pubblica

Grupo Integral de Comunicaciones

Contrato # 1022602026

INFORME GENERAL

Cliente: INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF)
Dependencia: Regional Atlántico
Nombre del evento: Mesa publica centro zonal norte centro histórico
Fecha: 20 de Mayo del 2026
Horario: 8:00am a 12:00pm
Lugar: CDI camino de sol puerto Colombia, Puerto Colombia
Número de asistente: 150

SOLICITUD SS_92

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIO
SOLICITUD DE SERVICIO

# De solicitud	Nombre del evento:	# de Participantes:
92	MESA PUBLICA CENTRO ZONAL NORTE CENTRO HISTORICO	150

Tipo de solicitud:	INICIAL	**Fecha inicio:**	20/05/2026
Fecha de solicitud:	13/05/2026	**Fecha fin:**	20/05/2026
Dependencia / Regional:	Regional Atlántico	**Hora inicio:**	08:00 a. m.
Nombres enlace del evento:	Maybbett Acosta Hernandez	**Hora fin:**	12:00 p. m.
Teléfono de Contacto:	3116383061	**Ciudad del Evento:**	PUERTO COLOMBIA
Correo Institucional:	maybbett.acosta@icbf.gov.co	**Lugar de Realización:**	CDI CAMINO DE SOL PUERTO COLOMBIA
Jefe o Director Area / Regional:	Carmen Miranda Paniza	**Objetivo del Evento:**	
Cargo:	Director Regional (e)		REALIZAR MESA PUBLICA EN CENTRO ZONAL NORTE CENTRO HISTORICO

DETALLE DE REQUERIMIENTO

ITEM	CONCEPTO	BIEN O SERVICIO REQUERIDO	OBSERVACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	ALIMENTACIÓN	Refrigerios Tipo A	Entregar los refrigerios a las 9:00 am.	UNIDAD	150

ANEXOS

SOLICITADO Y APROBADO POR: (este apartado debe contar con aprobacion del Director de área, regional o jefe de oficina)

Nombre y Apellidos	Cargo	Dependencia / Regional	Firma
Carmen Miranda Paniza	Director Regional (e)	Regional Atlántico	Carmen Miranda

SOLICITUD SS_92

FECHA COTIZACIÓN /PRESUPUESTO	19/05/2026
CLIENTE:	
NOMBRE DEL EVENTO :	MESA PUBLICA CENTRO ZONAL NORTE CENTRO HISTORICO
NUMERO DE SOLICITUD	92
FECHA DEL EVENTO:	20/05/2026
CIUDAD:	Puerto Colombia
CANTIDAD ASISTENTES:	150
RESPONSABLE DE LA COTIZACIÓN	Helver Pedraza
IDENTIFICACIÓN	1024466411
EMAIL:	ejecutivo3@pubblica.com.co
No. TELEFONO/CELULAR	3043942605

	EVENTO			VALORES				
No. Ítem	ÍTEMS/DESCRIPCIÓN SERVICIO	DIAS	CANTIDAD	V. UNITARIO	BASE	IVA 19%	TOTAL	OBSERVACIONES PPTO
2	Refrigerios Tipo A	1	150	$ 12.954	$ 1.943.100	$ 369.189,00	$ 2.312.289,00	Sandiwch, croassant jamón y queso, pastel de pollo, empanada de carne, palto de queso

SUB TOTAL TARIFARIO	$ 1.943.100
IVA SUB TOTAL TARIFARIO	$ 369.189
SUB TOTAL TERCEROS	$ -
IVA SUB TOTAL TERCEROS	$ -
IPOCONSUMOS TERCEROS	$ -
COMISION T.A 6,34 %	$ -
IVA T.A	$ -
GRAN TOTAL TERCEROS	$ 2.312.289

INFORME DEL EVENTO

El personal de logística arribó al lugar en el horario establecido con el coordinador en campo. Tras gestionar el ingreso autorizado a las instalaciones, se procedió con la entrega satisfactoria de los 150 refrigerios

INFORME FOTOGRAFICO

Ítem 2 – Refrigerios Tipo A –
150 Unidades



EVENTO # 92: Mesa publica centro zonal norte centro histórico **– 20 de Mayo del 2026 – Puerto Colombia**

MANEJO DE RESIDUOS

1. Clasificación y Separación en la Fuente
Divide los residuos según el código de colores vigente en tu localidad (ej. en Colombia: color blanco para aprovechables, verde para orgánicos y negro para no aprovechables). CJS Canecas +2

Residuos Aprovechables: Cartón, papel, vidrio, plástico y metales.

Residuos Orgánicos: Restos de comida y biodegradables.

Residuos No Aprovechables: Papel higiénico, servilletas, icopor.

Residuos Peligrosos (RESPEL): Tapabocas, guantes, envases de productos químicos, residuos médicos.

2. Puntos Ecológicos y Disposición
Ubicación: "puntos ecológicos" compuestos por al menos tres recipientes claramente marcados en zonas de alta afluencia (plazas de comidas, accesos, baños).

Capacidad: Calcula al menos una caneca de 10 litros por cada 50 asistentes.

3. Logística de Recolección y Acopio}

Centro de Acopio: Establece un área cerrada, techada y ventilada donde se almacenarán los residuos clasificados antes de su entrega final.

Recolección Continua: El personal de limpieza no debe esperar al final del evento; deben realizar recorridos periódicos para vaciar las canecas y evitar el desbordamiento.
CJS Canecas

MANEJO DE RESIDUOS

Pesaje: Registra en una bitácora el peso (en kg) de los residuos clasificados para calcular el porcentaje de reciclabilidad del evento.

4. Alianzas y Destino Final

Recicladores de Oficio: Contacta a asociaciones de recicladores locales autorizados para que ellos gestionen y se lleven los materiales aprovechables.

Empresa de Aseo Local: Coordina con la empresa municipal (como el operador de aseo de tu ciudad) para la ruta de recolección de los residuos no aprovechables.

Gestores RESPEL: Si tu evento incluye alimentos a gran escala o áreas médicas, contrata a una empresa autorizada para el manejo de residuos peligrosos.

5. Educación y Comunicación

Proveedores: Exige a los vendedores de comida que utilicen empaques compostables o biodegradables y prohíbe el plástico de un solo uso.

Staff: Capacita a todo tu equipo logístico y de aseo sobre el Plan para que puedan guiar a los asistentes.

Asistentes: Incluye mensajes ambientales en las boletas, pantallas del evento y altavoces animando a la separación correcta

OBSERVACIONES: se realiza la entrega de todos los servicios solicitados sin novedad.

INFORME FOTOGRAFICO

COORDINACION – ANDRES PASTRAN
Elaboro: Helver Pedraza R

EVENTO # 92: Mesa publica centro zonal norte centro histórico **– 20 de Mayo del 2026 – Puerto Colombia**

pubblica

Grupo Integral de Comunicaciones