INFORME TECNICO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO DE CIERRE DE EVENTO - ICBF

OPERADOR LOGISTICO -UT EVENTOS & ICBF 2025

CONTRATO N° 01017072025 MACRO 2 SASI-002-2025

NUMERO DE SOLICITUD DE SERVICIOS	**SS. 317**
NOMBRE DEL EVENTO	**Encuentros comunitarios y centros de interes del servicio "Somos familia somos comunidad"**
REGIONAL /MUNICIPIO	Dirección de Familias y Comunidades
FECHA DE REALIZACION DEL EVENTO	14/08/2025 A 20/08/2025
LUGAR DEL EVENTO	ver anexo columna k
NUMERO DE PARTICIPANTES	3.885
PUBLICO ATENDIDO	3.885

LOGISTICA SOLICITADA Y UTILIZADA

SALON	
ALOJAMIENTO	
TIQUETES AEREOS	
AYUDAS AUDIOVISUALES	
MESEROS	
TRANSPORTE TERRESTRE	
CONFERENCISTA/TALLERISTA	
REEMBOLSOS	
ASISTENTE OPERATIVO	

DESAYUNOS	
CENAS	
REFRIGERIOS A.M.	911
REFRIGERIOS P.M.	2.974
ESTACION DE CAFÉ	
CENAS	

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL	Teniendo en cuenta el requerimiento solicitado se informa que: La alimentación fue empacada en Biodegradable.Toda la actividad para el desarrollo y buen funcionamiento del manejo y manipulación de alimentos y bebidas, se realizó bajo condiciones de sanidad y limpieza, con un buen manejo. Para otras actividades se vigila el buen manejo de papeleria, insumos y materiales reciclables que se puedan llegar apresentar. Los diferentes residuos se gestionan en el lugar adecuado	
TARIFARIO	VALOR APROBADO	$ 12.582.640
	VALOR EJECUTADO	$ 12.582.640
PROVEEDORES TERCEROS		VALOR APROBADO $ -
		VALOR EJECUTADO $ -
NOVEDADES PRESENTADAS EN EL EVENTO	Se presentaron observaciones en las Actas de Recibido a Satisfacción, en las entregas de refrigerios correspondientes a Orito y Puerto Asís, Putumayo. Si bien en las actas se indicó no haber recibido el menú concertado con las familias y señalan no haberlo recibido, es importante aclarar que, ni al momento de la recepción de la solicitud ni en posteriores comunicaciones, se informó o registró dicho menú; por lo tanto, no existía conocimiento previo de esa situación. De igual manera, es importante aclarar que el menú entregado corresponde en su totalidad a lo establecido en las minutas de menú oficiales definidas por el ICBF, las cuales constituyen el lineamiento técnico que orienta la prestación del servicio alimentario. En consecuencia, la entrega realizada se ajustó a las disposiciones vigentes y al estándar definido para la atención de la población beneficiaria.	
INFORME PRESENTADO POR:	**UT EVENTOS & ICBF 2025**	