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

	No. EVENTO Sec General	**SS03**	**No. Control Asociación de Hogares si a la Vida**	**130**
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)		SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE INNOVACIÓN PÚBLICA IBO		
Nombre evento y/o actividad		VALIDACIÓN INSTRUMENTOS METRO		
Dependencia responsable del evento		SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE INNOVACIÓN PÚBLICA IBO		

Fecha Inicio	viernes, 3 de julio de 2026	**Fecha fin**		03/07/2026
Hora de Inicio Día 1	08:00	**Hora de Fin Día 1**		10:00
Hora de Inicio Día 2		**Hora de Fin Día 2**		
Lugar del Evento	Secretaria General - Aulas Barulé	**Dirección lugar del evento**		Secretaria General - Aulas Barulé

SERVICIOS PRESTADOS

Servicios y/o elementos del tarifario

Item	Concepto	Descripción especifica (Si aplica)	Cantidad	Dias	Fecha entrega o prestación del servicio
6	Desayuno Americano:Puesto por persona con: plato base, plato fuerte, plato sopa, vaso largo o de jugo, copa de agua, tenedor fuerte, cuchillo fuerte, cuchara o tenedor de entrada y postre (según corresponda). Carbohidrato 150g. Bebida caliente de 12 oz. Proteína 200g. Mantequilla 10g. Mermelada 15g. Fruta 150g. Presentar 4 alternativas por componente (una vegetariana y/o vegana o vegana) y atender solicitudes de enfoque diferencial. Incluye transporte, menaje y servicio (servicio en plato o dispuesto sobre mesa de estación de servicio). Servicio-cocina: persona encargada de mise en place, porciona y emplata.	MENÚ DESAYUNO AMERICANO PREVIAMENTE VALIDADO CON LA RESPONSABLE DEL EVENTO, UNA OPCIÓN VEGETARIANA.	16	1	03/07/2026
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	03/07/2026

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

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

Miguel Ángel Abril Miranda CC. 1.007.517.952
JAIRO EDUARDO RODRIGUEZ CC. 79.386.925

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA prestó el servicio de la manera solicitada y en los tiempos establecidos

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. SS03 IBO fueron entregados y recibidos a satisfacción a ANA MARÍA VARGAS DUQUE / 3003763574, 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
		