ANALISIS DE PRECIOS DE MERCADO

PROYECTO: FORTALECIMIENTO DE LAS EMPRESAS Y UNIDADES PRODUCTIVAS DEL SECTOR TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	CANT UNI	COTIZACION 1 FUNDACULTA VALOR UNITARIO	COTIZACION 2 PROINVERTIR VALOR UNITARIO	COTIZACION 3 SANGRI VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR TOTAL
	ACTIVIDAD 1: Selección, caracterización y fortalecimiento unidades productivas del sector turístico mediante procesos de formación participativa.							
1.1	**Entregable 1 - Alistamiento, Mapeo y Selección De Participantes** Comprende el alistamiento técnico y metodológico, la identificación y caracterización preliminar de la oferta gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga y el desarrollo del proceso de preselección y selección de las 25 unidades gastronómicas que participarán en la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Documento metodológico, plan de trabajo y cronograma aprobado. •Mapeo de revisión, análisis de antecedentes y fuentes existentes. •Formulario diseñado para la selección de los beneficiarios. •25 cartas de aceptación y compromiso de los participantes seleccionados. •Mapa preliminar de la oferta gastronómica, con relación de las fuentes consultadas. •Proceso de evaluación y selección de beneficiarios, incluyendo revisión de requisitos, matriz de evaluación y listado final de los 25 seleccionados Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.700.000	$23.950.000	$24.985.000	$24.545.000	$24.545.000
1.2	**Entregable 2 - Caracterización inicial y diagnóstico consolidado** Comprende el diseño y aplicación de una ficha de caracterización a las 25 unidades productivas seleccionadas, con el propósito de recopilar información homogénea sobre su oferta gastronómica, capacidades, identidad territorial y potencial de articulación con la Ruta Turística Gastronómica. La información recopilada será sistematizada y analizada para consolidar un diagnóstico de la oferta y establecer sus principales fortalezas, brechas, oportunidades y potencialidades. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Registros de asistencia y evidencia fotográfica de los talleres •Documento síntesis de conceptualización y diseño de la ruta •Documento preliminar de estructuración técnica y comercial •Documento de validación integral Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$45.700.000	$45.150.000	$46.100.000	$45.650.000	$45.650.000
1.3	**Entregable 3 – Desarrollo de 3 talleres de co-creación participativa** Comprende el desarrollo de 3 talleres presenciales de co-creación participativa, con una duración de cuatro horas cada uno, dirigidos a los 25 beneficiarios seleccionados. Los talleres constituirán el espacio de construcción, revisión y validación participativa de los componentes técnicos, experienciales, operativos y comerciales de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: -Veinticinco fichas de caracterización -Registro fotografico de las 25 visitas iniciales. -Matriz consolidada de oferta y actores. - Relación de productos, técnicas, ingredientes y relatos con potencial. - Diagnóstico de fortalezas, brechas y oportunidades Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo.	unidad	1	$28.600.000	$27.460.000	$28.540.000	$28.200.000	$28.200.000
1.4	**Alquiler de salón tipo 1 (capacidad 30 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 30 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 6 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos) Kit de materiales pedagógicos y papelería como papelógrafos, marcadores, hojas entre otros	unidad	3	$1.590.000	$1.500.000	$1.620.000	$1.570.000	$4.710.000
1.5	**Refrigerios tipo 1** Un farináceo con proteína (flauta de jamón y queso o flauta de pollo o empanada de carne y huevo o empanada de pollo, o pastel hojaldrado, entre otros), con peso aproximado de 150 grs y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 7 onz. puesto en el sitio del taller (Refrigerio para personas beneficiadas y personal vinculado al proyecto)	unidad	90	$19.600	$18.900	$20.000	$19.500	$1.755.000
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 1						**$99.984.500**	**$104.860.000**
	ACTIVIDAD 2: Diseño e implementación de una estrategia para la promoción de unidades productivas del sector gastronómico							
