BOGOTÁ

FORMATO DE SOLICITUD EVENTO - CONTRATO OPERADOR LOGÍSTICO

No. Evento	SS001-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			EXPERTOS DEL SERVICIO: EXPERIENCIAS DE CIUDAD						
FECHA INICIAL DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	21/05/2025	FECHA FINAL	21/05/2025	HORA INICIAL	07:00	HORA FINAL	11:30		
LUGAR Y DIRECCIÓN DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			AUDITORIO HUITACA - KR 8 No 10 - 65						
SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	NOMBRE		ENRIQUE CUSBA GARCIA						
	CARGO		SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA						
APOYO AL SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	NOMBRE		ANA MARIA PEREZ						
	CARGO		DIRECTORA CALIDAD DEL SERVICIO						
DEPENDENCIA Y RESPONSABLE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	NOMBRE		CAROLINA ORJUELA GARZÓN						
	CARGO		PROFESIONAL UNIVERSITARIA						
	NÚMERO DE CONTACTO		3008338079						
	DEPENDENCIA		DIRECCIÓN DISTRITAL DE CALIDAD DEL SERVICIO						

SOLICITUD DE EVENTO

ITEMS TARIFARIO

DESCRIPCIÓN DE ITEM			FECHA Y HORA EN LOS QUE SE REQUIERE EL		DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LOS ÍTEMS			
ITEM	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA ENTREGA O PRESTACIÓN DE SERVICIOS	VALOR UNITARIO SIN IMPUESTOS	CANTIDAD	CANTIDAD DE DÍAS	VALOR TOTAL SIN IMPUESTOS	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA: HORA, LUGAR, DETALLES DE LA OPERACION
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	21/05/2026	21,114	260	1	$ 5,489,640	Realizar montaje a partir de las 7:00 a.m ofrecer desde las 7:45 estacion de café , te, aromatica, galletas,pasabocas. A partir de las 10:15 a.m montar los jugos, y los dos solidos (mini wraps y brochetas de frutas)
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	21/05/2026	172,999	2	1	$ 345,998	Asistencia de los meseros a partir de las 7:30 am
620	Enfermera. El personal debe contar con toda la indumentaria, dotación y elementos de protección personal para el desarrollo de la actividad.	4 HORAS	21/05/2026	278,905	1	1	$ 278,905	Asistencia de la enfermera a partir de las 7:30 am
SUBTOTAL							$ 6,114,543	

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	DÍAS	OBSERVACIONES

APOYO AL SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A)	RESPONSABLE DEL EVENTO	SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE
ANA MARIA PEREZ	CAROLINA ORJUELA GARZÓN	ENRIQUE CUSBA GARCIA
DIRECTORA CALIDAD DEL SERVICIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIA	SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA

Nota: En calidad de Supervisión Técnica y/o apoyo a la Supervisión técnica del área responsable del evento, certifico que la presente solicitud fue revisada previamente por el Apoyo de la Supervisión Administrativa del contrato 506-2026 y por el Apoyo Jurídico de la