ANALISIS DEL SECTOR
(Artículo 20 del manual de contratación)

En cumplimiento con lo ordenado y lo dispuesto en el artículo 20 del manual de contratación . 1082 de 2015, se realiza este Análisis del sector económico y de los oferentes para contratar la "Prestación de servicios para la ejecución del proyecto Fortalecimiento y salvaguardia de los saberes gastronómicos tradicionales en las subregiones San Jorge y Mojana del Departamento de Sucre"

En virtud del objeto contractual que se enmarca en el sector de **Prestación de Servicios** en los aspectos relacionados con:

CÓDIGO	Producto
80111500	Desarrollo de recursos humanos
82121500	Impresión
82111800	Servicios editoriales y de soporte
86131600	Bellas artes
86101700	Servicios de capacitación vocacional no - científica
93141700	Cultura

Se evidencia que de acuerdo a las obligaciones que se desarrollarán en la ejecución, estas pueden ser ejecutadas por una persona natural o jurídica que cumpla con los requerimientos técnicos exigidos por la entidad, con idoneidad y experiencia en el desarrollo del objeto contractual.

De acuerdo a lo dispuesto en la Guía de Elaboración de estudios de sector, el análisis del sector debe cubrir tres áreas:

- Aspectos Generales.
- Estudio Des La Oferta.
- Estudio De La Demanda.

Se deja constancia mediante el presente documento, del análisis del sector "Económico" realizado en la etapa de planeación y estructuración de acuerdo a lo siguiente

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

A. Análisis del mercado.

Definición de la Necesidad:

Las subregiones de San Jorge y la Mojana enfrentan actualmente una crisis de identidad debido al debilitamiento sistemático de sus saberes gastronómicos tradicionales. Esta situación se origina en una desconexión entre la riqueza de los ecosistemas anfibios y la alimentación cotidiana, provocando que el conocimiento ancestral sobre el aprovechamiento cíclico de la ciénaga y el monte se encuentre fragmentado.

Hoy en día, este patrimonio sobrevive casi exclusivamente en la memoria de portadores de mayor edad, quienes observan con preocupación cómo las técnicas y recetas caen en el desuso ante el avance de la modernidad.

La raíz de esta problemática se halla en la interrupción del relevo generacional y de los procesos de transmisión oral que históricamente ocurrían en el fogón de leña y la cocina de patio. Esta ruptura es alimentada por la falta de reconocimiento institucional a las cocineras como maestras del patrimonio y por una creciente estigmatización de lo rural. Como resultado, los jóvenes de la región, influenciados por patrones de consumo globales y la migración urbana, perciben la cocina ancestral como una práctica obsoleta y prefieren modelos alimentarios ajenos que gozan de mayor estatus social pero carecen de vínculo con el territorio.

Finalmente, las consecuencias de esta erosión cultural trascienden lo simbólico para afectar la calidad de vida y la economía regional. La pérdida de los aromas y sabores locales debilita el tejido social y anula el potencial de la gastronomía como un activo para el desarrollo del turismo cultural. Más grave aún es el impacto en la soberanía alimentaria y la salud pública; el abandono de ingredientes nativos ha forzado una transición hacia dietas monótonas basadas en productos ultra procesados. Este cambio no solo deteriora la economía familiar, sino que incrementa las enfermedades crónicas, demostrando que la salvaguardia culinaria es una necesidad vital para la autonomía y el bienestar físico de las comunidades.

El problema central radica en la pérdida y debilitamiento sistemático de los saberes gastronómicos tradicionales y las prácticas culinarias ancestrales en las subregiones de San Jorge y Mojana del departamento de Sucre.

Por lo que el objetivo que se busca es realizar el fortalecimiento y salvaguardia sistemática de los saberes gastronómicos tradicionales y las prácticas culinarias ancestrales en las subregiones de San Jorge y Mojana del departamento de Sucre.

