Pamplonita 17 de abril 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 Nº: 684.
RECIBIDO POR:
FECHA: 17-Abril-2026 HORA: 10:59 am

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

Valor y forma de Pago:

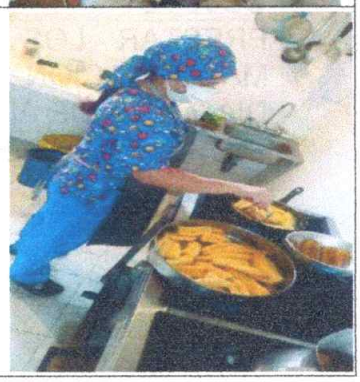
seis (06) pagos, de dos millones cien mil de pesos ($2.100.000)

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

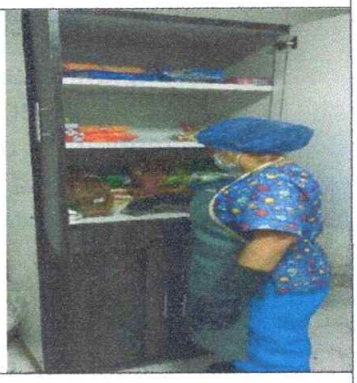
CLAUSULA PRIMERA:

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.	Se efectúa la manipulación de los alimentos, garantizando en todo momento condiciones higiénicas apropiadas.	
2.	Dar cumplimiento a las minutas semanales referentes a la alimentación en el Hogar del adulto mayor.	Se dio cumplimiento de manera adecuada a cada una de las minutas establecidas.	
3	Seguir las prácticas adecuadas de higiene de las manos.	Se lleva a cabo diariamente el lavado de manos, cumpliendo con las normas adecuadas de higiene	
4	Responder por los elementos que le sean asignados procurando su conservación.	Se efectua semanalmente la adecuada conservación de los elementos asignados, mediante su respectiva 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.	Se empleó correctamente los elementos de bioseguridad, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos durante su preparación y distribución.	

6	Limpiar y desinfectar cada uno de los utensilios de cocina posterior a cada uso.	Se lleva a cabo la limpieza y desinfección de los utensilios empleados en la manipulación de alimentos antes de su servicio.	
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 realiza la desinfección de las áreas de la cocina con el fin de evitar la contaminación durante la preparación de los alimentos, así como el lavado constante de los utensilios utilizados.	
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 implementa el plan de aseo general con el propósito de mantener un entorno de cocina limpio, seguro e higiénico, previniendo posibles enfermedades.	
9	Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos.	Se realiza 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.	Se elabora los alimentos de manera oportuna, con el fin de entregarlos dentro del horario establecido.	
11	Realizar turnos en manipulación y preparación de alimentos en el Hogar "Vida" del Casco Urbano de Pamplonita cuando la supervisora lo requiera.	en el presente mes, no realizó turnos 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 organiza la alacena y elaboró el respectivo reporte de los insumos faltantes conforme a lo establecido en la minuta.	
13	Las demás que el supervisor del contrato le sugiera y que sean necesarias para el cumplimiento del objeto contratado.	Se acata y se dieron cumplimiento a las sugerencias formuladas 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 **4647005371** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de marzo del año 2026.

Cordialmente,

Martha Fernandez

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