



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

## **INFORME DE ANÁLISIS DEL SECTOR**

El HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, identificado con NIT. 891.200.528-8, entidad de Derecho Público, con categoría especial, descentralizada por servicios de orden Departamental, con personería jurídica, con patrimonio propio y autonomía administrativa, según su acto de creación Ordenanza No. 023 del 17 de diciembre de 2004, adscrita al sector salud, regida en materia contractual por las normas del Derecho Privado, y en especial por lo previsto en su Estatuto Interno de Contratación, Acuerdo No. 00014 del 26 de septiembre de 2019 y modificado mediante Acuerdo No. 026 del 13 de diciembre de 2019, Acuerdo No. 028 del 30 de diciembre de 2019 y Acuerdo No. 009 del 22 de julio de 2020, y el Manual de Contratación, Resolución No. 2945 de 7 de noviembre de 2019, modificado mediante la Resolución No. 3427 del 31 de diciembre de 2019, Resolución No. 0986 del 4 de mayo de 2020 y Resolución No. 1574 del 23 de julio de 2020, las se cuales se encuentran vigentes.





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

## CONTENIDO

INFORME DE ANÁLISIS DEL SECTOR .....	1
INTRODUCCIÓN .....	3
1. ¿CUÁL ES LA NECESIDAD QUE TIENE LA ENTIDAD Y CÓMO PUEDE SATISFACERLA? ....	4
1.1. ¿CUÁLES SON LOS DETALLES DE LA NECESIDAD A CONTRATAR?.....	4
1.3. ¿CÓMO Y QUIENES PUEDEN PARTICIPAR PARA PROVEER LO SE NECESITA?.....	7
INVITACIÓN PÚBLICA A PROPONER .....	8
2. ESTRUCTURA DEL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR .....	8
2.1. ASPECTOS GENERALES.....	8
2.1.1. FACTOR ECONÓMICO.....	9
2.1.1.1. AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR .....	10
2.1.1.2. CONTEXTO EN QUE LOS PROVEEDORES DESARROLLAN SU ACTIVIDAD .	24
2.1.1.3. PERMISO O LICENCIAS .....	25
2.1.1.4. PERSONAL IDÓNEO PARA EL SERVICIOS.....	25
2.1.1.5. TASA DE INFLACIÓN.....	25
2.1.1.6. INDICADORES DEL CONSUMIDOR .....	25
2.1.2. CONTEXTO TÉCNICO.....	31
2.1.2.1. OBJETO ESTUDIO DEL SECTOR.....	31
2.1.2.2. CODIFICACION DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC.....	31
2.1.2.3. PLAZO.....	48
2.1.2.4. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO .....	48
2.1.2.5. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE SELECCIÓN .....	50
2.1.3. CONTEXTO REGULATORIO .....	54
2.2. ESTUDIO DE LA OFERTA .....	55
2.2.1. IDONEIDAD DE LA OFERTA.....	73
2.2.1.1 PRESUPUESTO DISCRIMINADO.....	74
2.2.2. ¿QUIÉN VENDE?.....	83
2.3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	83
2.3.1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES DEL HUDN.....	83
2.3.2. ANTECEDENTES CONTRACTUALES DE OTRAS ENTIDADES.....	84
3. CONCLUSIONES .....	87
REFERENCIAS.....	88





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

## INTRODUCCIÓN

La función de compras de las Entidades Estatales, debe estar orientada a satisfacer las necesidades y tiene como objetivo principal maximizar los recursos públicos. En consecuencia, la elaboración de este estudio del sector le permitirá al HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, conocer puntualmente: (a) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; (b) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios que necesita; y (c) el contexto económico en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad según el sector de la economía.

En concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la subsección 6, artículo, 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales expone que: *“La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso”*<sup>1</sup> Y que conforme a lo establecido en el artículo No. 20 de Estatuto de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño que reza: *“DEL DEBER DEL ANÁLISIS – 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. Este análisis, que tendrá que hacer parte de los estudios y documentos previos, servirá de soporte en todos los procesos contractuales”*<sup>2</sup>.

El análisis del sector le permite al HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, sustentar su decisión de realizar una contratación, la elección del proponente y las formas de pago que se encuentran en el mercado y que se pactan dentro de las obligaciones del contrato, con ello se busca eficiencia, eficacia y la planeación contractual que hacen parte del principio de economía previsto en el Acuerdo No. 0014 – Estatuto de Contratación del 26 de septiembre de 2019, modificado mediante Acuerdo No. 00026 del 13 de diciembre de 2019, Acuerdo No. 028 del 30 diciembre de 2019 y el Acuerdo 009 del 22 de julio de 2020.

El análisis del sector depende del objeto del contrato y de las condiciones de idoneidad y experiencia que llevan a contratar a la persona natural o jurídica que está en condiciones de desarrollar el objeto del Proceso de Contratación; en este contexto se tendrá en cuenta los siguientes criterios: factores determinantes: factor económico, técnico y regulatorio tomando la información de fuentes reales de entidades de orden Nacional y/o Departamental y/o Municipal.

<sup>1</sup> Véase en: <https://www.dnp.gov.co/Paginas/Normativa/Decreto-1082-de-2015.aspx>

<sup>2</sup> Véase en: [https://www.hosdenar.gov.co/docprincipales/normatividad/02.ESTATUTO\\_CONTRACTUAL-26092019.pdf](https://www.hosdenar.gov.co/docprincipales/normatividad/02.ESTATUTO_CONTRACTUAL-26092019.pdf)





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

## **1. ¿CUÁL ES LA NECESIDAD QUE TIENE LA ENTIDAD Y CÓMO PUEDE SATISFACERLA?**

EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, por intermedio de la OFICINA JURÍDICA - UNIDAD DE CONTRATACIÓN, hace recepción de la necesidad de contratar el servicio de alimentación hospitalaria la cual se puede satisfacer mediante un CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO 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.

### **1.1. ¿CUÁLES SON LOS DETALLES DE LA NECESIDAD A CONTRATAR?**

El Hospital Universitario Departamental De Nariño E.S.E, es una institución líder en la prestación de los servicios de salud del Departamento de Nariño y el Sur Occidente Colombiano y ofrece servicios de mediana y alta complejidad, siendo reconocida como el Hospital de Referencia de la Red de Prestadores en esta región de Colombia.

Siendo una empresa de gran envergadura por lo que requiere estar en constante contratación de bienes, obras y servicios según lo requiera cada una de sus áreas, en este caso en específico el área de Soporte Terapéutico, tiene la necesidad de contratar: servicios de alimentación hospitalaria, fundamentando la necesidad de esta contratación en que:

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., es una empresa social del estado, acreditada, que presta servicios de salud, de mediana y alta complejidad a la comunidad del departamento de Nariño y del sur occidente colombiano, con estándares superiores de calidad, en la reciente edición del prestigioso listado que labora la revista América Economía Intelligence, el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., se posiciona como una de las mejores instituciones de Salud de Latinoamérica aunado a ello anualmente la institución se postula para ser evaluada en el Galardón a la excelencia en Nutrición Hospitalaria que tiene como fin la búsqueda permanente de la excelencia en la atención nutricional hospitalaria, y en este sentido ser un instrumento de mejoramiento, enfocado a la generación de valor para el paciente, su familia y para la población colombiana. Se considera que las experiencias exitosas en nutrición hospitalaria se dan, cuando la gestión se centra en los pacientes, su familia o cuidadores y la comunidad como sujetos de intervención y en sus particularidades, cuando se identifican y promueven los avances y la innovación y cuando se desarrollan ciclos de mejora continua, a través de la comprensión y el análisis de las brechas de desempeño que impiden la consecución de los resultados esperados a lo largo de todo el proceso de atención, desde el año 2017 la institución ha obtenido importantes reconocimientos como uno de los mejores hospitales públicos en el manejo de la nutrición hospitalaria la única entidad 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



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

con el mayor volumen de atención en las diferentes patologías de usuarios de Nariño y Putumayo.

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., en la actualidad cuenta con una estructura bajo el modelo de operación por procesos, bajo este esquema los procesos misionales del Hospital lo constituyen los procesos de urgencias, hospitalización, apoyo diagnóstico, atención ambulatoria, quirófano, sala de partos, soporte terapéutico y debido a la declaración de pandemia por la OMS y en consecuencia el Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 por el cual se declara el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio Nacional por COVID 19, el Hospital Universitario Departamental de Nariño dentro de su plan de contingencia estableció las zonas de atención COVID -19 así: Urgencias respiratorias, Hospitalización COVID 19, Expansión con 50 camas de UCI para pacientes sospechosos y confirmados para COVID -19.

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.

Técnicamente, la nutrición traducida en la dietética particular del paciente, es la disciplina que relaciona los alimentos con las necesidades nutricionales, en donde la dieta terapia utiliza esta relación para tratar las necesidades en cada caso de enfermedad o trastorno relacionado con la alimentación. De manera que las dietas terapéuticas pueden ser un tratamiento curativo por si solo o puede ser complementario al tratamiento.

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





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

La nutrición es conexas al tratamiento médico y/o hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica en la paliación de los siguientes principios generales de la prescripción dietética:

1. Para tratar la enfermedad o complejo sintomático, la dieta de acuerdo a los requerimientos del paciente debe contener una cantidad apropiada de calorías, hidratos de carbono, grasas, proteínas, además el régimen debe proporcionar cantidades suficientes de minerales y vitaminas esenciales.
2. Formas de modificar la dieta con fines terapéuticos.
3. Alteraciones de la textura.
4. Variaciones con las frecuencias de las comidas.
5. Modificaciones cuantitativas de nutrientes (sodio, potasio, grasas, proteínas etc.)
6. Cambios cualitativos consistentes en la eliminación total de una sustancia perjudicial o que genera intolerancias (gluten, lactosa)

Los objetivos terapéuticos de los diversos regímenes alimentarios consisten en:

- Aliviar los síntomas
- Colaborar con la recuperación nutricional.
- Proporcionar una óptima nutrición.
- Eliminar sustancias perjudiciales.

## **1.2. ¿CUÁL ES LA JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD A CONTRATAR?**

La justificación de la presente necesidad está fundamentada en: El hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., requiere la contratación de un proveedor para la atención del proceso de apoyo de nutrición y alimentos al paciente con internación; actualmente el Hospital no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de alimentación hospitalaria, por lo cual es necesario que la entidad adelante el proceso de contratación que busca brindar un servicio donde encontramos un componente donde la nutrición es conexas al tratamiento médico y hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica. El objetivo de la intervención alimentaria del paciente hospitalizado es evitar el deterioro nutricional o mejorar las condiciones nutricionales al ingreso, garantizando el consumo de los alimentos, ya que rara vez los pacientes consumen todos los alimentos que se les ofrece. Por ello es necesaria la individualización del paciente hospitalizado. Adecuando las dietas a su condición de salud, patrones, culturas, es una metodología necesaria que tiene un efecto positivo en la disminución de complicaciones, días de estancia y costos.

La terapia nutricional y alimentaria es la rama de la terapéutica médica en que los alimentos y sus nutrientes se emplean con fines curativos. Cada hospital debe contar con un grupo interactivo de apoyo de alimentos que permita una orientación sistemática integrada, influyendo de manera positiva en todo lo relacionado con la buena alimentación para lograr una rápida recuperación.





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

El hospital cuenta con 213 camas en hospitalización y 83 en urgencias; para la atención de contingencia COVID -19 para el área de hospitalización se habilitó el cuarto piso con 50 camas, 50 camas de UCI, 26 camas en urgencias respiratorias lo que significa que requiere complementar la atención con un servicio de alimentos que cumpla con las necesidades nutricionales, horarios y gustos de los pacientes. Los egresos año promedio con mayor a 12.000 pacientes con un promedio estancia de 8,1 días, para los cual se requiere las raciones de alimentos respectivos considerando que forma parte integral del costo de la estancia hospitalaria.

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., tiene habilitado el Banco de Sangre que tiene la función de realizar actividades relacionadas con la obtención, procesamiento y almacenamiento de sangre humana destinada a la transfusión de la sangre total o en componentes separados para procedimientos de aféresis y a otros procedimientos preventivos y terapéutico, para ello se tiene establecido un cronograma para captación de donantes y promoción de la donación voluntaria donde se entrega un refrigerio a los voluntarios a fin de recuperar líquidos y azúcar.

Se tiene habilitado el método madre canguro que es una técnica de atención del neonato en situación de bajo peso al nacer y/o prematuros que se fundamenta en el contacto piel a piel entre la madre el bebé y los cuidados que se le provee. La población a atender es de bajos recursos y de diferentes municipios, por ser una institución acreditada como amiga de la mujer y de la infancia está en la obligación de realizar atención humanizada con calidad y calidez por eso se pretende entregar refrigerios para las madres y padres que asisten a la consulta programada de madre canguro.

En el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., se fomenta la docencia y la investigación contamos con el personal de médicos internos que a través de convocatoria vienen de las diferentes universidades del país y prestan sus servicios en las áreas asistenciales de la institución de acuerdo a los cuadros de turnos establecidos y para cumplir los convenios docencia asistencial el hospital está en la obligación de proveer la alimentación diaria para este personal que apoya las actividades medicas hospitalarias.

Es importante dar a conocer el número de dietas consumidas en los años 2019, 2020 y 2021 en el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E y la proyección para el año 2022.

### **1.3. ¿CÓMO Y QUIENES PUEDEN PARTICIPAR PARA PROVEER LO SE NECESITA?**

La selección del contratista se efectuará conforme a lo establecido en el Estatuto y Manual de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, en lo relacionado con las modalidades de selección.



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

De acuerdo al análisis del sector, el objeto de estudio de mercado y el posible monto a contratar, se determina según lo establecido en el Estatuto y Manual de Contratación, que la modalidad de selección de contratación es:

### **INVITACIÓN PÚBLICA A PROPONER**

En concordancia en lo establecido por la resolución 009 del 22 de julio de 2020 que modifica el Estatuto Contractual del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. en su artículo 21.3 que reza: “Art. 21.2. INVITACIÓN PÚBLICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN. Cuando el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E pretenda adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, cuya cuantía supere la suma de mil (1000) SMLMV, la invitación pública será adelantada a través del procedimiento de Subasta Inversa o compra por catálogo derivado de la suscripción de acuerdos marco de precios.

**PARRAFO. 1°** Se entenderá como bienes de condiciones técnicas uniformes y de común utilización, aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con la independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos”.

Pueden participar todas aquellas personas naturales y/o jurídicas, que se dediquen a la actividad relacionada con la actual necesidad y que cumplan con todas las especificaciones técnicas requeridas.

El proceso permite lograr una selección objetiva y aprendizaje del sector de las necesidades presentadas para la adquisición de acuerdo a los lineamientos de contratación de la Entidad.

Con el anterior proceso contractual se busca contribuir a mejorar las condiciones de atención y calidad del servicio. Y, así lograr hacer una empresa competitiva en la región, con servicios eficientes a la necesidad de los usuarios.

## **2. ESTRUCTURA DEL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR**

En la estructura del análisis el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E busca definir el sector al cual pertenecen los bienes y servicios de la necesidad actual y así hacer el análisis correspondiente. En tal sentido para llevar a cabo el análisis del sector, se tuvo en cuenta las siguientes áreas:

- 2.1. Aspectos Generales
- 2.2. Estudio de la Oferta
- 2.3. Estudio de la Demanda

### **2.1. ASPECTOS GENERALES**







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

EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, revisó los aspectos generales del mercado de servicios de comida por medio de la Oficina de Jurídica, Unidad de Contratación, de acuerdo a aspectos relevantes para adelantar el proceso de contratación, teniendo en cuenta factores determinantes como: el económico, técnico, regulatorio y la información de fuentes reales de entidades de orden local y nacional en proyectos relacionadas con años anteriores.

### 2.1.1. FACTOR ECONÓMICO

En este apartado el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. Realiza una contextualización económica del sector terciario, haciendo un énfasis especial en el mercado específico de la actual necesidad a contratar que en este caso son los servicios de comida, obteniendo los siguientes resultados:

Para el análisis económico se hace un énfasis especial al PIB desagregado por sectores según clasificación CIIU Rev. 4 A.C. específicamente en la SECCIÓN I - ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA. En la cual se puede encontrar inmerso la actividad específica para la presente necesidad (5629 Actividades de otros servicios de comidas), de esta manera se realiza un análisis general en la sección donde se encuentra la actividad.

Producto Interno Bruto – PIB																	
Tasa de crecimiento año corrido																	
Base 2015																	
2006 – 2021 <sup>er</sup> Segundo trimestre																	
AÑO	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021 - 1	2021 - 2
I- Alojamiento y servicios de comida	7,8	8,1	4,1	2,9	5,0	4,0	3,8	6,4	5,0	4,1	4,0	2,2	2,7	3,4	-36,8	-8,0	38,7

FUENTE. DANE 2021, Elaboración Propia.

En el análisis sectorial del PIB se encuentra un mercado de servicios de comida fluctuante en el periodo de análisis (2006-2021), y lo más importante de resaltar es la recuperación que tuvo en el segundo semestre de este año, con una recuperación de 38,7 puntos, hay que tener en cuenta que este sector fue fuertemente afectado en 2020 gracias a la pandemia de Covid-19.

También es importante resaltar la importancia del mercado de alimentos procesados, ya que estos hacen parte integral del servicio de comida.

El mercado de alimentos y bebidas en Colombia se encuentra en continua expansión, lo que ha contribuido a mejorar la producción de alimentos procesados y que va en línea directa con el crecimiento que han tenido los servicios de comida en el año 2021. La recuperación económica en el país ha contribuido a que la demanda de estos bienes y servicios se haya visto aumentada.



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

Ventas de alimentos procesados en Colombia (2013-2023\*)



Fuente: Invest in Bogota basado en Euromonitor

FUENTE. (INVEST IN BOGOTA, 2021)

El consumo per cápita de alimentos en Colombia es aún muy bajo comparado con países de similar nivel de desarrollo en la región. Mientras el consumo per cápita de alimentos y bebidas en Latinoamérica fue de USD 660 en 2019, en Colombia fue de USD 429.

Se estima que el sector de alimentos y bebidas tendrá ventas anuales por más de USD 26.500 millones en 2024. Por su parte, la demanda de la industria crecerá un 4% anual en los próximos 5 años.

### 2.1.1.1. AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR

Dentro de los agentes que componen el sector de servicios de comida: Se encuentran diversas empresas del Orden Nacional, Regional y Local. Para este caso en especial se relacionan algunas de las empresas dentro de este sector que pueden satisfacer la necesidad citada en el estudio. Cabe hacer la aclaración que todos los agentes que se citen en este apartado serán contactados mediante correo electrónico para el envío de la solicitud de cotización para la construcción del Estudio de la Oferta.

En tal sentido y acorde a la necesidad que tiene el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. Se realizó una búsqueda de agentes aplicando la siguiente metodología:

$$ACS = AHUDN + ASI\&II + DEE + SIIS + WEB + INVIMA^*$$





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

Donde;

<b>ACS</b>	Agentes que componen el sector
<b>AHUDN</b>	Antecedentes Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.
<b>ASI&amp;II</b>	Antecedentes Secop I & II otras entidades.
<b>DEE</b>	Directorio Estadístico de Empresas 2020 del DANE
<b>SIIS</b>	Sistema Integrado de Información Societaria –SIIS- de la Superintendencia de Sociedades.
<b>WEB</b>	Empresas que se encuentran en la búsqueda a través de la WEB.
<b>INVIMA*</b>	Solo para bienes, obras y servicios del sector farmacéutico, consulta en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Primero, se buscó en las bases de datos del SECOP I, los agentes con histórico contractual en el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. En relación a la actual necesidad.

Segundo, se procedió a buscar los agentes con histórico contractual en otras entidades, tanto locales, regionales y nacionales con similitud en la necesidad del presente estudio, esta búsqueda se realizó en las bases de datos del SECOP I y SECOP II.

Tercero y cuarto, se agregan los agentes registrados en el Directorio Estadístico de Empresas 2020 del DANE<sup>3</sup> y del Sistema Integrado de Información Societaria<sup>4</sup> –SIIS- de la Superintendencia de Sociedades, haciendo énfasis a los agentes que estén ubicados en el Departamento de Nariño en los datos del DANE, esto por dar prioridad a las empresas locales y también para delimitar de alguna manera el mercado, de igual forma la invitación a cotizar se carga en la página del HUDN E.S.E. y es de libre acceso para cualquier agente que se quede por fuera de esta lista y que desee cotizar<sup>5</sup>. Los agentes del –SIIS- Se presentan de manera general de toda Colombia.

