RECIBO A SATISFACCIÓN OPERADOR LOGÍSTICO
ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA

No. Control ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA 255

CARGO A CONTRATO: No 506 de 2026

No. Evento	**SS025-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			SEGUNDA SESION ORDINARIA DE LA COMISIÓN INTERSECTORIAL DE SERVICIO A LA CIUDADANÍA					
FECHA INICIAL DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	28/08/2026	**FECHA FINAL**	28/08/2026	**HORA INICIAL**	7:00 a. m.	**HORA FINAL**	10:30 a. m.	
LUGAR Y DIRECCIÓN DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			SECRETARIA GENERAL - CRA 8 No. 10 - 65 - AULAS BARULÉ 1 Y 2					
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**		DIANA MARÍA RUIZ RAMÍREZ					
	CARGO		CONTRATISTA					
DEPENDENCIA Y RESPONSABLE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	**NOMBRE**		NUBIA SANTOFIMIO CAMACHO					
	CARGO		CONTRATISTA					
	NÚMERO DE CONTACTO		301 3276861					
	DEPENDENCIA		SUBSECRETARÍA DE SERVICIO A LA CIUDADANÍA					

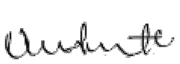
DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

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**
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).	UNIDAD	28/08/2026	70	1	
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	28/08/2026	2	1	

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

RECIBE



Firma responsable del evento

Nombre: NUBIA SANTOFIMIO CAMACHO
Telefono: 301 3276861
Dependencia: SUBSECRETARÍA DE SERVICIO A LA CIUDADANÍA



Firma responsable del evento

Nombre: JUAN PABLO CLAVIJO
Telefono: 3204551535
ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA