INFORME TÉCNICO EJECUCIÓN EVENTO Y/O ACTIVIDAD
CONTRATO 506 -2026 ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA

	No. EVENTO Sec General	**SS013 - SSC**	**No. Control Asociación de Hogares si a la Vida**	**134**
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)		SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA		0
Nombre evento y/o actividad		Fortalecimiento de habilidades -Modelo Gestores en Territorio - Enfoque de género en la gestión territorial		
Dependencia responsable del evento		SUBDIRECCIÓN DE SEGUIMIENTO A LA GESTIÓN DE INSPECCIÓN VIGILILANCIA Y CONTROL		

Fecha Inicio	viernes, 3 de julio de 2026	**Fecha fin**		03/07/2026
Hora de Inicio Día 1	09:00	**Hora de Fin Día 1**		11:30
Hora de Inicio Día 2		**Hora de Fin Día 2**		
Lugar del Evento	SuperCADE CAD (Carrera 30 # 25-90)	**Dirección lugar del evento**		SuperCADE CAD (Carrera 30 # 25-90)

SERVICIOS PRESTADOS

Servicios y/o elementos del tarifario

Item	Concepto	Descripción específica (Si aplica)	Cantidad	Dias	Fecha entrega o prestación del servicio
17	Estación de Café Protocolo Capuchino, café o tinto de 6 oz. Agua, jugos naturales de 10 oz. Botella de gaseosa de 400 ml.2 tipos de canape Proteina 100 gr .Muffins y colaciones. Atender solicitudes de enfoque diferencial. Incluye transporte, menaje (loza nacional de cerámica), greca y servicio (servicio en plato o dispuesto sobre mesa de estación de servicio). Servicio-cocina: persona encargada de mise en place, porciona y emplata.	N/A	50	1	03/07/2026
288	Marcador borrable caja x 12	ENTREGA DE MARCADORES NEGROS PUNTA DELGADA A JUANITA GÓMEZ, EL DÍA 2/07/2026	2	1	03/07/2026
585	Mesero Personal con certificación en manipulación de alimentos, excelente presentación personal y vestimenta acorde con el tipo de evento, conforme a las instrucciones de la entidad. Debe contar con actitud de servicio, conocimientos básicos en cocina y protocolo. La cantidad de meseros se determinará según las necesidades específicas del servicio, siguiendo estas recomendaciones generales: *Estación de café o refrigerios tipo buffet: 1 mesero por cada 25 a 30 personas. *Refrigerios servidos a la mesa: 1 mesero por cada 15 a 20 personas. *Almuerzos y cenas servidos a la mesa: 1 mesero por cada 8 a 12 personas. *Almuerzos o cenas tipo buffet: 1 mesero por cada 20 a 25 personas. *Incluye transporte y disponibilidad en el lugar indicado por la entidad.	N/A	1	1	03/07/2026

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

RELACIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTO EL SERVICIO EN EL LUGAR DEL EVENTO

Gustavo Adolfo Rodriguez Riaño CC. 79,699,356

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA prestó el servicio de la manera solicitada y en los tiempos establecidos

DECLARACIÓN DE ENTREGA DE BIENES Y SERVICIOS AL O LOS RESPONSBALES DEL EVENTO Yo JUAN PABLO CLAVIJO ROBLEDO, manifiesto que los bienes y servicis objeto de la solicitud No. SS13 SSC fueron entregados y recibidos a satisfacción a JUANITA GÓMEZ / 3115512407, en las condicones solicitadas.

SOPORTE FOTOGRÁFICO Y/O AUDIOVISUAL

Se anexa en documento adjunto al presente.

RELACIÓN DEL PERSONAL DEL OPERADOR LOGÍSTICO

Elaboró Ejecutivo operador	Aprobó (Coordinador operador)	Observaciones
Nombre	Nombre	
JUAN PABLO CLAVIJO ROBLEDO	MARIA ANGELICA MORA RONCANCIO	N/A
		