RECIBIDO A SATISFACCION

NIT: 900.175.374-5
Calle 116 A No. 71 A – 39
BOGOTÁ – COLOMBIA
TEL: 6017036962

CARGO A CONTRATO No 506-2026	EVENTO No.	SS002 SSC
SECRETARIA GENERAL ALCALDIA MAYOR		
FECHA DEL EVENTO: 01/06/2026	CIUDAD	BOGOTÁ D.C
	HORA:	8AM - 11AM
LUGAR DEL EVENTO: CADE SANTA LUCÍA		
NOMBRE DEL EVENTO: ACTIVACIÓN VOCACIÓN CADE SANTA LUCIA		

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

ITEMS OFERTADOS

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	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.	60	
2	Refrigerio Tipo B: Producto de panadería (salado o dulce de 200g) o sándwich (pan tipo molde, 2 rodajas de jamón - cerdo, pollo, cordero o pavo- de 70g, 2 de queso doble crema o mozzarella y 60g de lechuga lisa o rizada). Bebida: jugo en caja de 200 ml, jugo en botella plástica de 300 ml o gaseosa plástica de 250 ml (tipo ziplock). Fruta fresca (150g) y postre (35 a 70g). Empaque biodegradable. Debe incluir 4 alternativas (una vegetariana y/o vegana o vegana) y atender solicitudes de enfoque diferencial. Incluye transporte y distribución en sitio del evento. Se debe garantizar la cadena de frío hasta la entrega y, si lo solicita la entidad, incluir cavas para refrigeración. Servicio-cocina: persona encargada de mise en place, porcionar y emplatar (servicio en plato).	20	
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.	1	
628	Sonido profesional para conferencia (desde 20 hasta 50 personas) (incluye como mínimo 2 micrófonos, 2 cabinas estilo (bose L1), 1 retorno en tarima, 1 consola mínimo de 16 canales, cables de conexión, extensiones de canon y extensiones eléctricas.	1	
106	Silla tipo bar con espaldar	5	
122	Mesa alta tipo bar	2	

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

OBSERVACIONES:

RECIBE: Carolina Castro Ar

FIRMA
RESPONSABLE DEL EVENTO
NOMBRE: Carolina Castro Arellana
TELEFONO: 3158723672
ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ

ENTREGA:

FIRMA
RESPONSABLE DEL EVENTO
NOMBRE: María Angélica Mora
TELEFONO: 3107946072
ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA