



**¡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, estudiosmercadohosdenar@gmail.com y 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 |
|----------------------------------|--|--------------|---------------------|------------------|
| NORMAL Y/O BLANDA | | | | |
| 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 |
| HIPOGLUCIDA | | | | |
| 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 |
| HIPERPROTEICA | | | | |
| 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 |
| BLANDA FRACCIONADA -RENAL | | | | |
| 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 |
| LIQUIDA COMPLETA | | | | |
| 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 |
| LIQUIDA CLARA | | | | |
| 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 |
| ASTRINGENTE | | | | |
| 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 |
| HIPOSODICA | | | | |
| 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 |
| HIPOGRASAS Y CORONARIAS | | | | |
| 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 |
| BANCO DE SANGRE | | | | |
| 54 | 93131600 85151700 85151600 48101800 48102000 | REFRIGERIO | 4561 | UNIDAD |
| PROGRAMA MADRE CANGURO | | | | |
| 55 | 93131600 85151700 85151600 48101800 48102000 | REFRIGERIO | 2569 | UNIDAD |
| MEDICOS INTERNOS | | | | |
| 55 | 93131600 85151700 | DESAYUNO | 75 | UNIDAD |
| 56 | 85151600 48101800 | ALMUERZO | 1937 | UNIDAD |
| 57 | 48102000 | CENA | 65 | UNIDAD |
| LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO | | | | |
| 58 | 93131600 | PAN | 50 | Unid 40 gr |
| 59 | 85151700 | CLARAS DE HUEVO | 2820 | 1 unidad |

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - 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.



**¡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 |
| INSUMOS DESECHABLES | | | | |
| 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 Bolivar - 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 |
| DESAYUNO | | |
| 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 |
| ALMUERZO – CENA | | |
| 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 |
| MEDIA TARDE | | |
| 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 |
| MINUTA DIETA LIQUIDA COMPLETA | | |
| TIEMPO DE COMIDA | CANTIDAD PARA SERVIR | CANTIDAD |
| DESAYUNO | | |
| 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 |
| ALMUERZO/CENA | | |
| 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.

MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA

| PREPARACIONES | CANTIDAD PARA SERVIR | CANTIDAD |
|--|----------------------|----------|
| DESAYUNO | | |
| Consomé | 1 pocillo | 200 cc |
| Bebida en agua: infusiones | 1 taza | 200cc |
| Gelatina líquida sin azúcar | 1 vaso de 4 onzas | 100 cc |
| ALMUERZO/COMIDA | | |
| 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 |

MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: Cada preparación se sirve en compoteras de porcelana sobre un plato grande de porcelana.

| PREPARACIONES. | CANTIDAD/SERVIR | CANTIDAD |
|---|---------------------|---------------------|
| DESAYUNO | | |
| Bebida en leche espesa | 1 taza | 200 cc |
| Licudo con proteína farináceo | 1 taza | 40grs 90grs |
| ALMUERZO - CENA | | |
| 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 |
| MEDIA TARDE | | |
| 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!**

| MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2 | | |
|--|--------------------------------------|------------------------|
| PREPARACIONES. | CANTIDAD/SERVIR | CANTIDAD |
| DESAYUNO | | |
| 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 |
| ALMUERZO - CENA | | |
| 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 |
| MEDIA TARDE | | |
| Bebida en leche con cereal (coladas espesas) | 1 taza | 200 cc |
| Cereal: 20 gramos Leche: 180 cc | | |
| Compota de fruta | 1 porción | 90 gr. |
| MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 3(Blanda Mecánica) | | |
| PREPARACIONES | CANTIDAD/SERVIR | CANTIDAD |
| DESAYUNO | | |
| 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 |
| ALMUERZO - CENA | | |





**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 |
| MEDIA TARDE | | |
| Bebida en leche | 1 taza | 200 cc |
| Derivados del Cereal: | | |
| Pan | 1 porción | 50 gramos |
| Pan cake | 2 unidades | 60 gramos |
| MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA | | |
| PREPARACIONES | CANTIDAD/SERVIR | CANTIDAD |
| DESAYUNO | | |
| 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 |
| ALMUERZO – CENA | | |
| 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 |
| MEDIA TARDE – REFRIGERIO NOCTURO | | |
| 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.

CARACTERISTICAS:

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.

CARACTERÍSTICAS:

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.

CARACTERÍSTICAS:

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 absorbivos.

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.

