NIT. 900.583.623-4

INFORME EJECUTIVO

Belén de los Andaquies, junio 10 de 2025

Señora
ELVIA BARRAGAN CELIS
Secretaria De gobierno y Administrativa
Supervisor

ASUNTO. Entrega del informe del contrato de prestación de servicios logísticos No. **002-CMNC-2025** del 07 de junio de 2025.

Cordial saludo,

Por medio de la presente hago entrega del informe de la ejecución del contrato No **002-CMNC-2025** del 07 de junio de 2025 cuyo objeto es **PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA PROVISIÓN DE BIENES Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA AUDIENCIA PÚBLICA DE RENDICIÓN DE CUENTAS DEL MUNICIPIO DE BELÉN DE LOS ANDAQUIES**, realizado en fecha 08 de mayo 202



ACTIVIDADES TECNICAS

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	**ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR,** ALQUILER ESCENARIO CON PANTALLA LED (MEDIDAS 4 DE ANCHO X 2 DE ALTO) PARA PROYECCION, SONIDO (3 CABINAS DE 300 W DE POTENCIA), DOS (02) MICRÓFONOS INALÁMBRICOS, ALQUILER E INSTALACIÓN DE DOSCIENTAS (200) SILLAS Y SEIS (6) MESAS CON MANTELES BLANCOS, ARREGLO FLORAL.	1
2	**TRANSMISION EN VIVO,** STREMING DEL EVENTO, A TRAVES DE REDES SOCIALES DE LA ADMINISTRACION MUNICIPAL DE BELEN DE LOS ANDAQUIES A CARGO DE UN MEDIO DE COMUNICACIÓN REGIONAL.	1
3	**MAESTRO DE CEREMONIA:** CON EXPERIENCIA, TONO DE VOZ Y DINAMISMO PARA DIRIGIR EL ORDEN DEL DÍA, ASÍ COMO LA ANIMACIÓN DEL EVENTO POR UN ESPACIO DE 4 HORAS	1
4	**REFRIGERIO:** ENTREGADO EN EL SITIO DE LA AUDIENCIA PÚBLICA DE RENDICIÓN DE CUENTAS. EL CUAL DEBE CONTENER JUGO NATURAL, SERVIDO EN VASO CON CAPACIDAD 7 ONZAS, Y SANDWUICH (preferiblemente POLLO) DE 200 GRAMOS.	250
5	**INTERNET,** HABILITACION TRES PUNTOS RED Y CONEXIÓN WIF	1
6	**PLATO TRADICIONAL:** COMPUESTO POR PROTEINA 300 GR (Preferiblemente CARNEA LA MAMONA), FARINASEOS (PAPA O YUCA), LIMONADA NATURAL	250

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

ITEM No 01
ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR

El evento se llevó a cabo en el auditorio del Colegio Gabriela Mistral, un espacio idóneo para este tipo de actividades en el municipio. El lugar fue debidamente equipado con los siguientes elementos:

- Doscientas cincuenta (250) sillas plásticas.
- Un atril de madera.
- Seis (6) mesas para los anfitriones e invitados especiales, las cuales fueron decoradas con manteles blancos y caminos de mesa.
- Seis (6) centros de mesa elaborados con flores naturales.

La ambientación del escenario incluyó:

- Una pantalla LED de 4 metros de ancho por 2 metros de alto.
- Una consola de sonido.
- Tres (3) cabinas de sonido de 300 W de potencia cada una.
- Dos (2) micrófonos inalámbricos.








PRESUPUESTO 2024
Total del Recaudo $ 28.305



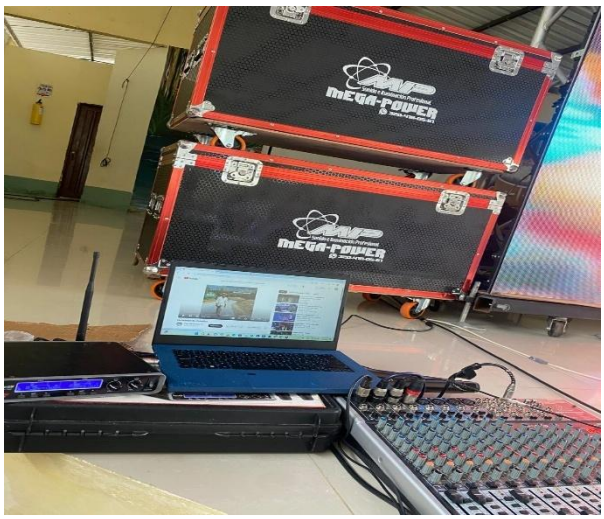



MEGA-POWER


PRESUPUESTO 2024






MEGA-POWER
MEGA-POWER



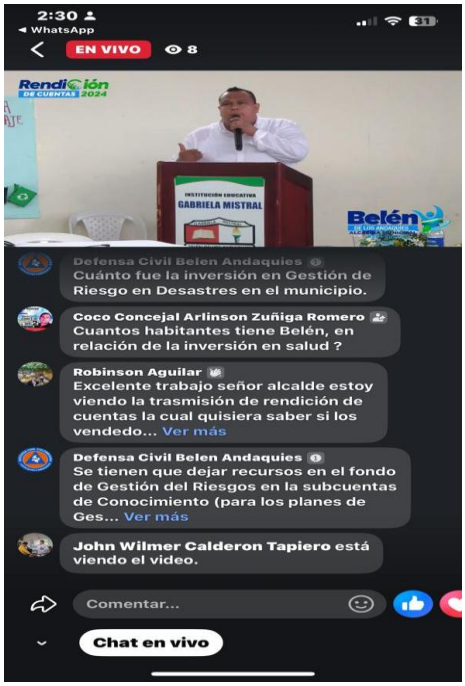


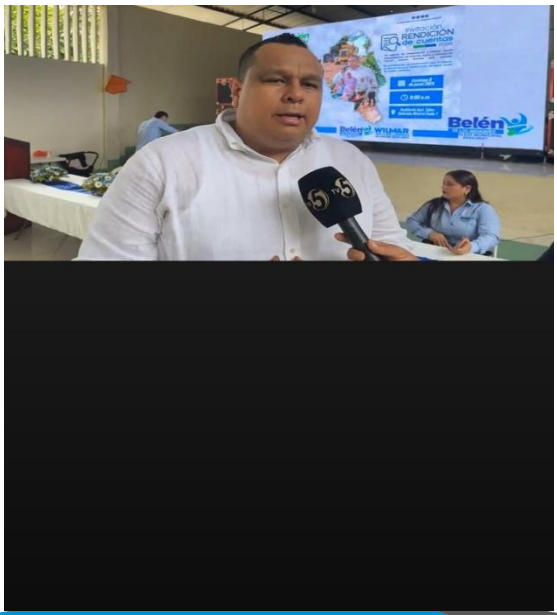
ITEM No 02

TRANSMISION EN VIVO.

La audiencia fue transmitida en vivo a nivel regional por la reconocida empresa periodística **TV CINCO**, la cual no solo realizó la cobertura en directo, sino que también llevó a cabo entrevistas y un destacado despliegue periodístico, respaldado por un equipo humano altamente profesional.















ITEM No 03

MAESTRO DE CEREMONIA

Nos acompañó como maestro de ceremonia el reconocido locutor **Diego Alejandro Calderón Uribe**, ampliamente conocido en la región por su alto nivel de profesionalismo y trayectoria en el medio.





ITEM No 04

REFIGERIOS

Se distribuyeron un total de **doscientos cincuenta refrigerios** entre los asistentes al evento. Cada refrigerio consistió en un **sándwich de pollo con verduras**, cuidadosamente preparado y **empaquetado herméticamente** para garantizar su frescura e higiene. Además, los refrigerios fueron acompañados por un **jugo natural**, servido en **vasos sellados herméticamente**, cumpliendo con las normas de seguridad alimentaria y asegurando una experiencia agradable y segura para el público.