Quinto, se realiza una búsqueda general en la WEB, de empresas que puedan satisfacer la necesidad actual.

<sup>3</sup> El Directorio Estadístico de Empresas permite consultar información sobre la identificación, ubicación y actividades económicas de todas las empresas activas a la fecha de la vigencia 2020 (no se incluyen personas naturales). El Directorio Estadístico está clasificado con base en las actividades económicas registradas por las empresas. La nomenclatura utilizada es la CIU (Clasificación industrial internacional uniforme de todas las actividades económicas) Revisión 3.1 A.C. y su correspondiente correlativa 4 A.C. que se maneja actualmente.

<sup>4</sup> El SIIS, que fue lanzado a mediados de 2020, es una herramienta que permite a los usuarios acceder de manera ágil, gratuita y en línea, a la información financiera y jurídica de carácter público, de las sociedades comerciales, empresas unipersonales y sucursales de sociedad extranjera que reportan a información financiera a la Supersociedades, así como la información reportada a otras superintendencias.

<sup>5</sup> Véase en: <https://www.hosdenar.gov.co/index.php/contrataciones-vigencia-2021/estudios-de-mercado-2021/>



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

Sexto, si la necesidad del estudio es referente a un bien, obra o servicio dentro del siguiente grupo: Alimentos, medicamentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, odontológicos, plaguicidas, medico quirúrgicos, aseo y limpieza, reactivo diagnóstico, homeopáticos, suplemento dietario, medicamentos oficinales, fitoterapéutico, biológicos se agrega una variable extra, que es la consulta en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA<sup>6</sup>, en una búsqueda que se puede realizar ya sea Por nombre del Producto, Por Registro Sanitario, Por Principio Activo o Expediente según sea el caso, de igual forma hay que categorizar según el grupo anterior. Y así encontrar los Importadores que en Colombia distribuyen un producto bajo un registro sanitario, se reitera que esta variable solo se agrega en el caso que el bien, obra o servicio pertenezca a alguno de las categorías mencionadas.

Una vez realizadas estas búsquedas. Se procede a realizar una verificación con el código de NIT o CC de los posibles agentes, se verifica en las bases de datos de la Superintendencia de Sociedades y el Registro Único Empresarial y Social – RUES ([www.rues.org.co](http://www.rues.org.co)), con el fin de corroborar las actividades económicas e identificar si las empresas están clasificadas en la clase del mercado pertinente para satisfacer el objeto contractual del presente proceso, además de encontrar información valiosa como correo electrónico, dirección y contactos.

En concordancia a la metodología mencionada, se presenta los posibles agentes del sector para el estudio actual:

<b>AGENTES CON HISTÓRICO CONTRACTUAL EN HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E</b>					
Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico	Actividad Económica
UNISERVICE S.A.S.	814004357	7364559	PASTO / NARIÑO	gerenciaus2018@gmail.com	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8230 Organización de convenciones y eventos comerciales 7490 Otras actividades profesionales, científicas y técnicas n.c.p.
SERVINARIÑO EU	900221500	7293318 3104061137	PASTO / NARIÑO	contabilidad.servinarino@gmail.com	1089 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p. 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 5621 Catering para eventos 0111 Cultivo de cereales (excepto arroz), legumbres y semillas oleaginosas
UT CATERING HUDN 2020	901476355	3114963988		operaciones@mcdsas.com	

#### **AGENTES CON HISTÓRICO CONTRACTUAL EN ENTIDADES PÚBLICAS<sup>7</sup>**

<sup>6</sup> Véase en: [http://consultaregistro.invima.gov.co:8082/Consultas/consultas/consreg\\_encabcum.jsp](http://consultaregistro.invima.gov.co:8082/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp)

<sup>7</sup> Estos agentes fueron determinados gracias a [www.datos.gov.co](http://www.datos.gov.co) que recopila la contratación estatal en dos bases de datos, una de SECOP I: <https://www.datos.gov.co/Presupuestos-Gubernamentales/SECOP-I-2020/c82b-7jfi/data> y la segunda de SECOP INTEGRADO: <https://www.datos.gov.co/Gastos-Gubernamentales/SECOP-Integrado/rpmr-utcd/data>





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



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

Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico	Actividad Económica
ECO SERVIR S.A.S.	900335341	3228858854	SAN ALBERTO / CESAR	direccionadmin@ecoservir.com	4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 5629 Actividades de otros servicios de comidas 8121 Limpieza general interior de edificios
ANA LUCIA GOMEZ PAZ	34533728	3155837139 8339147	POPAYAN / CAUCA	ventasyserviciosmamalombriz@gmail.com	4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 8699 Otras actividades de atención de la salud humana 5621 Catering para eventos 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
LA COCINA DE LUIS SAS	900319904	4442386 3165254342	MEDELLIN / ANTIOQUIA	lacocinadeluis@hotmail.com	1084 Elaboración de comidas y platos preparados 5629 Actividades de otros servicios de comidas 5621 Catering para eventos
FUNDACION IMPACTO RECREACION	900587343	8854559 3122291559	MANIZALES / CALDAS	impactorecreacion@hotmail.com	9329 Otras actividades recreativas y de esparcimiento n.c.p. 5629 Actividades de otros servicios de comidas 7911 Actividades de las agencias de viaje 8230 Organización de convenciones y eventos comerciales
SALAMANCA ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL SA	890938952	3609982	BARRANQUILLA / ATLANTICO	dirconta@salamanca.com.co	5621 Catering para eventos 5629 Actividades de otros servicios de comidas 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios
SARUPETROL SAS	900322842	9278089 3186128051	BOGOTA, D.C. / BOGOTA	gerenciacomercial@sarupetrol.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 8230 Organización de convenciones y eventos comerciales 7710 Alquiler y arrendamiento de vehículos automotores 5513 Alojamiento en centros vacacionales
SUMISERVI SAS	900130262	7651243 3204662203	DUITAMA / BOYACA	administracion@sumiservi.com.co	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 9601 Lavado y limpieza, incluso la limpieza en seco, de productos textiles y de piel
CERRITOS D SAS	900402583	8876783 3182819013	MANIZALES / CALDAS	mmah317@hotmail.com	8299 Otras actividades de servicio de apoyo a las empresas n.c.p. 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.







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

AGENTES ENCONTRADOS EN EL DIRECTORIO ESTADÍSTICO DE EMPRESAS 2020 DEL DANE <sup>8</sup>					
Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico	Actividad Económica
NUTRINAR ANDRADE S.A.S.	900579783	3102382228	PASTO	nutrinarandrade@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 1089 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p. 5621 Catering para eventos
FUNDACION MERCAJUSTO	900198924	3176709985	PASTO	fundacionmercajusto@gmail.com	9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. 4741 Comercio al por menor de computadores, equipos periféricos, programas de informática y equipos de telecomunicaciones en establecimientos especializados 4651 Comercio al por mayor de computadores, equipo periférico y programas de informática 5629 Actividades de otros servicios de comidas
FUNDACION RED COLOMBIANA DE COMERCIALIZACION Y DESARROLLO COMUNITARIO	814003006	7364363	PASTO	redcomcolombia@yahoo.es	5629 Actividades de otros servicios de comidas 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. 4610 Comercio al por mayor a cambio de una retribución o por contrata
ASESORIAS Y SERVICIOS NACIONALES LTDA	900064567	7224389	PASTO	aservinalltda@yahoo.es	8121 Limpieza general interior de edificios 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 5629 Actividades de otros servicios de comidas 4719 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con surtido compuesto principalmente por productos diferentes de alimentos (víveres en general), bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) y tabaco
PRODUCTOS LA VILLA SAS	901215855	3006649316	PASTO	impuestos01@productosla villa.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios
AG ACCIONES EMPRESARIALES SAS	901249401	3122915983	PASTO	agaccionesempresariales@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 7020 Actividades de consultoría de gestión 4761 Comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio, en establecimientos especializados 4330 Terminación y acabado de edificios y obras de ingeniería civil
IMPLEMENTING SERVICES SAS	901337446	3116178643	PASTO	implementingservices4@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 4111 Construcción de edificios

<sup>8</sup> Estos agentes reposan en: <https://geoportal.dane.gov.co/geovisores/economia/directorio-estadistico-de-empresas/>







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



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

					residenciales 4754 Comercio al por menor de electrodomésticos y gas domésticos, muebles y equipos de iluminación en establecimientos especializados 4771 Comercio al por menor de prendas de vestir y sus accesorios (incluye artículos de piel) en establecimientos especializados
FUNDACION PARA EL DESARROLLO Y LA RENOVACION SOCIAL RENOVAR	837000444	7255390	IPIALES	fundacionrenovar@gmail.com	8899 Otras actividades de asistencia social sin alojamiento n.c.p. 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 5629 Actividades de otros servicios de comidas
FUNDACION AMERICA	837000762	7253989	IPIALES	fundamerica2002@gmail.com	8530 Establecimientos que combinan diferentes niveles de educación 5629 Actividades de otros servicios de comidas 8810 Actividades de asistencia social sin alojamiento para personas mayores y discapacitadas
SPHERICAL SERVICE SAS	901344783	3015858240	PASTO	sphericalservice@hotmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 7020 Actividades de consultoría de gestión 3900 Actividades de saneamiento ambiental y otros servicios de gestión de desechos 4690 Comercio al por mayor no especializado
FUNDACION EMSSANAR	814006325	7336030	PASTO	fundaemssanar@gmail.com	9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. 5629 Actividades de otros servicios de comidas 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 8720 Actividades de atención residencial, para el cuidado de pacientes con retardo mental, enfermedad mental y consumo de sustancias psicoactivas
FUNDACION PROSERVCO	814006888	7365557	PASTO	dcoka90@hotmail.com	7010 Actividades de administración empresarial 5629 Actividades de otros servicios de comidas 5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
CRUZ ROJA COLOMBIANA SECCIONAL NARIO	891200372	7298260	PASTO	financieronarino@cruzroja colombiana.org	8699 Otras actividades de atención de la salud humana 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 5629 Actividades de otros servicios de comidas
NUTRIVIDA S.A.S	901020534	3113253043	IPIALES	jose_mi81@hotmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5621 Catering para eventos
ALISERVICIOS SAS	900401745	7310679	PASTO	carolinarodriguez.alisur@gmail.com	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 5629 Actividades de otros servicios de comidas





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

					4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios
SAN LUIS COMPANY SAS	901330046	3156745556	PASTO	sanluiscompanysas4@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 4922 Transporte mixto 4649 Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p. 4719 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con surtido compuesto principalmente por productos diferentes de alimentos (víveres en general), bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) y tabaco

### AGENTES ENCONTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN SOCIETARIA - SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES<sup>9</sup>

Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico	Actividad Económica
BANQUETES SAN AGUSTIN S A S	800073591	4444494	MEDELLÍN	CONTADORA@SANAGUSTI NEVENTOSYTURISMO.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
PETROCASINOS SA	800119647	6023554	BARRANCABERM EJA	JEFECONTABILIDAD@PETR OCASINOS.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
CIBAL GALLO HERRAN & CIA LTDA.	800209629	3321047	CALI	VALCANTERO@HOTMAIL.C OM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVIHOTELES SA	808001297	4006868	BOGOTÁ, D.C.	V.ESPINOSA@NEWREST-SERVIHOTELES.EU	5629 Actividades de otros servicios de comidas
GRUPO S Y C S.A.S.	811031728	4487868	MEDELLÍN	INFO@GRUPOSYC.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
GENERACION COLOMBIA S AS	830006910	6498973	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@GENERACIONC OLOMBIA.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVICIAL S.A.	830007430	6498971	BOGOTÁ, D.C.	AGORDILLO@SERVICIAL.C OM.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
MASTER SERVICES LTDA.	830008628	3456077	BOGOTÁ, D.C.	MASTERSERVICESLTDA@G MAIL.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
ALIMENTOS Y SERVICIOS INSTITUCIONALES COLOMER SAS	830067294	6699818	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@ALIMENT OSCOLOMER.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVINUTRIR SAS	830086392	7430932	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@SERVINUTRIR. COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
AEROSERVICIOS SAN ANDRES LTDA	892400075	5129902	SAN ANDRÉS	ADZ@AEROSERVICIOS.NET .CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
DURANGAR LTDA., SERVICIOS INTEGRALES	900096912	6334298	YOPAL	GERENCIA@DURANGAR.C OM.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVIGEN AC. S.A.S	900140193	2201000	BOGOTÁ, D.C.	SERVIGENAC.SAS@GMAIL. COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SAPORE S.A.S.	900172069	7561096	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@SAPORE. COM.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVICIOS INTEGRADOS MAEL SAS	900209494	8850548	ARAUCA	MAELASAS@HOTMAIL.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
ECOALIMENTOS SAS	900278601	7020943	BOGOTÁ, D.C.	ANGELA.CONTABILIDAD@ HOTMAIL.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SARUPETROL S.A.S.	900322842	8059891	BOGOTÁ, D.C.	DIRECCIONCONTABLE@FJ SB.COM.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SAIN FOOD SAS	900362183	8219898	COTA	CONTABILIDAD@SAINFOO D.COM.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas

<sup>9</sup> Véase en: <https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/view360>

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.



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

IMC AIRPORT SHOPPES SAS	900430148	4441323	MEDELLÍN	EBELTRAN@IMCCOLOMBI A.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SOTAVENTO GROUP SAS	900454188	7037714	BOGOTÁ, D.C.	INFO@SOTAVENTOGROUP.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	900455156	4307064	SANTA MARTA	CJVNSUMINISTROS@YAHO O.ES	5629 Actividades de otros servicios de comidas
COSECHARTE S.A.S.	900457695	6377882	BUCARAMANGA	CONTABILIDAD@COSECHA RTE.CO	5629 Actividades de otros servicios de comidas
HARMONY ASOCIADOS S.A.S.	900479712	4636613	BOGOTÁ, D.C.	JUANITAAREVALO@HOTMA IL.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
SUMINISTROS ALMARO SAS	900518324	2190917	SEVILLA	SUMINISTROSALMAROSA S@HOTMAIL.COM "	5629 Actividades de otros servicios de comidas
ALSERVIR S.A.S	900735609	5531717	LA CEJA	ALSERVIRSAS@HOTMAIL.C OM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
NACIONAL DE ALIMENTOS ORGANICOS S A S	900851559	6157072	BOGOTÁ, D.C.	NAL.ALIMENTOS@GMAIL.C OM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
DNP SERVICIOS SAS	901165895	3700797	BARRANQUILLA	CONTABILIDADDNP1@HOT MAIL.COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
LOGISK SAS	901204248	2201000	PEREIRA	LOGISTICASSAS@HOTMAIL .COM	5629 Actividades de otros servicios de comidas
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL NRC SA	800027291	4484477	CANDELARIA	INFO@NRC.COM.CO	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
TOTAL FOOD LIMITADA	800176192	5430912	BOGOTÁ, D.C.	TOTALFOOD@HOTMAIL.CO M	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
SODEXO SAS	800230447	7421460	BOGOTÁ, D.C.	CLAUDIA.DIAZ@SODEXO.C OM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
UNI SERVICE S A S	814004357	7333400	PASTO	DEPTOCONTABILIDADJM@ HOTMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERSIONES CGS SA	822006904	6826492	VILLAVICENCIO	CONTABILIDAD@CINEMUL TIPLEX.NET	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
GRUPO VISION SAS	830004627	2693420	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@G12.COM .CO	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
SERVICIOS ALIMENTICIOS ALDIMARK S.A.S	830010438	8759105	COTA	J.CONTABLE@ALDIMARK.N ET	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERSIONES CHOPINAR SA	830028473	3482999	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@CHOPINA R.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EL PAISA LTDA	830072313	5478757	BOGOTÁ, D.C.	INFO@INDUALPA.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERSIONES MSJ Y CIA S EN C	830111922	6333300	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIAADMINISTRATIV A@BOOKSANDBOOKS.CO M.CO	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERSIONES RPG SAS	830130269	2367456	BOGOTÁ, D.C.	PEDRO.VELEZ@PIERREBA NQUETES.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
COMPANIA DE DISTRIBUCIÓN INTEGRAL S.A.S.	900324565	3313333	CALI	JURIDICO@BOQUITEZO.CO M	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
PJ COL SAS	900328834	6684545	BOGOTÁ, D.C.	TORTIZ@ALIMENTOSALCO NSUMIDOR.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
ALISERVICIOS SAS	900401745	7334428	PASTO	CAROLINARODRIGUEZ.ALI SUR@GMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
JHON JAIRO GARCIA PINSON SUINISTROS Y ALIMENTOS S.A.S	900410214	4444478	MEDELLÍN	GERENCIAORNUA@ORGAN IZACIONNUEVAAURORA.P AGE	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
EXPERTOS EN CAFE SAS	900419840	2715424	COTA	IMPUESTOS@HELADOSPO PSY.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERSIONES CABAL FRANCO SAS	900447457	2856448	PALMIRA	CONTABILIDADBILLOS@G MAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.





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

INVERCABALCO SAS	900453399	2201000	CALI	MATILDEDECABAL1@HOTMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
EBF INVERSIONES S.A.S	900596338	7456370	BOGOTÁ, D.C.	SSALOCCHI@EQUITYASESORES.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
SOLUCIONES CULINARIAS DE BIENESTAR SAS	900646569	2151021	BOGOTÁ, D.C.	MONICAHOYOSN@HOTMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
IINVERSIONES RCP SAS	900659583	8857030	MANIZALES	SUBWAYMANIZALES@GMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
INVERFUTBOL S.A.S.	900870013	7449811	BOGOTÁ, D.C.	INVERFUTBOLSAS@OUTLOOK.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
GASTRONOMIA ITALIANA EN COLOMBIA S A S	900934851	7460045	BOGOTÁ, D.C.	NOTIFICACIONESJUDICIALES@ALSEA.COM.CO	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
PARUSIA TYC SAS	901215209	4214048	SANTA MARTA	DAVIDTROUTCONTRERAS@HOTMAIL.COM	5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.

#### AGENTES ENCONTRADOS EN LA BÚSQUEDA A TRAVÉS DE LA WEB<sup>10</sup>

Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico	Actividad Económica
VITALIMENTOS S.A.S	901080502 - 6	3183774347	VILLAVICENCIO / META	vitalimentossas@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales
SERVICIAL S.A.S	830007430 - 7	6998970 6498971 3113093028	BOGOTA, D.C. / BOGOTA	estave@aerodelias.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 0322 Acuicultura de agua dulce
OCROVI S.A.S.	900470723 - 7	3899194 6959658 3175099471	CALI / VALLE DEL CAUCA	gerencia@ocrovi.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 4390 Otras actividades especializadas para la construcción de edificios y obras de ingeniería civil
AITANA S.A.S.	900686545 - 0	6650184 3102787525	CALI / VALLE DEL CAUCA	contabilidad@aitana.com.co	5629 Actividades de otros servicios de comidas 1081 Elaboración de productos de panadería
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.	901177852 - 7	2838382 3176770374	PALMIRA / VALLE DEL CAUCA	gerencia@asdelvalle.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas 7020 Actividades de consultoría de gestión 8560 Actividades de apoyo a la educación
NEWREST COLOMBIA SAS	900751264 - 4	4006868	BOGOTA, D.C. / BOGOTA	jr.rojas@newrest-servihoteles.eu	5629 Actividades de otros servicios de comidas
PROFESIONALES DE LA ALIMENTACION Y LOGISTICA S.A.S. ZOMAC	901216273 - 0	3016162429	BELLO / ANTIOQUIA	proaylsas@gmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas 8130 Actividades de paisajismo y servicios de mantenimiento conexos 5320 Actividades de mensajería
MASTER SERVICE GROUP S A S	900817765 - 8	8059891 6179911 3103030981	BOGOTA, D.C. / BOGOTA	masterservicegroup@hotmail.com	5629 Actividades de otros servicios de comidas

<sup>10</sup> Estos agentes se encontraron en la búsqueda a través de [www.google.com.co](http://www.google.com.co)





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

					5511 Alojamiento en hoteles 8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 8230 Organización de convenciones y eventos comerciales
FUNDACION JARDIN DE ESPERANZAS	900492917 - 3	7293741 3016887961	PASTO / NARIÑO	mildreth_pabon@hotmail.com	9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. 5629 Actividades de otros servicios de comidas 5229 Otras actividades complementarias al transporte 4330 Terminación y acabado de edificios y obras de ingeniería civil
SERVICIOS Logísticos DE Nariño SAS	901461486 - 1	7293741	PASTO / NARIÑO	servicioslogisticosdenarinos@gmail.com	5590 Otros tipos de alojamiento n.c.p. 5229 Otras actividades complementarias al transporte 5629 Actividades de otros servicios de comidas 4663 Comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, pinturas, productos de vidrio, equipo y materiales de fontanería y calefacción
SUMINISTRO Y MERCADOS DE NARIÑO SAS	901461122 - 6	3006879896	PASTO / NARIÑO	suministroymercadosdenarino@gmail.com	4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios 4649 Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p. 4641 Comercio al por mayor de productos textiles, productos confeccionados para uso doméstico 4923 Transporte de carga por carretera

**2.1.1.1.1. Cadena de producción y distribución**

Se determina en la producción que existen tres factores dentro de la economía, capital, trabajo y tierra, adicionalmente en economía actual también se agrega la variable tecnológica, que indican en los costos de producción.

La distribución es aquel conjunto de actividades, que se realizan desde que el producto ha sido elaborado por el fabricante hasta que ha sido comprado por el consumidor final, y que tiene por objeto precisamente hacer llegar el producto (bien o servicio) hasta el consumidor.

*Ilustración 1. Cadena de Producción y Distribución*







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



Fuente. (MICHEL, 1985)

El análisis de la cadena, desagrega a la empresa en dos actividades fundamentales:

- Actividades VALOR: actividades física y/o tecnológicamente separables, cada una de las cuales incorpora parte del valor al producto final y representa parte del coste total.
- MARGEN: definido como la diferencia entre el valor total y el coste total de desempeñar todas las actividades denominadas como VALOR.

La construcción de la cadena se realiza a partir de la identificación de las actividades básicas de la empresa, distinguiendo entre:

**Actividades primarias:** Forman el ciclo productivo básico. Desde el punto de vista de la creación física, su venta y la asistencia postventa al cliente.

**Actividades soporte:** Sirven de apoyo para la realización de las actividades primarias y garantizan el normal funcionamiento de la empresa.

Ahora es pertinente mencionar la cadena de producción del sector específico, en este caso el mercado de servicios de comida y aún más específico la alimentación hospitalaria.

### Proceso de alimentación hospitalaria

En el caso del proceso de alimentación hospitalaria, el elemento de entrada lo constituye el paciente hospitalizado en el que se ha de iniciar dieta por vía oral, mientras que la salida se corresponde con el mismo paciente cuando finaliza esa indicación y es dado de alta. Como se verá, se trata de un proceso complejo, con la particularidad de que comparte características





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

de los procesos asistenciales y de soporte y afecta a una amplia variedad de profesionales con distintos grados de formación y especialización (Martín Folgueras, y otros, 2020).

La descripción de cada subproceso consta de dos partes: la primera es una ficha técnica en la que se detallan aspectos generales, mientras que en la segunda se proponen indicadores de calidad para su evaluación. En la ficha técnica, tras una breve justificación del subproceso, se hace una definición funcional en la cual se explica someramente lo que se espera del mismo. El resto de la ficha técnica consta de:

- **Propietario del proceso:** persona cuya actividad está relacionada con el desarrollo del proceso, responsable de su gestión sistemática y mejora continua. En la mayoría de subprocesos se corresponde con el responsable del equipo de soporte nutricional.
- **Entrada y salida:** acciones que suponen el inicio y la finalización de cada subproceso (habitualmente la salida de un subproceso supone la entrada del siguiente).
- **Proveedor:** personas o estructuras organizativas que proporcionan la entrada al subproceso.
- **Participantes:** personas o unidades que realizan las actividades del subproceso.
- **Destinatarios:** personas o estructuras organizativas sobre las que la salida del proceso tiene impacto y que, por tanto, van a exigir que todo haya funcionado correctamente.

En la segunda parte de cada subproceso se exponen sus criterios de calidad, que son las características que debe tener la actividad realizada para considerar que está correctamente hecha. Cada criterio de calidad tiene uno o varios objetivos clave, que nos sirven de orientación para obtener su cumplimiento. Los indicadores de calidad miden el grado de logro de los objetivos clave. Para cada indicador se sugieren una forma de medición, un estándar de referencia, una periodicidad de seguimiento y una fuente documental (Martín Folgueras, y otros, 2020).

Un correcto funcionamiento del proceso de alimentación de un hospital requiere del buen entendimiento y la cooperación de los estamentos implicados: servicio de restauración u hostelería, unidad de nutrición y dietética y personal sanitario de hospitalización a cargo de los pacientes. Además, es fundamental la implicación de un organismo supervisor, como la Comisión de Nutrición, multidisciplinar, adecuadamente respaldada por la dirección del centro y que esté verdaderamente implicada en la mejora continua de las actividades que guarden relación con sus competencias (Martín Folgueras, y otros, 2020).

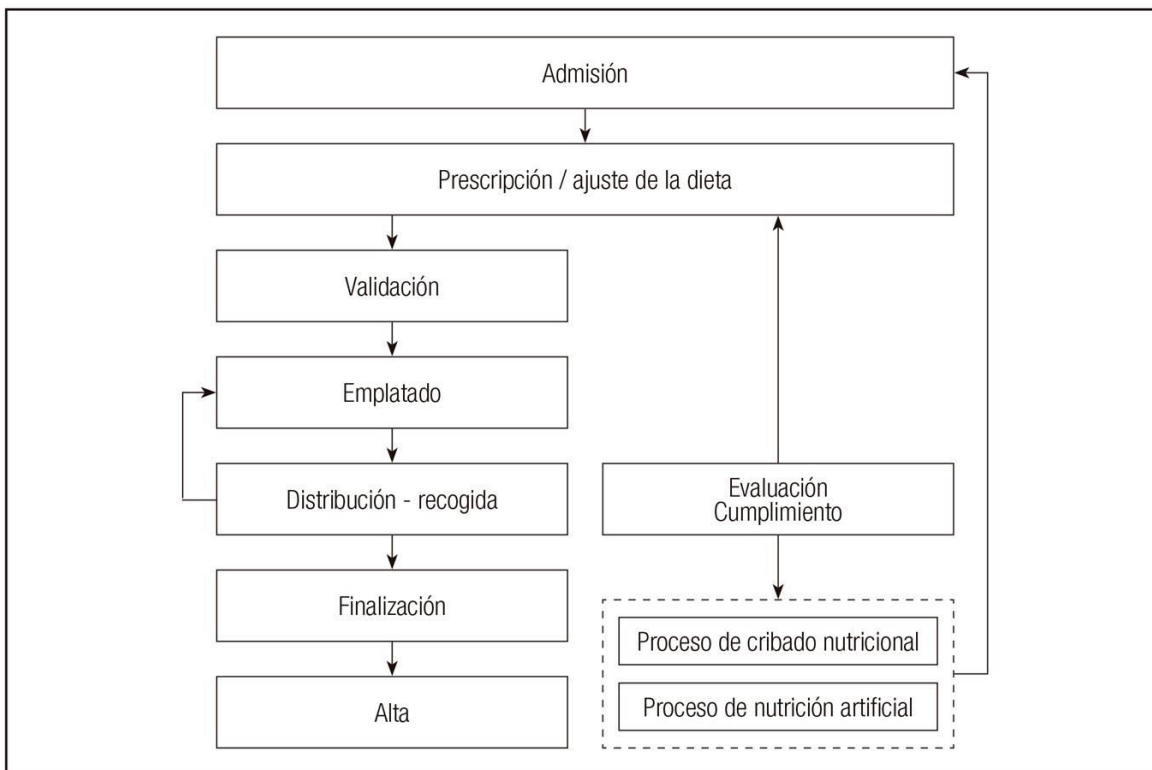
Se ha dividido el proceso de alimentación en cinco subprocesos de carácter cíclico (prescripción/ajuste de la dieta, validación, emplatado, distribución y recogida, evaluación del cumplimiento), que se mantienen activos mientras el paciente se encuentra con alimentación oral, más un sexto que afecta a la finalización de la dieta (Martín Folgueras, y otros, 2020).





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

**Proceso de alimentación hospitalaria**



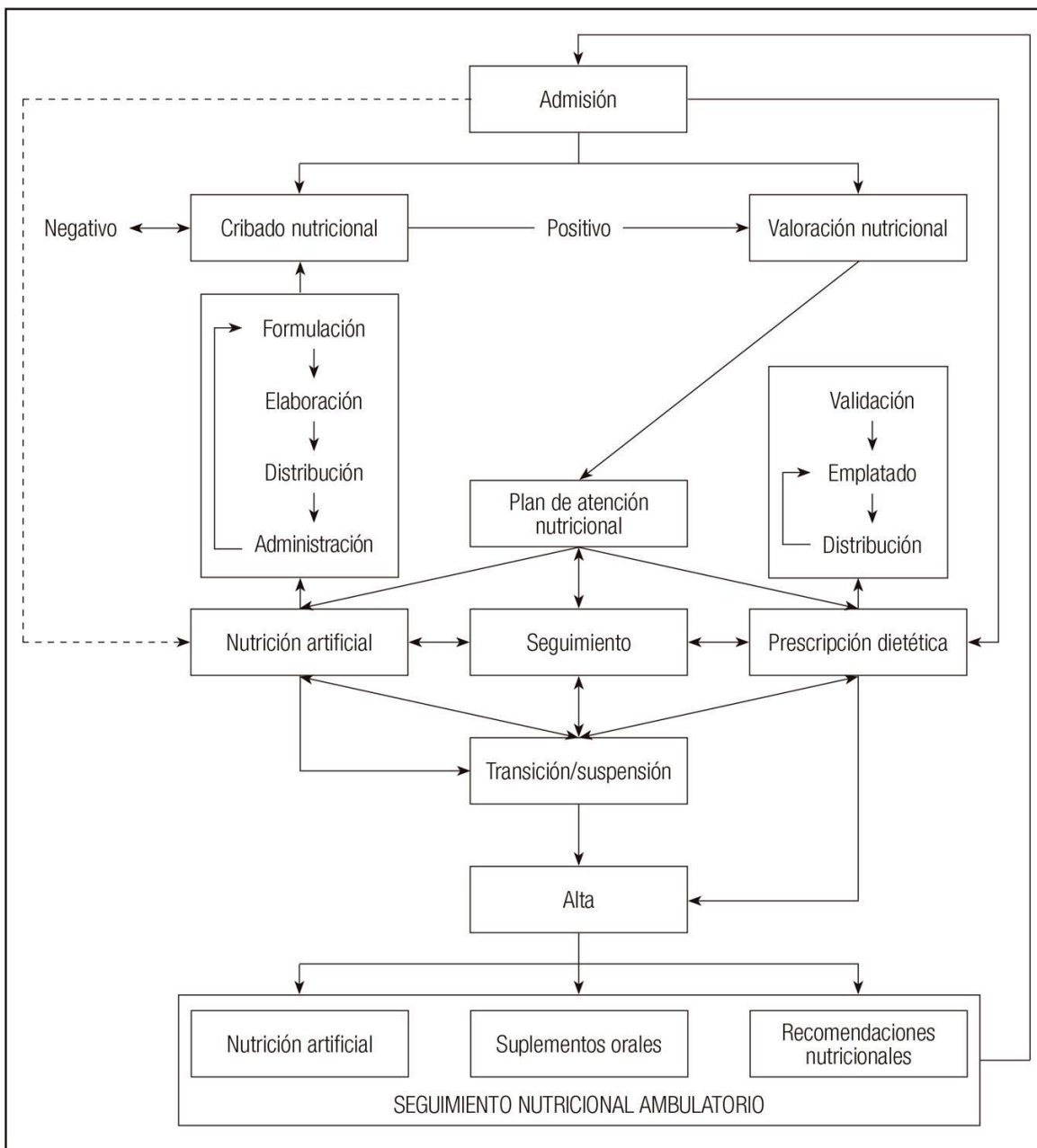
**Fuente.** (Martín Folgueras, y otros, 2020)





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

**Procesos de nutrición clínica**



**Fuente.** (Martín Folgueras, y otros, 2020)

Como describe la Figura, los procesos de nutrición clínica para pacientes hospitalizados (cribado, nutrición artificial y alimentación hospitalaria) y ambulatorios pueden integrarse y relacionarse entre sí. Cuando ingresa un paciente, es posible que lo haga en un centro donde se hace cribado nutricional de forma sistemática. El cribado debe repetirse periódicamente





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

(por ejemplo, cada semana) mientras dure el ingreso si el resultado es negativo, ya que los pacientes que se deterioran nutricionalmente durante su estancia hospitalaria son los que más sufren las consecuencias de la malnutrición. Cuando el resultado del cribado es positivo, debe activarse un protocolo; por lo tanto, previa valoración nutricional del caso, se pone en marcha un plan de atención nutricional. En otras ocasiones, este plan se activa tras una valoración nutricional como parte del abordaje general del paciente y sin mediar un método de cribado (Martín Folgueras, y otros, 2020).

El plan de atención nutricional tendrá una vertiente terapéutica y un seguimiento. La terapia nutricional, en la mayoría de los casos, se corresponderá con una optimización de la prescripción dietética con o sin el uso de suplementos orales. El proceso de alimentación hospitalaria, que se describe en este texto, conlleva ciclos repetidos de validación, emplatado y distribución/recogida. Habitualmente, este proceso se activará desde el momento del ingreso del paciente y se verá modulado por el resultado del cribado, la valoración nutricional y el seguimiento. En algunos casos se indicará nutrición enteral o parenteral; el proceso de nutrición artificial, descrito en el documento "Proceso de atención nutricional: guía de autoevaluación", igualmente se compone de ciclos de formulación, elaboración, distribución y administración. También puede activarse desde el momento de la admisión del paciente sin mediar los pasos anteriores (por ejemplo, pacientes con nutrición artificial domiciliaria que requieren ingreso) (Martín Folgueras, y otros, 2020).

El seguimiento del paciente es el elemento central de toda actuación nutricional: asegura el cumplimiento, comprueba la eficacia y detecta complicaciones. Sus resultados repercuten evolutivamente tanto en la planificación de los cuidados como en la propia terapia indicada. Durante la evolución puede ocurrir que se indique un tránsito entre alimentación convencional y nutrición artificial, o bien puede darse la suspensión de la dieta oral o el soporte nutricional transitorio o incluso definitivo (por ejemplo, por limitación del esfuerzo terapéutico). Todas estas situaciones requieren un seguimiento cuidadoso por los riesgos e implicaciones clínicas y éticas que pueden tener (Martín Folgueras, y otros, 2020).

Tras el alta hospitalaria, en muchas ocasiones es suficiente con adaptar la dieta a los requerimientos en función de la patología de base y la necesidad de seguimiento a largo plazo es baja. Sin embargo, en otros casos se requiere tratamiento nutricional a largo plazo, con nutrición parenteral, enteral o suplementos orales, además de modificaciones de la dieta. Estos casos precisarán seguimiento ambulatorio por personal especializado. Siempre existe, lógicamente, la posibilidad de reingreso (Martín Folgueras, y otros, 2020).

#### **2.1.1.2. CONTEXTO EN QUE LOS PROVEEDORES DESARROLLAN SU ACTIVIDAD**

Los proveedores desarrollan su actividad principalmente en el sector secundario.

Según el DANE y su tabla de nomenclatura de cuentas nacionales adaptada de acuerdo a la CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFORME DE TODAS LAS ACTIVIDADES



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

ECONÓMICAS Revisión 4 para Colombia CIU Rev. 4 A.C<sup>11</sup>., la actividad del presente estudio se desarrolla en Colombia en las siguientes SECCIONES:

#### **SECCIÓN I - ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA.**

Específicamente a las clases:

- **5629** Actividades de otros servicios de comidas.
- **5619** Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.

#### **SECCIÓN I - COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR; REPARACIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y MOTOCICLETAS.**

Específicamente a la clase:

- **4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios.

##### **2.1.1.3. PERMISO O LICENCIAS**

En Colombia todo alimento que se expendia deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública, la correspondiente autorización de comercialización:

- Notificación Sanitaria (NSA)
- Permiso Sanitario (PSA)
- Registro Sanitario (RSA)

##### **2.1.1.4. PERSONAL IDÓNEO PARA EL SERVICIOS**

El personal manipulador de alimentos debe contar con todas las medidas de higiene y la dotación adecuada según la norma establecida para servicio de alimentos y de acuerdo al plan de contingencia por la pandemia del COVID -19.

##### **2.1.1.5. TASA DE INFLACIÓN**

La inflación es un indicador que se mide a través del Índice de Precios al Consumidor (IPC) que suministra el Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, cuyo objetivo es establecer la evolución del nivel de precios de un conjunto de bienes y servicios representativos del consumo de los hogares colombianos respecto a un periodo de referencia o base.

##### **2.1.1.6. INDICADORES DEL CONSUMIDOR**

Los indicadores del consumidor, es información recopilada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), que da a conocer la situación económica, de datos estadísticos de costos globales, que sirve en la planificación de metas graduales que realiza el Gobierno Nacional, sirviendo de base a la economía del país, los contratos de estudios y diseños que en detalle indicaran las obras que resultan en el área indicada, siendo necesarios para

<sup>11</sup> Véase en: [https://clasificaciones.dane.gov.co/ciu4-0/ciu4\\_dispone](https://clasificaciones.dane.gov.co/ciu4-0/ciu4_dispone)



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

complementar el desarrollo del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, en el corto y mediano plazo, el cual se verá afectado por la inflación, teniendo en cuenta los indicadores del Índice de Precios al Consumidor (IPC) en sus variaciones, con el fin de efectuar una correcta estructuración de la oferta y así evitar desajustes.

#### 2.1.1.6.1 INDICÉ DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

Este índice es una medida del cambio (variación), en el precio de bienes y servicios representativos del consumo de los hogares del país conocido como canasta (DANE, 2021). El IPC sirve principalmente para:

- Medir los cambios de precios de los bienes y servicios que conforman la canasta, y con esto los periodos de inflación.
- Comparar la economía colombiana con la de otros países.
- Entender la evolución de la situación económica del país y proyectarla.

#### COMPORTAMIENTO DEL IPC 2014 - DICIEMBRE DE 2021 - VARIACIONES PORCENTUALES.

Variaciones porcentuales 2014 - 2021								
Mes	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Enero	0,49	0,64	1,29	1,02	0,63	0,60	0,42	0,41
Febrero	0,63	1,15	1,28	1,01	0,71	0,57	0,67	0,64
Marzo	0,39	0,59	0,94	0,47	0,24	0,43	0,57	0,51
Abril	0,46	0,54	0,50	0,47	0,46	0,50	0,16	0,59
Mayo	0,48	0,26	0,51	0,23	0,25	0,31	-0,32	1,00
Junio	0,09	0,10	0,48	0,11	0,15	0,27	-0,38	-0,05
Julio	0,15	0,19	0,52	-0,05	-0,13	0,22	0,00	0,32
Agosto	0,20	0,48	-0,32	0,14	0,12	0,09	-0,01	0,45
Septiembre	0,14	0,72	-0,05	0,04	0,16	0,23	0,32	0,38
Octubre	0,16	0,68	-0,06	0,02	0,12	0,16	-0,06	0,01
Noviembre	0,13	0,60	0,11	0,18	0,12	0,10	-0,15	0,5
Diciembre	0,27	0,62	0,42	0,38	0,30	0,26	0,38	0,73
<b>En año corrido</b>	<b>3,66</b>	<b>6,77</b>	<b>5,75</b>	<b>4,09</b>	<b>3,18</b>	<b>3,80</b>	<b>1,61</b>	<b>5,62<sup>12</sup></b>

Fuente. Creación Propia con datos del (DANE, 2021).

En términos generales el IPC en Colombia ha mostrado comportamientos estables en la inflación con un máximo en el año 2015 de 6,77% y un mínimo inflacionario presentado en el año 2020 con un 1,61% la cual es la más baja de la historia estadística que informa el DANE

<sup>12</sup> Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo, aplicado por el DANE.





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

hasta el momento, en lo que respecta al año 2021 la inflación finalizó en 5,62% la cual se encuentra por encima de la meta inflacionaria del año (3%), demostrando un año con incrementos notables en los precios en algunos sectores.

En lo corrido del año 2021, se tiene un mes de diciembre con una variación inflacionaria del 0.73% respecto al mes de noviembre.

**COMPORTAMIENTO DEL IPC POR DIVISIONES Y SERVICIOS AÑO 2021.**

<b>(IPC) POR DIVISIONES DE BIENES Y SERVICIOS 2021</b>													
<b>MES</b>	<b>Enero</b>	<b>Febrero</b>	<b>Marzo</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Octubre</b>	<b>Noviembre</b>	<b>Diciembre</b>	<b>Año corrido</b>
<b>Total IPC</b>	0,41	0,64	0,51	0,59	1,00	-0,05	0,32	0,45	0,38	0,01	0,50	0,73	5,62
<b>Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas</b>	1,44	0,46	1,14	2,09	5,37	-1,02	0,38	1,08	0,76	0,89	1,45	2,08	17,23
<b>Bebidas Alcohólicas y Tabaco</b>	0,20	0,31	0,46	0,51	0,22	0,24	0,27	0,22	0,41	0,46	0,44	0,78	4,60
<b>Prendas De Vestir Y Calzado</b>	-0,41	1,82	0,46	-0,37	0,08	0,02	0,18	0,07	0,08	-3,45	-0,63	-0,41	-2,60
<b>Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles</b>	0,13	0,28	0,69	0,43	0,24	0,06	0,31	0,19	0,40	0,29	0,28	0,32	3,68
<b>Muebles, Artículos Para El Hogar Y Para La Conservación Ordinaria Del Hogar</b>	0,26	0,96	0,30	0,37	0,32	0,35	0,23	0,30	0,38	0,29	0,28	0,23	4,34
<b>Salud</b>	0,26	0,59	0,31	0,42	0,27	0,23	0,27	0,25	0,48	0,50	0,29	0,03	3,98
<b>Transporte</b>	0,70	0,62	0,43	0,38	0,33	0,10	0,23	0,34	0,59	0,50	0,47	0,86	5,69
<b>Información Y Comunicación</b>	-0,16	-0,09	-0,85	-1,13	-3,17	-0,27	-0,11	-0,18	0,08	-6,79	0,09	-0,01	-12,10
<b>Recreación Y Cultura</b>	-0,82	0,82	-0,53	0,07	0,18	0,05	0,38	0,19	0,77	-0,21	-0,50	0,65	1,04
<b>Educación</b>	0,00	3,56	0,24	0,86	0,06	0,00	0,00	0,62	-2,30	-0,07	0,00	-0,15	2,76
<b>Restaurantes Y Hoteles</b>	0,65	0,69	0,40	0,37	0,86	0,68	0,80	0,99	0,55	0,53	0,93	1,04	8,83
<b>Bienes Y Servicios Diversos</b>	0,37	0,62	0,13	0,35	0,24	0,27	0,31	0,29	0,48	0,29	0,31	0,44	4,19

Fuente. Creación Propia con datos del (DANE, 2021).



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

**ENERO 2021:** En el mes de enero de 2021, el IPC registró una variación de 0,41% en comparación con diciembre de 2020, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,41%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,44%), Transporte (0,70%) y por último, Restaurantes y hoteles (0,65%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,37%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,26%), Salud (0,26%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,20%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,13%), Educación (0,00%), Información y comunicación (-0,16%), Prendas de vestir y calzado (-0,41%) y, por último, Recreación y cultura (-0,82%) (DANE, 2021).

**FEBRERO 2021:** En el mes de febrero de 2021, el IPC registró una variación de 0,64% en comparación con enero de 2021, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,64%): Educación (3,56%), Prendas de vestir y calzado (1,82%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,96%), Recreación y cultura (0,82%) y por último, Restaurantes y hoteles (0,69%). Por debajo se ubicaron: Transporte (0,62%), Bienes y servicios diversos (0,62%), Salud (0,59%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,46%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,31%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,28%) y por último, Información y comunicación (-0,09%) (DANE, 2021).

**MARZO 2021:** En el mes de marzo de 2021 el IPC registró una variación de 0,51% en comparación con febrero de 2021. Dos divisiones tuvieron variaciones mensuales por encima del promedio nacional (0,51%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,14%) y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,69%). Por debajo del promedio nacional se ubicaron: Bebidas alcohólicas y tabaco (0,46%) Prendas de vestir y calzado (0,46%), Transporte (0,43%), Restaurantes y hoteles (0,40%), Salud (0,31%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,30%), Educación (0,24%), Bienes y servicios diversos (0,13%), Recreación y cultura (- 0,53%) y, por último, Información y comunicación (-0,85%) (DANE, 2021).

**ABRIL 2021:** En el mes de abril de 2021, el IPC registró una variación de 0,59% en comparación con marzo de 2021, dos divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,59%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,09%) y por último, Educación (0,86%). Por debajo se ubicaron: Bebidas alcohólicas y tabaco (0,51%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,43%), Salud (0,42%), Transporte (0,38%), Restaurantes y hoteles (0,37%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,37%), Bienes y servicios diversos (0,35%), Recreación y cultura (0,07%), Prendas de vestir y calzado (-0,37%) y por último, Información y comunicación (-1,13%) (DANE, 2021).

**MAYO 2021:** En el mes de mayo de 2021, el IPC registró una variación de 1,00% en comparación con abril de 2021, una división se ubicó por encima del promedio nacional (1,00%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (con 5,37%). Por debajo se ubicaron: Restaurantes y hoteles (0,86%), Transporte (0,33%), Muebles, artículos para el hogar (0,32%), Salud (0,27%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,24%), Bienes y servicios diversos



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

(0,24%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,22%), Recreación y cultura (0,18%), Prendas de vestir y calzado (0,08%), Educación (0,06%) y por último, Información y comunicación (-3,17%) (DANE, 2021).

**JUNIO 2021:** En el mes de junio de 2021, el IPC registró una variación de -0,05% en comparación con mayo de 2021, las siguientes divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (-0,05%): Restaurantes y hoteles (0,68%), Muebles, artículos para el hogar (0,35%), Bienes y servicios diversos (0,27%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,24%), Salud (0,23%), Transporte (0,10%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,06%), Recreación y cultura (0,05%), Prendas de vestir y calzado (0,02%) y por último, Educación (0,00%). Por debajo se ubicaron: Información y comunicación (-0,27%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-1,02%) (DANE, 2021).

**JULIO 2021:** En el mes de julio de 2021, el IPC registró una variación de 0,32% en comparación con junio de 2021, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,32%): Restaurantes y hoteles (0,80%), Recreación y cultura (0,38%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,38%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,31%), Bienes y servicios diversos (0,31%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,27%), Salud (0,27%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,23%), Transporte (0,23%), Prendas de vestir y calzado (0,18%), Educación (0,00%) y, por último, Información y comunicación (-0,11%) (DANE, 2021).

**AGOSTO 2021:** En el mes de agosto de 2021, el IPC registró una variación de 0,45% en comparación con julio de 2021, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,45%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,08%), Restaurantes y hoteles (0,99%) y por último, Educación (0,62%). Por debajo se ubicaron: Transporte (0,34%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,30%), Bienes y servicios diversos (0,29%), Salud (0,25%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,22%), Recreación y cultura (0,19%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,19%), Prendas de vestir y calzado (0,07%) y por último, Información y comunicación (-0,18%) (DANE, 2021).

**SEPTIEMBRE 2021:** En el mes de septiembre de 2021, el IPC registró una variación de 0,38% en comparación con agosto de 2021, ocho divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,38%): Recreación y cultura (0,77%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,76%), Transporte (0,59%), Restaurantes y hoteles (0,55%), Salud (0,48%), Bienes y servicios diversos (0,48%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,41%) y, por último, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,40%). Por debajo se ubicaron: Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,38%), Prendas de vestir y calzado (0,08%), Información y comunicación (0,08%) y, por último, Educación (-2,30%) (DANE, 2021).

**OCTUBRE 2021:** En el mes de octubre de 2021, el IPC registró una variación de 4,58% en comparación con octubre de 2020. En el último año, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (13,76%) y por último, Restaurantes y hoteles (7,55%) se ubicaron por encima del



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



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

promedio nacional (4,58%). Entre tanto, las divisiones Transporte (4,39%), Salud (3,91%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,81%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (3,72%), Bienes y servicios diversos (3,65%), Bebidas alcohólicas y tabaco (3,46%), Recreación y cultura (1,06%), Educación (-0,29%), Prendas de vestir y calzado (-2,44%) y por último, Información y comunicación (-12,23%) se ubicaron por debajo del promedio nacional (DANE, 2021).

**NOVIEMBRE 2021:** En el mes de noviembre de 2021, el IPC registró una variación de 0,50% en comparación con octubre de 2021, dos divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,50%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,45%) y Restaurantes y hoteles (0,93%). Por debajo se ubicaron: Transporte (0,47%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,44%), Bienes y servicios diversos (0,31%), Salud (0,29%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,28%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,28%), Información y comunicación (0,09%), Educación (0,00%), Recreación y cultura (-0,50%), y por último, Prendas de vestir y calzado (-0,63%) (DANE, 2021).

**DICIEMBRE 2021:** En el mes de diciembre de 2021, el IPC registró una variación de 0,73% en comparación con noviembre de 2021, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,73%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,08%), Restaurantes y hoteles (1,04%), Transporte (0,86%) y Bebidas alcohólicas y tabaco (0,78%). Por debajo se ubicaron: Recreación y cultura (0,65%), Bienes y servicios diversos (0,44%), Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas Y Otros Combustibles (0,32%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,23%), salud (0,03%), información y comunicaciones (-0,01%), Educación (-0,15%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (-0,41%). (DANE, 2021).

MES	VARIACIÓN MENSUAL
Enero 2021	0,41%
Febrero 2021	0,64%
Marzo 2021	0,51%
Abril 2021	0,59%
Mayo 2021	1,00%
Junio 2021	-0,05%
Julio 2021	0,32%
Agosto 2021	0,45%
Septiembre 2021	0,38%
Octubre 2021	0,01%
Noviembre	0,5%
Diciembre	0,73%
<b>AÑO CORRIDO</b>	<b>5,62%</b>

Fuente. Datos del DANE

Tabla Creación Propia.



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

## 2.1.2. CONTEXTO TÉCNICO

### 2.1.2.1. OBJETO ESTUDIO DEL SECTOR

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO 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.

