RECIBO A SATISFACCIÓN OPERADOR LOGÍSTICO
ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA

No. Control ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA 130

CARGO A CONTRATO: No 506 de 2026

No. Evento	**SS03 IBO**	**Número RP**	**1037**				
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)			SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE INNOVACIÓN PÚBLICA IBO				
NOMBRE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			VALIDACIÓN INSTRUMENTOS METRO				
FECHA INICIAL DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	03/07/2026	**FECHA FINAL**	03/07/2026	**HORA INICIAL**	08:00 a. m.	**HORA FINAL**	10:00:00 a.m.
LUGAR Y DIRECCIÓN DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD			Secretaria General - Aulas Barulé				
SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	**NOMBRE**		ALEJANDRA RODAS GAITER				
	CARGO		SUBSECRETARIA DISTRITAL DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL				
APOYO AL SUPERVISOR (A) TÉCNICO (A) DEL ÁREA SOLICITANTE:	**NOMBRE**		NATALIA RODRIGUEZ TRIANA				
	CARGO		SUBDIRECTORA TECNICA DE INNOVACIÓN PÚBLICA IBO				
DEPENDENCIA Y RESPONSABLE DEL EVENTO Y/O ACTIVIDAD	**NOMBRE**		ANA MARÍA VARGAS DUQUE				
	CARGO		CONTRATISTA				
	NÚMERO DE CONTACTO		3003763574				
	DEPENDENCIA		SUBDIRECCIÓN TÉCNICA DE INNOVACIÓN PÚBLICA IBO				

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**
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.	UNIDAD	03/07/2026	16	1	MENÚ DESAYUNO AMERICANO PREVIAMENTE VALIDADO CON LA RESPONSABLE DEL EVENTO, UNA OPCIÓN VEGETARIANA.
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	03/07/2026	2	1	N/A

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

RECIBE

Ana María Vargas D.

Firma responsable del evento

Nombre: Ana María Vargas Duque
Telefono: 3003763574
Dependencia: Subdirección Técnica de Innovación Pública



Firma responsable del evento

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