**DOCUMENTO EQUIVALENTE A CUENTA DE COBRO**

**FECHA:** PAGO 003 **Municipio**: Villamaria, Caldas

**LA ALCALDIA DE VILLAMARIA DEBE A**:

**NOMBRE**: YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA

**CÉDULA**: 1053775641

**POR UN VALOR DE**: $ **3.006.899 Tres millones seis mil ochocientos noventa y nueve pesos m/cte**

POR CONCEPTO DE:

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION**

POR FAVOR REALIZAR LA CONSIGNACIÓN A LA CUENTA DE AHORROS N° 0550085000222191 DEL BANCO **DAVIVIENDA**

**NOMBRE**: YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA



**YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA**

**FIRMA**:

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa , identificada con CC-1053775641 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

| REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA | | CÓDIGO ENTIDAD | NIT | NOMBRE ADMINISTRADORA | Nro. AFILIADOS | DÍAS MORA | COTIZACIÓN | INTERES | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Periodo pensión: | 2026-04 | 230301 | 800224808 | PORVENIR | 1 | 0 | 280.200 | 0 | 280.200 |
| Periodo salud: | 2026-04 | EPS037 | 900156264 | NUEVA E.P.S. S.A. | 1 | 0 | 218.900 | 0 | 218.900 |
| Planilla Nro.: | 8640915122 Tipo I | 14-23 | 860011153 | POSITIVA | 1 | 0 | 9.200 | 0 | 9.200 |
| Clase de aportante: | I | SINCCF | 0 | SIN CCF | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fecha transacción: | 2026-04-15 | PASENA | 899999034 | SENA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Banco: | BANCO DE BOGOTA | PAICBF | 899999239 | ICBF | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Transacción: | | PAESAP | 899999054 | ESAP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | PAMIED | 899999001 | MINEDU | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | GRAN TOTAL | | | $ 508.300 |

PAGADO



Powered by CamScanner

# *YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA*

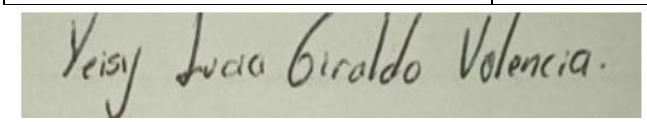
**INFORME DE ACTIVIDADES EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO**

**INTERADMINISTRATIVO 17004972025**

| | |
|---|---|
| CONTRATO N° | SMC 061-2026 |
| CONTRATANTE | Municipio Villamaria Caldas |
| CONTRATISTA | YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA |
| OBJETO DEL CONTRATO | PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA REALIZACION DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL CDI CHIQUITINES DE VILLAMARIA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA ATENCION INTEGRAL DE LOS NINOS Y NINAS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL ICBF |
| VALOR DEL CONTRATO | $ 6.013.798 |
| VALOR A PAGAR | $ 3.006.899 M/CTE |
| LUGAR DE EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES | Villamaria Caldas |
| DECLARACION ESPECIAL | Bajo la gravedad de juramento declaro que dentro de la ejecución del contrato no recibíningún tipo de orden, tampoco cumplí ningún tipo de horario especifico, en igual sentido la suma de dinero que adeuda la Alcaldía Municipal es por concepto único y exclusivo de la ejecución de las actividades que desarrolle de manera libre, autónoma e independiente, más que la simple coordinación con el contratante para adecuada ejecución del contrato |
| DIVERGENCIAS SURGIDAS EN LA EJECUCION DEL CONTRATO | Ninguna,las actividades se ejecutaron a cabalidad |
| PERIODO DE EJECUCION CORRESPONDIENTE AL PRESENTE INFORME | Pago parcial. |
| SOPORTE QUE EVIDENCIA LA EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES | -Cada uno de las evidencias que soportan las actividades realizadas en ejecución del objeto del contrato se encuentran en medio magnético en correo archivado en la unidad de servicio Cdi Chiquitines y en informe técnico entregado a supervisor centro zonal Manizales 1asignado. |

| ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES REALIZADAS |
|---|---|
| Disponer los alimentos en las zonas establecidas, efectuando la correcta rotación de inventarios y comprobando las fechas de expiración. | Se realizó la limpieza y desinfección de todas las áreas del servicio de alimentación, incluyendo utensilios, además de la verificación de la calidad del agua. Se gestionó la solicitud de alimentos según la cantidad de usuarios registrados, se recibió el suministro correspondiente conforme a la minuta establecida, revisando fechas de vencimiento y realizando pruebas sensoriales, asícomo controlde pesos y medidas frente a las remisiones. |
| Mantener las condiciones de higiene y salubridad en las áreas de almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos. | Se realizó la inspección del área siguiendo los formatos establecidos de BPM, control de plagas y los procesos de limpieza y desinfección. |

| | |
|---|---|
| Conservar, elaborar y distribuir alimentos conforme a la planificación de menús y a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | Se almacenó los alimentos los días viernes, clasificándolos según sus características, garantizando la conservación de la cadena de frío y organizándolos de forma separada para prevenir contaminaciones cruzadas. |
| Registrar correctamente la información correspondiente al plan de saneamiento. | Se actualizó los registros de manera diaria con el fin de llevar un control riguroso de las actividades ejecutadas y del consumo de los insumos de aseo suministrados por la Coordinación. |
| Reportar de manera periódica al personal de apoyo en salud y a la coordinación el estado, la calidad y la cantidad de los productos que ingresan para el desarrollo de la labor. | Se elaboró informes periódicos dirigidos al personal de apoyo en salud y a la coordinación, detallando las condiciones, calidad y cantidad de los productos que ingresan para el cumplimiento de las funciones. |
| Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección en los tiempos y con las cantidades definidas en el protocolo del servicio de alimentación. | Se dió cumplimiento estricto a las normas de inocuidad alimentaria, garantizando la seguridad y el bienestar de los niños y niñas. De acuerdo con los manuales de BPM y las capacitaciones recibidas. |
| Control y manejo adecuado de los alimentos utilizados en el servicio de alimentación. | Se realizó la conservación de los alimentos conforme a lo establecido en el manual de BPM, y los excedentes fueron reportados de forma semanal según las directrices del ente territorial. |
| Utilizar de manera permanente y correcta el gorro, tapabocas y la indumentaria requerida para el servicio de alimentación. | Se utilizó los elementos de protección como gorro, tapabocas, delantal y uniforme adecuado, asegurando condiciones óptimas de higiene, en cumplimiento de las normas para garantizar la inocuidad de los alimentos. |




**YEISY LUCIA GIRALDO VALENCIA**

C.C.10533775641

Contratista

**ANEXOS FOTOGRÁFICOS**

**ANEXO 1**



**ANEXO 2**



**ANEXO 3**



**ANEXO 4**



**ANEXO**

