

**INFORME DE ESTUDIO DE MERCADO**  
**OBJETO DE ESTUDIO DE MERCADO:**

Contratar el Suministro de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, alimentación de médicos internos y refrigerios para el banco de sangre y madres lactantes del programa madre canguro del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
1	93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

**1. ESTRUCTURA DEL ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR**

**1.1. ASPECTOS GENERALES**

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. es la única entidad Pública en el Departamento de Nariño habilitada para la prestación de servicios de salud de alta complejidad y por lo tanto es considerado como el hospital de referencia y contra referencia con el mayor volumen de atención en las diferentes patologías de usuarios de Nariño y Putumayo.

En este sentido, la alimentación en el ámbito hospitalario, se considera como herramienta de mejora de gran importancia en el proceso terapéutico de los pacientes ingresados, siendo un factor esencial en el control de las morbilidad, riesgo nutricional y reducción de la estancia hospitalaria, de tal manera que coadyuve de manera armónica e integral en el aspecto científico de la recuperación de los pacientes. Particularmente decimos que la nutrición es un apoyo importante y complementario de cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de los alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología y/o diagnóstico.

El hospital como institución de salud, brinda en el campo universitario el suministro de alimentación a profesionales en medicina quienes realizan su internado, de igual manera el hospital tiene unos programas de banco de sangre como la donación de sangre en la cual se hace la entrega de refrigerios a sus donadores, y el programa de madre canguro en la cual se debe garantizar dentro de su adecuado funcionamiento el apoyo nutricional a las madres gestantes.

En la actualidad el Hospital no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición hospitalaria, por lo cual es necesario que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, técnica y financiera idónea para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confiabilidad del proveedor, lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para este fin, además de la acreditación de experiencia especialmente en entidades hospitalarias. Desde el componente de habilitación la alimentación de los pacientes ingresados (internados en hospitalización y urgencias) hacen parte de la estancia hospitalaria,

*Juntos por la Excelencia*



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



por consiguiente es responsabilidad del Hospital suministrarla de forma oportuna, cumpliendo con todos los requisitos de calidad e inocuidad.

Existen dos modalidades de atención en los servicios de alimentación: internalización o autogestión y externalización u outsourcing. En Colombia se presenta en mayor proporción esta última, ya que consiste en la gestión del servicio de alimentación por parte de una empresa privada especializada en suministro, contratada para tal fin.

## 1.2. ASPECTOS REGULATORIOS

- Guía G-EES-02 - Guía para la Elaboración de Estudios del Sector.
- Acuerdo No. 00014 del 26 de septiembre de 2019, Por medio del cual se adopta el Estatuto Contractual para el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. modificado mediante Acuerdos No. 026 del 13 de diciembre de 2019, Acuerdo No. 028 del 30 de diciembre de 2019, Acuerdo No. 009 del 22 de julio de 2020.
- Resolución No. 2945 del 7 de noviembre de 2019, por medio del cual se adopta el Manual de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., modificada mediante Resolución No. 3427 del 31 de diciembre de 2019, Resolución No. 0986 del 4 de mayo de 2020, Resolución No. 1574 del 23 de julio de 2020.
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 719 de 2015 (marzo 11): por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Bogotá D. C.: Diario Oficial 49 452; marzo 13 de 2015 . Disponible en: <https://bit.ly/3d5IKTp>.
- Ministerio del Medio Ambiente. Resolución 1164 de 2002 (septiembre 6): por el cual se expide el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares en Colombia. Bogotá D. C.: Diario Oficial 45 009: noviembre 25 de 2002 . Disponible en: <https://bit.ly/2AKNGjF>.
- Producción de dietas hospitalarias durante la pandemia por sars-cov-2 (covid-19)16el proceso de certificación. Bogotá D. C.: Diario Oficial 44 686; enero 24 de 2001 . Disponible en: <https://bit.ly/2Y8LOFy>.
- Ministerio de Transporte. Resolución 2505 de 2004 (septiembre 6): por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. Bogotá D. C.: Diario Oficial 45 663: septiembre 6 de 2004 . Disponible en: <https://bit.ly/30L4gdP>.
- Ministerio de Salud y Protección Social; Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; y Ministerio de Transporte. Decreto 351 de 2014 (febrero 19): por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades. Bogotá D. C.: Diario Oficial 49 069: febrero 19 de 2014 . Disponible en: <https://bit.ly/37zdJGB>.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448538



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



### 1.3. ASPECTOS TECNICOS

#### OBJETO A CONTRATAR CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Suministro de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, alimentación de médicos internos y refrigerios para el banco de sangre y madres lactantes del programa madre canguro del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. (fuente de información Area Soporte terapéutico)

#### ADQUISICION DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPEUTICAS

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal
- Blanda
- Hiposodica
- Coronaria
- Hipograsa
- Astringente
- Renal
- Semiblanda fase 1
- Semiblanda fase 2
- Renal con hemodiálisis
- Renal sin hemodialisis
- Hipoglucida
- Hiperproteica
- Liquida completa
- Supraglotica
- Neutropenica
- Liquida clara
- Refrigerios: de acuerdo al tipo de dieta
- otras especificaciones : rica en fibra, bajo en potasio, rica en potasio, restricción de vitamina k, restricción de liquidos , no carnes rojas, rica en vitamina C , fuente de hierro y calcio , baja en purinas, y otras de acuerdo a solicitud realizada por nutricionista clínica, baja en residuos , hipercalórico
- Para poblaciones especiales: , de la costa, indígenas , veganos, y de acuerdo a las creencias religiosas

#### MINUTA PATRON PARA ATENCION DE LAS DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS DEL HUDN

MINUTA PATRON DIETA NORMAL		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta o fruta	1 vaso 1 porción o fruta entera mediana	unidad 50 gr para jugo 80 gr
Bebida caliente en leche(60% leche, 40% Infusión)	1 taza	200cc

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Proteína: huevo o sustituto con variación diaria ,queso campesino , queso y jamon loncha verificar intercambio	1 unidad 1 porción	50 gr 60 gr
Derivados del Cereal: variedad de cereales	1 porciones 3 unidad	50 gr galletas de sal o de dulce 21gr
Mantequilla/omermelada	1 porción	10 gr c/u
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Jugo de fruta (50 gramos/fruta)	1 vaso	240 cc
Sopa:cereales, crema,verduras	1 taza	210 cc
Proteina de alto valor biológico: variedad	1 porción	90 gr cocido
Verduras u hortalizas	1 porción	70 gr
Cereales	1 porción	100 gr
Leguminosas: tres veces a la semana	1 porción	80 gr cocido
Postre variado	1 porción	30 gr
Tubérculos, plátanos o raíces	1 porcion	60 gr
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente enl eche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200cc
Derivados del cereal	1 porcion 3 unidades	40gr galletas de sal o de dulce 21gr
<b>MINUTA DIETA SUPRAGLOTICA</b>		
<b>TIEMPO DECOMIDA</b>	<b>CANTIDAD A SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Compota de fruta	1vaso pequeño 4 onzas	100 gramos
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua	1taza	200cc
Huevo para licuar, huevo tibio , queso campesin modificado en textura ( 30 gr) licuado de pollo ( 50 gramos)	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
Espesante	Según indicación de fabricante	
<b>ALMUERZO/CENA</b>		
Compota de fruta	1vaso pequeño 4 onzas	100gramos
Crema: pechuga de pollo, carne sin grasa proteína 60 gramos, cereal 50 gramos , verduras frescas 40 gramos ,cereal o tubérculo 40 gramos	1taza Con una porción de cada grupo de alimento	210 gramos
Espesante	Según indicación de fabricante	

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA		
PREPARACIONES	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Aromática / té de frutas no amargo	1 pocillo	200cc
Gelatina liquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>ALMUERZO/COMIDA</b>		
Aromática/ té de frutas no amargo	1 vaso	200cc
Consomé de pollo carne sin grasa // Garantizar retiro de grasa	1 taza	210cc
Gelatina	1 vaso de 4 onzas	100cc

**MINUTA PATRON DIETA SEMIBLANDA FASE 1: DIETA DEBE SERVIRSE EN VASOS, CADA ALIMENTO EN UN VASO DIFERENTE PARA MEJORAR PRESENTACION DE DIETA.**

PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño de 4 onzas	100cc
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua + adición de espesante según indicación de fabricante.	1 taza	200cc
Huevo tibio melcochado	1 porción	50 gr
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos
Crema licuada con pechuga de pollo, carne sin grasa, verduras frescas, cereal o tubérculo	1taza Con una porcion de cada grupo de alimento / proteína 30 gr	210 cc
Verduras u hortalizas licuada	1 porción	100 gr
Proteína licuada	1 porción	100 gr
Cereales licuado	1 porción	100 gr
Tubérculos, plátanos o raíces licuado	1 porcion	90 gr
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión) + adición de espesante según indicación de fabricante	1 taza,	200cc
Compota de fruta	1vaso pequeño 4 onzas	100 gramos

**MINUTA PATRON DIETA SEMIBLANDA FASE 2: TIPO PURÉ // DIETA A SERVIR EN MENAJE NORMAL**

PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Compota de fruta	1vaso pequeño 4 onzas	100gramso
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua	1taza	200cc
Huevo tibio melcochado O Revuelto no seco queso molido ,licuado de pollo	1 unidad 1 porción	50 gr 60gr

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Derivados del Cereal: variedad de cereales que permitan remojar en bebidas y hacer migas	1 porciones 3 unidades	50 gr Galleta de sal o de dulce 21gr
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Jugo de fruta espeso (mayor a 50 gramos/fruta)	1 vaso	240 cc
Crema licuada con pechuga de pollo, carne sin grasa, verduras frescas, cereal o tubérculo	1 taza con una porcion de cada grupo de alimento // proteina 30 gr	210 cc
Proteína de alto valor biológico: variedad // siempre molidas	1 porción	100 gr
Verduras u hortalizas tipo puré cocidas	1 porción	70 gr
Cereales : arroz cocido normal blando	1 porción	100 gr
Tubérculos, plátanos o raíces tipo puré	1 porcion	60 gr
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200cc
Papilla de fruta	1 porción	100 gr.

**DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES**

- Normal para paciente hospitalizado

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	15	315	93,7
Grasas	35	875	97,2
Carbohidratos	50	1250	312,5
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2500 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	-según recomendaciones de población colombiana		

- Blanda, semiblanda fase I y II, hiposódica, astringente

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	16	368	92
Grasas	24	552	61,3
Carbohidratos	60	1380	345
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2300 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

- Coronaria o hipograsa

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
-----------------	---	----------	--------

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531 SA-CER448535 OS-CER448538



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Proteínas	16	368	89
Grasas fuente principal poliinsaturados monoinsaturados	21	483	53,6
Carbohidratos	64	1472	368
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2300 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	Segun recomendaciones de población colombiana		

- Renal sin hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	11	204	51
Grasas	25	454	51
Carbohidratos	67	1249	3012
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>1900 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

- Renal con hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	16	343	86
Grasas	30	636	70,6
Carbohidratos	53	1093	273
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2100 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

- Hipoglucida

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	21	449	112
Grasas	28	591	66
Carbohidratos	52	1098	275
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2140 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

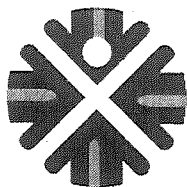
- hiperproteica,

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531 SA-CER448536 OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	20	500	125
Grasas	25	625	69
Carbohidratos	55	1375	343
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2500 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

- **Líquida Completa**

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	16	190	47
Grasas	20	229	25
Carbohidratos	63	133	183
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>1160 kcal</b>	
Vitaminas y minerales	según recomendaciones de población colombiana		

#### ASPECTOS TECNICOS MINIMOS REQUERIDOS PARA EL PRODUCTO FINAL

Elementos que constituyen el tipo de dieta a suministrar a los diferentes pacientes hospitalizados, dependiendo del tipo de patología que presente, brindando la cantidad requerida durante el transcurso de la internación.

A continuación se presentan los tipos de dietas y sus características:

#### DIETA NORMAL

##### DEFINICIÓN:

Dieta que aporta todo tipo de alimentos y preparaciones en diferentes consistencias que no requieren una modificación terapéutica.

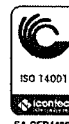
##### DESCRIPCION:

Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta.

- La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta.
- Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas.
- Se debe dar variedad de postres.
- Se deba alternar bebidas calientes y frías en las onces.
- Preparaciones con sal.
- Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten.
- Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OR-CER448538





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



## **DIETA BLANDA**

### **DEFINICIÓN**

Dieta que aporta alimentos de consistencia blanda, baja en grasa, baja en fibra insoluble, ligeramente condimentados y sin alimentos productores de gas.

### **DESCRIPCION:**

Inicio y/o transición de vía oral en post operatorios.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** verduras crudas, frutas ricas en fibra, productos integrales, preparaciones fritas, crocantes, con salsas a base de grasa, picantes, ácidos, condimentos, leches entera, queso campesino, cuajada, crema de leche, mantequilla, mayonesa y salsas que las contengan.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados, frutas astringentes (manzana, guayaba, durazno, pera, fresa) en porción, para compota y/o jugo se acepta variedad de frutas

## **DIETA HIPOSODICA**

### **DESCRIPCION:**

Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados, conservas. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.

## **DIETA CORONARIA**

### **DEFINICIÓN**

Dieta con bajo contenido de sodio, baja en grasa saturada y colesterol, rica en fibra.

### **DESCRIPCION**

Para paciente con enfermedad cardiovascular, hipertensión arterial, ascitis, falla cardíaca.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos fritos, productos apanados, encurtidos industrializados, pescado seco, margarinas, mantequillas, embutidos, productos enlatados, sopas industrializadas, caldos de gallina o de carnes, productos de panadería o pastelería que contengan bicarbonato de sodio, salsas industrializadas, crema de leche, carne de res dos veces por semana, lácteos enteros.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados. Todos los alimentos van preparados sin sal excepto el cereal (arroz o pasta), se puede aderezar con especias para

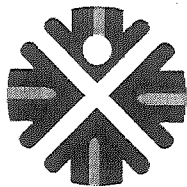
## **DIETA HIPOGRASA**

### **DESCRIPCION**

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra. La fuente de grasa debe ser monoinsaturada y poliinsaturada y colesterol <200 g/día. El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta, ni salsa de tomate.
- No uso de grasa saturada.
- Las preparaciones debe ser asadas, cocidas, al vapor o al horno.
- Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados.

### DIETA ASTRINGENTE

#### DESCRIPCION

Las frutas que se debe usar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa, es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongadas.

### 13.7.7 DIETA RENAL

#### DEFINICIÓN:

Dieta con restricción de proteína, baja en sodio, potasio, fósforo y líquidos.

#### DESCRIPCION:

Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentren en terapia dialítica, o con indicación de: dieta hipo-proteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.

### DIETA SEMIBLANDA 1

#### DEFINICIÓN

Dieta modificada en consistencia (compota o pure) para facilitar deglución.

#### DESCRIPCION

Indicada en paciente con trastornos en la masticación y la deglución severos previa valoración de fonoaudiología, lesiones en la cavidad oral, inicio de vía oral posterior a extubación en paciente con odinofagia.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Alimentos fritos, crocantes (pan frances, calados etc), con cascara, verdura cruda, alimentos enteros o en trozos, frutas duras y enteras, líquidos claros, arroz, gelatina, carne roja, arveja, espinaca, acelga.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** compotas, pudin, esponjado, espesantes.

### DIETA SEMIBLANDA 2

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448538



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



## DEFINICIÓN

Dieta modificada en textura para facilitar masticación.

## DESCRIPCION

Indicada en paciente con trastornos en la masticación y la deglución; pacientes de cirugía mayor gastrointestinal; hiporexia, déficit neurológico, cirugía de cuello, maxilar y de columna, pacientes con limitación para posición sedente, transición a dieta de consistencia normal.

## DIETA HIPOGLUCIDA

### DEFINICIÓN

Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples

### DESCRIPCION

Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderada en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad, pancreatitis.

## DIETA HIPERPROTEICA

### DEFINICIÓN

Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con adición de proteínas extras de alto valor biológico.

### DESCRIPCION

Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición, quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.

## DIETA LIQUIDA COMPLETA

### DEFINICIÓN

Dieta en la que los alimentos suministrados se encuentran en presentación líquida.

### DESCRIPCION

Indicada en pacientes con alteraciones de la masticación y/u odinofagia incluidos: patología y/o cirugía de la cavidad oral, faringe, esófago, cara, cuello; estado general deteriorado con hiporexia, puede utilizarse como transición de consistencia de dieta por no más de tres días.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



### DIETA SUPRAGLOTICA

#### DESCRIPCION

La textura de las preparaciones van desde compotas, flanes, cremas. Nada de preparaciones líquidas. Debe contener todos los grupos de alimentos: leche, frutas, verduras, proteínas, cereales, tubérculos. De ser necesario se utilizara espesantes.

### DIETA NEUTROPENICA

#### DESCRIPCION

Se restringen frutas con piel comestible como uvas, ciruelas, fresas, verduras crudas, huevo tibio y alimentos con probióticos. Se admite la ingesta de frutas que puedan lavarse, pelarse y empacarse como manzanas, naranjas, peras, melón, piña, kiwi, papaya, higos, etc, siempre que se cumplan los procedimientos de desinfección para evitar su contaminación. Todos los alimentos deben estar bien cocidos e ir cubiertos con plástico adherente.y sin decoración

### DIETA LIQUIDA CLARA

#### DEFINICIÓN

Dieta en la cual se suministran líquidos claros no viscosos, con aporte nutricional insuficiente, por ello no debe durar más de 3 días.

#### INDICACIONES

- Probar tolerancia a la vía oral
- Pruebas diagnósticas que lo requiera
- Preparación quirúrgica según indicación médica y condición del paciente

### INSUMOS DESECHABLES

Para la distribución de dietas hospitalarias para pacientes con patologías infectocontagiosas como Covid-19, TBC y KPC se requiere la utilización por protocolos de bioseguridad de insumos desechables tales como:

Item	Descripción	Consumo promedio mensual
1	Vaso 8 onzas polipropileno	2.661
2	Plato pando 12 cm, icopor	1.000
3	Plato pando de 15 cm, icopor	1.000
4	Cuchara sopera, polipropileno	1.000
5	Cucharilla polipropileno	1.000
6	Tenedor polipropileno	1.661
7	Cuchara polipropileno	1.661
8	Cuchillo polipropileno	1.661
9	Sopero de 16 oz. Icopor	1.661

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448538



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



10	Portacomida P3. icopor	1.661
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	1.661
12	Contenedores de 24 oz icopor	142
13	Servilleta	1.661

Fuente de Información (Area Soporte terapéutico)

