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 suroccidente.
Fecha: 21 de mayo de 2026
Horario: 08:00am a 12:00pm
Lugar: Hogar Infantil San Pedro Claver Calle 51 B # 1 B 64 Barrio 7 de abril - Barranquilla.
Número de asistente: 200

SOLICITUD SS_90

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIO
SOLICITUD DE SERVICIO

# De solicitud	Nombre del evento:	# de Participantes:
90	MESA PUBLICA CENTRO ZONAL SUROCCIDENTE	200

Tipo de solicitud:	INICIAL	**Fecha inicio:**	**21/05/2026**
Fecha de solicitud:	13/05/2026	**Fecha fin:**	**21/05/2026**
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:**	**Barranquilla**
Correo Institucional:	maybbett.acosta@icbf.gov.co	**Lugar de Realización:**	**Hogar Infantil San Pedro Claver Calle 51 B # 1 B 64 Barrio 7 de abril**
Jefe o Director Area / Regional:	Carmen Miranda Paniza	**Objetivo del Evento:**	REALIZAR MESA PUBLICA CENTRO ZONAL SUROCCIDENTE
Cargo:	Director Regional (e)		

DETALLE DE REQUERIMIENTO

ITEM	CONCEPTO	BIEN O SERVICIO REQUERIDO	OBSERVACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	ALIMENTACIÓN	Refrigerios Tipo A	Entregar refrigerio a las 8:30 am	UNIDAD	200

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

Cotización SS_90

FECHA COTIZACIÓN /PRESUPUESTO	19/05/2026
CLIENTE:	ICBF
NOMBRE DEL EVENTO :	MESA PUBLICA CENTRO ZONAL SUROCCIDENTE
NUMERO DE SOLICITUD	90
FECHA DEL EVENTO:	21/05/2026
CIUDAD:	Barranquilla-Hogar Infantil San Pedro Claver Calle 51 B # 1 B 64 Barrio 7 de abril
CANTIDAD ASISTENTES:	200
RESPONSABLE DE LA COTIZACIÓN	Andrea Hernandez
IDENTIFICACIÓN	0
EMAIL:	ejecutivo12@pubblica.com.co
No. TELEFONO/CELULAR	3114755667

	EVENTO			VALORES				
No. Ítem	ÍTEMS/DESCRIPCIÓN SERVICIO	DIAS	CANTIDAD	V. UNITARIO	BASE	IVA 19%	TOTAL	OBSERVACIONES PPTO
2	Refrigerios Tipo A	1	200	$ 12.954,00	$ 2.590.800	$ 492.252,00	$ 3.083.052,00	

SUB TOTAL TARIFARIO	$ 2.590.800
IVA SUB TOTAL TARIFARIO	$ 492.252
SUB TOTAL TERCEROS	$ -
IVA SUB TOTAL TERCEROS	$ -
IPOCONSUMOS TERCEROS	$ -
COMISION T.A 6,7 %	$ -
IVA T.A	$ -
GRAN TOTAL TERCEROS	$ 3.083.052

Informe del evento

Se estableció contacto con la persona encargada por parte de la entidad para coordinar la entrega de los refrigerios, la cual quedó programada para el día 21 de mayo a las 8:30 a. m. Posteriormente, se realizó el conteo de las cantidades, se tomaron las fotografías de registro y se firmó el acta de entrega a satisfacción, finalizando el proceso sin ninguna novedad.

INFORME FOTOGRAFICO

Ítem 2 – 200 Refrigerios tipo A





EVENTO #90 Mesa publica centro zonal suroccidente – 21 de mayo de 2026 – Hogar Infantil San Pedro Claver Calle 51 B # 1 B 64 Barrio 7 de abril - Barranquilla.

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

COORDINACIÓN – ANDRES PASTRAN
Elaboro: Andrés Felipe Rojas

EVENTO #90 Mesa publica centro zonal suroccidente – 21 de mayo de 2026 – Hogar Infantil San Pedro Claver Calle 51 B # 1 B 64 Barrio 7 de abril - Barranquilla.

pubblica

Grupo Integral de Comunicaciones