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

	No. EVENTO Sec General	**A1SS13 OCDRI**	**No. Control Asociación de Hogares si a la Vida**	**334**

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (En caso de ser compartida por favor nombrarlas)	OFICINA CONSEJERÍA DISTRITAL DE RELACIONES INTERNACIONALES
Nombre evento y/o actividad	Apoyo logístico Reforma Tributaria, Inversión Extranjera y Competitividad Concejo de Bogotá D.C.
Dependencia responsable del evento	OFICINA CONSEJERÍA DISTRITAL DE RELACIONES INTERNACIONALES

Fecha Inicio	martes, 8 de septiembre de 2026	**Fecha fin**	martes, 8 de septiembre de 2026
Hora de Inicio Día 1	10:00	**Hora de Fin Día 1**	15:00
Hora de Inicio Día 2		**Hora de Fin Día 2**	
Lugar del Evento	Concejo de Bogotá	**Dirección lugar del evento**	Concejo de Bogotá

SERVICIOS PRESTADOS

Servicios y/o elementos del tarifario

Item	Concepto	Descripción específica (Si aplica)	Cantidad	Dias	Fecha entrega o prestación del servicio
11	Almuerzo o Cena Ejecutivo:Incluye puesto por persona con: plato base, plato fuerte, plato sopa, vaso largo o de jugo, copa de agua, tenedor fuerte, cuchillo fuerte, tenedor o cuchara de entrada, plato postre y cuchillo de untar (según corresponda). Sopa: cereal, crema, verduras o consomé. Proteína. Dos porciones de carbohidrato. Regulador. Bebida. Postre. Incluir 5 opciones de menú (una vegetariana y/o vegana y/o vegana). Atender solicitudes de enfoque diferencial cuando así lo requiera la Entidad. Incluye transporte, menaje y servicio (servicio en plato o dispuesto sobre mesa de estación de servicio, según necesidad de la Entidad). Servicio-cocina: persona encargada de mise en place, porciona y emplata.		164	1	8/09/2026
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.		11	1	8/09/2026

ÍTEMS NO INCLUÍDOS EN EL TARIFARIO (PAGOS A TERCEROS E INTUITO PERSONAE)

Concepto	Descripción específica (Si aplica)	Cantidad	Días	Fecha entrega o prestación del servicio

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

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

N/A

DESCRIPCIÓN DESARROLLO EVENTO Y/O ACTIVIDAD

HOGARES SI A LA VIDA prestó el servicio en las condisiones solicitadas y los mismos fueron recibidos a satisfacción por parte del responsable del evento

DECLARACIÓN DE ENTREGA DE BIENES Y SERVICIOS AL O LOS RESPONSBALES DEL EVENTO: Yo Laura Peñaranda, manifiesto que los bienes y servicis objeto de la solicitud No. SS13 OAERG, fueron entregados y recibidos a satisfacción por JUAN PABLO SANDOVAL con número de contacto 310 5844361, en las condiciones solicitadas.

SOPORTE FOTOGRÁFICO Y/O AUDIOVISUAL

Se anexa en documento adjunto al presente.

RELACIÓN DEL PERSONAL DEL OPERADOR LOGÍSTICO

Elaboró Ejecutiva de Cuenta	Revisó Coordinadora	Observaciones
Nombre	Nombre	
LAURA PEÑARANDA	**MARIA ANGELICA MORA**	
		