



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**SOLICITUD DE COTIZACION PARA ESTUDIO DE MERCADO No 4.**

**PARA:** PERSONAS NATURALES Y JURIDICAS, EMPRESAS, ASOCIACIONES, CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES.

**DE:** HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E  
OFICINA JURÍDICA – UNIDAD DE CONTRATACIÓN  
CALLE 22 NO. 7 - 93 PARQUE BOLÍVAR.  
CONMUTADOR 7333400 EXT. 202

**FECHA:** 11 DE ENERO DEL 2022

**ASUNTO: ESTUDIO DE MERCADO PARA ADELANTAR EL PROCESO CUYO OBJETO ES 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.**

En concordancia con lo establecido en el Estatuto de Contratación, adoptado mediante Acuerdo No. 00014 del 26 de septiembre de 2019 y sus modificaciones y la Resolución No. 2945 del 07 de noviembre de 2019, por la cual se adopta el Manual de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. y sus modificaciones, y en especial con lo establecido en el artículo No. 20, del Estatuto de Contratación, que reza sobre **EL DEBER DE ANALISIS**, - “El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E deberá adelantar durante la etapa de planeación, el análisis legal, comercial y financiero necesario para conocer el sector económico que ofrezca el bien, servicio u obra a contratar...” de esta manera se hace necesario realizar un estudio de mercado con el propósito de generar buenas prácticas que propendan por la promoción de la competencia en materia de contratación pública y teniendo en cuenta que el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. requiere: **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.** Por lo cual se solicita cotización formal para estudio de mercado, la cual debe enviarse por correo electrónico a las siguientes direcciones: [enoguera@hosdenar.gov.co](mailto:enoguera@hosdenar.gov.co), [estudiosmercadohosdenar@gmail.com](mailto:estudiosmercadohosdenar@gmail.com) y [contratacionhudn@hosdenar.gov.co](mailto:contratacionhudn@hosdenar.gov.co) hasta el **día 13 de enero del 2022**, hora las 6:00 p.m. Se solicita relacionar en el asunto del correo en número de la presente solicitud.



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

### 1. ALCANCE DEL OBJETO DE LA SOLICITUD.

*Las cantidades que se mencionan son para ejecución en 10 meses de servicio.*

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>				
1	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	DESAYUNO	26173	UNIDAD
2		MEDIA MAÑANA	3063	UNIDAD
3		ALMUERZO	28917	UNIDAD
4		ENTREDIA	28809	UNIDAD
5		CENA	32126	UNIDAD
6		REFRIGERIO	1525	UNIDAD
<b>HIPOGLUCIDA</b>				
7	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	DESAYUNO	4554	UNIDAD
8		MEDIA MAÑANA	4768	UNIDAD
9		ALMUERZO	4821	UNIDAD
10		ENTREDIA	4805	UNIDAD
11		CENA	4803	UNIDAD
12		REFRIGERIO	4786	UNIDAD
<b>HIPERPROTEICA</b>				
13	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	DESAYUNO	9780	UNIDAD
14		MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD
15		ALMUERZO	10091	UNIDAD
16		ENTREDIA	9868	UNIDAD
17		CENA	6777	UNIDAD
18		REFRIGERIO	9486	UNIDAD
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>				
19	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	DESAYUNO	885	UNIDAD
20		MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD
21		ALMUERZO	1021	UNIDAD
22		ENTREDIA	948	UNIDAD
23		CENA	955	UNIDAD
24		REFRIGERIO	456	UNIDAD
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>				
25	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	DESAYUNO	7088	UNIDAD
26		MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD
27		ALMUERZO	7607	UNIDAD
28		ENTREDIA	7435	UNIDAD
29		CENA	7991	UNIDAD
30		REFRIGERIO	2483	UNIDAD
<b>LIQUIDA CLARA</b>				
31	93131600	DESAYUNO	1493	UNIDAD
32	85151700	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