Identificación del bien, servicio u obra que satisface la necesidad de la entidad estatal: La necesidad se satisface con la contratación de una persona natural o jurídica con experiencia en actividades objeto del proyecto

- **Normatividad Aplicable.**

DECRETO 1082 DE 2015

Artículo 2.2.1.1.1.6.1. "Deber de análisis de las Entidades Estatales. La entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto de proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y Análisis de Riesgo…"

ESTATUTO DEL FONDO MIXTO

- **NATURALEZA**: Persona jurídica, sin ánimo de lucro, de carácter privado , de la especie de la fundaciones, regida por la constitución política, las normas de derecho privado (artículo 1)

B. Análisis de la demanda

- **Adquisiciones Previas del Servicio por parte de la Entidad:** Estadísticamente el Fondo Mixto, ha requerido personas naturales y jurídica para ejecutar los proyectos de inversión asignados, conforme a la inversión de los recursos de la estampilla procultura .

- **Modalidad**: Contratación Directa.

- **Objeto:** Prestación de servicios para la ejecución del proyecto Fortalecimiento y salvaguardia de los saberes gastronómicos tradicionales en las subregiones San Jorge y Mojana del Departamento de Sucre

- **Plazo:** El plazo presupuestado de ejecución del contrato será dentro de cuatro (4) meses termino contado desde la suscripción del acta de inicio y del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

- **Valor: MIL CUARENTA MILLONES CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL CUATRO PESOS ($1.040.179.004) M/CTE,** estampillas y demás impuestos incluidos, y todos los costos directos e indirectos que demande la ejecución del contrato.

- **Forma de Pago:** El Fondo Mixto, pagará el valor del contrato de la siguiente forma: Un primer desembolso como anticipo, previa legalización del valor del contrato, equivalente al 40% del valor de este, según el flujo de los recursos, y el 60% restante mediante pagos parciales, según el avance de la ejecución de las actividades y productos del proyecto, con amortización del anticipo, previa aprobación por parte del supervisor, respectiva cuenta de cobro y/o factura con los soportes que acrediten estar al día con las obligaciones de seguridad social vigentes.

  El último pago se hará efectivo con la presentación del Acta de Recibo Final debidamente suscrita por el Contratista y el Supervisor y previa verificación de paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARL) conforme a los requerimientos de ley, cuando haya lugar. Su desembolso se dará previo trámite de solicitud de pago y el derecho a turno asignado para la respectiva cuenta legalizada; El Fondo Mixto, no se responsabilizará por la demora en el desembolso al contratista, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. Los aportes se consignarán en una cuenta bancaria, de la cual sea titular el CONTRATISTA, para el manejo exclusivo de los recursos.

C. Análisis de la oferta.

- **¿Quién ofrece el servicio en el mercado?**

Personas Naturales y Jurídicas, de acuerdo al estudio de mercado del proyecto

La directora administrativa y financiera del Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre, realizó el pertinente estudio de mercado con base en los precios aportados por cotizaciones de los proveedores.

Para este proceso el estudio de mercado y determinó que el valor estimado para la ejecución del contrato corresponde la suma de **MIL CUARENTA MILLONES CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL CUATRO PESOS ($1.040.179.004) M/CTE**. Este valor incluye los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato.

Item	Descripción	Unidad/ Medida	Cant	Meses	Valor Unitario	Valor Total
1	**Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.**					
1.1	Coordinador del Proyecto: profesional en administración, economía, contaduría pública, ingeniería industrial, derecho, historia, áreas sociales o de gestión cultural, con mínimo 36 meses de experiencia profesional -.	Numero	1	4	$ 4.593.885	$ 18.375.540
1.2	Investigador de campo: antropólogo, sociólogo, historiador, trabajador social, investigador cultural o profesional en ciencias sociales y humanas con experiencia en patrimonio inmaterial	Numero	1	4	$ 4.011.428	$ 16.045.712
1.3	Equipo de apoyo: técnico laboral en auxiliar administrativo, gestión operativa o áreas afines, con experiencia en soporte logístico, administrativo o de campo -	Numero	4	4	$ 3.562.456	$ 56.999.296
1.4	Realizador audiovisual con 12 meses de experiencia en conceptualización y producción de proyectos artísticos, documentales e institucionales.	Numero	1	4	$ 4.778.114	$ 19.112.456
1.5	Transporte: Desplazamiento del equipo facilitador a la subregión San Joge y Mojana (incluye zonas fluviales)	Global	1	4	$ 6.500.000	$ 26.000.000
1.6	Acomodación individual habitación estándar, incluye servicio de wifi y aire para 3 personas (profesional y auxiliares de campo). Incluye alimentación	Numero	3	4	$ 260.000	$ 3.120.000
1.7	Pendón en banner 2 metros de alto por 1 metro de ancho, impresión a todo color. Incluye soportes para su correcta instalación. Con logos institucionales y temática del evento. Identificación gráfica por cada municipio	Numero	7	-	$ 330.000	$ 2.310.000
Total Actividad 1						**$ 141.963.004**
2	**Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional.**					
2.1	Reconocimiento económico a portadores de tradición por transferencia de saberes (6 por municipio de las subregiones San jorge y Mojana)	Numero	42	-	$ 800.000	$ 33.600.000
2.2	Suministro de ingredientes necesarios para la ejecución de los talleres prácticos de transferencia de saberes gastronómicos en los municipios de las subregiones San Jorge y Mojana.	Global	7	-	$ 8.000.000	$ 56.000.000
2.3	Hidratación . Botella de agua refrigerada de 300 ml	Numero	1120	-	$ 1.300	$ 1.456.000
2.4	Refrigerios. Incluye un sandwich, un jugo de caja de 200 ml o gaseosa de 250 ml para los talleres. (40 peronas * taller en los 7 municipios). 2 Talleres por municipio	Numero	560	-	$ 21.000	$ 11.760.000

2.5	Alquiler de espacios, los cuales deben contar con un área mínima de 60 m2 para el flujo de al menos 40 participantes, ventilación natural adecuada, acceso a agua potable y mobiliario básico (mesones de trabajo, sillas, cocina y mesas para degustación)	Numero	7	-	$ 600.000	$ 4.200.000
Total Actividad 2						**$ 107.016.000**
3	**Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana.**					
3.1	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos del libro de saberes. La impresión se hará en policromía (4x4 tintas), con papel interior de 115g para el cuerpo del libro y cubiertas en tapa dura o cartulina de 300g con acabados mate y reserva UV para mayor durabilidad, asegurando que el producto final cuente con su respectivo registro ISBN y cumplimiento de la Ley de Depósito Legal	Numero	300	-	$ 64.000	$ 19.200.000
3.2	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos de los recetarios tradicionales. La impresión será en un formato (media carta o plegable) utilizando papel de alto gramaje con un recubrimiento plastificado o barniz antigrasa que garantice la protección del material ante la humedad y el uso constante, empleando policromía de alta resolución para el registro fotográfico de los platos y una diagramación infográfica que permita visualizar de manera didáctica el patrimonio gastronómico de la subregión	Numero	7440	-	$ 18.000	$ 133.920.000
Total Actividad 3						**$ 153.120.000**
4	**Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.**					
4.1	Suministro y adquisición de materias primas e ingredientes para el ensamble de los kits de experiencia	Numero	7440	-	$ 55.000	$ 409.200.000
4.2	Suministro de los elementos de empaque, lo cual incluye el diseño y fabricación de maletines de lona resistente debidamente rotulados con la identidad visual del proyecto y los logos de la Gobernación de Sucre y el Fondo Mixto	Numero	7440	-	$ 27.000	$ 200.880.000
4.3	Transporte y entrega final de los kits de experiencia y el material editorial en los municipios de la subregión San Jorge y Mojana, que contempla el uso de transporte terrestre y fluvial (lanchas o chalupas) para acceder a zonas de difícil acceso; el proceso incluye el bodegaje temporal en condiciones óptimas de humedad y temperatura, el cargue y descargue del material, y la ejecución de jornadas de entrega oficial con actas de recibido y registro fotográfico	Global	1	-	$ 28.000.000	$ 28.000.000
Total Actividad 4						**$ 638.080.000**
TOTAL PROYECTO						**$ 1.040.179.004**

- **¿Quiénes de los oferentes representa mejor ventaja en el servicio?**

Las Personas jurídicas y/o naturales legalmente constituidas, en atención a que representan una menor erogación para la entidad y representa el mayor volumen de oferentes de este tipo de servicio en la región.

