ALCALDÍA MUNICIPAL DE PAMPLONITA
NORTE DE SANTANDER
NIT: 890506116-8
RADICACIÓN
RADICADO Nº: 1068
RECIBIDO POR:
FECHA: 28-MAYO-2026 HORA: 8:38 am

Pamplonita 27 de mayo de 2026

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

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

Valor y forma de Pago:

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

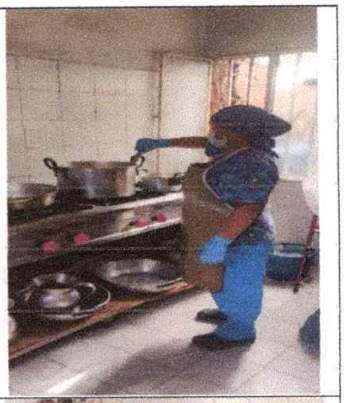
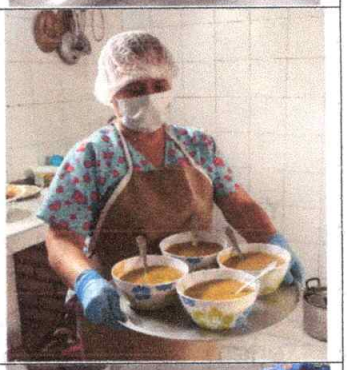
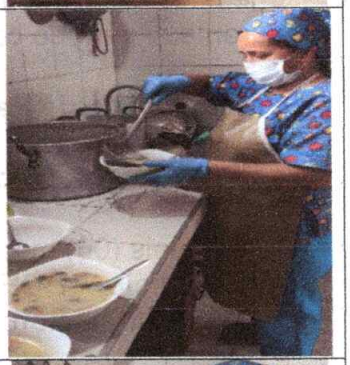
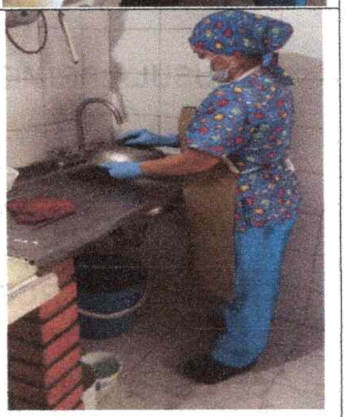
Plazo: seis (06) meses
Fecha Inicio: 17 DE ENERO DE 2026
Fecha terminación: 16 DE JULIO 2026

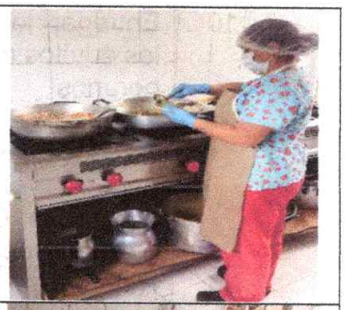
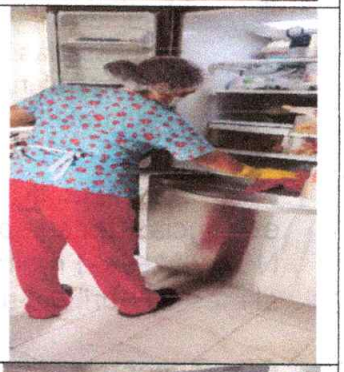
CLAUSULA PRIMERA:

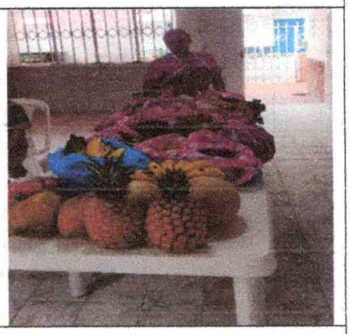
OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA LA MANIPULACION Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS EN LOS CENTROS DIA Y VIDA DE ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE PAMPLONITA (NS)

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 realiza la manipulación de los alimentos, asegurando permanentemente adecuadas condiciones de higiene.	
2.	Dar cumplimiento a las minutas semanales referentes a la alimentación en el Hogar del adulto mayor.	Se cumple de forma adecuada con cada una de las minutas establecidas.	
3	Seguir las prácticas adecuadas de higiene de las manos.	Se realiza diariamente el lavado de manos, dando cumplimiento a las normas establecidas de higiene.	
4	Responder por los elementos que le sean asignados procurando su conservación.	Se realiza semanalmente la conservación adecuada de los elementos asignados, a través de 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 hizo uso adecuado de los elementos de bioseguridad, con el propósito de evitar 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 realiza la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados 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 efectúa la desinfección de las áreas de la cocina para prevenir la contaminación durante la preparación de los alimentos, además del lavado permanente 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.	ejecuta el plan de aseo general con el fin de conservar un entorno de cocina limpio, seguro e higiénico, previniendo posibles enfermedades.	
9	Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos.	efectúa 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.	elaboró los alimentos oportunamente, garantizando su entrega en el 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.	Durante el presente mes, la contratista 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 realiza la organización de la alacena y elaboró el respectivo reporte de los insumos faltantes, de acuerdo con 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.	La contratista acató y dio 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 **4650355691** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de abril del año 2026.

Cordialmente,

Martha Fernandez

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