33	85151600	ALMUERZO	1027	UNIDAD
34	48101800	ENTREDIA	994	UNIDAD
35	48102000	CENA	1157	UNIDAD
36		REFRIGERIO	826	UNIDAD
<b>ASTRINGENTE</b>				
37		DESAYUNO	105	UNIDAD
38	93131600	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD
39	85151700	ALMUERZO	114	UNIDAD
40	85151600	ENTREDIA	233	UNIDAD
41	48101800	CENA	112	UNIDAD
42	48102000	REFRIGERIO	15	UNIDAD
<b>HIPOSODICA</b>				
43		DESAYUNO	1939	UNIDAD
44	93131600	MEDIA MAÑANA	540	UNIDAD
45	85151700	ALMUERZO	1978	UNIDAD
46	85151600	ENTREDIA	1929	UNIDAD
47	48101800	CENA	1980	UNIDAD
48	48102000	REFRIGERIO	532	UNIDAD
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>				
49	93131600	DESAYUNO	1954	UNIDAD
50	85151700	MEDIA MAÑANA	34	UNIDAD
51	85151600	ALMUERZO	2243	UNIDAD
52	48101800	ENTREDIA	1929	UNIDAD
53	48102000	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD
<b>BANCO DE SANGRE</b>				
54	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	REFRIGERIO	4561	UNIDAD
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>				
55	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	REFRIGERIO	2569	UNIDAD
<b>MEDICOS INTERNOS</b>				
55	93131600 85151700	DESAYUNO	75	UNIDAD
56	85151600 48101800	ALMUERZO	1937	UNIDAD
57	48102000	CENA	65	UNIDAD
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>				
58	93131600	PAN	50	Unid 40 gr
59	85151700	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

60	85151600	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc
61	48101800	PORCION DE QUESO	430	40gr
62	48102000	VASO JUGO PITAYA	600	200cc
63		ACEITE DE OLIVA	2820	6cc
64		PALETA DE AGUA	130	1 unidad
65		YOGURHT	190	200cc
66		GELATINA	730	100gr
67		GALLETA	270	1 unidad
68		BOCADILLO	40	40 gr
69		BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos- 30 gramos
70		PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr
71		PORCION DE ARROZ	10	100 gr
72		KUMIS	20	200cc
73		JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc
74		COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc
75		MUCILAGO	10	200cc
76		SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad
77		PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr
78		COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr
79		BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc
80		GASTROCLISIS	60	300cc
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>				
81		Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD
82		Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD
83		Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD
84		Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD
85	93131600	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD
86	85151700	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD
87	85151600	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD
88	48101800	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD
89	48102000	Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD
90		Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD
91		Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD
92		Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD
93		Servilleta	16.610	UNIDAD

#### ASPECTOS RELEVANTES PARA TENER EN CUENTA

#### ADQUISICIÓN DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

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





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal
- Blanda
- Hiposódica
- Coronaria
- Hipograsa
- Astringente
- Renal
- Semiblanda fase 1
- Semiblanda fase 2
- Renal con hemodiálisis
- Renal sin hemodiálisis
- Hipoglucida
- Hiperproteica
- Liquida completa
- Liquida completa espesa: tipo miel, tipo néctar, tipo papilla
- Neutropénica
- Liquida clara
- Refrigerios: de acuerdo con el tipo de dieta.
- Otras especificaciones: Rica en fibra, bajo en potasio, rica en potasio, restricción de vitamina k, restricción de líquidos, no carnes rojas, rica en vitamina C, fuente de hierro y calcio, baja en purinas, baja en residuos, hipercalórico y otras de acuerdo con solicitud realizada por nutricionista clínica
- Para poblaciones especiales: De la costa, indígenas, veganos, y de acuerdo con las creencias religiosas.