- **¿Cuál es la experiencia en el servicio que requiere la Entidad?**

Experiencia: Experiencia en actividades culturales, educativas y de saberes

La persona natural y/o Jurídica, deberá cumplir con los perfiles requeridos en el proyecto, los cuales acreditaran la experiencia en las actividades del proyecto

- **¿Fue cubierta la Necesidad en las contrataciones anteriores?**

Si, fue cubierta.

- **¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes o servicios?**

El Servicio que se prestara es de trasferencia de saberes, mediante capacitaciones, suministro de bienes y servicios, de conformidad con la ejecución de las obligaciones asignadas y presupuesto del proyecto

1. REFLEXIÓN SOBRE EL SECTOR:

El Fondo Mixto, realiza la siguiente reflexión sobre el sector que cubre los aspectos de que trata el Decreto 1082 de 2015. Teniendo en cuenta lo señalado en la Guía de Análisis del sector Publicada por Colombia Compra Eficiente "No *será necesario que la Entidad Estatal haga un estudio de la oferta y la demanda del sector de la prestación de servicios con particularidades sobre tipos, precios, calidades y cantidades de la oferta y la demanda*".

2. IDONEDIDAD

Persona natural y/o jurídica que tenga dentro de sus objeto social, actividades similares al objeto contractual.

3. EXPERIENCIA

Hace referencia a la demostración práctica relacionada con las labores a desempeñar, de conformidad con el objeto contractual. La entidad requiere de una persona natural o jurídica con experiencia en actividades afines al proyecto.

4. ANALISIS TÉCNICO

Para la contratación bajo estudio, tenemos que el objeto del contrato demanda de una persona natural o jurídica para que apoye en el desarrollo de actividades descritas en el proyecto

La alternativa propuesta, se ejecutará en 4 meses con una inversión de $**1.040.179.004**.

El proyecto código BPIN No. 202600000011619, describe la ruta de ejecución para la salvaguardia de los saberes gastronómicos en el departamento de Sucre, fundamentándose en una estrategia de intervención territorial que integra la investigación científica, la transferencia de conocimientos tradicionales y la dotación de insumos productivos. La ejecución técnica se desglosa en cuatro grandes actividades estratégicas, diseñadas para transformar la actual ausencia de programas en un modelo de protección activa que garantice el relevo generacional y la sostenibilidad económica de los portadores del saber en los siete municipios priorizados.

- Investigación y Documentación
- Transferencia Generacional
- Gestión del Conocimiento Editorial
- Fortalecimiento Productivo

5. ANALISIS DE RIESGO

El siguiente cuadro, señala los posibles riesgos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato.

En el presente proceso el Fondo Mixto, considera que el nivel de riesgo es mínimo pues se trata de un contrato de prestación de servicios, donde básicamente no podría presentarse ningún riesgo, no obstante podría presentarse el incumplimiento por parte del contratista, de alguna de las obligaciones contractuales, razón por la cual le corresponde al contratista, asumir la responsabilidad frente a las obligaciones incumplidas en la ejecución del objeto contratado y en eventual caso el Fondo Mixto no realizara desembolso alguno en lo pertinente.

Ítem	Tipo de riesgo	Descripción del riesgo	Probabilidad e impacto	Efectos	Medidas de mitigación

