

ese hospital san rafael yolombo <contratacionesyolombo@gmail.com>

Presentación de aclaración a lo planteado por oferente de convocatoria pública 001-2024

Adriana Roncallo <adrianaroncallo@gmail.com>

19 de enero de 2024, 5:12 p.m.

Para: ese yolombo Yolombo <esehospitalyolombo@gmail.com>, ese hospital san rafael yolombo <contratacionesyolombo@gmail.com>

Presentación de aclaración a lo planteado por oferente de convocatoria pública 001-2021.pdf
1817K

No. 053

FECHA 22/01/24

FECHA	PARA A:	FIRMA
15		

FECHA RECIBIDO 22/01/24

Nº DOCUMENTO 8:00 am

FIRMA Adriana Sanchez

20 de enero del 2024

Señores

HOSPITAL SAN RAFAEL DE YOLOMBÓ
YOLOMBÓ

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CONTRALORIA GENERAL

Asunto: Presentación de aclaración a lo planteado por oferente de convocatoria publica 001-2024.

Durante los últimos años he sido la contratista que ha prestado el suministro de la alimentación de los pacientes en el hospital San Rafael de Yolombó. En todos estos procesos se han realizado a través del mecanismo de convocatoria pública, donde se publican los estudios previos y los términos de referencia de la convocatoria.

Para el año 2024, he vuelto a participar de esta convocatoria y en esta ocasión se solicitaron algunas características que en otras vigencias no se ha establecido como:

20) suministrar platos coloridos y vegetales finamente picados, con el fin que sean llamativos a la hora de su consumo.

21) suministrar las dietas para los pacientes del servicio de urgencias en recipientes desechables, lo cual deberá incluir: plato, vaso, cubiertos y servilleta.

22) Garantizar la utilización de carro termo, con el fin de velar por las temperaturas adecuadas de los alimentos suministrados y la inocuidad de las preparaciones. La utilización del carro termo requiere que las ensaladas se sirvan en platos separados para evitar la deshidratación y la oxidación de los vegetales debido a las altas temperaturas.

De acuerdo al acta de cierre de convocatoria pública número 001-2024 del viernes 12 de enero de 2024, se relacionan que se recibieron dos propuestas. La primera presentada por mi persona y la segunda por la empresa Outsourcing del huila, como se puede apreciar en dicha acta, publicada en la página web del hospital.

Posteriormente, el día 15 de enero, fue publicada la evaluación de propuestas donde el resultado fue el siguiente: Adriana Roncallo= 99,67 puntos y outsourcing del huila SAS 90 puntos. A esta evaluación, el día 18 de enero de 2024, fue radicado un oficio de observaciones al informe de evaluación propuestas convocatoria pública 001-2024 y además realizo la solicitud de acompañamiento de la Procuraduría General de

la Nación y la Contraloría General de la Republica. En donde el oferente que resultó con el menor puntaje pretende que la propuesta económica presentada por mi persona sea rechazada induciendo a un error de interpretación por parte del comité de evaluación de la convocatoria y creo pertinente pasar a precisar algunas aseveraciones realizadas por el citado outsourcing.

Al llevar cerca más de siete años suministrando dicha alimentación, hemos sido testigo de primera mano del crecimiento de la entidad que ha llevado a que se superen diversos retos. Hemos visto como han crecido el número de internos que rotan por el hospital y a quienes se les suministra parte de su alimentación diaria, se ha presenciado cómo ha crecido el número de sedes del hospital para prestar servicios de salud, tanto en la zona urbana como rural y como se ha incrementado la participación del hospital en actividades de referenciación y visita por parte de diferentes entidades que visitan al hospital.

Teniendo en cuenta este escenario, es donde surge la necesidad identificada por esta contratista de adicionar un párrafo a la propuesta económica que el outsourcing del Huila ha aprovechado para tergiversar y realizar la solicitud de excluir mi propuesta económica. La claridad en cuestión es sobre la siguiente:

“La pandemia ha obligado a un mayor uso de platos desechables, los cuales tendrán un costo de mil setecientos pesos (\$1.700) por paciente, lo cual incluye plato, vaso, cubiertos y servilleta. Cuando así sean solicitado por parte del contratante.”

Es necesario reafirmar que en los estudios previos realizados por el Hospital se establece, sin lugar a dudas, la necesidad de que en el servicio de urgencias las dietas sean suministradas en desechables. Esto se ha tenido en cuenta al momento de desarrollar mi propuesta económica y ese costo lo tengo considerado en el valor del lote presentado. Sin embargo, y al parecer el outsourcing desconoce profundamente el funcionamiento de un servicio de alimentación hospitalario, hay pacientes que por diversas cuestiones medicas como infecciones, enfermedades transmisibles y otras, son atendidos en otros servicios como cirugía y hospitalización y que por su tratamiento requieren una estadía en el hospital de varias horas o días. Es debido a esta situación fundamental, que me permití realizar la observación en la oferta económica, que los pacientes que se encuentre en un servicio DIFERENTE al servicio de urgencias y que el contratante considere que deban recibir la dieta en platos desechables, estos tendrán un valor adicional ya que no están contemplados ni en el estudio previo ni en los términos de referencia.

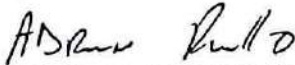
Esta situación, la ha aprovechado el outsourcing para procurar confundir al Hospital y que este tome una decisión que desconozca que como contratista obtuve la mejor calificación en la convocatoria pública y sea excluida para que ellos queden como únicos oferentes y le asignen el contrato, diciendo entre otras cosas: **“La propuesta de la señora ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA introduce modificaciones a las necesidades técnicas de la entidad, al adicionar ítems no contemplado en los**

elementos a adquirir en el proceso de licitación. Además, con ello oculta el precio real final del valor total del lote y condiciona la prestación de su servicio”.

La situación que genera el outsourcing es de intentar por todos los medios que el hospital descarte mi propuesta en favorecimiento claro hacia la suya, debido a que en los puntajes de evaluación y que el mismo acepto al presentar la propuesta fue derrotado.

Es por esta razón, que me permito solicitarle al comité evaluador que rechace la solicitud realizada por el outsourcing, ya que no se ha incrementado el valor del lote, toda vez que los pacientes no requieren nunca todos los ítems definidos en el mismo lote y por lo tanto, aun cuando el paciente se encuentre en el servicio de hospitalización o cirugía, y le sea solicitada el suministro de la dieta en desechable, este, aun teniendo en cuenta el incremento de 1.700 pesos, no superará el valor del mismo lote y por lo tanto, no me encuentro violando la causal de rechazo de la propuesta económica ya que no se ha superado el presupuesto oficial.

Cordialmente,



ADRIANA JUDITH RONCALLO OSSA