**MINUTA PATRÓN PARA ATENCIÓN DE LAS DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS DEL HUDN**

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta o Porción de fruta	1 vaso 1 porción	200 cc con 50 gr de fruta 100 gr
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza	200 cc
Proteína: huevo	1 unidad	50 gr (unidad pequeña)
Proteína: queso campesino, queso cuajado (quesillo, requesón)	1 porción	30 gr
Proteína: jamón loncha (Completar aporte proteico con otro sustituto)	2 tajadas	20gr





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

Derivados del Cereal: variedad de cereales		
Galletas de soda o integral	3 unidades	24gr
Pan redondo integral o blanco	1unidad	50gr
Pan tajado	2 unidades	22gr
Arepa de maíz	1 unidad	52gr
Tortilla de maíz	1unidad	30gr
Tostada blanco o integral	2 unidades	32gr
Mantequilla y/o mermelada	1 porción	10 gr c/u
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Jugo de fruta (50 gramos/fruta)	1 vaso	200 cc
Sopa: cereales, crema, verduras	1 taza	200 cc
Proteína 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 (papa plátanos o raíces)	1 porción	100 gr
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente enleche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200cc
Derivados del Cereal: variedad de cereales		
Galletas de soda o integral	3 unidades	24gr
Pan redondo integral o blanco	1unidad	50gr
Pan tajado	2 unidades	22gr
Arepa de maíz	1 unidad	52gr
Tortilla de maíz	1unidad	30gr
Tostada blanco o integral	2 unidades	32gr
<b>MINUTA DIETA LIQUIDA COMPLETA</b>		
<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>CANTIDAD PARA SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta en agua	1 vaso	180cc con 50 gr de fruta
Bebida caliente en leche	1 taza	200 cc
Licuada con proteína más farináceo	1 porción	60 gr de proteína
	1 porción	80 gr de farináceo
<b>ALMUERZO/CENA</b>		
Jugo de fruta	1 vaso	180cc con 50 gr de fruta
Sopa licuada con: proteína	1 porción	50gramos



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

verdura	1 porción	50 gramos
farináceo	1 porción	100 gramos
aceite	2 cucharaditas	10 cc
La dieta líquida completa espesa tipo miel, papilla y néctar debe ser ajustada a esta dieta (líquida completa) y estandarizada con la adición de espesante, a diferencia del jugo, se debe ofrecer solo compota.		
<b>MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA</b>		
<b>PREPARACIONES</b>	<b>CANTIDAD PARA SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Consomé	1 pocillo	200 cc
Bebida en agua: infusiones	1 taza	200cc
Gelatina líquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>ALMUERZO/COMIDA</b>		
Consomé de pollo carne sin grasa // Garantizar retiro de grasa	1 taza	210 cc
Bebida en agua: infusiones	1 taza	200cc
Gelatina	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: Cada preparación se sirve en compoteras de porcelana sobre un plato grande de porcelana.</b>		
<b>PREPARACIONES.</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Bebida en leche espesa	1 taza	200 cc
Licudo con proteína farináceo	1 taza	40grs 90grs
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Sopa licuada espesa licuada con proteína	1 pocillo	70 gramos
Verdura		40 gramos
Aceite poliinsaturado	2 cucharaditas	10cc
Farináceo tipo puré	1 porción	90 gramos
Verduras tipo pure	1 porción	50 gramos
Compota de fruta	1 porción	90 gramos
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche espesa licuada con cereal	1 taza 1 porción	200 cc 20 gramos
Compota de fruta	1 porción	90 gramos



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2</b>		
<b>PREPARACIONES.</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	200 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco o queso molido	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
licuado con pollo (40 Gr cocido) y farináceo (90 gramos)	1 pocillo	200 cc
Derivados del Cereal: variedad de cereales que permitan remojar en bebidas y hacer migas	1 porción de galletas Pan redondo	24 gr 32 gramos
Derivados del Cereal: pan, Pan cake	1 porción 2 unidades	50 gr 60 gr
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Sopa del día licuada	1 pocillo	200 cc
Proteína molida	1 porción	80 gr en cocido
Verduras tipo puré cocido	1 porción	90 gr
Farináceo, plátano o tubérculo tipo puré	1 porción	90 gr
Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche con cereal (coladas espesas)	1 taza	200 cc
Cereal: 20 gramos Leche: 180 cc		
Compota de fruta	1 porción	90 gr.
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 3(Blanda Mecánica)</b>		
<b>PREPARACIONES</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta entera picada	1 porción	100gr
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	200 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco o Queso	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
Mantequilla	1 porción	10gr
Derivados del Cereal: Pan Pan cake	1 porción 2 unidades	50 gramos 60 gramos
<b>ALMUERZO - CENA</b>		



