Pamplonita 26 de ABRIL de 2025

Señor:
BLANCA LUCIA RUBIO GELVEZ
Secretaria de Desarrollo Comunitario y Gestión Social
SUPERVISORA CONTRATO OPS-PNITA-075-2025

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **01** de marzo al **30** de marzo 2025.

Yo, **MARTHA ISABEL FERNANDEZ CHONA**, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 60. 258.430** de Pamplona, en mi calidad de Contratista del **MUNICIPIO DE PAMPLONITA DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios **OPS-PNITA-075-2025** del **(01)** de febrero del año 2025, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el **01** de marzo al **30** de marzo 2025

Valor y forma de Pago:

Dos (02) pagos, un pago **de DOS MILLONES DE PESOS ($2.000.000)** POR EL MES DE FEBRERO Y un último pago de UN MILLON DE PESOS **($1.00.000) M/CTE**

VALOR OTRO SI: Un (01) pago de **UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL PESOS ($1.467.000) M/CTE** POR ADICION DE 22 DIAS

Plazo: cuarenta y cinco (45) días
Fecha Inicio 01 DE FEBRERO DE 2025
Fecha terminación: 15 DE MARZO 2025

PLAZO OTROS SI: Veinte dos (22) días
Fecha Inicio 16 DE MARZO DE 2025
Fecha terminación: 06 DE ABRIL 2025

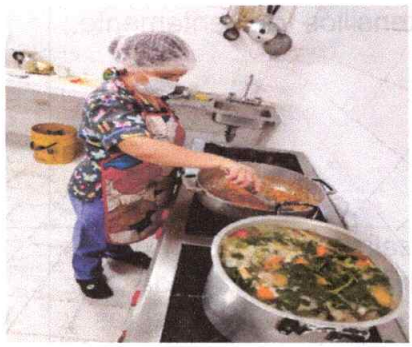
CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA LA MANIPULACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR DEL ADULTO MAYOR DIA DEL CENTRO POBLADO EL DIAMANTE DEL MUNICIPIO DE PAMPLONITA (NS).

CLAUSULA TERCERA:

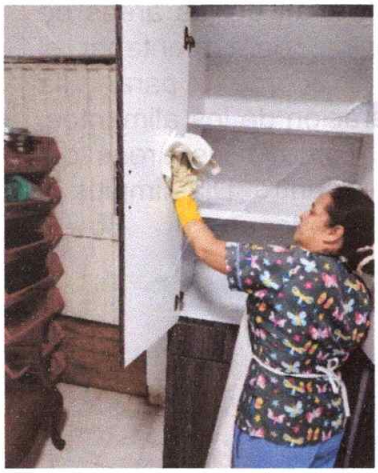
No	OBLIGACIONES	ACCIONES REALIZADAS	EVIDENCIAS
1.	Llevar a cabo la preparación y manipulación diaria de los alimentos en el hogar del adulto mayor.	Se realizo la manipulación de alimentos con una buena higiene	VER ANEXO 1
2.	Dar cumplimiento a las minutas semanales referentes a la alimentación en el Hogar del adulto mayor.	Se dio cumplimiento a cada una de las minutas cumpliéndolas correctamente	VER ANEXO 2
3.	Responder por los elementos que le sean asignados procurando su conservación.	Se llevo a cabo, la correcta conservación de los alimentos semanalmente, clasificando en verduras, granos, lácteos y carnes, para evitar la descomposición y contaminación cruzada.	VER ANEXO 3
4.	Utilizar adecuadamente los elementos de bioseguridad, se debe utilizar adecuadamente el tapabocas y gorro cubriendo todas las áreas a las cuales se pueden presentar contaminación con los alimentos.	De manera adecuada se usan los elementos de bioseguridad, para prevenir la contaminación de los alimentos, tanto al prepararlos como al servirlos.	VER ANEXO 4
5.	Limpiar y desinfectar cada uno de los utensilios de cocina posterior a cada uso.	Se realizo desinfección de los utensilios utilizados para la manipulación de los alimentos y posterior entrega de los mismos.	VER ANEXO 5

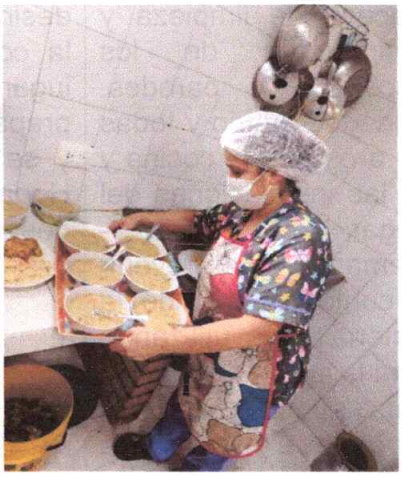
ANEXO DE EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
Anexo 1





