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

	No. EVENTO Sec General	**SS025-SSC**	**No. Control Asociación de Hogares si a la Vida**	**255**

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)	SUBSECRETARIA DE SERVICIO A LA CIUDADANIA
Nombre evento y/o actividad	SEGUNDA SESION ORDINARIA DE LA COMISIÓN INTERSECTORIAL DE SERVICIO A LA CIUDADANÍA
Dependencia responsable del evento	SUBSECRETARÍA DE SERVICIO A LA CIUDADANÍA

Fecha Inicio	viernes, 28 de agosto de 2026	**Fecha fin**		28/08/2026
Hora de Inicio Día 1	7:00	**Hora de Fin Día 1**		10:30
Hora de Inicio Día 2		**Hora de Fin Día 2**		
Lugar del Evento	SECRETARIA GENERAL - CRA 8 No. 10 - 65 - AULAS BARULÉ 1 Y 2	**Dirección lugar del evento**		SECRETARIA GENERAL - CRA 8 No. 10 - 65 - AULAS BARULÉ 1 Y 2

SERVICIOS PRESTADOS

Servicios y/o elementos del tarifario

Item	Concepto	Descripción específica (Si aplica)	Cantidad	Dias	Fecha entrega o prestación del servicio
3	Refrigerio Tipo C: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). Bebida: jugo en caja de 200 ml, jugo natural en agua servido en vaso o copa, gaseosa en botella plástica de 250 ml (tipo ziplock). Fruta de 150g. Postre entre 35 y 70g. Servido en loza. Presentar 4 alternativas (una vegetariana y/o vegana o vegana) y atender solicitudes de enfoque diferencial. Incluye transporte y servicio (distribución en sitio y cadena de frío hasta la entrega). Si se requiere, incluir cavas para refrigeración. Servicio-cocina: persona encargada de mise en place, porcionar y emplatar (servicio en plato).	N/A	70	1	28/08/2026
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	2	1	28/08/2026

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

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

ARNULFO GARCÍA CC. 79,207,062
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 entregó todo en los tiempos correspondientes

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. SS25 SSC fueron entregados y recibidos a satisfacción a NUBIA SANTOFIMIO CAMACHO / 301 3276861, 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	MARÍA ANGÉLICA MORA RONCANCIO	N/A
		