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

Sopa del día	1 pocillo	200 cc
Proteína molida	1 porción	80 gr en cocido
Verduras cocidas	1 porción	90 gr
Farináceo, plátano, tubérculo o cereal	1 porción	100 gr
Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche	1 taza	200 cc
Derivados del Cereal:		
Pan	1 porción	50 gramos
Pan cake	2 unidades	60 gramos
<b>MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA</b>		
<b>PREPARACIONES</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta entera picada	1 porción	80gr
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	180 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco o Queso	1 unidad 1 porción	60 gr 30 gr
Mantequilla	1 porción	10gr
Derivados del Cereal: Pan	1 porción	30 gramos
Pan cake	1 unidades	30 gramos
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Sopa del día o crema	1 pocillo	100 cc
Proteína	1 porción	40 gr en cocido
Verduras cocidas	1 porción	50 gr
Farináceo, plátano, tubérculo o cereal	1 porción	60 gr
Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	150 cc
<b>MEDIA TARDE – REFRIGERIO NOCTURO</b>		
Bebida en leche	1 taza	150 cc
Derivados del Cereal:		
Pan	1 porción	50 gramos
Pan cake	2 unidades	60 gramos

### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

Normal para paciente hospitalizado



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Semiblanda fase 1

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	18	316	79
Grasas	40	696	77
Carbohidratos	42	729	183
Total	100%	1741 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Semiblanda fase 2

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	20	378	94
Grasas	30	566	63
Carbohidratos	50	944	236
Total	100%	1888 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Semiblanda fase 3

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	20	360	90
Grasas	25	450	50
Carbohidratos	55	990	247
Total	100%	1800 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Hiposódica

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Astringente

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Hipograsa

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	368	89
Grasas fuente principal poliinsaturados monoinsaturados	20	483	53,6
Carbohidratos	64	1449	368
Total	100%	2300 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Renal sin hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	11	204	51
Grasas	25	454	51
Carbohidratos	64	1242	3012
Total	100%	1900 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Renal con hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	357	86
Grasas	30	650	70,6
Carbohidratos	54	1093	273
Total	100%	2100 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		



¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!

#### Hipoglucida

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	21	449	112
Grasas	28	591	66
Carbohidratos	52	1098	275
Total	100%	2140 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Hiperproteica

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	20	500	125
Grasas	25	625	69
Carbohidratos	55	1375	343
Total	100%	2500 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Líquida Completa

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	190	47
Grasas	20	229	25
Carbohidratos	64	741	183
Total	100%	1160 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### Complementaria

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	12	216	53
Grasas	29	522	58
Carbohidratos	59	1062	266
Total	100%	1800 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

#### ASPECTOS TÉCNICOS



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

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.

**OBJETIVO:** Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado

**INDICACIONES:** Para todo tipo de paciente que no requieran restricción alimentaria por patología.

#### **CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** 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.

- Se debe ofrecer variedad de proteínas: carne de res, cerdo, pollo, pescado, lácteos como yogurt, queso Kumis, cuajada y sustitutos como huevo en diferentes preparaciones, Ofrecer leguminosas tres veces por semana, 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 y azúcar
- 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.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguna

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas

### **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 y ácidos

**OBJETIVO:** Facilitar la transición de la alimentación a la dieta normal



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**INDICACIONES:** Para pacientes de post operatorios, gastritis, úlceras gástricas y pépticas alteraciones en la masticación. Recomendada para pacientes adultos mayores (sin piezas dentales)

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos como carne molida o desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no acidas, leche deslactosada o semidescremada, se debe tener en cuenta que esta dieta va encaminada a modificación en consistencia o dieta terapia.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** verduras crudas, productos integrales, preparaciones fritas, salsas a base de grasas, picantes, ácidos, salsas, aderezos, condimentos, leche entera, mantequillas, papaya, pitaya, granadilla y frutas de textura dura como manzana, pera, melón.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

#### **DIETA HIPOSODICA**

**DEFINICIÓN:** Dieta que aporta alimentos de consistencia normal con restricción en sodio a partir de la eliminación de alimentos procesados y ultra procesados. Con aporte máximo de 5gr de sal diarios en las preparaciones.

