el asesor El Darling Colectivo. 5. 12 horas en marketing digital con la asesora Ivanna Muñoz. 6. 32 horas en estandarización de procesos con el asesor Manuel Santiago Álvarez. 7. 12 horas en maridaje con el asesor Sergio Valencia. 8. 12 horas en normativa laboral con Prisma Abogados. Anexo 01 - Formatos diligenciados - Actas de compromiso - Registro Fotográfico – Consolidado asesorías	
Elaboración de planes de mejora por empresa de acuerdo con cada necesidad	Se elaboraron y socializaron uno a uno con los establecimientos y por cada uno de los asesores los 42 faltantes para completar la totalidad de los 50 planes de mejora, los cuales corresponden a los siguientes establecimientos: 1. 3c Pub 2. Al Barril 3. Alimentos La Plancha 4. Ambrosía Eventos 5. Anatilde 6. Bagel 7. Burger Travel 8. Chorivelez 9. Chuzos Caliche 10. Cleopatra Integral 11. Efecto Barbacoa 12. El Colmado Cocina 13. El Conversadero 14. Emilia Pizzeria 15. Inari 16. Jungla Park Bolera 17. Kaffe Florida	100%

	18. La Cocina 19. La Fritanguería 20. La Ocasión 21. Las Montañeras 22. Los Arrieros Restaurante 23. Lovemade 24. Manuelina Pasta Fresca 25. Pandasia 26. Pasión Del Cielo 27. Pizzeria Calle 7 28. Porkos 29. Próxima Cervecería 30. Restaurante 8x8 31. Restaurante L Angevin 32. Restaurante La Parra 33. Restaurante Onde Cesar 34. Sakura Teppanyaki Sushi 35. Sanduchero's 36. Sazón Y Más 37. Todo Arepas Salome 38. Toque De Felicidad 39. Vanguardia Gourmet 40. Vidda, Pan Y Sabor 41. Vino Y Pimienta 42. Vita Pizzeria Anexo 02 - Planes de mejora	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 4:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Formación en cocina internacional mínimo 50 asistentes.	Se realizó la formación denominada "Técnicas de Internacionalización en Gastronomía", la cual se llevó a cabo el martes 04 de noviembre de 2025 en el Auditorio Principal del Recinto del Pensamiento en un horario de 12 m. a 4 p.m. La Master Class estuvo dirigida por reconocidos chefs internacionales y nacionales, quienes compartieron sus conocimientos, experiencias y	100%

	metodologías para el desarrollo de proyectos gastronómicos con visión global. Se contó con la participación del chef David Morera, del restaurante Deliri (Barcelona), reconocido por la Guía Michelin, Guía Repsol y Macarfi, quien aportó su experiencia en la creación de propuestas culinarias innovadoras con estándares internacionales. Durante la jornada los asistentes conocieron de primera mano las técnicas, tendencias y estrategias de internacionalización aplicables al fortalecimiento de negocios gastronómicos, acompañados por la visión empresarial y el conocimiento de los chefs que lideraron esta experiencia. También se tuvo la participación de otro chef internacional como lo fue Edgar Miquel, así mismo, con chefs nacionales de gran trayectoria y experiencia como lo son Pedro Escobar, Jorge Mario Gómez y Eugenia Restrepo. De acuerdo a la convocatoria pública abierta del 28 de octubre al 03 de noviembre de 2025, se recolectaron 78 registros interesados en asistir a la formación, donde finalmente asistieron 50 establecimientos del sector gastronómico quienes aprovecharon al máximo todos los conocimientos y herramientas brindadas por el panel de los chefs, por otro lado, durante el ejercicio los participantes interactuaron con los panelistas y asimismo degustaron las preparaciones realizadas en tarima, logrando así, un gran impacto y satisfacción de la jornada brindada aplicable para sus establecimientos. Anexo 03 – Listados de asistencia – Registro fotográfico - Pieza de invitación	