1-Propósito (Objetivo general)	Climáticas	Dificultad de acceso a zonas rurales dispersas y municipios de la Mojana debido a condiciones climáticas adversas (inundaciones o fuertes lluvias) que impidan el transporte fluvial y terrestre.	**Probabilidad Alta / Impacto Alto**	Retraso en el cronograma de entregas de los 57,440 kits, inasistencia de los portadores a los talleres y aumento de costos de transporte	Programar las actividades de campo y entregas en temporadas de menor pluviosidad según los reportes del IDEAM y contratar transportistas locales con conocimiento experto de las rutas fluviales
2-Componente (Productos)	Operacional	Baja convocatoria o falta de interés de la población juvenil en los 7 municipios para participar en los procesos de transferencia de saberes con las matronas.	**Probabilidad Media / Impacto Muy Alto.**	Incumplimiento de la meta de relevo generacional, ruptura en la cadena de transmisión del saber y pérdida de la inversión en formación.	Diseñar una campaña de comunicación con enfoque juvenil que vincule la gastronomía tradicional con el emprendimiento y la identidad moderna; realizar alianzas con instituciones educativas locales
3-Actividad y/o Entregable	Operacional	Fallecimiento o deterioro de salud de los portadores del saber (matronas y maestros mayores de 60 años) antes o durante la fase de documentación e investigación.	**Probabilidad Media / Impacto Alto**	Pérdida irreparable de información técnica (recetas y técnicas únicas), imposibilidad de realizar los talleres prácticos y reducción de la calidad del material editorial	Agilizar la fase de investigación y caracterización (Actividad 1) para priorizar las entrevistas y grabaciones con los portadores de edad más avanzada al inicio del proyecto

FORMA DE MITIGARLO: Atendiendo a las circunstancias expuestas antes, la forma de mitigar la falta u omisión de las obligaciones contraídas por el contratista, por parte de la entidad, como se ha venido realizando en oportunidades anteriores, es hacer un seguimiento continuo de las tareas contractuales asignadas, a través de los informes de gestión que debe presentar el contratista, ante el supervisor del contrato, previo el trámite administrativo para el pago de su gestión

Dado en Sincelejo, Sucre, el 20 de agosto de 2026

NOMBRE	CARGO	FIRMA
MERLYS GARCIA ARRIETA	Directora Administrativa y Financiera	

ESTUDIO DE MERCADO DEL PROYECTO

Item	Descripción	Unidad/ Medida	Cant	Meses	Valor Unitario	Valor Total	COTIZANTES	VALOR PROMEDIO
1	Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.							
1.1	Coordinador del Proyecto: profesional en administración, economía, contaduría pública, ingeniería industrial, derecho, historia, áreas sociales o de gestión cultural, con mínimo 36 meses de experiencia profesional - Ref. Profesional Grado 3.	Numero	1	4	$ 4.593.885	$ 18.375.540	ORDENANZA 007 DE 2026	
1.2	Investigador de campo: antropólogo, sociólogo, historiador, trabajador social, investigador cultural o profesional en ciencias sociales y humanas con experiencia en patrimonio inmaterial - Ref. Profesional Grado 2.	Numero	1	4	$ 4.011.428	$ 16.045.712	ORDENANZA 007 DE 2027	
1.3	Equipo de apoyo: técnico laboral en auxiliar administrativo, gestión operativa o áreas afines, con experiencia en soporte logístico, administrativo o de campo - Ref. Técnico Grado 2.	Numero	4	4	$ 3.562.456	$ 56.999.296	ORDENANZA 007 DE 2028	
1.4	Realizador audiovisual con 12 meses de experiencia en conceptualización y producciónde proyectos artísticos, documentales e institucionales. Ref. Tecnico Grado 7	Numero	1	4	$ 4.778.114	$ 19.112.456	ORDENANZA 007 DE 2028	
							WAYNE COLOMBIA SAS / FUNEVEN / VALOR PROMEDIO	