**OBJETIVO:** Controlar y disminuir los valores de presión arterial, reducir la mortalidad coronaria y el riesgo cardiovascular.

**INDICACIONES:** Para pacientes hipertensos, coronarios, accidente cerebrovascular, insuficiencia cardiaca, emergencia hipertensiva, diabéticos, obesos, dislipidemia.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye todos los grupos de alimentos con control de sodio (2000mg/día). Se debe incluir el uso de especias naturales en toda su variedad en las preparaciones.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, acelga, espinaca, salsas, aderezos, mantequillas.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

#### **DIETA HIPOGRASA**

**DEFINICIÓN:** Derivación de la dieta normal la cual se modifica en el contenido de grasa.

**OBJETIVO:** Controlar el aporte de grasa saturada diaria.

**INDICACIONES:** Para pacientes hipertensos, coronarios, accidente cerebrovascular, insuficiencia cardiaca, emergencia hipertensiva, diabéticos, obesos, dislipidemia.



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**CARACTERÍSTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte normal de energía, proteínas, carbohidratos y fibra. Incluye todos los grupos de alimentos controlando el aporte de grasa saturada. Se debe ofrecer alimentos y preparaciones ricas en grasas monoinsaturadas y polinsaturadas como: pescados magros, trucha, carne magra, pollo sin piel, aguacate, frutos secos, semillas, leche deslactosada y semidescremada.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** preparaciones fritas, embutidos, enlatados, mantequillas, crema de leche, carnes rojas grasosas, pollo con piel, pescado con piel, vísceras, leche entera, queso doble crema, salsas y aderezos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha.

**DIETA ASTRINGENTE**

**DEFINICIÓN:** Derivación de la dieta normal la cual se modifica en el contenido de fibra soluble.

**OBJETIVO:** Retardar los movimientos intestinales y disminuir el volumen y la frecuencia de las deposiciones.

**INDICACIONES:** Para pacientes con gastroenteritis, enfermedades diarreicas.

**CARACTERÍSTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye todos los grupos de alimentos controlando aporte de fibra insoluble, lácteos, alimentos distensores abdominales y productores de gas. Incluye frutas ricas en pectina como manzana, guayaba, durazno, pera sin cascara, verduras como zanahoria, ahuyama, calabacín, berenjena.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** productos procesados, frutas ricas en fibra, productos integrales, lácteos y derivados, preparaciones fritas, salsas, condimentos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha.

**DIETA RENAL**

**DEFINICIÓN:** Dieta con ajuste en aporte de proteína, controlada en sodio, potasio, fósforo y líquidos.

**OBJETIVO:** reducir las concentraciones de urea en sangre y disminuir el síndrome urémico.

**INDICACIONES:** para pacientes con insuficiencia renal de acuerdo con su estadio, hepatopatías.

**CARACTERÍSTICAS:**



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**DESCRIPCIÓN:** Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentren o no en terapia dialítica, o con indicación de: dietas hipoproteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** pescados y mariscos, alimentos con alto aporte de potasio, calcio y fósforo, embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, salsas, aderezos, postres, productos industrializados, azúcar, panela, chocolate, café, miel.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

### **DIETA SEMIBLANDA FASE 1, FASE 2.**

**DEFINICIÓN:** Dieta modificada en consistencia (compota, pudín, esponjado y líquidos tipo miel; se permiten preparaciones como cremas espesas como sorbete y malteada) para facilitar deglución.

**OBJETIVO:** Mantener una alimentación segura en pacientes con riesgo de broncoaspiración por alteración de la deglución en la fase preparatoria, oral, faríngea y/o esofágica.

