En desarrollo de lo previsto en el Capítulo 1. "Sistema de Compras y Contratación Pública", Sección 2. "Estructura y Documentos del Proceso de Contratación", Subsección 1. "Planeación", Artículo 2.2.1.1.2.1.1. "Estudios y documentos previos" del Decreto 1082 de 2015, por el presente documento se analiza la conveniencia y oportunidad de la contratación, se determinan las especificaciones técnicas y el valor del bien o servicio, y los riesgos en los que incurrirá el Instituto con el presente proceso contractual.

AREA SOLICITANTE:	**PROGRAMA DE VALORACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS MARINOS Y COSTEROS - VAR**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

Desde el **Programa de Valoración y Aprovechamiento de los Recursos Marinos y Costeros (VAR)**, el instituto evalúa el estado y valora el potencial biológico, económico y social de los recursos marinos y costeros para su conservación y aprovechamiento sostenible. A partir de investigación básica y aplicada, genera propuestas orientadas al uso sostenible, al desarrollo de tecnologías de producción limpia y a la asesoría para la toma de decisiones y la formulación de políticas relacionadas con el desarrollo económico sustentable de la biodiversidad. A través de su línea de investigación **Uso y Producción Sostenible (UPS)**, centrada en evaluar el estado y potencial de los principales recursos marinos y costeros, especialmente los pesqueros, propone estrategias de manejo sostenible bajo un enfoque ecosistémico y participativo.

En coherencia con lo anterior, **INVEMAR** ha desarrollado proyectos en articulación con entidades nacionales como la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), particularmente en temas de monitoreo pesquero, evaluación y manejo de pesquerías, fortalecimiento organizacional y transferencia tecnológica en el Caribe y el Pacífico colombiano. Durante 2023 y 2024, el Instituto demostró su capacidad técnica y operativa para fortalecer el sector pesquero mediante la implementación de buenas prácticas y procesos de desarrollo organizacional en seis (6) nodos de pesca y acuicultura, así como la transferencia de tecnología de pesca de arrastre de camarón al sector industrial del Pacífico.

Actualmente, el **INVEMAR** lidera el *proyecto "Fortalecimiento del sector pesquero y acuícola como estrategia para el desarrollo de la producción pesquera artesanal en Colombia"*, de acuerdo con los compromisos adquiridos en el Convenio Interadministrativo No. 20260783 de 2026 suscrito entre el MADR y el INVEMAR. Su objeto es *"Aunar esfuerzos económicos, técnicos, logísticos y humanos para impulsar la sostenibilidad socioeconómica y ambiental de las comunidades pesqueras y acuicultores de pequeña escala en Colombia, garantizando el aprovechamiento responsable de los recursos y la consolidación de cadenas de valor sostenibles"*.

Dentro de las actividades del proyecto se requiere acompañamiento en procesos de capacitación orientados al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los pescadores y acuicultores artesanales de los municipios seleccionados, en calidad e inocuidad de productos pesqueros y acuícolas, manipulación, conservación y transformación primaria. En este sentido, se propone la contratación de un profesional en Ingeniería de Alimentos, Microbiología, Ingeniería Pesquera, Biología o Biología Marina, así como experiencia en actividades relacionadas con la gestión de calidad e inocuidad alimentaria, manipulación y conservación de productos cárnicos, así como en procesos de capacitación de personal, quien debe liderar y desarrollar talleres teórico-prácticos sobre calidad e inocuidad, manipulación y preservación de productos pesqueros, enhielado y uso adecuado del hielo, reducción de pérdidas postcaptura y manejo de la captura a bordo, higiene personal y de las áreas de trabajo, prevención de riesgos, seguridad y salud en el trabajo, elementos de protección personal, etiquetado y trazabilidad. Estas actividades contribuirán a la adopción de buenas prácticas, al mejoramiento de la calidad e inocuidad de los productos, la reducción de pérdidas y el fortalecimiento de su valor comercial.

El recurso destinado para esta contratación proviene del centro de costos PESCA_ACUA_MADR/Personal_Comp_Pesca_A3/ Personal_Comp_Acua_B3, toda vez que, estos rubros están dirigidos a *fortalecer a las organizaciones de pescadores artesanales en buenas prácticas de manipulación, conservación, transformación básica y comercialización de las capturas, contribuyendo a la mejora de la calidad del producto y al acceso a mercados.* Esta necesidad se encuentra inmersa dentro del plan de adquisiciones del INVEMAR.

De conformidad con lo señalado en la cláusula décima novena del convenio Interadministrativo No. 20260783 de 2026, Los derechos patrimoniales de los resultados de este convenio si hay lugar a ello, serán del MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL e INVEMAR, en proporción a su aporte intelectual, económico y en especie realizados para la creación de las obras, teniendo en cuenta que están enmarcados bajo una iniciativa del MINISTERIO y ejecutada bajo la coordinación y orientación de INVEMAR. Los derechos morales de autor sobre las obras que puedan generarse con ocasión del convenio, corresponderán a todos y cada uno de los autores, de acuerdo con los aportes intelectuales. Cabe mencionar que, para ser reconocido como autor, este no solamente debe concebir o enunciar ideas genéricas, sino que debe contribuir en la redacción de la obra.

El INVEMAR manifiesta que toda la información y datos suministrados en forma oral o escrita en el marco del presente proceso tienen el carácter de confidencial, a menos que expresamente se declare lo contrario. Por tanto, quien ostente la calidad de **CONTRATISTA** se obligará a mantener en reserva toda la información y datos que reciba del **INVEMAR**, sin divulgarla, ni utilizarla en provecho propio o de terceros, ni para fines distintos o ajenos a los contemplados en la ejecución del presente acuerdo, salvo orden de autoridad competente, en los eventos en que lo exijan las disposiciones legales vigentes. La obligación de confidencialidad no aplica para aquella información que sea de carácter pública**, INVEMAR** se reserva el derecho de eliminar o restringir la publicación, revelación o utilización de cualquier información resultado del presente proceso contractual.

Quien ostente la calidad de **CONTRATISTA** se obliga a utilizar los datos que facilite el **INVEMAR** única y exclusivamente para los fines del presente proceso contractual, guardar el secreto profesional respecto a todos los datos de carácter personal que conozca y a los que tenga acceso durante la realización del contrato, custodiar e impedir el acceso a los datos de carácter personal a cualquier tercero ajeno al presente contrato, todo lo anterior conforme lo previsto en la legislación aplicable, Ley 1581/2012 (y demás normas que las modifiquen, adicionen o deroguen) los parámetros de la Corte Constitucional en las Sentencias C-1011/08 y C- 748/11; y la Guía para tratamiento de Datos personal de **INVEMAR GI-JUR-1**, que con el presente documento acepta conocer.

2. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES Y CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS:

Nº FILA(s) PAA	274	**DESCRIPCIÓN PAA**	Servicios de capacitación especializada en buenas prácticas de manipulación (BPM), conservación, transformación básica y comercialización de las capturas en temas de gestión de calidad y seguridad y salud en el trabajo en el marco del proyecto PESCA_ACUA_MADR.
CLASIFICADOR UNSPSC	86101700	**NOMBRE - PROCUCTO CCE**	Servicios de capacitación vocacional no científica
	93131611		Servicios de seguridad alimentaria
	85151500		Tecnología de alimentos
	93141808		Servicios de seguridad o salud ocupacional
	80141600		Actividades de ventas y promoción de negocios

3. OBJETO A CONTRATAR:

Servicios profesionales para desarrollar procesos de capacitación, asistencia técnica y transferencia teórico-práctica en calidad e inocuidad de productos pesqueros y acuícolas, manipulación, conservación y transformación primaria, así como en gestión de la calidad y seguridad y salud en el trabajo, etiquetado y trazabilidad, orientados al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los pescadores y acuicultores artesanales para mejorar la calidad e inocuidad de los productos, reducir las pérdidas postcaptura, fomentar la generación de valor agregado y contribuir al fortalecimiento de la cadena productiva pesquera y acuícola, en el marco del Convenio Interadministrativo No. 20260783-2026 suscrito entre el **MADR** y el **INVEMAR.**

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO E IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL VALOR ESTIMADO DEL PROCESO CONTRACTUAL:

El valor del contrato se estimó teniendo en cuenta la formación académica y la experiencia necesaria para desempeñar la función que se requiere, así como el tiempo para el desarrollo de esta actividad. Este valor comprende no solo el valor de los honorarios, gastos de viaje y otros costos asociados a la prestación del servicio, sino también impuestos,

retenciones y erogaciones a cargo del contratista relacionadas con el pago mensualizado de sus aportes al Sistema de Seguridad Social (Salud, pensión y ARL).

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

$40.000.000

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

FUENTE FINANCIERA DE LOS RECURSOS:	Recurso Público	**RUBRO / ACTIVIDAD**	Convenio Interadministrativo No. 20260783 PESCA_ACUA_MADR/ Personal_Comp_Pesca_A3 Personal_Comp_Acua_B3	**VIGENCIA DEL RECURSO**	31 de diciembre de 2026

5. CONDICIONES DEL PROCESO CONTRACTUAL:

DURACIÓN:

A partir de la fecha afiliación del contratista a la ARL hasta el 30 de noviembre de 2026.

LUGAR(ES) DE EJECUCIÓN:

Municipios de Bahía Solano (Departamento del Chocó), Barrancabermeja (Departamento de Santander), Chaparral (Departamento de Tolima), Montería (Departamento de Córdoba), Puerto Asís (Departamento de Putumayo), Tumaco (Departamento de Nariño), modalidad presencial.

POLITICAS DE PAGO:

- Aprobación del supervisor a las facturas/cuentas de cobro.
- Dentro de los treinta (30) días calendario de la fecha de radicación de la factura al correo electrónico facturacion@invemar.org.co desde el primer día hábil hasta el día 20 de cada mes, con el visto bueno del supervisor; **cuando el día 20 sea sábado, domingo o festivo, se recibe hasta el día hábil inmediatamente anterior.**
- Transferencia electrónica a la cuenta bancaria indicada, **al momento del registro como proveedor, de la cual debe ser titular el mismo proveedor,** atendiendo los parámetros de disponibilidad de recursos del Instituto
- Adjuntar planilla de pago (P.I.L.A.) de las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social y Parafiscales o el documento en que se evidencie el cumplimiento de dichas obligaciones que le sean aplicables.
- Los pagos están sujetos a las retenciones de todo tipo de impuestos, tasas, contribuciones de orden nacional, departamental o municipal, a que hubiere lugar y requeridas por la normatividad vigente, en cuanto sean aplicables, a menos que el CONTRATISTA suministre prueba razonable y debidamente documentada que no está sujeto a alguna retención efectuada.

FORMA DE PAGO:

Pagos parciales de la siguiente forma:

Pagos	Entregables	Valor del pago
Primer pago	Con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del producto No. 1	40%
Segundo y último pago	Con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del producto No. 2 y previa suscripción por LAS PARTES del acta de finalización.	60%

Requisitos/información para presentar oferta/cotización, propuesta económica:

- Valor total de la oferta discriminado por producto, la cual no debe superar el valor estimado del contrato, discriminando impuestos aplicables a que haya lugar, así como los costos directos e indirectos.
- Señalar duración, forma de pago y lugares de ejecución acorde a lo indicado en el presente documento.
- Indicar si requerirá o no subcontratación. En caso de requerirla, solo se permite subcontratación parcial. Para efectos de autorización de subcontratación, debe remitir junto con su oferta: comunicación firmada indicando las actividades a subcontratar y la información de la persona natural y/o jurídica que va a ejecutar parcialmente los servicios.
- Señalar la ARL a la que desea ser afiliado.

- Especificar validez de la oferta: 60 días calendario.
- Señalar en su propuesta si ostenta la calidad de contratista con otras entidades públicas, en caso de que sí, favor señalarlos e indicar si cuenta con la disponibilidad/capacidad para el presente servicio.

Requisitos/información para presentar propuesta técnica: La(s) oferta(s) a que se refiere esta solicitud además debe(n) cumplir los requerimientos que se indican a continuación:

- Objetivos
- Metodología
- La descripción de las actividades a desarrollar.
- Productos esperados o entregables.
- Cronograma de ejecución de servicios

Documentos que soportan el cumplimiento del(os) criterio(s) de selección:

- **Soportes Criterio de Idoneidad:**
  - Título profesional en Ingeniería de alimentos, Microbiología, Ingeniería Pesquera, Biología o Biología Marina o carreras afines otorgado por entidad de educación superior.
  - Tarjeta/matricula profesional (cuando aplique).
- **Soportes Criterio de Experiencia:**
  Mínimo de un (1) año certificado de contratos finalizados, actas de finalización o recibo a satisfacción que demuestre la experiencia en actividades relacionadas con la gestión de calidad e inocuidad alimentaria, manipulación y conservación de productos cárnicos, así como en procesos de capacitación de personal.

Requisitos adicionales:

- Estar inscrito como proveedor y/o contratista de INVEMAR y/o mantener su información actualizada, para lo cual puede acceder a http://www.invemar.org.co/inscripcion_proveedores
- Cumplir con los requisitos en materia del Sistema de Seguridad Salud en el Trabajo y Ambiente SG-SSTA, en caso de que, la ejecución sea dentro de las instalaciones de INVEMAR.
- En caso de que aplique, deberá registrar la contabilidad de los recursos que deriven del Acuerdo Contractual, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada, de forma que permita verificar la ejecución y aplicación de cada uno de ellos, como práctica de transparencia y de buen gobierno corporativo. EL CONTRATISTA y/o los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos que deriven del Acuerdo Contractual, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada la ejecución de tales recursos.
- Aceptar la Política de Integridad del INVEMAR, la cual deberá consultar a través el siguiente enlace: POLITICA DE INTEGRIDAD Y CONFLICTO DE INTERÉS - CONTRATISTAS GCO INVEMAR.pdf posteriormente, deberá realizar su registro como soporte, que conoce y acepta nuestra política de integridad, mediante el siguiente enlace: Diligenciar Formulario-POLÍTICA DE INTEGRIDAD, este soporte será requisito documental para el trámite de contratación. **Este documento será válido durante la vigencia (año en curso) en el cual se diligencia el presente formato,** por tanto, de haber diligenciado el formulario en procesos anteriores, favor indicarlo para ubicar y confirmar la información en nuestra base de datos.
- Documentos o requisitos adicionales relacionados en el AX-GCO-11: Certificados de afiliación al Sistema de Seguridad Social (persona natural) para afiliación ARL (certificados de afiliación a salud y pensión no mayor a 30 días).
- Aportar publicación y divulgación de la declaración de bienes y rentas, y del registro de conflictos de Interés, de acuerdo con el artículo 2 de la Ley 2013 de 2019, link: https://www.funcionpublica.gov.co/web/sigep2/ley-2013

6. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Obligaciones a cargo del contratista

Actividades

1. Desarrollar contenidos y ejecutar capacitaciones para 30 personas por municipio, orientadas al fortalecimiento de capacidades de las organizaciones de pescadores artesanales de Bahía Solano y Tumaco, en manipulación, conservación, transformación básica de las capturas a bordo, contribuyendo a la mejora de la calidad del producto. Se realizará un (1) taller por municipio, abordando:

- **1.1.** Calidad e Inocuidad en productos pesqueros.
- **1.2.** Importancia de la calidad de los productos pesqueros.
- **1.3.** Principios y aplicación del enhielado como método de conservación.
- **1.4.** Uso y manejo adecuado del hielo durante las faenas de pesca.
- **1.5.** Principios del proceso de salado y sus aplicaciones en productos pesqueros.

1.6. Calidad y reducción de pérdidas postcaptura
1.7. Estrategias para minimizar pérdidas económicas y deterioro de la captura a bordo de embarcaciones de pesca artesanal.

2. Desarrollar contenidos y actividades prácticas orientadas al fortalecimiento de las capacidades de por lo menos 60 pescadores artesanales entre Bahía Solano y Tumaco en manipulación del recurso pesquero (Atún). Se realizará un taller por cada municipio, incluyendo:
2.1. Procedimientos de manipulación y preservación
2.2. Ejercicio de manipulación a bordo para pesca de atunes u otros pelágicos.

3. Desarrollar contenidos y ejecutar capacitaciones para 30 personas, orientadas al fortalecimiento de las capacidades de las asociaciones de pequeños acuicultores de Córdoba, Santander, Tolima y Putumayo. Se realizará un taller por sitio, abordando las siguientes temáticas:
3.1. Calidad e inocuidad de productos provenientes de acuicultura.
3.2. Higiene personal.
3.3. Higiene y organización del área de trabajo.
3.4. Prevención de riesgos y accidentes.
3.5. Seguridad y salud en el trabajo y ambiente.
3.6. Elementos de protección personal.
3.7. Etiquetado, importancia del etiquetado, información básica de una etiqueta.
3.8. Trazabilidad, seguimiento del producto.

4. Crear material de apoyo de alta calidad, como presentaciones y guía digital de buenas prácticas para el componente de pesca, y de todas las temáticas del componente de acuicultura, como insumo de las capacitaciones, las cuales serán entregados a los participantes.

Productos esperados

1. Elaborar un documento Word con los contenidos temáticos, metodología, actividades y agenda de las jornadas de capacitación relacionadas con el objeto contractual

1.1 Fortalecimiento de la pesca artesanal:

- Fundamentos de calidad, inocuidad y buenas prácticas
- Conceptos generales sobre postcaptura y buenas prácticas de manipulación.
- Métodos de conservación y cadena de frío
- Calidad y reducción de pérdidas postcaptura
- Importancia de la conservación de los productos pesqueros para mantener la calidad, inocuidad y valor comercial.
- Identificación de los principales factores que afectan la calidad de la captura durante las operaciones de pesca.
- Procedimientos de manipulación y preservación de Atún
- Recomendaciones prácticas para reducir el deterioro del producto desde la captura hasta el desembarque**.**
- Evaluación de la calidad de la captura
- Material pedagógico de apoyo

1.2 Fortalecimiento de la Acuicultura:

- Calidad e inocuidad de productos provenientes de acuicultura
- Higiene personal
- Higiene y organización del área de trabajo.
- Prevención de riesgos y accidentes
- Seguridad y salud en el trabajo y ambiente
- Elementos de protección personal
- Etiquetado, Importancia del etiquetado, información básica de una etiqueta.
- Trazabilidad, seguimiento del producto.

2. Elaborar y presentar un informe técnico que describa las actividades de capacitación desarrolladas en los municipios de Bahía Solano y Tumaco (Pacifico) y en los municipios de Chaparral, Barrancabermeja, Montería y Puerto Asís. Este deberá contener objetivos, metodología, resultados incluyendo un análisis de las fortalezas y debilidades de las organizaciones intervenidas en los temas abordados y conclusiones. Asimismo, anexar las ayudas de memoria, listados de asistencias, registros fotográficos e instrumentos de evaluación y una guía digital de capacitación en Buenas prácticas para el componente de pesca artesanal, y de cada uno de las temáticas abordadas dentro del componente de acuicultura, junto con los demás soportes que evidencien el cumplimiento de las actividades contratadas.
Obligaciones a cargo de INVEMAR
• Suministrar los tiquetes aéreos de ida y regreso desde la ciudad del domicilio del contratista en Colombia hasta los lugares de ejecución de las capacitaciones. • Proporcionar logística necesaria para el desarrollo de las jornadas, incluyendo lugar, medios audiovisuales, alimentación. • Proporcionar al contratista los formatos institucionales requeridos para el desarrollo y reporte de las actividades, incluyendo los formatos de asistencia, ayudas de memoria e informes técnicos.

7. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR Y MODALIDAD DE SELECCIÓN.	
TIPOLOGÍA CONTRACTUAL:	Prestación de servicios profesionales
MODALIDAD DE SELECCIÓN:	Contratación directa
JUSTIFICACIÓN:	La modalidad de selección pertinente para la contratación a realizar se encuentra en concordancia con lo descrito en la Guía para la Gestión Contractual de INVEMAR y se justifica en atención al objeto a contratar y al valor del presupuesto, de conformidad a las causales de la contratación directa **Numeral. 6.3:** ***"Prestación de servicios profesionales o consultorías"***

8. CRITERIO(S) PARA SELECCIONAR PARA LA OFERTA MAS FAVORABLE:

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO QUE ACREDITA EL CUMPLIMIENTO DEL CRITERIO	PUNTAJE
Idoneidad	Registros de educación requeridos para la realización del servicio	Título en Ingeniería de alimentos, Microbiología, Ingeniería Pesquera, Biología, Biología Marina o carreras afines.	60 puntos
		Tarjeta/Matricula profesional (cuando aplique)	

	Experiencia	Registros de experiencia en actividades relacionadas con el objeto contractual.	Mínimo un (1) certificado de contrato laboral o civil finalizado, acta de liquidación o finalización donde se acredite la experiencia en actividades relacionadas con la gestión de calidad e inocuidad alimentaria, manipulación y conservación de productos cárnicos, así como en procesos de capacitación de personal, donde se evidencie una experiencia mínima de un (1) año. Se asignará el puntaje de la siguiente forma: Número de años experiencia / Puntaje 1 año / 20 Superior a 1 año y hasta 3 años / 30 Superior a 3 años / 40 Nota: En el caso de no presentar certificados obtendrá 0 puntos en este criterio.	40 puntos
	TOTAL			100 puntos

9. GARANTÍAS:

No se configura ninguno de los postulados de la Guía para la Gestión Contractual para pactar póliza de seguros en el acuerdo contractual a suscribir.

10. RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN:

Los riesgos que pueden afectar el proceso contractual y la ejecución del acuerdo contractual están identificados en la Matriz de Riesgos de Contratación

MATRIZ DE RIESGOS DE CONTRATACIÓN

FUENTE	ETAPA Y DESCRIPCIÓN	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	TRATAMIENTOS/ CONTROLES	INICIO DEL TRATAMIENTO	FIN DEL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN		RESPONSABLE(S)
									DESCRIPCIÓN MONITOREO	PERIODICIDAD	
Interno	Planeación: Inadecuada o insuficiente descripción de la necesidad que se pretende satisfacer	2	3	5	Riesgo Medio	Evitar el riesgo	PLANEACIÓN	SELECCIÓN	Seguimiento a tra	Diario	Supervisor
Interno	Selección: Términos de referencia o invitaciones privadas sin información suficiente para estructurar la oferta	2	3	5	Riesgo Medio	Evitar el riesgo	SELECCIÓN	CONTRATACIÓN	Seguimiento a tra	Diario	Supervisor
Externo/Interno	Contratación: No legalización o firma del contrato oportunamente	2	3	5	Riesgo Medio	Evitar el riesgo	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN	Seguimiento vía II	Diario	Supervisor/Contratista.
Externo	Ejecución: Riesgos ambientales y/o sanitarios (enfermedades, condiciones climáticas adversas, etc.)	2	2	4	Riesgo Bajo	Aceptar el riesgo, tomando medidas para reducir el	EJECUCIÓN	POST-CONTRACTUAL	Seguimiento vía II	Semanal	Contratista
Externo	Ejecución: Incumplimiento y/o demoras por parte del contratista a cláusulas definidas en el contrato	1	2	3	Riesgo Bajo	Evitar el riesgo	EJECUCIÓN	POST-CONTRACTUAL	Seguimiento Pers	Semanal	Supervisor
Interno	Contratación: Errores en la elaboración de la minuta contractual	2	2	4	Riesgo Bajo	Evitar el riesgo	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN	Seguimiento vía II	Semanal	Supervisor/GCO

11. COMITÉ EVALUADOR:

	Nombre	Cargo
Administrador del gasto	Mario Rueda	Coordinador Programa VAR
Evaluador Técnico	Johann López Navarro	Profesional de Apoyo
Otro evaluador técnico	Fabián D. Escobar Toledo	Jefe Línea UPS

FECHA DE ELABORACIÓN:	26/08/2026
NOMBRE EVALUADOR TÉCNICO:	Johann López Navarro
FIRMA EVALUADOR TÉCNICO	 Firmado digitalmente por Johann López Navarro