1.5	Transporte: Desplazamiento del equipo facilitador a la subregión San Joge y Mojana (incluye zonas fluviales)	Global	1	4	$ 6.500.000	$ 26.000.000	$ 6.850.000	$ 6.150.000	$ 6.500.000
1.6	Acomodación individual habitación estándar, incluye servicio de wifi y aire para 3 personas (profesional y auxiliares de campo). Incluye alimentación	Numero	3	4	$ 260.000	$ 3.120.000	$ 255.000	$ 265.000	$ 260.000
1.7	Pendon en banner 2 metros de alto por 1 metro de ancho, impresión a todo color. Incluye soportes para su correcta instalación. Con logos institucionales y tematica del evento. Identificación gráfica por cada municipio	Numero	7	-	$ 330.000	$ 2.310.000	$ 335.000	$ 325.000	$ 330.000
2	**Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional.**						**WAYNE COLOMBIA SAS**	**FUNEVEN**	**VALOR PROMEDIO**
2.1	Reconocimiento económico a portadores de tradición por transferencia de saberes (6 por municipio de las subregiones San jorge y Mojana)	Numero	42	-	$ 800.000	$ 33.600.000	Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre		
2.2	Suministro de ingredientes necesarios para la ejecución de los talleres prácticos de transferencia de saberes gastronómicos en los municipios de las subregiones San Jorge y Mojana.	Global	7	-	$ 8.000.000	$ 56.000.000	$ 7.860.000	$ 8.140.000	$ 8.000.000
2.3	Hidratación . Botella de agua refrigerada de 300 ml	Numero	1120	-	$ 1.300	$ 1.456.000	$ 1.300	$ 1.300	$ 1.300

2.4	Refrigerios. Incluye un sandwich, un jugo de caja de 200 ml o gaseosa de 250 ml para los talleres. (40 peronas * taller en los 7 municipios). 2 Talleres por municipio	Numero	560	-	$ 21.000	$ 11.760.000	$ 21.000	$ 21.000	$ 21.000
2.5	Alquiler de espacios, los cuales deben contar con un área mínima de 60 m2 para el flujo de al menos 40 participantes, ventilación natural adecuada, acceso a agua potable y mobiliario básico (mesones de trabajo, sillas, cocina y mesas para degustación)	Numero	7	-	$ 600.000	$ 4.200.000	$ 610.000	$ 590.000	$ 600.000
3	**Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana.**						**LEAR PUBLICIDAD**	**EDITORIAL PAGINAS DE AGUA SAS**	**VALOR PROMEDIO**
3.1	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos del libro de saberes. La impresión se hará en policromía (4x4 tintas), con papel interior de 115g para el cuerpo del libro y cubiertas en tapa dura o cartulina de 300g con acabados mate y reserva UV para mayor durabilidad, asegurando que el producto final cuente con su respectivo registro ISBN y cumplimiento de la Ley de Depósito Legal	Numero	300	-	$ 64.000	$ 19.200.000	$ 65.500	$ 62.500	$ 64.000

3.2	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos de los recetarios tradicionales. La impresión será en un formato (media carta o plegable) utilizando papel de alto gramaje con un recubrimiento plastificado o barniz antigrasa que garantice la protección del material ante la humedad y el uso constante, empleando policromía de alta resolución para el registro fotográfico de los platos y una diagramación infográfica que permita visualizar de manera didáctica el patrimonio gastronómico de la subregión	Numero	7440	-	$ 18.000	$ 133.920.000	$ 17.000	$ 19.000	$ 18.000
4	**Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.**						**WAYNE COLOMBIA SAS**	**FUNEVEN**	**VALOR PROMEDIO**
4.1	Suministro y adquisición de materias primas e ingredientes para el ensamble de los kits de experiencia	Numero	7440	-	$ 55.000	$ 409.200.000	$ 54.000	$ 56.000	$ 55.000
4.2	Suministro de los elementos de empaque, lo cual incluye el diseño y fabricación de maletines de lona resistente debidamente rotulados con la identidad visual del proyecto y los logos de la Gobernación de Sucre y el Fondo Mixto	Numero	7440	-	$ 27.000	$ 200.880.000	$ 26.700	$ 27.300	$ 27.000

4.3	Transporte y entrega final de los kits de experiencia y el material editorial en los municipios de la subregión San Jorge y Mojana, que contempla el uso de transporte terrestre y fluvial (lanchas o chalupas) para acceder a zonas de difícil acceso; el proceso incluye el bodegaje temporal en condiciones óptimas de humedad y temperatura, el cargue y descargue del material, y la ejecución de jornadas de entrega oficial con actas de recibido y registro fotográfico	Global	1	-	$ 28.000.000	$ 28.000.000	$ 28.000.000	$ 28.000.000	$ 28.000.000