Además, y sin representar ningún costo adicional para los beneficiarios, se proporcionó hidratación al personal presente mediante la entrega de bolsas de agua. Asimismo, se dispusieron botellas de agua en la mesa destinada a los anfitriones e invitados, garantizando así su bienestar y comodidad durante el desarrollo del evento.









ITEM No 05

INTERNET

Se llevó a cabo la **HABILITACIÓN DE TRES PUNTOS DE RED FÍSICA (LAN),** los cuales fueron correctamente instalados y configurados para garantizar una conexión estable y de alta velocidad. Adicionalmente, se estableció una red Wi-Fi con cobertura óptima en el área designada, permitiendo el acceso inalámbrico a Internet para los usuarios autorizados. Esta implementación mejora significativamente la infraestructura tecnológica del espacio, facilitando el trabajo colaborativo, la conectividad de dispositivos y el acceso a plataformas digitales en tiempo real.



ITEM No 06
PLATO TRADICIONAL

Se realizó la entrega de **doscientos cincuenta (250) almuerzos**, cuidadosamente preparados para garantizar tanto el valor nutricional como la satisfacción de los comensales, teniendo en cuenta las tradiciones culinarias de la región.

Cada almuerzo estuvo compuesto por una **porción generosa de 300 gramos de carne de res tipo "mamona"**, reconocida por su sabor característico y textura suave. Esta proteína fue seleccionada bajo criterios estrictos de calidad y frescura conservando su jugosidad y sabor auténtico.

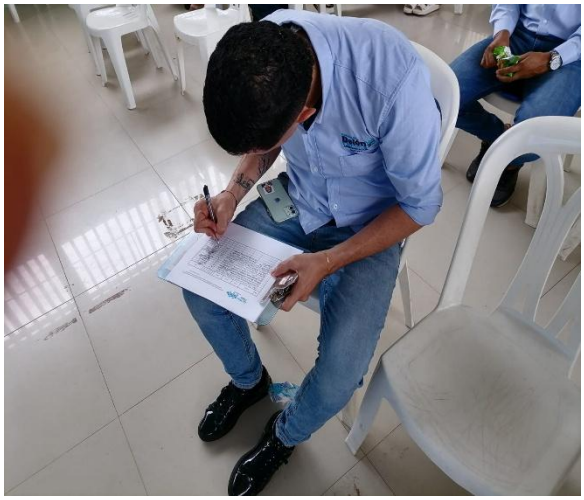
Como acompañamiento, se incluyó dos **porciones de farináceos**, que consistía en papa y yuca, cocidas al punto ideal para conservar su textura y sabor natural. Estas fueron complementadas con una porción de **guacamole fresco**, elaborado con ingredientes seleccionados, aportando un contraste de sabores y una dosis saludable de grasas buenas.

Para la bebida, se ofreció una **limonada natural**, elaborada con limones frescos y agua purificada, endulzada de manera balanceada y servida fría, ofreciendo una opción refrescante y saludable que armonizó perfectamente con el menú principal.

De forma **adicional y sin ningún costo extra para los beneficiarios**, se incluyó una porción de **sancocho de carne de res**, plato tradicional de la cocina colombiana, preparado con ingredientes frescos y naturales. Esta sopa robusta y reconfortante añadió un valor cultural y nutricional significativo a la jornada.

Esta combinación de alimentos fue cuidadosamente pensada para brindar una **comida completa, balanceada y en línea con los hábitos alimenticios locales**, asegurando tanto el aporte calórico y proteico necesario como la satisfacción de quienes la recibieron.





























Una vez finalizada la jornada, se procedió con la organización y limpieza del auditorio, el cual fue dejado en perfectas condiciones, sin residuos ni bolsas de basura. Se realizó la devolución de las sillas, mesas y manteles a las personas que facilitaron su alquiler. Igualmente, se entregó el menaje utilizado durante la distribución de los refrigerios y el almuerzo.

De esta manera se dio cumplimiento a las actividades técnicas estipuladas dentro del contrato.

MARÍA ALEJANDRA AMAYA CÁRDENAS
R L. Global Center