**INDICACIONES:** Causas mecánicas como condición quirúrgica o alteración de uno o más órganos de la deglución por traumatismo obstrucción, cáncer o alguna otra enfermedad. Pacientes con traumas craneoencefálicos, tumores cerebrales y diversas enfermedades que afectan el sistema nervioso, inicio de la vía oral posterior a extubación en paciente con odinofagia.

### **CARACTERÍSTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte normal de macro y micronutrientes con ajuste en consistencia que requiere utilizar espesante (producto industrial).

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

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** compotas, pudín, esponjado, espesantes, compota de leguminosas para variar las verduras, helado cremoso sin trozos y semillas.

\*\*\*Dieta fase 1 maneja preparaciones con textura tipo papilla.

\*\*\*Dieta fase 2 maneja preparaciones con textura tipo puré.

\*\*\* De acuerdo con el aval por parte de fonoaudiología se realiza la prescripción de la dieta semiblanda en cualquiera de sus fases.

### **DIETA SEMIBLANDA FASE 3 (BLANDA MECANICA)**

**DEFINICIÓN:** Dieta modificada en textura para facilitar la masticación.





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**OBJETIVO:** Facilitar la masticación de pacientes que tienen alterada levemente la función mecánica.

**INDICACIONES:** Recomendada para pacientes adultos mayores edéntulos.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos en consistencias molida, desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no acidas, verduras cocidas.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos de textura dura, crocantes.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, guisado.

### **DIETA HIPOGLÚCIDA**

**DEFINICIÓN:** dieta con suministro prioritario de alimentos de bajo índice glucémico y ajuste en porciones y frecuencia de carbohidratos complejos, proteínas y grasas.

**OBJETIVO:** Contribuir al buen estado nutricional con una dieta completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el control óptimo de la glicemia, minimizando riesgos de hipoglicemia y estados hiperosmolares.

**INDICACIONES:** para pacientes con diabetes mellitus, obesidad, sobrepeso, síndrome metabólico, insuficiencia hepática, riesgo cardiovascular, infarto agudo de miocardio, enfermedades pancreáticas.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** dieta que cubre todos los requerimientos calóricos y nutricionales de los pacientes haciendo restricciones específicas de carbohidratos simples y distribuyendo adecuadamente los carbohidratos complejos, fraccionada en 6 tiempos de comida.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, salsas, aderezos, mantequillas, postres, productos industrializados, azúcar, panela, chocolate, miel.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** preparaciones cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado, leguminosas, leche y derivados descremados.

### **DIETA HIPERPROTEICA**

**DEFINICIÓN:** dieta con suministro de una cantidad mayor de proteína en comparación a las recomendaciones de ingesta diaria.

**OBJETIVO:** evitar la progresión o estado de malnutrición en pacientes con requerimientos elevados de proteínas y/o energía en contexto de patologías con elevado estrés metabólico para evitar los efectos del catabolismo tisular, en los casos que presenten quemaduras o



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

úlceras por decúbito para facilitar la regeneración tisular y para compensar las pérdidas en pacientes con síndromes mal absorbidos.

**INDICACIONES:** para pacientes con riesgo nutricional, desnutrición proteico-energético, sarcopenia, síndrome nefrótico si hay uremia con tratamiento dialítico, quemaduras graves, hepatopatías sin encefalopatías, colitis ulcerativas, convalecencia quirúrgica y enfermedades crónicas, estados infecciosos, puérperas y gestantes con riesgo, enfermedades hematológicas, neuropatías, cáncer, secuelas de tratamientos oncológicos, sida, politraumatismo.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** dieta con fuente proteica de alto valor biológico.  
Se debe ofrecer variedad de proteínas: carne de res, cerdo, pollo, pescado, lácteos como yogurt, queso, Kumis, cuajada y sustitutos como huevo en diferentes preparaciones

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguno.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas.

### **DIETA LIQUIDA COMPLETA**

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

**OBJETIVO:** suministrar alimentación en forma líquida por vía oral a pacientes incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.