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 5:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
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.	Esta actividad se realizó en el tercer informe.	100%
Consolidación, clasificación y plan de trabajo a seguir para la proveeduría.	Esta actividad se realizó en el tercer informe.	100%
Preparar los establecimientos gastronómicos que participarán en la Rueda de proveedores.	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%
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.	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%
Elaborar un directorio digital de proveedores para consulta de los establecimientos gastronómicos actualizado.	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%
Realizar actividad de relacionamiento (networking) con los asistentes (oferentes y demandantes) adicional a las citas de negocios programadas.	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%
Presentar informe de medición de impacto de la rueda de proveedores.	Esta actividad se realizó en el cuarto informe.	100%

ACTIVIDADES DEL RESULTADO 6:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Realizar ejecución y seguimiento de las actividades del convenio	De acuerdo con lo presentado en cada una de las actividades específicas, se desarrolló en totalidad toda la coordinación, ejecución y seguimiento de las actividades correspondientes al convenio. Por otro lado, el 27 de noviembre del presente año exactamente en el Salón Cumanday del Teatro de Convenciones Fundadores se realizó el cierre y certificación del proyecto de Fortalecimiento del Sector Gastronómico de Manizales, donde contamos con la asistencia de más de 50 empresarios, quienes recibieron su certificado de participación en el programa a satisfacción. Anexo 04 - Modelo certificado - Listados de asistencia - Registro fotográfico	100%

ACCIONES TRANSVERSALES:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	% de cumpl.
Aportar los recursos en efectivo pactados para la ejecución del Convenio en las condiciones descritas.	Se ejecutaron en su totalidad $42.857.143 de los recursos aportados por FENALCO Caldas, correspondiente al 100%.	100%
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	Se realizó informe parcial donde se establecen los avances del convenio en el sexto mes de ejecución. Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero sexto informe	100%

digital consolidado por obligaciones.		
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 06 - Paz y salvo de parafiscales – Planilla Seguridad Social	100%
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 correctivas que sean del caso.	Fenalco Caldas contrató por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se requirieron durante la ejecución del CONVENIO.	100%
Permitir la vigilancia y el control por parte del MUNICIPIO a través del supervisor que se designe para el efecto.	Se realizó 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 sexto informe de avance.	100%
Invertir los recursos entregados para la ejecución del presente	Se ejecutaron en su totalidad $100.000.000 correspondiente al 100%.	100%

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.	El valor de la factura del sexto mes de ejecución es por $50.000.000 Anexo 05 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero sexto informe	
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 contrató por su cuenta y riesgo el personal profesional y técnico y demás aspectos logísticos que se requirieron durante la ejecución del CONVENIO.	100%
Utilizar las herramientas e indicadores que permitan medir el avance y el impacto de cada una de las actividades ejecutadas.	Se llevó seguimiento a los indicadores de acuerdo al cuadro presentado en la propuesta, los indicadores son los siguientes: - 9 convocatorias realizadas en las formaciones mencionadas en el siguiente ítem - 50-52-50-56-50-50-55-50-50 registros en formato de base unificada Alcaldía" - 7 formaciones realizadas con sus correspondientes entregables - 1 rueda de proveedores ejecutada - 1 formación en cocina internacional - 200 horas de asistencia en sitio realizadas -Marketing Digital (50 establecimientos) -Estandarización de procesos (52 establecimientos) -Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes (50 establecimientos)" -Finanzas (56 establecimientos) -Normativa laboral (50 establecimientos)	100%

	-Servicio a la mesa y menaje (50 establecimientos) -Maridaje (50 establecimientos) -Formación en cocina internacional (50 establecimientos asistentes) -50 planes de mejora entregados Anexo 07 – Cuadro de indicadores	
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 ejecutaron las actividades planteadas en la propuesta de acuerdo a lo previsto. Anexo 04 - Sexto informe de supervisión – Informe financiero	100%
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 Se reporta total ejecución de recursos aportados por la Alcaldía de Manizales para el período evaluado, por valor de $100.000.000 correspondiente al 100%.	100%
Desarrollar una estrategia de comunicaciones orientada al fomento y divulgación de los participantes e instituciones en cada una de las actividades en las 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 ejecutó el 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 (05) 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 08 – Informe comunicaciones	100%

