UT IMACORPACTO
POR EL TRABAJO
2025

CERTIFICACIÓN DE ENTREGA DE SERVICIOS PROYECTO UNIÓN TEMPORAL IMACORPACTO POR EL TRABAJO 2025

No. DE EVENTO: 04

DEPENDENCIA: OFICINA DE COOPERACIÓN Y RELACIONES INTERNACIONALES

NOMBRE DEL EVENTO: SEGUNDA RONDA DE NEGOCIACIÓN DEL CONVENIO BILATERAL ENTRE COLOMBIA Y SUIZA**CIUDAD Y/O MUNICIPIO DEL EVENTO:** BOGOTÁ D.C

FECHA DEL EVENTO: 29/09/2025 AL 02/10/2025

LUGAR DEL EVENTO: BOGOTÁ

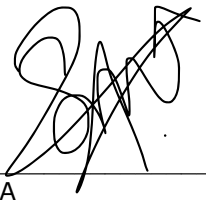
COORDINADOR: JUAN ESTEBAN TABORDA GRISALES

RESPONSABLE ENTIDAD: DIEGO HERNAN GARZÓN PLAZAS

No	Equipos / Servicios / Producto	Cant	Días
1	Desayuno Americano (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre.	23	1
2	Desayuno Americano (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre.	14	2
3	Almuerzo o Cena Protocolo (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre.	14	4
4	Refrigerios Tipo C	14	3

UT IMACORPACTO
POR EL TRABAJO
2025

No	Equipos / Servicios / Producto	Cant	Días
5	Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	23	1
6	Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	14	2
7	Menaje refrigerios	14	3
8	Mesero (Certificación En Manipulación De Alimentos, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo)	1	3
9	Productor	1	4
10	Mesero (Certificación En Manipulación De Alimentos, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo)	1	4



FIRMA
NOMBRE LEGIBLE: **Susana Lopez Molina**
CEDULA: **1140830430 B/quilla.**
CELULAR: **301755173**

OBSERVACIONES:

_____

_____