ANEXO 2



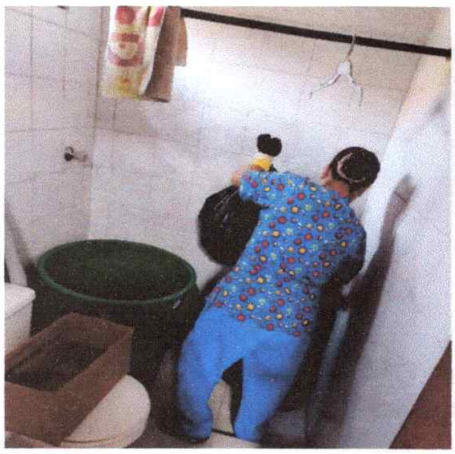


ANEXO 3



6.	Garantizar, en las zonas de preparación de alimentos, los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar contaminación cruzada.	Se realiza desinfección en las zonas de la cocina para evitar contaminación al preparar los alimentos y se emplea lavado de utensilios frecuentemente.	VER ANEXO 6
7.	Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos.	Se realizo recolección de los residuos sólidos, cada vez que se preparan alimentos y son restantes en el área de preparación.	VER ANEXO 7
8.	Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección de los pisos, paredes, unidades de frio y todas las áreas de la cocina y de las instalaciones del Hogar Centro Día – Diamante, para prevenir la contaminación de la materia prima, utilizando para tal fin elementos de limpieza y desinfección específicos para esta área.	Se realizo limpieza y desinfección de las áreas de la cocina, para mantener el lugar acorde para la preparación de los alimentos, y se mantuvo las áreas del Hogar Centro Dia limpios y desinfectados.	VER ANEXO 8
9.	Entregar los alimentos a los adultos mayores en los horarios establecidos, siguiendo las instrucciones impartidas por la Secretaria de Desarrollo Comunitario y Gestión Social.	Se realizo la preparación de los alimentos de manera oportuna, para entregar en la hora indicada.	VER ANEXO 9
10.	Las demás que el supervisor del contrato le sugiera y que sean necesarias para el cumplimiento del objeto contratado.	Se trabajó y se cumplió con las respectivas órdenes dadas por la supervisora.	VER ANEXO 10

ANEXO 7





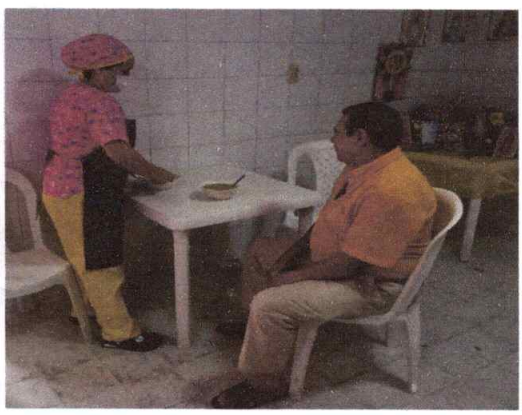
ANEXO 8



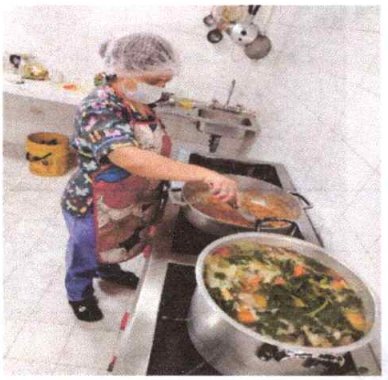


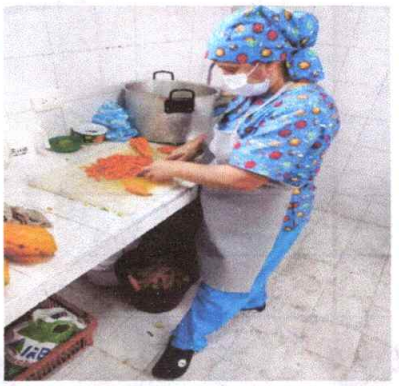
ANEXO 9



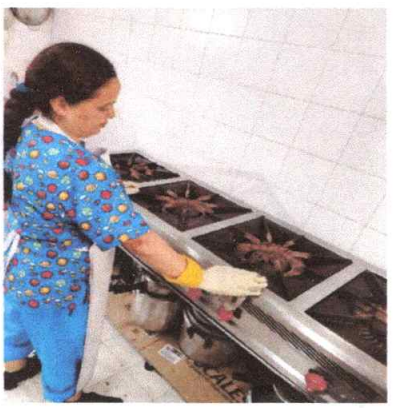


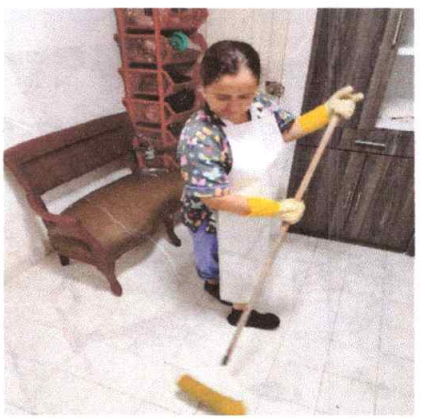
ANEXO 4





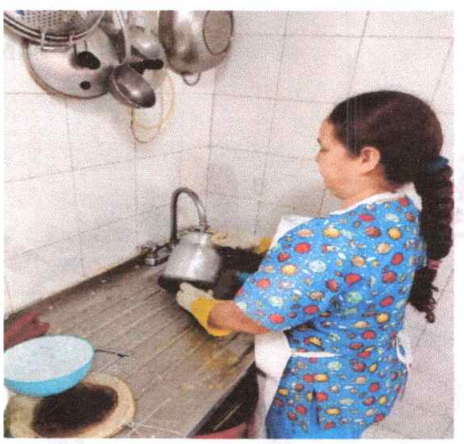
ANEXO 5





ANEXO 6





Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, fotocopia de la planilla No **4592065081** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de marzo del año 2025.

Cordialmente,

Martha Isabel Fernandez ch.
MARTHA ISABEL FERNANDEZ CHONA
Contratista
C.C. No. 60258430

Recibí a satisfacción:

BLANCA LUCIA RUBIO GELVEZ
Secretario de Desarrollo Comunitario y Gestión Social
SUPERVISOR CONTRATO OPS-PNITA-075-2025