Pamplonita 17 de marzo de 2026

Doctora:
BLANCA LUCIA RUBIO GELVEZ
Secretaria de Desarrollo Comunitario y Gestión Social
SUPERVISORA CONTRATO CPS-PNITA-031-2026

ALCALDÍA MUNICIPAL DE PAMPLONITA
NORTE DE SANTANDER
NIT: 890506116-8
RADICACIÓN
RADICADO N°: 479
RECIBIDO POR:
FECHA: 18-03-2026 HORA: 3:25pm

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **17 de febrero al 16 de marzo 2026.**

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 **CPS-PNITA-031-2026** del **17** de enero del año 2026, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el **17 de febrero al 16 de marzo 2026.**

Valor y forma de Pago:

seis (06) pagos, de dos millones cien mil de pesos ($2.100.000)

Plazo: seis (06) meses
Fecha Inicio: 17 DE ENERO DE 2026
Fecha terminación: 16 DE JULIO 2026

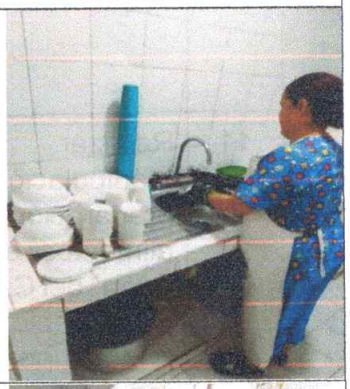
CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA LA MANIPULACION Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS EN LOS CENTROS DIA Y VIDA DE ADULTO MAYOR 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.	La manipulación de los alimentos se llevó a cabo manteniendo adecuadas condiciones de higiene.	
2.	Dar cumplimiento a las minutas semanales referentes a la alimentación en el Hogar del adulto mayor.	Se cumplió adecuadamente con cada una de las minutas establecidas	
3	Seguir las prácticas adecuadas de higiene de las manos.	Cada día se lleva a cabo el lavado de manos siguiendo las normas adecuadas de higiene.	
4	Responder por los elementos que le sean asignados procurando su conservación.	Semanalmente se realizó la adecuada conservación de los elementos asignados, realizando su limpieza y lavado.	

5	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.	Los elementos de bioseguridad se utilizan correctamente para prevenir la contaminación de los alimentos tanto en su preparación como en su distribución	
6	Limpiar y desinfectar cada uno de los utensilios de cocina posterior a cada uso.	Se efectuó la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados para manipular los alimentos antes de servirlos	
7	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 lleva a cabo la desinfección de las áreas de la cocina para prevenir la contaminación durante la preparación de los alimentos, además de realizar el lavado frecuente de los utensilios.	
8	Implementar este plan de aseo general mantener un ambiente de cocina seguro y saludable, reduciendo riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y mejorando la eficiencia operativa.	Se lleva a cabo el plan de aseo general para garantizar un entorno de cocina higiénico y seguro, evitando posibles enfermedades.	

9	Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos.	Se llevó a cabo la recolección de los residuos sólidos generados durante la preparación de los alimentos en el área de trabajo	
10	Entregar los alimentos a los adultos mayores en los horarios establecidos, siguiendo las instrucciones impartidas por la Secretaria de Desarrollo Comunitario y Gestión Social.	Los alimentos fueron preparados a tiempo con el fin de ser entregados en la hora programada.	
11	Realizar turnos en manipulación y preparación de alimentos en el Hogar "Vida" del Casco Urbano de Pamplonita cuando la supervisora lo requiera.	Durante este mes no se realizó turno en el Hogar Vida del municipio de Pamplonita	
12	Organizar la alacena y reportar los faltantes para la preparación de la minuta es un proceso esencial para garantizar que todos los ingredientes necesarios estén	Se ordena la alacena y se hace el reporte correspondiente de los insumos que no se encuentran disponibles según la minuta.	

13	Las demás que el supervisor del contrato le sugiera y que sean necesarias para el cumplimiento del objeto contratado.	Se atendieron y cumplieron las sugerencias realizadas por la supervisora.	

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, fotocopia de la planilla No **4642900052** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de febrero del año 2026.

Cordialmente,

Martha Isabel Fernandez

MARTHA ISABEL FERNANDEZ CHONA
Contratista
C.C. No. 60258430