**INDICACIONES:** Se emplea como etapa intermedia en el paso a los alimentos sólidos durante el postoperatorio, en presencia de alteraciones de la masticación o deglución, estenosis esofágica o gastrointestinales, durante procesos inflamatorios del tracto gastrointestinal y en pacientes con enfermedad en fase aguda.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte parcial de requerimientos en estado líquido o semilíquido. La dieta resulta insuficiente en todos los nutrientes.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos sólidos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** líquidas, licuados sin grumos.

\*\*\*De esta dieta se deriva la dieta líquida completa espesa, la cual se diferencia por la adición de espesante en sus preparaciones según estandarización para obtener textura: tipo néctar, miel y papilla.

### **DIETA NEUTROPENICA**

**DESCRIPCIÓN:** 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,



**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

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

### **DIETA COMPLEMENTARIA**

**DEFINICIÓN:** Dieta que cubre parcialmente los requerimientos nutricionales con la inclusión de todos los grupos de alimentos, pero con modificación en las porciones a servir.

**OBJETIVO:** Ajustar el tamaño de las porciones para mejorar patrón de consumo.

**INDICACIONES:** Para todo tipo de paciente que requieran modificación y/o disminución en la cantidad de los alimentos. Pacientes con hiporexia, presencias de síntomas gastrointestinales, ascitis, vaciamiento gástrico lento, saciedad precoz, síndrome de dumping, gastrectomizados, post cirugía bariátrica.

#### **CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye toda clase de alimentos y preparaciones cubriendo parcialmente los requerimientos de calorías y nutrientes de acuerdo con la modificación terapéutica del paciente.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguna

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas

\*\*\*Prima la modificación en gramajes de la minuta patrón.

## **2. CONDICIONES DE LA COTIZACIÓN**

Las cotizaciones deberá relacionar condiciones de tales como:

### **CONDICIONES COMERCIALES PLANTEADAS POR EL COTIZANTE**

Indicar **CONDICIONES COMERCIALES**, tales como:





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

- *Especificar valores de la cotización incluido IVA ( si aplica) y especificar el valor de IVA*
- *Especificar la forma de pago, en caso de un eventual contrato*
- *Validez de la oferta*
- *Relacionar descuentos financieros aclarar la forma de aplicación de este, si aplica*
- *Mencionar si son fabricantes, importadores, distribuidores exclusivos de los productos ofertados (adjuntar soportes)*
- *Tiempo de entrega en caso de un eventual contrato*
- *Condiciones de Entrega*

*En caso de obra:*

- *Especificar valores unitarios y totales por ítem*
- *Especificar Forma de pago*
- *Validez de la Oferta*
- *La cotización debe incluir:*
  - *Costo Directo*
  - *Administración*
  - *Imprevisto*
  - *Utilidad*
  - *IVA sobre Utilidad*
  - *Costos Totales*

De la misma manera se deber adjuntar los siguientes documentos:

#### DOCUMENTOS SOLICITADOS

*Junto con la cotización el cotizante deberá aportar la siguiente información y/o documentos:*

- *Certificado de existencia y representación legal (Cámara de Comercio)*
- *Ficha técnica de los ítems solicitados para revisar si cumplen con todos los aspectos solicitados, cuando aplique*
- *Portafolio de productos y/o servicios*

Se informa al cotizante que deberá tener en cuenta los gravámenes a los cuales se incurre en la contratación en el sector público de acuerdo con lo establecido en el estatuto tributario del departamento de Nariño que corresponden a:

- **Por concepto de estampillas Pro-Desarrollo del Departamento por el 2.0% del valor del contrato antes de IVA.**





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

- Estampillas Pro-cultura del Departamento de Nariño por el 2.0% del valor del contrato antes de IVA.
- Estampillas Pro-Desarrollo Universidad de Nariño por el 0.5% del valor del contrato antes de IVA.

Atentamente,

UNIDAD DE CONTRATACIÓN – OFICINA JURIDICA  
HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.





**¡Trabajamos por mi Nariño,  
tu salud,  
nuestro compromiso!**

**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN**

ITEM	DESCRIPCIÓN ( del ítem cotizado)	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA

\*\*\*Es necesario incluir un formato de requerirse CUANDO APLIQUE O SEA NECESARIO.