#### 1.4. ESTUDIO DE LA OFERTA:

#### 2. ESTUDIO DE LA DEMANDA:

##### 2.1 REVISIÓN DE HISTÓRICO DE CONTRATACIÓN DE VIGENCIAS ANTERIORES:

De acuerdo con la verificación realizada en SECOP I, se observa que el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., realiza la contratación de la referencia del objeto del estudio de mercado, según la información relacionada a continuación:

Detalle del Objeto a Contratar	Modalidad	Numero del Contrato	Nom Raz Social Contratista	Valor Contrato con Adiciones	Ruta Proceso en SECOP I
PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA	Contratación Directa	121-RHU-0122-2016	UNISERVICE SAS	1.981.745.481	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=16-4-4603422">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=16-4-4603422</a>
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA.		121-RHU-0847-2017	UNISERVICE S.A.S	1.074.340.800	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=17-4-6637563">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=17-4-6637563</a>
PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA QUE INCLUYE LA ADMINISTRACION DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS ACORDE CON LA PRESCRIPCION REALIZADA GARANTIZANDO LA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CONSIDERANDO LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LOS PACIENTES EN SU DIETA FORMA DE PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS HORARIOS ETC. DE TAL FORMA QUE APOYE LA RECUPERACIÓN DEL PACIENTE. QUE SERAN CANCELADOS DE ACUERDO CON EL NUMERO DE RACIONES ENTREGADAS MENSUALMENTE.	Contratación Directa	121-RHU-0603-2018	UNISERVICE S.A.S	1.437.195.230	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=18-4-7996884">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstanancia=18-4-7996884</a>

*Juntos por la Excelencia*

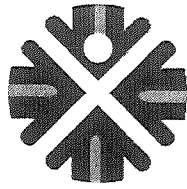
CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)



SC-CER44531

SA-CER44536

OS-CER44536



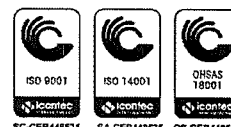
**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



<p>PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA QUE INCLUYE LA ADMINISTRACION DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS ACORDE CON LA PRESCRIPCION REALIZADA GARANTIZANDO LA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CONSIDERANDO LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LOS PACIENTES EN SU DIETA FORMA DE PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS HORARIOS ETC. DE TAL FORMA QUE APOYE LA RECUPERACION DEL PACIENTE. QUE SERAN CANCELADOS DE ACUERDO CON EL NUMERO DE RACIONES ENTREGADAS MENSUALMENTE</p>	<p>Contratación Directa</p>	<p>121-RHU-0590-2018</p>	<p>UNISERVICE S.A.S</p>	<p>132.000.000</p>	<p><a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7966609">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numC</a></p>
<p>Prestación del servicio de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas acorde con la prescripción realizada garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos considerando los gustos y preferencias de los pacientes en su dieta para lo cual debe contar con menús flexibles para que el paciente escoja el de su preferencia forma de presentación de los alimentos horarios etc. De tal forma que apoye la recuperación del paciente igualmente la preparación de raciones alimenticias para estudiantes médicos internos y eventualmente para el personal administrativo. Que serán cancelados de acuerdo con el número de raciones entregadas mensualmente.</p>	<p>Contratación Directa</p>	<p>121-RHU-214-2019</p>	<p>SERVINARIÑO EU</p>	<p>1.789.267.300</p>	<p><a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-8781585">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleP</a></p>
<p>SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA QUE INCLUYE LA ADMINISTRACION DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS ALIMENTACION DE MEDICOS INTERNOS Y REFRIGERIOS PARA EL BANCO DE SANGRE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO</p>	<p>Invitación Pública</p>	<p>121.RHU.0721.2020</p>	<p>UNION TEMPORAL CATERING HUDN 2020</p>	<p>750.000.000</p>	<p><a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-4-10290808">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleP</a></p>

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.				
-----------------------------------	--	--	--	--

## 2.2 REVISION DE APLICATIVOS DE CONSULTA:

Se consulta en SECOP I Y SECOP II los proceso contractuales desarrollados en la vigencia 2020 de otras entidades de salud, según el objeto contractual con el propósito de conocer el mercado como se ha adquirido el bien, forma de pago, etc,

N. PROCESO	TIPO DE PROCESO	INSTITUCIÓN	OBJETO A CONTRATAR	VALOR DEL CONTRATO
<u>0000015-2020</u>	Régimen Especial	ANTIOQUIA - E.S.E. HOSPITAL LA MARÍA - MEDELLÍN	EL CONTRATISTA se compromete para con el Hospital a la prestación de servicios de suministro, procesamiento y distribución de dietas terapéuticas que cubran las necesidades fisiológicas y nutricionales, así como preparación de nutrición enteral para los pacientes en la sede de la Empresa, cumpliendo con las normas higiénicas, científicas de calidad nutricional y organolépticas aceptada de acuerdo a la propuesta presentada por el contratista que hace parte integral de este contrato	\$ 700.000.000,00
<u>CS-003-2021 ALIMENTACION</u>	Régimen Especial	ANTIOQUIA - E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE YARUMAL	Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de todos los servicios de la entidad de acuerdo a la prescripción médica o nutricionaly alimentación para los médicos internos y opersonal autorizado (madres alma y personal vinculado de planta) de la ese hospital sa juan de dios de yarumal	\$ 699.999.996,00
<u>IN.P 005-2020</u>	Régimen Especial	SANTANDER - E.S.E. HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO	Suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados, pacientes transitorios y personal asistencial de la e.s.e. hospital psiquiátrico san camilo.	\$ 722.740.172,00
<u>CTO-606-2020-CORPORACIÓN AMIGOS TIERRA (CORAMIT)</u>	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	CÓRDOBA - E.S.E. HOSPITAL SAN JERÓNIMO - MONTERÍA	Contratar la ejecución y desarrollo de los procesos y procedimientos de preparación y suministro de alimentación que requieran los pacientes hospitalizados y personal autorizado por la e.s.e. hospital san jerónimo de montería	\$ 612.000.000,00
<u>OS002-2020</u>	Régimen Especial	MAGDALENA - E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE - SANTA MARTA	Suministro de alimentos intrahospitalarios en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados y el personal que presta sus servicios a esta e.s.e. que llegare a requerirlo en virtud de su jornada laboral y para la consecucion del objeto social de la ese hospital universitario julio mendez barreneche	\$ 750.000.000,00
<u>CONTRATO N° 013 DE 2020</u>	Régimen Especial	SUCRE - E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE II NIVEL NUESTRA SEÑORA DE LAS	Suministro de alimentacion a los usuarios hospitalizados en todos los servicios y medicos internos del hospital regional de ii nival nuestra señora de las mercedes de corozza (sucre) e.s.e.	\$ 506.900.000,00

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



		MERCEDES DE COROZAL - COROZAL		
RE RH CME001 DE 2020	Régimen Especial	NARIÑO - E.S.E. HOSPITAL CIVIL DE IPIALES	ALIMENTACION INTRAHOSPITALARIA	\$ 877.000.000,00

### 3. ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

Económicamente el valor del presupuesto con histórico esta estimado a partir de precios unitarios tomados del contrato suscrito por el hospital en la vigencia 2020 más el IPC de 4.80 de alimentos y bebidas no alcohólicas de acuerdo al DANE (05 enero del 2021) y el promedio del número dietas de la vigencia 2019 y 2020 de acuerdo a los gramajes contemplados en las dietas, dando como resultado los valores relacionados a continuación:

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.								
DIETAS	No. de Dietas año 2019	No. de Dietas año 2020	TOTAL	No. de Dietas Promedio año 2021	promedio mensual de Dietas para 12 meses	Valor unitario de Dietas (histórico año 2020)	Valor unitario Histórico + IPC 4,80 % alimentos y bebidas no alcohólicas	Valor total
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>								
DESAYUNO	40.107	30.860	70.967	35.484	2.957	4.223	4.426	157.039.468
MEDIA MAÑANA	2.019	4.341	6.360	3.180	265	2.163	2.267	7.208.500
ALMUERZO	44.191	34.869	79.060	39.530	3.294	7.416	7.772	307.225.895
ENTREDIA	44.390	35.120	79.510	39.755	3.313	2.163	2.267	90.117.588
CENA	44.243	35.863	80.106	40.053	3.338	7.416	7.772	311.290.634
REFRIGERIO	1.978	2.033	4.011	2.006	167	2.163	2.267	4.546.116
<b>TOTAL</b>	<b>176.928</b>	<b>143.086</b>	<b>320.014</b>	<b>160.007</b>	<b>13.334</b>			<b>877.428.201</b>
<b>HIPOGLUCIDA</b>								
DESAYUNO	6.076	4.793	10.869	5.435	453	3.708	3.886	21.118.380
MEDIA MAÑANA	6.116	5.356	11.472	5.736	478	2.163	2.267	13.002.502
ALMUERZO	6.313	5.318	11.631	5.816	485	7.210	7.556	43.942.383
ENTREDIA	6.231	5.337	11.568	5.784	482	2.163	2.267	13.111.310
CENA	6.305	5.362	11.667	5.834	486	7.210	7.556	44.078.393
REFRIGERIO	6.315	5.289	11.604	5.802	484	2.163	2.267	13.152.113

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536





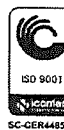
**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



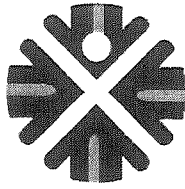
TOTAL	37.356	31.455	68.811	34.406	2.867			148.405.081
<b>HIPERPROTEICA</b>								
DESAYUNO	10.252	10.463	20.715	10.358	863	4.223	4.426	45.839.229
MEDIA MAÑANA	10.383	13.288	23.671	11.836	986	2.266	2.375	28.106.567
ALMUERZO	10.406	10.851	21.257	10.629	886	8.034	8.420	89.488.059
ENTREDIA	10.451	10.823	21.274	10.637	886	2.266	2.375	25.260.407
CENA	10.234	10.679	20.913	10.457	871	7.416	7.772	81.267.583
REFRIGERIO	10.316	10.567	20.883	10.442	870	2.266	2.375	24.796.140
<b>TOTAL</b>	<b>62.042</b>	<b>66.671</b>	<b>128.713</b>	<b>64.357</b>	<b>5.363</b>			<b>294.757.985</b>
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>								
DESAYUNO	545	119	664	332	28	1.854	1.943	645.073
MEDIA MAÑANA	-	49	49	25	2	1.133	1.187	29.091
ALMUERZO	539	32	571	286	24	3.193	3.346	955.358
ENTREDIA	531	29	560	280	23	1.133	1.187	332.468
CENA	517	30	547	274	23	3.090	3.238	885.681
<b>TOTAL</b>	<b>2.132</b>	<b>259</b>	<b>2.391</b>	<b>1.196</b>	<b>100</b>			<b>2.847.671</b>
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>								
DESAYUNO	10.204	6.971	17.175	8.588	716	2.163	2.267	19.466.351
MEDIA MAÑANA	3.511	2.663	6.174	3.087	257	1.339	1.403	4.331.901
ALMUERZO	10.936	7.595	18.531	9.266	772	3.914	4.102	38.005.895
ENTREDIA	10.790	7.569	18.359	9.180	765	1.339	1.403	12.881.335
CENA	11.321	8.112	19.433	9.717	810	3.914	4.102	39.855.839
REFRIGERIO	3.083	2.635	5.718	2.859	238	1.339	1.403	4.011.955
<b>TOTAL</b>	<b>49.845</b>	<b>35.545</b>	<b>85.390</b>	<b>42.695</b>	<b>3.558</b>			<b>118.553.276</b>
<b>LIQUIDA CLARA</b>								
DESAYUNO	1.817	2.265	4.082	2.041	170	1.339	1.403	2.864.078
MEDIA MAÑANA	3.138	945	4.083	2.042	170	927	971	1.983.309
ALMUERZO	1.399	1.205	2.604	1.302	109	1.957	2.051	2.670.319
ENTREDIA	1.361	1.159	2.520	1.260	105	927	971	1.224.085
CENA	1.536	1.321	2.857	1.429	119	1.957	2.051	2.929.762
REFRIGERIO	2.047	877	2.924	1.462	122	1.957	2.051	2.998.468

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
 Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
 www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER449531 SA-CER446535 OS-CER449536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



<b>TOTAL</b>	<b>11.298</b>	<b>7.772</b>	<b>19.070</b>	<b>9.535</b>	<b>795</b>			<b>14.670.021</b>
<b>ALIMENTOS ADICIONALES</b>								
PROCIÓN DE FRUTAS	3.663	3.641	7.304	3.652	304	1.545	1.619	5.913.172
PORCION DE PITAYA	3.278	1.806	5.084	2.542	212	2.800	2.934	7.459.245
JARRA DE JUGO 1 LITRO	2.070	2.013	4.083	2.042	170	6.386	6.693	13.662.796
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO	585	475	1.060	530	44	2.575	2.699	1.430.258
JARRA DE TE 1 LITRO	265	169	434	217	18	6.386	6.693	1.452.279
<b>TOTAL</b>	<b>9.861</b>	<b>8.104</b>	<b>17.965</b>	<b>8.983</b>	<b>749</b>			<b>29.917.750</b>
<b>MEDICOS INTERNOS</b>								
DESAYUNO	5.000	1.085	6.085	3.043	254	4.223	4.426	13.465.204
ALMUERZO	5.002	1.271	6.273	3.137	261	7.416	7.772	24.376.778
CENA	3.884	746	4.630	2.315	193	7.416	7.772	17.992.106
<b>TOTAL</b>	<b>13.886</b>	<b>3.102</b>	<b>16.988</b>	<b>8.494</b>	<b>708</b>			<b>55.834.088</b>
<b>OTROS</b>								
REFRIGERIO BANCO SANGRE	6.185	5.036	11.221	5.611	468	3800	3.982	22.343.255
<b>TOTAL</b>	<b>6.185</b>	<b>5.036</b>	<b>11.221</b>	<b>5.611</b>	<b>468</b>			<b>22.343.255</b>
<b>ADMINISTRATIVOS</b>								
DESAYUNO	97	16	113	57	5	4.403	4.614	260.702
ALMUERZO	2.393	513	2.906	1.453	121	7.726	8.097	11.764.696
CENA	48	49	97	49	4	7.726	8.097	392.696
REFRIGERIOS	445	479	924	462	39	2.308	2.419	1.117.678
<b>TOTAL</b>	<b>2.983</b>	<b>1.057</b>	<b>4.040</b>	<b>2.020</b>	<b>168</b>			<b>13.535.771</b>
								<b>1.578.293.100</b>

Nota: Información suministrada por el área requiriente.

El presupuesto a partir de los valores históricos de contratación más un IPC del 4.8% del sector de alimentos y bebidas no alcohólicas asciende a la suma de \$1.578.293.100.00

### 3.1 COTIZACIÓN - PRECIOS DEL MERCADO.

Para análisis de estudio de mercado se solicita cotizaciones a proveedores referentes a objeto de estudio:

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Proveedor	Correo electrónico
UT CATERING HUDN 2020	operaciones@mcdsas.com
UNISERVICE S.A.S.	produccionus2018@gmail.com
COMNUTRIR S.A.S	comnutrir@gmail.com

Teniendo en cuenta el tiempo estipulado en la entrega de la cotización para estudio de mercado, es allegada por correo electrónico solo una (1) cotización: UT CATERING HUDN 2020, a la cual se toman los valores unitarios y describe a continuación (los productos no son gravados de IVA.),

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.			
DIETAS	No. de Dietas Promedio año 2021	Valores Unitarios UT CATERING HUDN	Valor total
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>			
DESAYUNO	35.484	4.380	155.417.730
MEDIA MAÑANA	3.180	2.250	7.155.000
ALMUERZO	39.530	7.680	303.590.400
ENTREDIA	39.755	2.250	89.448.750
CENA	40.053	7.680	307.607.040
REFRIGERIO	2.006	2.250	4.512.375
<b>TOTAL</b>	<b>160.007</b>		<b>867.731.295</b>
<b>HIPOGLUCIDA</b>			
DESAYUNO	5.435	3.850	20.922.825
MEDIA MAÑANA	5.736	2.250	12.906.000
ALMUERZO	5.816	7.470	43.441.785
ENTREDIA	5.784	2.250	13.014.000
CENA	5.834	7.470	43.576.245
REFRIGERIO	5.802	2.250	13.054.500
<b>TOTAL</b>	<b>34.406</b>		<b>146.915.355</b>
<b>HIPERPROTEICA</b>			
DESAYUNO	10.358	4.380	45.365.850
MEDIA MAÑANA	11.836	2.350	27.813.425
ALMUERZO	10.629	8.320	88.429.120
ENTREDIA	10.637	2.350	24.996.950
CENA	10.457	780	8.156.070
REFRIGERIO	10.442	2.350	24.537.525
<b>TOTAL</b>	<b>64.357</b>		<b>219.298.940</b>
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>			
DESAYUNO	332	1.920	637.440
MEDIA MAÑANA	25	1.180	28.910
ALMUERZO	286	3.310	945.005
ENTREDIA	280	1.180	330.400

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER444535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



CENA	274	3.200	875.200
<b>TOTAL</b>	<b>1.196</b>		<b>2.816.955</b>
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>			
DESAYUNO	8.588	2.250	19.321.875
MEDIA MAÑANA	3.087	1.390	4.290.930
ALMUERZO	9.266	4.050	37.525.275
ENTREDIA	9.180	1.390	12.759.505
CENA	9.717	4.050	39.351.825
REFRIGERIO	2.859	1.390	3.974.010
<b>TOTAL</b>	<b>42.695</b>		<b>117.223.420</b>
<b>LIQUIDA CLARA</b>			
DESAYUNO	2.041	1.350	2.755.350
MEDIA MAÑANA	2.042	950	1.939.425
ALMUERZO	1.302	1.960	2.551.920
ENTREDIA	1.260	950	1.197.000
CENA	1.429	1.960	2.799.860
REFRIGERIO	1.462	950	1.388.900
<b>TOTAL</b>	<b>9.535</b>		<b>12.632.455</b>
<b>ALIMENTOS ADICIONALES</b>			
PROCIÓN DE FRUTAS	3.652	1.600	5.843.200
PORCION DE PITAYA	2.542	2.900	7.371.800
JARRA DE JUGO 1 LITRO	2.042	6.610	13.494.315
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO	530	2.670	1.415.100
JARRA DE TE 1 LITRO	217	6.610	1.434.370
<b>TOTAL</b>	<b>8.983</b>		<b>29.558.785</b>
<b>MEDICOS INTERNOS</b>			
DESAYUNO	3.043	4.380	13.326.150
ALMUERZO	3.137	7.680	24.088.320
CENA	2.315	7.680	17.779.200
<b>TOTAL</b>	<b>8.494</b>		<b>55.193.670</b>
<b>OTROS</b>			
REFRIGERIO BANCO SANGRE	5.611	3.950	22.161.475
<b>TOTAL</b>	<b>5.611</b>		<b>22.161.475</b>
<b>ADMINISTRATIVOS</b>			
DESAYUNO	57	4.380	247.470
ALMUERZO	1.453	7.680	11.159.040
CENA	49	7.680	372.480
REFRIGERIOS	462	2.350	1.085.700
<b>TOTAL</b>	<b>2.020</b>		<b>12.864.690</b>

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448551

SA-CER448553

OR-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



1.486.397.040

**CONSOLIDADO DE HISTÓRICO / COTIZACION**

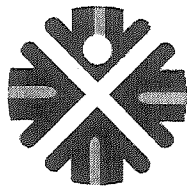
Se procede a realizar promedio entre el valor proyectado por el area requiriente (histórico 2020+IPC 4.8%) y la cotización presentada por la firma UT CATERING HUDN 2020.

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.					
DIETAS	No. de Dietas Proyectada año 2021	Valor unitario Histórico + IPC 4,80 % alimentos y bebidas no alcoholicas	Valores Unitarios UT CATERING HUDN	Promedio Histórico+IPC / UT CATERIN HUDN 2020	Valor total
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>					
DESAYUNO	35.484	4.426	4.380	4.403	156.228.599
MEDIA MAÑANA	3.180	2.267	2.250	2.258	7.181.750
ALMUERZO	39.530	7.772	7.680	7.726	305.408.148
ENTREDIA	39.755	2.267	2.250	2.258	89.783.169
CENA	40.053	7.772	7.680	7.726	309.448.837
REFRIGERIO	2.006	2.267	2.250	2.258	4.529.245
<b>TOTAL</b>	<b>160.007</b>				<b>872.579.748</b>
<b>HIPOGLUCIDA</b>					
DESAYUNO	5.435	3.886	3.850	3.868	21.020.603
MEDIA MAÑANA	5.736	2.267	2.250	2.258	12.954.251
ALMUERZO	5.816	7.556	7.470	7.513	43.692.084
ENTREDIA	5.784	2.267	2.250	2.258	13.062.655
CENA	5.834	7.556	7.470	7.513	43.827.319
REFRIGERIO	5.802	2.267	2.250	2.258	13.103.306
<b>TOTAL</b>	<b>34.406</b>				<b>147.660.218</b>
<b>HIPERPROTEICA</b>					
DESAYUNO	10.358	4.426	4.380	4.403	45.602.540
MEDIA MAÑANA	11.836	2.375	2.350	2.362	27.959.996
ALMUERZO	10.629	8.420	8.320	8.370	88.958.589
ENTREDIA	10.637	2.375	2.350	2.362	25.128.679
CENA	10.457	7.772	780	4.276	44.711.827
REFRIGERIO	10.442	2.375	2.350	2.362	24.666.833
<b>TOTAL</b>	<b>64.357</b>				<b>257.028.463</b>

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



BLANDA FRACCIONADA -RENAL					
DESAYUNO	332	1.943	1.920	1.931	641.257
MEDIA MAÑANA	25	1.187	1.180	1.184	29.000
ALMUERZO	286	3.346	3.310	3.328	950.182
ENTREDIA	280	1.187	1.180	1.184	331.434
CENA	274	3.238	3.200	3.219	880.440
<b>TOTAL</b>	<b>1.196</b>				<b>2.832.313</b>
LIQUIDA COMPLETA					
DESAYUNO	8.588	2.267	2.250	2.258	19.394.113
MEDIA MAÑANA	3.087	1.403	1.390	1.397	4.311.415
ALMUERZO	9.266	4.102	4.050	4.076	37.765.585
ENTREDIA	9.180	1.403	1.390	1.397	12.820.420
CENA	9.717	4.102	4.050	4.076	39.603.832
REFRIGERIO	2.859	1.403	1.390	1.397	3.992.982
<b>TOTAL</b>	<b>42.695</b>				<b>117.888.348</b>
LIQUIDA CLARA					
DESAYUNO	2.041	1.403	1.350	1.377	2.809.714
MEDIA MAÑANA	2.042	971	950	961	1.961.367
ALMUERZO	1.302	2.051	1.960	2.005	2.611.119
ENTREDIA	1.260	971	950	961	1.210.542
CENA	1.429	2.051	1.960	2.005	2.864.811
REFRIGERIO	1.462	2.051	950	1.500	2.193.684
<b>TOTAL</b>	<b>9.535</b>				<b>13.651.238</b>
ALIMENTOS ADICIONALES					
PROCIÓN DE FRUTAS	3.652	1.619	1.600	1.610	5.878.186
PORCION DE PITAYA	2.542	2.934	2.900	2.917	7.415.522
JARRA DE JUGO 1 LITRO	2.042	6.693	6.610	6.651	13.578.555
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO	530	2.699	2.670	2.684	1.422.679
JARRA DE TE 1 LITRO	217	6.693	6.610	6.651	1.443.324
<b>TOTAL</b>	<b>8.983</b>				<b>29.738.267</b>
MEDICOS INTERNOS					
DESAYUNO	3.043	4.426	4.380	4.403	13.395.677

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



ALMUERZO	3.137	7.772	7.680	7.726	24.232.549
CENA	2.315	7.772	7.680	7.726	17.885.653
<b>TOTAL</b>	<b>8.494</b>				<b>55.513.879</b>
<b>OTROS</b>					
REFRIGERIO BANCO SANGRE	5.611	3.982	3.950	3.966	22.252.365
<b>TOTAL</b>	<b>5.611</b>				<b>22.252.365</b>
<b>ADMINISTRATIVOS</b>					
DESAYUNO	57	4.614	4.380	4.497	254.086
ALMUERZO	1.453	8.097	7.680	7.888	11.461.868
CENA	49	8.097	7.680	7.888	382.588
REFRIGERIOS	462	2.419	2.350	2.385	1.101.689
<b>TOTAL</b>	<b>2.020</b>				<b>13.200.231</b>
					<b>1.532.345.070</b>

PROYECCION PRESUPUESTO - COTIZACION UT CATERING HUDN 2020 / PROYECCIÓN AREA SOPORTE TERAPEUTICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.		
VALOR PROYECCIÓN 2021- SOPORTE TERAPEUTICO HUDN	VALOR TOTAL -PROPUESTA UT CATERING HUDN 2020	PROMEDIO
1.578.293.100	1.486.397.040	1.532.345.070

### INSUMOS DESECHABLES

Para la distribución de dietas hospitalarias para pacientes con patologías infectocontagiosas como Covid-19, TBC y KPC se requiere la utilización por protocolos de bioseguridad de insumos desechables, por lo cual se procede a solicitar cotización de estos insumos para establecer presupuesto:

Cotización p-0449 de Sociedad Nariñense de Plásticos S.A. / SONARPLAS, se toma los valores unitarios por paquetes incluido IVA , para la proyección por 12 meses.

*Juntos por la Excelencia*

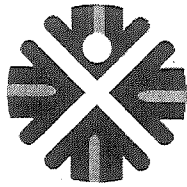
CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



**COTIZACIÓN DESECHABLES- SOCIEDAD NARIÑENSE DE PLASTICOS S.A (SONARPLAS)**

item	Descripción	Consumo promedio mensual	Cantidad para 12 meses	Presentación comercial paquete según cotización p-0449	cantidad en paquetes	cantidad para 12 meses por presentación comercial	v/unitario por paquete	IVA por paquete	v/unitario incluido IVA por paquete	Valor Total incluido IVA
1	Vaso 8 onzas polipropileno	2.661	31.932	25	1.278	31.950	1.906,00	362,14	2.268,14	2.898.682,92
2	Plato pando 12 cm, icopor	1.000	12.000	20	600	12.000	681,00	129,39	810,39	486.234,00
3	Plato pando de 15 cm, icopor	1.000	12.000	20	600	12.000	1.407,00	267,33	1.674,33	1.004.598,00
4	Cuchara sopera, polipropileno	1.000	12.000	100	120	12.000	3.676,00	698,44	4.374,44	524.932,80
5	Cucharilla polipropileno	1.000	12.000	100	120	12.000	2.042,00	387,98	2.429,98	291.597,60
6	Tenedor polipropileno	1.661	19.932	100	200	20.000	3.676,00	698,44	4.374,44	874.888,00
7	Cuchara polipropileno	1.661	19.932	100	200	20.000	3.676,00	698,44	4.374,44	874.888,00
8	Cuchillo polipropileno	1.661	19.932	100	200	20.000	3.676,00	698,44	4.374,44	874.888,00
9	Sopero de 16 oz. icopor	1.661	19.932	20	997	19.940	2.632,00	500,08	3.132,08	3.122.683,76
10	Portacomida P3. icopor	1.661	19.932	20	997	19.940	7.034,00	1.336,46	8.370,46	8.345.348,62
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	1.661	19.932	100	200	20.000	3.222,00	612,18	3.834,18	766.836,00
12	Contenedores de 24 oz icopor	142	1.704	20	86	1.720	8.531,00	1.620,89	10.151,89	873.062,54
13	Servilleta	1.661	19.932	330	61	20.130	2.178,00	413,82	2.591,82	158.101,02
									Subtotal	17.728.354,00
									IVA	3.368.387,26
									Total	21.096.741,26

Nota: Debido a que los valores de los productos grabados con IVA, da como resultado con cifras decimales, se determina no aproximar los decimales y que el valor total para insumos desechables por 12 meses es de \$21.096.741.00 incluido IVA.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448538





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



**PRESUPUESTO DISCRIMINADO**

PROMEDIO ENTRE - COTIZACIÓN UT CATERING HUDN 2020 / PROYECCIÓN AREA SOPORTE TERAPEUTICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.	COTIZACIÓN p-0449 INSUMOS DESECHABLES Sociedad Nariñense de Plásticos S.A. (SONARPLAS)			PRESUPUESTO TOTAL OBJETO ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
PROMEDIO	SUBTOTAL	IVA	V.TOTAL INCLUIDO IVA	V.TOTAL
1.532.345.070	17.728.354,00	3.368.387,00	21.096.741,00	1.553.441.811,00

**INDICADORES FINANCIEROS**

Indicadores financieros establecidos para el proceso de mantenimiento se determinan en la ficha técnica de indicadores de contratación FTGES-001 (adjunto FTGES-001)

**CONCLUSIONES**

1. El proceso de alimentación en el ámbito hospitalario, se considera como herramienta de mejora de gran importancia en el proceso terapéutico de los pacientes ingresados, siendo un factor esencial en el control de las morbilidad, riesgo nutricional y reducción de la estancia hospitalaria, de tal manera que coadyuve de manera armónica e integral en el aspecto científico de la recuperación de los pacientes.
2. El valor para el presupuesto se toma el promedio entre el valor proyectado por el area requiriente y propuesta entregada para estudio de mercado, mas el precio de insumos desechables según cotización p-0449 para un total de de \$1.553.441.811.oo IVA incluido.
3. La forma de pago según históricos del hospital es que se cancelará el valor del contrato de manera mensual conforme a la sumatoria de eventos preventivos, correctivos, instalación, diagnóstico, ejecutados en el mes y a los repuestos necesarios para la ejecución de los mismos. Los repuestos se cancelarán de 30 días siguientes a la radicación de la cuenta de cobro por los servicios prestados mensualmente de acuerdo a la ejecución de mantenimiento preventivo, una vez sea instalado y recibido a satisfacción.
4. Las garantías según histórico de compra y referente de aplicativos de consulta son:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	10% sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Calidad del Servicio	10% sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	5% sobre el valor total del contrato	Plazo de ejecución del contrato y 3 años más.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co



SC-CER448531

SA-CER448535

OS-CER448536



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Responsabilidad extracontractual	civil	Valor equivalente a 200 s.m.l.m.v.	Igual al plazo total del contrato.
-------------------------------------	-------	---------------------------------------	---------------------------------------

5. Para el presente proceso se tendrá en cuenta los siguientes descuentos por estampillas, gravámenes que serán cancelados por el oferente del valor total del contrato antes de IVA:

ESTAMPILLAS	PORCENTAJE
PRO-DESARROLLO	2.0%
PRO CULTURA	2.0%
PRO UNIVERSIDAD DE NARIÑO	0.5%

6. El estudio de mercado es una verificación de las condiciones del mercado y no corresponde a un proceso de contratación.

San Juan de Pasto, 22 FEB 2021

Elaboró estudio de mercado:

**OLIVER S. ALEGRIA PANTOJA**  
Técnico Area de la Salud - Unidad de Contratación  
Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.

Revisión de Area Solicitante:

**LIZETH DEL PILAR CANDO IMBACUAN**  
Profesional Especializado - Soporte Terapéutico  
Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co