OSCAR VILLEGAS DUQUE

Director Ejecutivo

FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES FENALCO - SECCIONAL CALDAS
NIT 890,800,947-1 - Responsable de IVA
CL 56 24 25 MANIZALES - CALDAS
Teléfono: 8814033
lideradministrativocaldas@fenalco.com.co

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
No.FC 11625

Expedida	Vence
2025/12/10	2025/12/10

Cliente: MUNICIPIO DE MANIZALES	**Nit:** 890,801,053 -7
Dirección: Edf. Leonidas Londoño	**Tel:** 8720722
Ciudad: MANIZALES - CALDAS	

#	Código	Descripción	Medida	IVA	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	75	CUARTO PAGO CONVENIO 25050676 AUNAR ESFUERZOS TÃ□CNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL SECTOR GASTRONÃ□MICO DE MANIZALES EN DIFERENTESACOMPETENCIA	Unid	0.00%	1	50,000,000.00	$50,000,000.00

Sub Total	$50,000,000.00
Total Factura	$50,000,000.00

Total ítems:1

Son: CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L
Forma de pago:Crédito , Plazo: 2025/12/10

Resolución facturación No. 18764085266993 del 2024/12/12 al 2026/12/12, consecutivos autorizados del FC10001 al FC15000
FAVOR CONSIGNAR EN LA CUENTA CORRIENTE DE BANCOLOMBIA NO.05965255010

Firma y Sello del Cliente: _____ **Fecha Recibido:** _____

Cufe: 8a6b614d594244b9d509869a2e418aec49a6b172371638261db1a16f2b39f9d97430d62aaea6ab9998db2afec55b1ebd

Representación impresa de factura electrónica de venta

Operador: CADENA S.A Nit: 890930534 **Fecha hora validación**: 2025-12-10 15:50

LA REVISORA FISCAL DE FENALCO CALDAS
NIT: 890800947-1

CERTIFICA QUE:

FENALCO Caldas ejecutó la contrapartida por CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CUARENTA Y TRES PESOS MONEDA CORRIENTE ($42´857.143), en el marco del Convenio nro. **2505150676,** suscrito entre el Municipio de Manizales y FENALCO Caldas, cuyo objetivo general es "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL SECTOR GASTRONOMICO DE MANIZALES EN DIFERENTES COMPETENCIAS".

La contrapartida mencionada, fue aportada y ejecutada en efectivo para el desarrollo del proyecto.

Dado en el Municipio de Manizales, a los 10 días del mes de diciembre de 2025.

Atentamente,

LIS JIMENA ECHEVERRY SANCHEZ
Revisora Fiscal
CC 30.324.476
T.P. 122566-T

OSCAR VILLEGAS DUQUE
VoBo Director Ejecutivo

Manizales, 11 de noviembre de 2025

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 noviembre de 2025 según planilla número 35342252 de noviembre 11/25.

Atentamente,



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

RAZÓN SOCIAL :	FENALCO SECCIONAL CALDAS
IDENTIFICACIÓN:	NI-890800947
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2025-11-11
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-11-13
FECHA DE PAGO:	2025-11-11
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO DE OCCIDENTE
PERÍODO PENSIÓN:	2025-10
PERÍODO SALUD:	2025-11
NÚMERO PLANILLA:	35342252
TOTAL COTIZANTES:	2
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	35342252
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	$ 0	$ 1.091.100	$ 1.091.100
Subtotal Salud		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.091.100	$ 1.091.100
25-14	900336004	COLPENSIONES	2	$ 35.600	$ 35.600	$ 0	$ 1.467.800	$ 1.467.800
Subtotal Pensión		1	2	$ 35.600	$ 35.600	$ 0	$ 1.467.800	$ 1.467.800
14-11	890903790	ARL SURA	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 45.700	$ 45.700
Subtotal ARL		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 45.700	$ 45.700
CCF11	890806490	CCF DE CALDAS	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.200	$ 349.200
Subtotal CCF		1	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.200	$ 349.200
PASENA	899999034	SENA	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 174.700	$ 174.700
PAICBF	899999239	ICBF	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 262.000	$ 262.000
		Total a pagar		$ 35.600	$ 35.600	$ 0	$ 3.390.500	$ 3.390.500

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	11/12/2025