RECIBO A SATISFACCIÓN OPERADOR LOGÍSTICO
ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA

No. Control ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA 81

CARGO A CONTRATO: No 506 de 2026

No. Evento	**SS009-SSC**	**Número RP**	**1043**				
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)			SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA				
NOMBRE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			Mesa técnica Modelo Gestores en Territorio				
FECHA INICIAL DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	18/06/2026	**FECHA FINAL**	18/06/2026	**HORA INICIAL**	2:00 p. m.	**HORA FINAL**	4:30 p. m.
LUGAR Y DIRECCIÓN DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			Alcaldía Mayor carrera 8 # 10-65				
SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	**NOMBRE**		ADRIANA VARGAS TAMAYO				
	CARGO		SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA				
APOYO AL SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	**NOMBRE**		JAVIER ANDRES ORTIZ CORNEJO				
	CARGO		SUBDIRECCIÓN DE SEGUIMIENTO A LA GESTIÓN DE INSPECCIÓN VIGILILANCIA Y CONTROL				
DEPENDENCIA Y RESPONSABLE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	**NOMBRE**		LAURA TATIANA MENDIVELSO				
	CARGO		CONTRATISTA				
	NÚMERO DE CONTACTO		3118935701				
	DEPENDENCIA		SUBDIRECCIÓN DE SEGUIMIENTO A LA GESTIÓN DE INSPECCIÓN VIGILILANCIA Y CONTROL				

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

ITEMS TARIFARIO

DESCRIPCIÓN DE ITEM			**FECHA Y HORA EN LOS QUE SE REQUIERE EL ÍTEM SOLICITADO**		**DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LOS ÍTEMS**	
ITEM	**CONCEPTO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**FECHA ENTREGA O PRESTACIÓN DE SERVICIOS**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD DE DÍAS**	**OBSERVACIONES**
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.	UNIDAD	18 DE JUNIO	50	1	N/A
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.	TURNO DE 6 HORAS	18 DE JUNIO	1	1	N/A

ÍTEMS NO INCLUÍDOS EN EL TARIFARIO (PAGOS A TERCEROS E INTUITO PERSONAE)

NOMBRE DEL ÍTEM REQUERIDO	**UNIDAD DE MEDIDA**	**FECHA ENTREGA O PRESTACIÓN DE SERVICIOS**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD DE DÍAS**	**OBSERVACIONES**

Los aquí firmantes declaramos que recibimos todos los anteriores servicios completos y a satisfacción
observaciones:

RECIBE	
Tatiana Mendivelso	JC
Firma responsable del evento	**Firma responsable del evento**
Nombre:	**Nombre: JUAN PABLO CLAVIJO**
Telefono:	**Telefono: 3204551535**
Dependencia:	**ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA**