



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 1 de 11

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO – INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA FORTALECER EL PLAN DE BIENESTAR LABORAL A TRAVÉS DE UN CONVENIO QUE PERMITA MEJORES COSTOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES QUE MEJOREN LA CALIDAD DE VIDA LABORAL, DESARROLLO DE HABILIDADES PERSONALES, FAMILIARES Y CULTURALES, INTEGRACIÓN LABORAL, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y APOYAR LA LOGISTICA DEL PLAN DE CAPACITACION CORRESPONDIENTE A SUS TRES EJES (PAE, PLAN DE MEJORA PRODUCTO DE LA EVALUACION DEL DESEMPEÑO Y ACTUALIZACIONES TECNICAS DE LEY) PARA LA VIGENCIA 2018 – 2019. DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LOS PRESENTES TÉRMINOS DE CONDICIONES, SUS ANEXOS Y ADENDAS, DOCUMENTOS QUE FORMARAN PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE PARA TAL EFECTO.

ANEXO TÉCNICO No. 3

A continuación se detallan las especificaciones que debe el proponente tener en cuenta para presentar su oferta, la cual debe estar directamente relacionada con el objeto de esta invitación, la información que se detalla adelante y las consideraciones de todo orden que estime, para ofrecer mejores condiciones al INC.

1. GENERALIDADES.

El servicio a cargo del aliado estratégico se prestará en la sede del Instituto Nacional de Cancerología Empresa Social del Estado, en las sedes del aliado estratégico o en otras sedes acordada por las partes, tanto en Bogotá D.C como en sedes deportivas, recreativas, campestres o de otras ciudades, dentro de la jornada y requerimientos institucionales señalados en los presentes términos.

Se establece una compra y venta de servicios sino el establecimiento de tarifas corporativas como parte del contrato de prestación de servicios, con el fin de prestar las actividades con la mejor calidad en favor de los servidores públicos del instituto, dentro del modelo y las condiciones que se establecerán en el contrato. Los términos de condiciones serán anunciados en invitación pública. El listado de los servicios que el instituto requiere para la vigencia abril de 2018 a mayo de 2018, deberán ser ofertados en su totalidad por el proponente cumpliendo con las especificaciones técnicas vigentes y de acuerdo con las disposiciones financieras establecidas por el instituto para esta vigencia. Además el aliado estratégico deberá cumplir con la normatividad vigente en cuanto a los procesos administrativos propios de los servicios que se encuentran descritos en los términos de condiciones.

2. JUSTIFICACION Y PRINCIPIOS DE CONTRATACION:

- 2.1. Asegurar los servicios requeridos por el Instituto Nacional de Cancerología ESE en la presente convocatoria pública Para la ejecución del plan de bienestar para el año 2018.
- 2.2. Garantizar la calidad y seguridad de la prestación de los servicios ofertados.
- 2.3. Desarrollar una alianza estratégica con el oferente seleccionado, que permita aprovechar las fortalezas de cada entidad, sin afectar la autogestión y autonomía del aliado estratégico.





INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 2 de 11

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA OFERTA:

Dentro de la prestación de los servicios ofertados los proponentes deben considerar las siguientes condiciones específicas:

El Plan de Bienestar Laboral, se ejecutará durante la vigencia del año 2018, dirigido a todos los funcionarios de la institución y la familia-instituto, está basado en cinco enfoques a partir de diferentes actividades que tienen como finalidad contribuir con el mejoramiento del clima organizacional y la mitigación del riesgo psicolaboral. Con el apoyo de aliados estratégicos como: Caja de Compensación Familiar:

- Calidad de vida laboral
- Desarrollo de habilidades personales, familiares y culturales
- Integración laboral
- Responsabilidad social

4. CALIDAD DE VIDA LABORAL Y PERSONAL:

Programa de Pensionados:

El programa de pensionados del Instituto, ofrece a la población Pensionada, diversas actividades orientadas al aprovechamiento del tiempo libre, contribuir al buen estado de salud físico y mental, mejorar el ambiente familiar y proporciona diversas alternativas para llevar una edad madura, sana, plácida y confortable., como reconocimiento a toda una vida de servicio al Instituto. Por lo tanto el Instituto busca fortalecer el Club de Pensionados: Según la Organización Mundial de la Salud lo define como "...el proceso por el cual se optimizan las oportunidades de bienestar físico, social y mental durante toda la vida, con el objetivo de ampliar la esperanza de vida saludable, la productividad y la calidad de vida en la vejez.". Se realizan encuentros en el Instituto cada bimestre con el fin de propiciar espacios de esparcimiento con el acompañamiento de la caja de compensación. Buscamos ofrecer a nuestros pensionados actividades recreativas que estimulen el encuentro social y la actividad física para alcanzar un mayor bienestar emocional y físico, brindando un acompañamiento de orden grupal no individualizado, en el cual el pensionado cuenta con espacios de encuentro con quienes fueron compañeros de trabajo.

Subsidio Exequial: El Instituto subsidiara el 60% en la afiliación anual exequial escogido por el Instituto este servicio cubrirá al funcionario cónyuge o compañero permanente e hijos.

Transporte Circular para Funcionarios

Programa de Vivienda, el Instituto se promoverá entre sus funcionarios facilidades de



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 3 de 11

adquisición de vivienda propia a través de los programas que ofrece Fondo Nacional del Ahorro, la Caja de compensación y las diferentes entidades Financieras para ello promoverá como mínimo tres ferias de vivienda al año con estas entidades.

Programa de turismo: el Instituto se promoverá entre sus funcionarios feria con la caja de compensación para adquirir planes de turismo asequibles

5. DESARROLLO DE HABILIDADES PERSONALES, FAMILIARES Y CULTURALES.

Para el Instituto Nacional de Cancerología ESE es importante contar con programas de Recreación y Cultura, el cual es un instrumento de equilibrio para la vida del servidor que propicia el reconocimiento de capacidades de expresión, imaginación y creación conducentes a lograr la participación, comunicación e interacción en la búsqueda de una mayor socialización y desarrollo. Las acciones que se emprendan en este sentido deben estar enfocadas a actividades artísticas, ecológicas, intelectuales, artesanales y deportivas para que el servidor pueda tener alternativas variadas y diversas, que respondan a necesidades de integración, identidad cultural institucional y pertenencia, a las cuales les pueda dedicar su energía y potencialidad para obtener esparcimiento que lo integre con su grupo familiar y social.

- Promoción de actividades culturales tales como la danza, música, canto, teatro, poesía, pintura.
- Actividades de integración deportiva en disciplinas deportivas individuales y de conjunto. Actividades ecológicas. Programas de acondicionamiento físico. Programas de vacaciones recreativas

Con el fin de mantener la salud física, mental y social de los funcionarios del Instituto, el programa de bienestar laboral, buscará suplir las necesidades de protección, diversión, identidad y aprendizaje del funcionario y su familia, para mejorar sus niveles de salud, vivienda, recreación, deporte y cultura. Para el desarrollo de las actividades se apoyarán con el aliado estratégico Caja de Compensación Familiar.

Salida recreativa: Para los funcionarios con los hijos.

Caminatas ecológicas: Para los funcionarios y grupo familiar

5.1. Actividades deportivas:

Tiene el objetivo de desarrollar competencias deportivas encaminadas a contribuir a mejorar la salud física y mental de los deportistas, a través de una competencia responsable; complementando las actividades diarias laborales, teniendo como finalidad generar comportamientos de integración, respeto, tolerancia, satisfacción en el entorno laboral y familiar fomentado el trabajo en equipo.



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 4 de 11

Apoyo en las Escuelas deportivas.

Convenio subsidiado para inscripción de Gimnasio

Subsidio en Torneos interempresas en los que el Instituto cuente con un equipo formal con entrenamiento permanente.

Subsidio a entrenamientos semanales en los deportes tales como: atletismo, vóleybol mixto, Mini Tejo y Tejo, Bolos, Tenis de mesa, ajedrez entre otros. Se promulgará el deporte con responsabilidad.

6. INTEGRACIÓN LABORAL

Con la realización de las actividades de tipo social, se pretende rescatar la historia, valores y creencias tanto a nivel individual como colectivo, ya que se comparte un mismo entorno, pero se interactúa con personas de diversas formas de pensar, sentir y ver el mundo que les rodea; es la oportunidad para establecer diferentes niveles de participación, y lograr integración, confianza y afianzamiento de las relaciones interpersonales en la entidad.

- **Feria de servicios** por parte de la caja de compensación (recreación, salud, turismo, entre otros), cooperativas, entidades bancarias y otras entidades.
- **Reconocimiento a la labor realizada** de la actividad o profesión de todos los funcionarios.
- **Entrega de manifestaciones de felicitaciones** por el nacimiento y/o adopción del hijo(a) de los funcionarios(as).
- **Manifestación de solidaridad y condolencia** por el fallecimiento de un familiar, de los servidores públicos (primer grado de consanguinidad -padre e hijos-cónyuge).

6.1. Actividades culturales

El área está enfocada en el desarrollo de los funcionarios del INC en propiciar y contribuir con actividades colectivas que fortalezcan la creatividad, el arte y la cultura. Se instaurarán cursos, talleres y actividades dentro de las cuales se brinde la posibilidad del desarrollo de destrezas y talentos, según las particularidades de cada uno de los funcionarios.

6.1.1. Semana de la cultura

(Obra de Teatro, Feria de Talentos, Bazar de Integración, Bingo, cine foro, Charlas de interés en mejoramiento de calidad de vida laboral entre otros), se dará un espacio para el día Nacional del Servidor Público

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2018

INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 5 de 11

CELEBRACION DIAS ESPECIALES VIGENCIA 2018		
FECHA ESPECIAL	PROMEDIO MENSUAL DE PARTICIPANTES	EVENTO
DIA DEL PERIODISTA (9 feb), DIA DEL CONTADOR (1 de marzo) DIA DEL FISICO (14 de marzo) DIA DEL VOLUNTARIADO	42	Almuerzo 20 de abril de 2018
BIBLIOTECOLOGO (23 de abril) BACTERIOLOGO (28 de abril), ESTADISTA (12 de mayo),	38	
DIA DE LA SECRETARIA Y AUX ADMINISTRATIVOS (26 de abril)	121	
DIA DEL ABOGADO (22 de junio), DIA DEL ECONOMISTA (3 de julio)	15	
DIA DE LA ENFERMERA (12 de mayo) Cena noche 1– 11 de mayo Cena noche 2– 12 de mayo	370	Almuerzo 11 de mayo de 2018

TIPO DE ACTIVIDAD	PROMEDIO MENSUAL DE PARTICIPANTES	TIPO DE ACTIVIDAD	FECHA DE ACTIVIDAD
INSCRIPCIÓN A TORNEO INTEREMPRESAS 2 AL AÑO FUTBOL FEMENINO	2	Funcionarios del INC	1 y 2 semestre
INSCRIPCIÓN A TORNEO INTEREMPRESAS 2 AL AÑO BOLOS	2	Funcionarios del INC	1 y 2 semestre
INSCRIPCIÓN A TORNEO INTEREMPRESAS 2 AL AÑO TEJO Y MINI TEJO	2	Funcionarios del INC	1 y 2 semestre
INSCRIPCIÓN A TORNEO INTEREMPRESAS 2 AL AÑO VOLEIBOL	2	Funcionarios del INC	1 y 2 semestre
INSCRIPCIÓN A CARRERAS DE ATLETISMO (BODY TECH. MEDIA MARATÓN DE BOGOTÁ, NEW BALANCE Y UNICEF),		Funcionarios del INC	Por definir
ENTRENAMIENTO EN ATLETISMO	2	Funcionarios del INC	sábados y domingos
ENTRENAMIENTO EN TEJO Y MINI TEJO	2	Funcionarios del INC	Los días jueves
ENTRENAMIENTO EN BOLOS	2	Funcionarios del INC	Los días jueves
ENTRENAMIENTO EN VOLEIBOL	2	Funcionarios del INC	Los viernes
ENTRENAMIENTO EN TENIS DE MESA	2	Funcionarios del INC	Los martes y jueves
ENTRENAMIENTO EN FUTBOL FEMENINO	2	Funcionarios del INC	Los miércoles

7. OTRAS ACTIVIDADES: APOYO LOGISTICO DE CAPACITACION

Esta actividad corresponde al desarrollo del Plan de Capacitación, en los ejes de Proyectos de Aprendizaje en Equipo, Planes de mejora producto de la evaluación del desempeño y actualizaciones técnicas de ley, el cual se requiere:

1. Alquiler de salones con ayuda audiovisuales
2. Refrigerios sencillos o en combo
3. Almuerzo
4. Desayunos

Estas actividades se irán desarrollo a medida que lleguen las solicitudes por parte de cada de uno de los líderes de los ejes.

CAPACITACION ABRIL – MAYO 2018				
DIA	CAPACITACION	HORARIO	ASISTENTES	LOGISTICO
03 de abril	Inducción y Re inducción	07:00 a 04:00	250	salón, refrigerio, almuerzo, estación de café
05 de abril	gestión del riesgo ambiental	08:00 a 10:00	30	REFRIGERIO
26 Y 27 DE ABRIL	MPG	07:00 a 04:00	30	salón refrigerio, almuerzo, estación de café
11 de mayo	Inducción y Re inducción	07:00 a 04:00	250	salón refrigerio, almuerzo, estación de café
11 de mayo	estatuto anticorrupción contractual	07:00 a 04:00	30	salón refrigerio, almuerzo, estación de café
24 de mayo	Taller de Liderazgo	07:00 a 02:00,	20	salón refrigerio, almuerzo, estación de café
29 de mayo	manejo integral de residuos solidos	08:00 a 10:00	30	REFRIGERIO

Nota: preferiblemente salones propios de la Caja de Compensación

7.1. LOGISTICA- DESAYUNOS

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú destacando el catering, con el fin de realizar el apoyo logístico a las capacitaciones dadas a los funcionarios del Instituto Nacional de Cancerología

- Bebida 1: Chocolate y café con leche deslactosada 10 oz
- Bebida 2: jugo natural, aromatizados o Smoothies (de diferentes sabores según requerimiento) 10 oz



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 7 de 11

- Fruta: Variedad y se suministrará según requerimiento del INC - 250gr
- Proteína: Queso pera o mozzarella 100 gr
- Plato fuerte según requerimiento del INC
- Acompañamientos: pan fresco, tostadas integrales. Arepa, galletas, almojábanas, pan de bono, manquilla y mermelada ext según requerimiento - 50 gr

8. LOGISTICA ALMUERZOS

El proponente estará en la capacidad de brindar opciones de menú tipo buffet y gourmet destacando el catering, con el fin de atender la realización del almuerzo de celebración para los médicos del Instituto, el menú estará compuesto por una estructura básica así:

- Sopas, Cremas, fruta
- 2 porciones de proteína: Carne pollo, pescado, etc 250 gr porción
- 1 porción de carbohidrato: arroz papa etc 200 gr
- Ensalada o verdura: variada - 150 gr
- Postre: opciones variadas - 100 gr
- Bebida: gaseosa, jugo o te 12 oz

De igual manera para el evento celebración días especiales, el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos, samovares y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, servilletas, cubiertos de acero inoxidable)
- Montaje de las mesas, mantel tablón para 10 personas, sillas y centros de mesa.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir
- Carpa con paredes y ventanas (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas.
- Acompañamiento musical
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de refrigerios, así como estación de café con el fin de atender la realización de diferentes actividades o eventos así:

9. REFRIGERIO TIPO SENCILLO

- Refrigerio de sal: Sándwich en pan fresco con proteína (pollo, perril, jamón, perril de cerdo etc.), pastel de pollo o carne fresco, mantecada, aplito de queso, con un peso de 200 gr cada uno, cabe aclarar que estos alimentos deberán ser preparados el mismo día.
- Refrigerio dulce: pastel gloria, pastel de arequipe, pastel hawaiano, brownie, con un peso de 200 gr cada uno. Cabe aclarar que estos alimentos deberán se



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 8 de 11

- preparados el mismo día
- Jugo unipersonal en caja

10. REFRIGERIO ESPECIAL:

Refrigerio de sal: Refrigerio de sal: Sándwich en pan fresco con proteína (pollo, perril, jamón, perril de cerdo etc.), pastel de pollo o carne fresco, Wraps, minioinchos, nuggets,

11. OFERTA: El oferente realizará la oferta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

LOS PROPONENTES DEBERÁN PRESENTAR UNA PROPUESTA TÉCNICA LA CUAL DEBE CONTENER COMO MINIMO:

El proponente deberá Certificar que cumple con todos y cada uno de los requisitos técnicos de la presente Selección Abreviada y presentar la siguiente información básica con la propuesta técnica:

1. Esquema de su organización
2. Personal ofrecido para la prestación de los servicios
3. Centro de procesamientos de alimentos propio, que garantice la entrega de alimentos bajo las normas de BPM.
4. Listado de Promotores lúdicos certificados
5. Certificación para eventos deportivos, recreativos y culturales
6. Propuesta de las actividades a desarrollar en cada regional, así como el lugar o instalaciones donde se van a ejecutar.
7. Propuesta de refrigerios am-pm y almuerzos.
8. Presentar 3 propuestas de los recordatorios.
9. Transporte de ida y regreso al sitio donde se llevará a cabo las actividades.
10. La empresa debe contar con instalaciones adecuadas y disponibles, e indicar su ubicación y descripción para la prestación de los servicios.
11. En caso de no contar con instalaciones propias, la empresa proponente debe anexar comunicación escrita expedida por el establecimiento de comercio o lugar en el que ofrece prestar los servicios, en la cual manifieste la disponibilidad para el mismo durante el plazo de ejecución del contrato.
12. La empresa proponente deberá indicar el nombre de la persona (enlace designado), que le represente permanentemente, con capacidad de decisión en todos los asuntos, disponible en cualquier momento con teléfono celular, que acompañe y apoye la actividad presencialmente desde la fecha de inicio hasta la fecha de finalización

Estas actividades deben estar acompañadas por la persona o personas referentes del contrato.

- Sistema de Gestión de la Calidad que aplica el oferente. Debe incluir auditoría general y de la calidad. Adicional a estos requisitos el oferente deberá cumplir con:



12. CONTROLES DE CALIDAD:

La prestación de los servicios por parte del contratista debe estar encaminada a cumplir con la satisfacción de las necesidades de la comunidad a la que va dirigida esta y garantizar la inocuidad de los alimentos que dispense, prestando un servicio óptimo con calidad, eficiencia y agilidad, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y procesamiento de alimentos como es el Decreto 3075 de 1997 y las normas y regulaciones del INVIMA y similares, todas las normas proyectadas en la Institución para manejo de alimentos, residuos, bioseguridad y demás relacionadas, entre otras.

13. Servicio: En servicio deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deberán usar utensilios de servida limpios y desinfectados.
- Los alimentos deberán protegerse de la contaminación recipientes adecuados.
- Los empaques de los productos comerciales deberán mantenerse y entregarse limpios a los usuarios.
- Los alimentos preparados deberán mantenerse a temperaturas adecuadas.
- Una vez se haya servido, los sobrantes de comida no se deberán utilizar.
- El contratista responderá por los desperdicios que se generen en la prestación del servicio.

14. Personal:

- Los empleados que manipulen alimentos deberán someterse a un examen médico antes de que se les contrate y éste se debe repetir periódicamente según lo indiquen las entidades de salud.
- Mantener el esquema de vacunación al día.
- Mantener el certificado de manipulación de alimentos vigente
- Todos los empleados del servicio deberán cumplir las siguientes normas: afeitada diaria para hombres, cabello limpio, totalmente cubierto por el gorro durante la jornada, uñas cortas, limpias y libres de esmalte, durante la manipulación de alimentos y/o bebidas, no se deberá utilizar relojes, anillos o pulseras.
- Los trabajadores deberán cumplir normas de higiene como: lavarse y desinfectarse las



INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 10 de 11

manos antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño, cuando manipulen objetos diferentes a los alimentos, basuras, utensilios sucios y sobras de alimentos.

- Los empleados deberán evitar el contacto directo de las manos con la comida preparada.
- No se deberá probar la comida con los mismos utensilios que se va a servir.
- Los empleados no podrán fumar dentro del servicio de alimentación, dentro del comedor; de la institución y sus alrededores.
- Si el empleado siente necesidad de toser, debe evitar hacerlo sobre los alimentos.
- Los objetos personales deberán permanecer fuera de las áreas de preparación y servicio.
- El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas.
- Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados.
- Cuando se produzcan heridas leves, los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua para continuar desempeñando sus funciones.
- El empleado deberá dar previo aviso en caso de presentar enfermedades infectocontagiosas o de la piel.
- Si el empleado tiene heridas abiertas o infectadas, dolores de garganta o cualquier enfermedad contagiosa, no se le debe permitir trabajar en las áreas de preparación y servicio.

15. Auditoría: El oferente deberá presentar un plan de auditoria con el fin de que el supervisor técnico asignado por el instituto pueda visitar sus instalaciones en la plata de procesamiento de alimentos, dichas visitas no se programarán.

16. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Dentro de la ejecución del documento contractual, el CONTRATISTA se obliga a:

- 1.) Garantizar que el servicio contratado cumpla con las condiciones técnicas especificadas.
- 2.) Garantizar una entrega oportuna del servicio contratado.
- 3.) Dar cumplimiento a las garantías pactadas.
- 4.) Garantizar que todos y cada uno de los elementos para cada actividad, sea de excelente calidad, se suministre de forma oportuna y en óptimas condiciones.
- 5.) Para las actividades con niños, niñas y adolescentes menores de edad, deberán suscribir pólizas de seguros todo riesgo, exigidas por el INSTITUTO.

INVITACIÓN A COTIZAR No. 238 DE 2018

Página 11 de 11

- 6.) Presentar facturas con los documentos y requisitos exigidos por la DIAN y el INSTITUTO, dentro de los cinco (5) días posteriores a la realización del evento
- 7.) Al terminar el Contrato participar en la realización de la liquidación del contrato.
- 8.) Cumplir con los estándares de calidad, en términos de oportunidad, accesibilidad, suficiencia, eficiencia, eficacia y efectividad.
- 09.) Demostrar la implementación de controles de calidad tanto de proceso como de resultado. El proveedor aceptará que la oficina de gestión de la calidad realice en cualquier tiempo el control de calidad y verificación de los estándares de calidad tanto de los servicios ofrecidos.
- 10.) Generar información tanto para reportes obligatorios de calidad como los que requiera el sistema de calidad institucional de manera oportuna y veraz.
- 11) Acatar las recomendaciones del Supervisor.
- 12) Las actividades de bienestar se cubrirán por parte del Instituto el 60% y el 40% debe ser asumido por el funcionario.
- 13) El Instituto se encargara de realizar los respectivos descuentos a los funcionarios por nómina y estos valores del 40% serán consignados directamente a la empresa contratante
- 14) El instituto pagara el 60% de las actividades una vez se radique factura.

Nota: Para el correcto desempeño y cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, el contratista debe suministrar oportunamente a los empleados las herramientas necesarias.

NOTA 1. En el evento que falte alguno de estos requisitos, la propuesta será inhabilitada y no será objeto de evaluación técnica y económica.

NOTA 2. La presente evaluación, no tiene puntaje. Habilita o Deshabilita y será publicada en la página Web del Instituto. Se le podrán presentar observaciones a la evaluación o subsanar la oferta en caso de proceder, las cuales deben ser enviadas al Instituto, a través del correo electrónico invitaciones@cancer.gov.co y si se requiere radicar un documento original se debe realizar la radicación en el área de correspondencia del Instituto. En ambos casos el plazo para envío o radicación es hasta las 16 horas del día hábil siguiente de la publicación de la evaluación.