ALCALDÍA MUNICIPAL DE PAMPLONITA
NORTE DE SANTANDER
NIT: 890506116-8
RADICACIÓN
RADICADO Nº: 1240
RECIBIDO POR:
FECHA: 24/06/2026 HORA: 1:40 PM

Pamplonita 22 de junio 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 mayo al 16 de junio 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 mayo al 16 de junio 2026.**

Valor y forma de Pago:

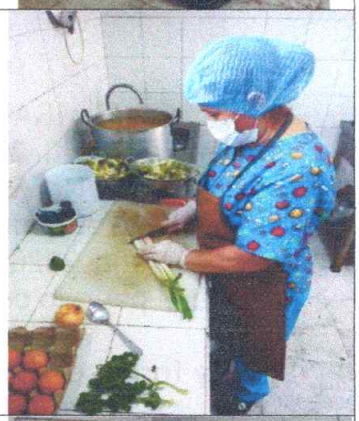
seis (06) pagos, de dos millones cien mil de pesos ($2.100.000)

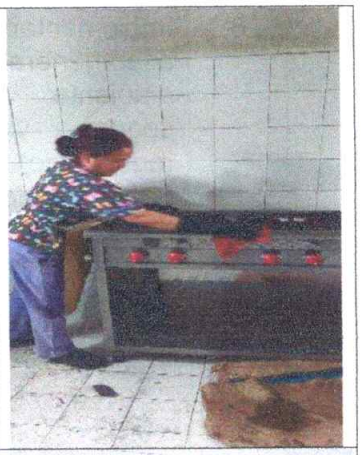
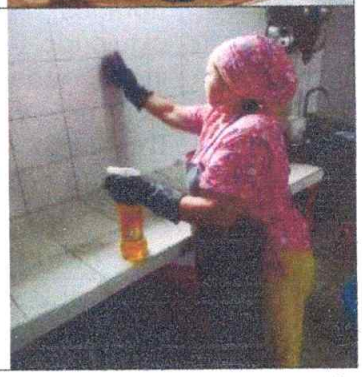
Plazo: seis (06) meses
Fecha Inicio: 17 DE ENERO DE 2026
Fecha terminación: 16 DE JULIO 2026

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 realizo la manipulación de alimentos con una buena higiene	
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	
3	Seguir las prácticas adecuadas de higiene de las manos.	Diariamente se realiza el lavado de manos, con las practicas adecuadas de higiene	

4	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.	
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 utiliza de manera adecuada los elementos de bioseguridad, para prevenir la contaminación de los alimentos, tanto al prepararlos como al servirlos.	
6	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.	
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 desinfección en las zonas de la cocina para evitar contaminación al preparar los alimentos y se emplea lavado de utensilios frecuentemente.	

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 ase general para mantener un ambiente de cocina seguro y saludable evitando así algún tipo de enfermedades.	 
9	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.	
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 realizo la preparación de los alimentos de manera oportuna, para entregar en la hora indicada.	
11	Realizar turnos en manipulación y preparación de alimentos en el Hogar "Vida" del Casco Urbano de Pamplonita cuando la supervisora lo requiera.	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 realiza la organización de la alacena y se realiza el respectivo reporte de los faltantes de insumos de acuerdo a la minuta.	
13	Las demás que el supervisor del contrato le sugiera y que sean necesarias para el cumplimiento del objeto contratado.	se acató las sugerencias dadas 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 **4657111348** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, correspondiente al mes de mayo del año 2026.

Cordialmente,

Martha Isabel Fernandez

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