2.1	**Entregable 4 - Diseño de la ruta, narrativas y apropiación individual** Esta fase comprende la estructuración técnica de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga, a partir de los insumos generados durante los talleres de co-creación participativa. Se consolidará el concepto general del producto y se desarrollarán tres itinerarios, correspondientes a los perfiles de cliente priorizados, incorporando sus respectivos recorridos, experiencias, narrativas, condiciones de operación, estructura económica y lineamientos de comercialización y sostenibilidad. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Documento síntesis de conceptualización de la ruta, que integre la ficha del concepto general, los tres perfiles de cliente priorizados y el sistema de experiencias y participación de los 25 actores. •Tres fichas integrales de itinerario, que incluyan recorridos y trazados esquemáticos, paradas, experiencias, condiciones de operación, reservas y coordinación, así como el costeo y precio estimado de cada itinerario. •Lineamientos de comercialización y sostenibilidad, con recomendaciones para la promoción, comercialización, articulación de actores y continuidad de la ruta. •Registros de asistencia y evidencia fotográfica Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.800.000	$24.100.000	$25.200.000	$24.700.000	$24.700.000
2.2	**Entregable 5 - Elaboración un guion general y 25 narrativas** Esta fase comprende el diseño y aplicación de un guion de entrevista semiestructurada para recopilar de manera homogénea la información narrativa de los 25 participantes y su posterior sistematización. A partir de la información obtenida se elaborarán 25 narrativas breves, articuladas mediante un hilo conductor común, y se estructurará el guion general de la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Guion de entrevista semiestructurada, con estructura, preguntas orientadoras y metodología de aplicación. •Registro de las 25 entrevistas realizadas, con sus respectivos registros de asistencia y registro fotográfico. •Documento de Guion General de la Ruta Turística Gastronómica, que integre el hilo conductor de la ruta, las 25 narrativas breves de experiencia y su articulación con los itinerarios. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$21.850.000	$21.400.000	$21.970.000	$21.740.000	$21.740.000
2.3	**Entregable 6 - Realización de 25 visitas de apropiación individual** Esta fase comprende la realización de una segunda visita presencial a cada uno de los 25 participantes, orientada a fortalecer la apropiación individual de la narrativa y la experiencia diseñada para la Ruta Turística Gastronómica. Durante las visitas se desarrollarán ejercicios prácticos relacionados con la presentación del establecimiento, el producto protagonista, el relato asociado, la bienvenida al visitante y los principales momentos de la experiencia. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Registro consolidado de 25 visitas de apropiación y fortalecimiento, que incluya registros de asistencia y evidencias fotográficas. •Documento síntesis de recomendaciones, que consolide las principales orientaciones formuladas a los 25 participantes para fortalecer la narrativa, presentación y experiencia turística. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de los talleres se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.650.000	$24.150.000	$24.730.000	$24.510.000	$24.510.000
2.4	**Entregable 7 - Diseño del Manual de marca de la Ruta** Esta fase comprende el desarrollo de la identidad visual de la Ruta Turística Gastronómica, a partir de los conceptos, atributos y orientaciones construidos y validados durante los talleres de co-creación. Incluye el desarrollo y ajuste del nombre, marca e identidad visual, así como la definición de los lineamientos para su aplicación coherente en los productos de comunicación de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Manual de marca de la Ruta Turística Gastronómica, que integre la marca principal y sus versiones esenciales, paleta cromática, tipografías, lineamientos de uso y aplicaciones básicas, acompañado de los archivos finales y editables de la identidad visual. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$11.200.000	$11.000.000	$11.280.000	$11.160.000	$11.160.000
2.5	**Entregable 8 - Diseño y diagramación del brochure digital** Diseño y diagramación de un brochure digital de 12 páginas, destinado a presentar de manera organizada y visual los principales elementos de la Ruta Turística Gastronómica, incorporando su identidad visual, descripción, itinerarios y experiencias. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Brochure en PDF digital optimizado, de 12 páginas y formato cerrado de referencia de 21 × 21 cm. •Brochure en archivo editable y artes finales digitales, correspondiente a la pieza gráfica desarrollada. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$4.650.000	$4.400.000	$4.750.000	$4.600.000	$4.600.000

2.6	**Entregable 9 - levantamiento fotográfico, audiovisual y digital** Comprende el levantamiento de material fotográfico y videográfico mediante visitas a los 25 establecimientos de los beneficiarios, con el propósito de generar los contenidos necesarios para el diseño de los productos de comunicación de la Ruta Turística Gastronómica. El material recopilado será organizado y editado para consolidar un paquete definitivo de contenidos fotográficos y audiovisuales de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •50 fotografías finales en alta resolución, correspondientes a dos fotografías por beneficiario. •Un video maestro de hasta dos minutos de duración, para la presentación de la Ruta Turística Gastronómica. •Diez cápsulas digitales de video de hasta 30 segundos de duración Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$19.285.000	$18.685.000	$19.630.000	$19.200.000	$19.200.000
2.7	**Alquiler de salón tipo 2 (capacidad 50 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 50 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 4 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos)	unidad	1	$1.850.000	$1.550.000	$1.970.000	$1.790.000	$1.790.000
2.8	**Refrigerios tipo 2** Farináceo con Proteína horneado o de hojaldre (croissant relleno de pollo, jamón y queso, sándwich gourmet con pollo desmechado, pastel de hojaldre de carne y champiñones entre otros). Con peso aproximado de 180 a 200 gramos.s y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 9 onz. con empaque individual. Puesto en el sitio del evento (Refrigerio para personas beneficiadas , invitados y personal vinculado al proyecto)	unidad	50	$24.800	$23.500	$25.200	$24.500	$1.225.000
2.9	**Estación de café** Esta compuesto por Tinto, aromática, agua potable. La esatcion debe contar mesa con mantel, con capacidad de atender hasta 80 porciones. Incluye servicio de mesero, para jornada no mayor a 4 horas	unidad	1	$580.000	$510.000	$605.000	$565.000	$565.000
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 2							**$109.490.000**
	VALOR PROMEDIO DE COTIZACION							**$214.350.000**

FIRMA: Maria Aleiandra Ducon Abril
Profesional Universitario
Secretaria de Cultura y Turismo

PRESUPUESTO PROYECTO VIGENCIA 2026							
PROYECTO: FORTALECIMIENTO DE LAS EMPRESAS Y UNIDADES PRODUCTIVAS DEL SECTOR TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER							
ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	CANT UNI	VALOR POR UNIDAD	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACION DE SANTANDER	APORTES ENTIDAD ALIADO
ACTIVIDAD 1: Selección, caracterización y fortalecimiento unidades productivas del sector turístico mediante procesos de formación participativa.							
1.1	**Entregable 1 - Alistamiento, Mapeo y Selección De Participantes** Comprende el alistamiento técnico y metodológico, la identificación y caracterización preliminar de la oferta gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga y el desarrollo del proceso de preselección y selección de las 25 unidades gastronómicas que participarán en la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Documento metodológico, plan de trabajo y cronograma aprobado. •Mapeo de revisión, análisis de antecedentes y fuentes existentes. •Formulario diseñado para la selección de los beneficiarios. •25 cartas de aceptación y compromiso de los participantes seleccionados. •Mapa preliminar de la oferta gastronómica, con relación de las fuentes consultadas. •Proceso de evaluación y selección de beneficiarios, incluyendo revisión de requisitos, matriz de evaluación y listado final de los 25 seleccionados Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.545.000	$24.545.000	$24.545.000	$ 0
1.2	**Entregable 2 - Caracterización inicial y diagnóstico consolidado** Comprende el diseño y aplicación de una ficha de caracterización a las 25 unidades productivas seleccionadas, con el propósito de recopilar información homogénea sobre su oferta gastronómica, capacidades, identidad territorial y potencial de articulación con la Ruta Turística Gastronómica. La información recopilada será sistematizada y analizada para consolidar un diagnóstico de la oferta y establecer sus principales fortalezas, brechas, oportunidades y potencialidades. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Registros de asistencia y evidencia fotográfica de los talleres •Documento síntesis de conceptualización y diseño de la ruta •Documento preliminar de estructuración técnica y comercial •Documento de validación integral Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$45.650.000	$45.650.000	$45.650.000	$ 0
1.3	**Entregable 3 – Desarrollo de 3 talleres de co-creación participativa** Comprende el desarrollo de 3 talleres presenciales de co-creación participativa, con una duración de cuatro horas cada uno, dirigidos a los 25 beneficiarios seleccionados. Los talleres constituirán el espacio de construcción, revisión y validación participativa de los componentes técnicos, experienciales, operativos y comerciales de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: -Veinticinco fichas de caracterización -Registro fotografico de las 25 visitas iniciales. -Matriz consolidada de oferta y actores. - Relación de productos, técnicas, ingredientes y relatos con potencial. - Diagnóstico de fortalezas, brechas y oportunidades Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo.	unidad	1	$28.200.000	$28.200.000	$18.200.000	$10.000.000
1.4	**Alquiler de salón tipo 1 (capacidad 30 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 30 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 6 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos) Kit de materiales pedagógicos y papelería como papelógrafos, marcadores, hojas entre otros	unidad	3	$1.570.000	$4.710.000	$4.710.000	$ 0
1.5	**Refrigerios tipo 1** Un farináceo con proteína (flauta de jamón y queso o flauta de pollo o empanada de carne y huevo o empanada de pollo, o pastel hojaldrado, entre otros), con peso aproximado de 150 grs y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 7 onz. puesto en el sitio del taller (Refrigerio para personas beneficiadas y personal vinculado al proyecto)	unidad	90	$19.500	$1.755.000	$1.755.000	$ 0
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 1				**$104.860.000**	**$94.860.000**	**$10.000.000**
ACTIVIDAD 2: Diseño e implementación de una estrategia para la promoción de unidades productivas del sector gastronómico							
2.1	**Entregable 4 - Diseño de la ruta, narrativas y apropiación individual** Esta fase comprende la estructuración técnica de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga, a partir de los insumos generados durante los talleres de co-creación participativa. Se consolidará el concepto general del producto y se desarrollarán tres itinerarios, correspondientes a los perfiles de cliente priorizados, incorporando sus respectivos recorridos, experiencias, narrativas, condiciones de operación, estructura económica y lineamientos de comercialización y sostenibilidad. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Documento síntesis de conceptualización de la ruta, que integre la ficha del concepto general, los tres perfiles de cliente priorizados y el sistema de experiencias y participación de los 25 actores. •Tres fichas integrales de itinerario, que incluyan recorridos y trazados esquemáticos, paradas, experiencias, condiciones de operación, reservas y coordinación, así como el costeo y precio estimado de cada itinerario. •Lineamientos de comercialización y sostenibilidad, con recomendaciones para la promoción, comercialización, articulación de actores y continuidad de la ruta. •Registros de asistencia y evidencia fotográfica Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.700.000	$24.700.000	$14.600.000	$ 10.100.000
2.2	**Entregable 5 - Elaboración un guion general y 25 narrativas** Esta fase comprende el diseño y aplicación de un guion de entrevista semiestructurada para recopilar de manera homogénea la información narrativa de los 25 participantes y su posterior sistematización. A partir de la información obtenida se elaborarán 25 narrativas breves, articuladas mediante un hilo conductor común, y se estructurará el guion general de la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Guion de entrevista semiestructurada, con estructura, preguntas orientadoras y metodología de aplicación. •Registro de las 25 entrevistas realizadas, con sus respectivos registros de asistencia y registro fotográfico. •Documento de Guion General de la Ruta Turística Gastronómica, que integre el hilo conductor de la ruta, las 25 narrativas breves de experiencia y su articulación con los itinerarios. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$21.740.000	$21.740.000	$11.000.000	$ 10.740.000
2.3	**Entregable 6 - Realización de 25 visitas de apropiación individual** Esta fase comprende la realización de una segunda visita presencial a cada uno de los 25 participantes, orientada a fortalecer la apropiación individual de la narrativa y la experiencia diseñada para la Ruta Turística Gastronómica. Durante las visitas se desarrollarán ejercicios prácticos relacionados con la presentación del establecimiento, el producto protagonista, el relato asociado, la bienvenida al visitante y los principales momentos de la experiencia. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Registro consolidado de 25 visitas de apropiación y fortalecimiento, que incluya registros de asistencia y evidencias fotográficas. •Documento síntesis de recomendaciones, que consolide las principales orientaciones formuladas a los 25 participantes para fortalecer la narrativa, presentación y experiencia turística. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de los talleres se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.510.000	$24.510.000	$10.510.000	$ 14.000.000
2.4	**Entregable 7 - Diseño del Manual de marca de la Ruta** Esta fase comprende el desarrollo de la identidad visual de la Ruta Turística Gastronómica, a partir de los conceptos, atributos y orientaciones construidos y validados durante los talleres de co-creación. Incluye el desarrollo y ajuste del nombre, marca e identidad visual, así como la definición de los lineamientos para su aplicación coherente en los productos de comunicación de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Manual de marca de la Ruta Turística Gastronómica, que integre la marca principal y sus versiones esenciales, paleta cromática, tipografías, lineamientos de uso y aplicaciones básicas, acompañado de los archivos finales y editables de la identidad visual. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$11.160.000	$11.160.000	$5.160.000	$ 6.000.000
2.5	**Entregable 8 - Diseño y diagramación del brochure digital** Diseño y diagramación de un brochure digital de 12 páginas, destinado a presentar de manera organizada y visual los principales elementos de la Ruta Turística Gastronómica, incorporando su identidad visual, descripción, itinerarios y experiencias. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Brochure en PDF digital optimizado, de 12 páginas y formato cerrado de referencia de 21 × 21 cm. •Brochure en archivo editable y artes finales digitales, correspondiente a la pieza gráfica desarrollada. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$4.600.000	$4.600.000	$2.000.000	$ 2.600.000

2.6	**Entregable 9 - levantamiento fotográfico, audiovisual y digital** Comprende el levantamiento de material fotográfico y videográfico mediante visitas a los 25 establecimientos de los beneficiarios, con el propósito de generar los contenidos necesarios para el diseño de los productos de comunicación de la Ruta Turística Gastronómica. El material recopilado será organizado y editado para consolidar un paquete definitivo de contenidos fotográficos y audiovisuales de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •50 fotografías finales en alta resolución, correspondientes a dos fotografías por beneficiario. •Un video maestro de hasta dos minutos de duración, para la presentación de la Ruta Turística Gastronómica. •Diez cápsulas digitales de video de hasta 30 segundos de duración Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$19.200.000	$19.200.000	$8.290.000	$ 10.910.000
2.7	**Alquiler de salón tipo 2 (capacidad 50 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 50 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 4 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos)	unidad	1	$1.790.000	$1.790.000	$1.790.000	$ 0
2.8	**Refrigerios tipo 2** Farináceo con Proteína horneado o de hojaldre (croissant relleno de pollo, jamón y queso, sándwich gourmet con pollo desmechado, pastel de hojaldre de carne y champiñones entre otros). Con peso aproximado de 180 a 200 gramos.s y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 9 onz. con empaque individual. Puesto en el sitio del evento (Refrigerio para personas beneficiadas , invitados y personal vinculado al proyecto)	unidad	50	$24.500	$1.225.000	$1.225.000	$ 0
2.9	**Estación de café** Esta compuesto por Tinto, aromática, agua potable. La esatcion debe contar mesa con mantel, con capacidad de atender hasta 80 porciones. Incluye servicio de mesero, para jornada no mayor a 4 horas	unidad	1	$565.000	$565.000	$565.000	$ 0
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 2				**$109.490.000**	**$55.140.000**	**$54.350.000**
	TOTAL PROYECTO VIGENCIA 2026				**$214.350.000**	**$150.000.000**	**$64.350.000**

FIRMA: Maria Alejandra Ducon Abril
Profesional Universitario
Secretaria de Cultura y Turismo

PRESUPUESTO PROYECTO VIGENCIA 2027

PROYECTO: FORTALECIMIENTO DE LAS EMPRESAS Y UNIDADES PRODUCTIVAS DEL SECTOR TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	CANT UNI	VALOR / UNIDAD	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACION DE SANTANDER	APORTES ENTIDAD ALIADO
	ACTIVIDAD 1: Selección, caracterización y fortalecimiento unidades productivas del sector turístico mediante procesos de formación participativa.						
1.1	**Entregable 1 - Alistamiento, Mapeo y Selección De Participantes** Comprende el alistamiento técnico y metodológico, la identificación y caracterización preliminar de la oferta gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga y el desarrollo del proceso de preselección y selección de las 25 unidades gastronómicas que participarán en la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Documento metodológico, plan de trabajo y cronograma aprobado. •Mapeo de revisión, análisis de antecedentes y fuentes existentes. •Formulario diseñado para la selección de los beneficiarios. •25 cartas de aceptación y compromiso de los participantes seleccionados. •Mapa preliminar de la oferta gastronómica, con relación de las fuentes consultadas. •Proceso de evaluación y selección de beneficiarios, incluyendo revisión de requisitos, matriz de evaluación y listado final de los 25 seleccionados Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	0	$24.545.000	-	-	$ 0
1.2	**Entregable 2 - Caracterización inicial y diagnóstico consolidado** Comprende el diseño y aplicación de una ficha de caracterización a las 25 unidades productivas seleccionadas, con el propósito de recopilar información homogénea sobre su oferta gastronómica, capacidades, identidad territorial y potencial de articulación con la Ruta Turística Gastronómica. La información recopilada será sistematizada y analizada para consolidar un diagnóstico de la oferta y establecer sus principales fortalezas, brechas, oportunidades y potencialidades. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Registros de asistencia y evidencia fotográfica de los talleres •Documento síntesis de conceptualización y diseño de la ruta •Documento preliminar de estructuración técnica y comercial •Documento de validación integral Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	0	$45.650.000	-	-	$ 0
1.3	**Entregable 3 – Desarrollo de 3 talleres de co-creación participativa** Comprende el desarrollo de 3 talleres presenciales de co-creación participativa, con una duración de cuatro horas cada uno, dirigidos a los 25 beneficiarios seleccionados. Los talleres constituirán el espacio de construcción, revisión y validación participativa de los componentes técnicos, experienciales, operativos y comerciales de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: -Veinticinco fichas de caracterización -Registro fotografico de las 25 visitas iniciales. -Matriz consolidada de oferta y actores. - Relación de productos, técnicas, ingredientes y relatos con potencial. - Diagnóstico de fortalezas, brechas y oportunidades Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$28.200.000	$28.200.000	$18.200.000	$10.000.000
1.4	**Alquiler de salón tipo 1 (capacidad 30 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 30 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 6 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos) Kit de materiales pedagógicos y papelería como papelógrafos, marcadores, hojas entre otros	unidad	3	$1.570.000	$4.710.000	$4.710.000	$ 0
1.5	**Refrigerios tipo 1** Un farináceo con proteína (flauta de jamón y queso o flauta de pollo o empanada de carne y huevo o empanada de pollo, o pastel hojaldrado, entre otros), con peso aproximado de 150 grs y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 7 onz. puesto en el sitio del taller (Refrigerio para personas beneficiadas y personal vinculado al proyecto)	unidad	73	$19.500	$1.430.000	$1.430.000	$ 0
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 1				**$34.340.000**	**$24.340.000**	**$10.000.000**
	ACTIVIDAD 2: Diseño e implementación de una estrategia para la promoción de unidades productivas del sector gastronómico						
2.1	**Entregable 4 - Diseño de la ruta, narrativas y apropiación individual** Esta fase comprende la estructuración técnica de la Ruta Turística Gastronómica del Área Metropolitana de Bucaramanga, a partir de los insumos generados durante los talleres de co-creación participativa. Se consolidará el concepto general del producto y se desarrollarán tres itinerarios, correspondientes a los perfiles de cliente priorizados, incorporando sus respectivos recorridos, experiencias, narrativas, condiciones de operación, estructura económica y lineamientos de comercialización y sostenibilidad. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Documento síntesis de conceptualización de la ruta, que integre la ficha del concepto general, los tres perfiles de cliente priorizados y el sistema de experiencias y participación de los 25 actores. •Tres fichas integrales de itinerario, que incluyan recorridos y trazados esquemáticos, paradas, experiencias, condiciones de operación, reservas y coordinación, así como el costeo y precio estimado de cada itinerario. •Lineamientos de comercialización y sostenibilidad, con recomendaciones para la promoción, comercialización, articulación de actores y continuidad de la ruta. •Registros de asistencia y evidencia fotográfica Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.700.000	$24.700.000	$14.600.000	$ 10.100.000
2.2	**Entregable 5 - Elaboración un guion general y 25 narrativas** Esta fase comprende el diseño y aplicación de un guion de entrevista semiestructurada para recopilar de manera homogénea la información narrativa de los 25 participantes y su posterior sistematización. A partir de la información obtenida se elaborarán 25 narrativas breves, articuladas mediante un hilo conductor común, y se estructurará el guion general de la Ruta Turística Gastronómica. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Guion de entrevista semiestructurada, con estructura, preguntas orientadoras y metodología de aplicación. •Registro de las 25 entrevistas realizadas, con sus respectivos registros de asistencia y registro fotográfico. •Documento de Guion General de la Ruta Turística Gastronómica, que integre el hilo conductor de la ruta, las 25 narrativas breves de experiencia y su articulación con los itinerarios. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$21.740.000	$21.740.000	$11.000.000	$ 10.740.000
2.3	**Entregable 6 - Realización de 25 visitas de apropiación individual** Esta fase comprende la realización de una segunda visita presencial a cada uno de los 25 participantes, orientada a fortalecer la apropiación individual de la narrativa y la experiencia diseñada para la Ruta Turística Gastronómica. Durante las visitas se desarrollarán ejercicios prácticos relacionados con la presentación del establecimiento, el producto protagonista, el relato asociado, la bienvenida al visitante y los principales momentos de la experiencia. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos •Registro consolidado de 25 visitas de apropiación y fortalecimiento, que incluya registros de asistencia y evidencias fotográficas. •Documento síntesis de recomendaciones, que consolide las principales orientaciones formuladas a los 25 participantes para fortalecer la narrativa, presentación y experiencia turística. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de los talleres se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$24.510.000	$24.510.000	$10.510.000	$ 14.000.000

2.4	**Entregable 7 - Diseño del Manual de marca de la Ruta** Esta fase comprende el desarrollo de la identidad visual de la Ruta Turística Gastronómica, a partir de los conceptos, atributos y orientaciones construidos y validados durante los talleres de co-creación. Incluye el desarrollo y ajuste del nombre, marca e identidad visual, así como la definición de los lineamientos para su aplicación coherente en los productos de comunicación de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Manual de marca de la Ruta Turística Gastronómica, que integre la marca principal y sus versiones esenciales, paleta cromática, tipografías, lineamientos de uso y aplicaciones básicas, acompañado de los archivos finales y editables de la identidad visual. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$11.160.000	$11.160.000	$5.160.000	$ 6.000.000
2.5	**Entregable 8 - Diseño y diagramación del brochure digital** Diseño y diagramación de un brochure digital de 12 páginas, destinado a presentar de manera organizada y visual los principales elementos de la Ruta Turística Gastronómica, incorporando su identidad visual, descripción, itinerarios y experiencias. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •Brochure en PDF digital optimizado, de 12 páginas y formato cerrado de referencia de 21 × 21 cm. •Brochure en archivo editable y artes finales digitales, correspondiente a la pieza gráfica desarrollada. Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	0	$4.600.000	-	-	$ 0
2.6	**Entregable 9 - levantamiento fotográfico, audiovisual y digital** Comprende el levantamiento de material fotográfico y videográfico mediante visitas a los 25 establecimientos de los beneficiarios, con el propósito de generar los contenidos necesarios para el diseño de los productos de comunicación de la Ruta Turística Gastronómica. El material recopilado será organizado y editado para consolidar un paquete definitivo de contenidos fotográficos y audiovisuales de la ruta. El entregable deberá incluir, como mínimo, los siguientes productos: •50 fotografías finales en alta resolución, correspondientes a dos fotografías por beneficiario. •Un video maestro de hasta dos minutos de duración, para la presentación de la Ruta Turística Gastronómica. •Diez cápsulas digitales de video de hasta 30 segundos de duración Nota: El alcance metodológico y las condiciones tecnicas para la ejecución de este entregable se encuentran definidas en el documento técnico anexo	unidad	1	$19.200.000	$19.200.000	$8.290.000	$ 10.910.000
2.7	**Alquiler de salón tipo 2 (capacidad 50 personas)** Espacio cerrado (con capacidad de mínimo para 50 personas, sillas, batería sanitaria), para jornada no mayor a 4 horas incluye: - Herramientas audiovisuales (video Beam, televisor, sonido, equipo de cómputo, micrófonos)	unidad	0	$1.790.000	-	-	$ 0
2.8	**Refrigerios tipo 2** Farináceo con Proteína horneado o de hojaldre (croissant relleno de pollo, jamón y queso, sándwich gourmet con pollo desmechado, pastel de hojaldre de carne y champiñones entre otros). Con peso aproximado de 180 a 200 gramos.s y una bebida (jugo de fruta, bebida gasificada, avena, yogurt, entre otros) de 9 onz. con empaque individual. Puesto en el sitio del evento (Refrigerio para personas beneficiadas , invitados y personal vinculado al proyecto)	unidad	0	$24.500	-	-	$ 0
2.9	**Estación de café** Esta compuesto por Tinto, aromática, agua potable. La esatcion debe contar mesa con mantel, con capacidad de atender hasta 80 porciones. Incluye servicio de mesero, para jornada no mayor a 4 horas	unidad	0	$565.000	-	-	$ 0
	SUBTOTAL ACTIVIDAD 2				**$101.310.000**	**$49.560.000**	**$51.750.000**
	TOTAL PROYECTO VIGENCIA 2026				**$135.650.000**	**$73.900.000**	**$61.750.000**

FIRMA: María Aleiandra Ducon Abril
Profesional Universitario
Secretaria de Cultura y Turismo

PRESUPUESTO GENERAL POR ACTIVIDADES 2026 - 2027				
PROYECTO: FORTALECIMIENTO DE LAS EMPRESAS Y UNIDADES PRODUCTIVAS DEL SECTOR TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER				
ITEM	DESCRIPCION	PRESUPUESTO 2026		
		APORTE GOBERNACION	APORTE ALIADO	TOTAL
1	ACTIVIDAD 1: Selección, caracterización y fortalecimiento unidades productivas del sector turístico mediante procesos de formación participativa.	$ 94.860.000,00	$ 10.000.000,00	$ 104.860.000,00
2	ACTIVIDAD 2: Diseño e implementación de una estrategia para la promoción de unidades productivas del sector gastronómico	$ 55.140.000,00	$ 54.350.000,00	$ 109.490.000,00
	TOTAL	**$ 150.000.000,00**	**$ 64.350.000,00**	**$ 214.350.000,00**

ITEM	DESCRIPCION	PRESUPUESTO 2027		
		APORTE GOBERNACION	APORTE ALIADO	TOTAL
1	ACTIVIDAD 1: Selección, caracterización y fortalecimiento unidades productivas del sector turístico mediante procesos de formación participativa.	$ 24.340.000,00	$ 10.000.000,00	$ 34.340.000,00
2	ACTIVIDAD 2: Diseño e implementación de una estrategia para la promoción de unidades productivas del sector gastronómico	$ 49.560.000,00	$ 51.750.000,00	$ 101.310.000,00
	TOTAL	**$ 73.900.000,00**	**$ 61.750.000,00**	**$ 135.650.000,00**

FUENTES DE FINANCIACION			
VIGENCIA	GOBERNACION DE SANTANDER	ENTIDAD ALIADA	VALOR TOTAL
VARLOR 2026	$ 150.000.000,00	$ 64.350.000,00	**$ 214.350.000,00**
VARLOR 2027	$ 73.900.000,00	$ 61.750.000,00	**$ 135.650.000,00**
VALOR TOTAL DEL PROYECTO	**$ 223.900.000,00**	**$ 126.100.000,00**	**$ 350.000.000,00**

María Alejandra Ducon

FIRMA: Maria Alejandra Ducon Abril
Profesional Universitario
Secretaria de Cultura y Turismo