### 2.1.2.2. CODIFICACION DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

El siguiente proyecto de Contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), con el nivel, como se indica:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93	13	16	00
Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
85	15	17	00
Servicios de Salud	Servicios alimenticios y de nutrición	Planeación y ayuda de política de alimentos	
85	15	16	00
Servicios de Salud	Servicios alimenticios y de nutrición	Asuntos nutricionales	
48	10	18	00
Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje y utensilios de cocina	
48	10	20	00
Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Mobiliario de restaurantes	

Con las siguientes características técnicas:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>				
1	93131600	DESAYUNO	26173	UNIDAD
2	85151700	MEDIA MAÑANA	3063	UNIDAD
3	85151600	ALMUERZO	28917	UNIDAD
4	48101800	ENTREDIA	28809	UNIDAD







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



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

5	48102000	CENA	32126	UNIDAD
6		REFRIGERIO	1525	UNIDAD
<b>HIPOGLUCIDA</b>				
7		DESAYUNO	4554	UNIDAD
8	93131600	MEDIA MAÑANA	4768	UNIDAD
9	85151700	ALMUERZO	4821	UNIDAD
10	85151600	ENTREDIA	4805	UNIDAD
11	48101800	CENA	4803	UNIDAD
12	48102000	REFRIGERIO	4786	UNIDAD
<b>HIPERPROTEICA</b>				
13		DESAYUNO	9780	UNIDAD
14	93131600	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD
15	85151700	ALMUERZO	10091	UNIDAD
16	85151600	ENTREDIA	9868	UNIDAD
17	48101800	CENA	6777	UNIDAD
18	48102000	REFRIGERIO	9486	UNIDAD
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>				
19		DESAYUNO	885	UNIDAD
20	93131600	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD
21	85151700	ALMUERZO	1021	UNIDAD
22	85151600	ENTREDIA	948	UNIDAD
23	48101800	CENA	955	UNIDAD
24	48102000	REFRIGERIO	456	UNIDAD
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>				
25		DESAYUNO	7088	UNIDAD
26	93131600	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD
27	85151700	ALMUERZO	7607	UNIDAD
28	85151600	ENTREDIA	7435	UNIDAD
29	48101800	CENA	7991	UNIDAD
30	48102000	REFRIGERIO	2483	UNIDAD
<b>LIQUIDA CLARA</b>				
31		DESAYUNO	1493	UNIDAD
32	93131600	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD
33	85151700	ALMUERZO	1027	UNIDAD
34	85151600	ENTREDIA	994	UNIDAD
35	48101800	CENA	1157	UNIDAD
36	48102000	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>				





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



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

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		PAN	50	Unid 40 gr
59		CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad
60		CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc
61		PORCION DE QUESO	430	40gr
62		VASO JUGO PITAYA	600	200cc
63	93131600	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc
64	85151700	PALETA DE AGUA	130	1 unidad
65	85151600	YOGURHT	190	200cc
66	48101800	GELATINA	730	100gr
67	48102000	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



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



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

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

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

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal
- Blanda
- Hipo sódica
- Coronaria
- Hipo grasa
- 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

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!**

- Neutropénica
- Líquida 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
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



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



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

<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente en leche (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
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 (liquida 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 liquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>ALMUERZO/COMIDA</b>		
Consomé de pollo carne sin grasa //	1 taza	210 cc
Garantizar retiro de grasa		
Bebida en agua: infusiones	1 taza	200cc
Gelatina	1 vaso de 4 onzas	100 cc





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



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

<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: Cada preparación se sirve en computeras 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
Licuada con proteína farináceo	1 taza	40grs 90grs
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Sopa licuada espesa licuada con proteína	1 pocillo	70 gramos
Verdura	2 cucharaditas	40 gramos
Aceite poliinsaturado		10cc
Farináceo tipo puré	1 porción	90 gramos
Verduras tipo puré	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
<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 1 porción	24 gr 32 gramos 50 gr
Derivados del Cereal: pan, Pan cake	2 unidades	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 pudín, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
<b>MEDIA TARDE</b>		





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



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

Bebida en leche con cereal (coladas espesas) Cereal: 20 gramos Leche: 180 cc	1 taza	200 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	1 porción	50 gramos
Pan cake	2 unidades	60 gramos
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
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 Pan cake	1 porción 2 unidades	50 gramos 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





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



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

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

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
-----------------	---	----------	--------



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

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

#### Astringente

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		

#### Hipograsa

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	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	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	11	204	51
Grasas	25	454	51
Carbohidratos	64	1242	3012
Total	100%	1900 kcal	



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

Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana
-----------------------	---

#### Renal con hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	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		

#### Hipoglucida

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	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	%	CALORIAS	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	%	CALORIAS	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



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

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

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.

#### CARACTERÍSTICAS:

**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





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

### **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

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

#### **CARACTERÍSTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos como carne molida o desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no ácidas, 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.

#### **CARACTERÍSTICAS:**

**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.



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

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

**CARACTERISTICAS:**

**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.

**CARACTERISTICAS:**

**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, fosforo 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.

**CARACTERISTICAS:**



**¡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, Hiposódica 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, pudin, 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.

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



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

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

**CARACTERÍSTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos en consistencias molida, desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no ácidas, 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 úlceras por decúbito para facilitar la regeneración tisular y para compensar las pérdidas en pacientes con síndromes malabsortivos.

**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



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

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, 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**





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

**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.

#### **CARACTERÍSTICAS:**

**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.

#### **2.1.2.3. PLAZO**

Hasta el 31 de diciembre de 2022 contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

#### **2.1.2.4. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO**

Conforme a lo establecido en los Artículos 4º y 7º de la ley 1150 del año 2007, Art. 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 compilatorio del Art. 17 del Decreto 1510 de 2013 y 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015 compilatorio del Art. 39 del Decreto 1510 de 2013 y el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)<sup>13</sup> los riesgos que se pueden presentar dentro del presente proceso de selección y que pueden afectar

<sup>13</sup> Véase en:

[https://colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documents/cce\\_manual\\_cobertura\\_riesgo.pdf](https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf)



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

la etapa de planeación hasta la terminación del plazo de ejecución, la liquidación del contrato y el vencimiento de las garantías.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente. EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E estima como riesgos que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, los siguientes:

No.	TIPO DE RIESGO	CONCEPTO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	
			HOSPITAL	CONTRATISTA
1	Modificación del régimen de impuestos aplicables.	Cuando en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, el Hospital reconocerá un reajuste en el valor inicial del contrato, siempre y cuando éstos impuestos sean aplicables a este tipo de contratos.	X	
2	Devaluación del dólar como moneda de referencia.	Cuando el valor del dólar como moneda de referencia presente devaluación y/o depreciación que afecte la parte económica del contrato.		X
3	Fallas en la calidad de los bienes, obras o servicios.	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas en el contrato, deberá dar una solución inmediata y asumir los costos adicionales que se generen para cumplir con las obligaciones a su cargo, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito o en todas aquellas donde el contratista demuestre que no tuvo responsabilidad.		X
4	Riesgo de suspensión del contrato.	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad de la Entidad, se informará al CONTRATISTA y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo.  Será responsabilidad total de Hospital los perjuicios que se pudieran causar al CONTRATISTA por la suspensión del contrato si en ella median causas imputables a la Entidad, hasta el punto de no perdida. De lo contrario, la entidad no será responsable por la suspensión del contrato ni por los perjuicios que se causen con ello.	X	



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

5	Riesgo humano por accidente	Cuando se produzca un accidente durante la ejecución del contrato que afecte al CONTRATISTA por ocasión de la prestación del bien, obra o servicio será responsabilidad y competencia total y absoluta del mismo, para lo cual debe afiliarse por su cuenta a una Administradora de Riesgos Profesionales.		X
---	-----------------------------	--	--	---

**2.1.2.5. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE SELECCIÓN**

Conforme a lo establecido en el artículo 7° de la ley 1150 del año 2007, y El artículo 2.2.1.2.1.5.4 de Decreto 1082 de 2015 compilatorio del Art. 87 del Decreto 1510 de 2013, establece que la Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía, en virtud de lo anterior, EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, con el objeto de garantizar el cumplimiento de las obligaciones por parte del CONTRATISTA, determina exigir Garantía Única ante una entidad bancaria o compañía de seguros debidamente autorizada por la Superintendencia Financiera en la cual conste como beneficiario EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E; dicha garantía debe tener el siguiente amparo.

Una vez revisados los antecedentes de contratación del HUND relacionados con el objeto contractual actual, se recomienda, para el nuevo proceso que el futuro contratista deba para la ejecución expedir la siguiente garantía:

**A. Garantía de seriedad de la Oferta**

El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación.

Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurados	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.





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

<b>Valor Asegurado</b>	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
<b>Tomador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.</li> <li>• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</li> </ul>
<p>Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.</p> <p>La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.</p>	

**B. Garantía de Cumplimiento**

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<b>Característica</b>	<b>Condición</b>
<b>Clase</b>	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.
<b>Asegurado/ beneficiario</b>	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
<b>Amparos, vigencia y valores asegurados</b>	<p><b>a. Cumplimiento del Contrato:</b> equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más.</p> <p><b>b. Calidad del Servicio:</b> Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del mismo y sus adicciones, cuya vigencia será por el término de duración de este contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.</p>





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

	<p><b>c. Calidad de los Bienes:</b> equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más.</p> <p><b>d. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales:</b> El cual no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. Debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más, en los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.3.1.13.</p>
<p>Tomador</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.</li> <li>• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.</li> <li>• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</li> </ul>
<p>Información necesaria dentro de la póliza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número y año del contrato</li> <li>• Objeto del contrato</li> <li>• Firma del representante legal del Contratista</li> <li>• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421</li> </ul>

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

**C. Responsabilidad Civil Extracontractual**

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza







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

<b>Asegurados</b>	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
<b>Tomador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.</li> <li>• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.</li> <li>• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</li> </ul>
<b>Valor</b>	Trescientos (300) SMMLV
<b>Vigencia</b>	Igual al período de ejecución del contrato.
<b>Beneficiarios</b>	Terceros afectados y Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
<b>Amparos</b>	<p>Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cobertura básica de predios, labores y operaciones</li> <li>2. Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.</li> <li>3. Cobertura expresa de perjuicios extra patrimoniales.</li> <li>4. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas.</li> <li>5. Cobertura expresa de amparo patronal.</li> <li>6. Responsabilidad Civil Cruzada.</li> <li>7. Gasto Médicos Inmediatos</li> <li>8. Vehículos propios y no propios.</li> </ol>
<b>Información necesaria dentro de la póliza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número y año del contrato</li> <li>• Objeto del contrato</li> <li>• Firma del representante legal del Contratista</li> </ul> <p>En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421</p>

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes. Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única





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

de cumplimiento. Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles. El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

### 2.1.3. CONTEXTO REGULATORIO

- Que el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia, establece que la salud es un servicio público a cargo del Estado, a quien le corresponde organizar, dirigir y reglamentar su prestación, conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad.
- 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.
- Decreto 780 del 6 de mayo de 2016, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social.
- Resolución No. 3273 del 6 de diciembre de 2019, por la cual se crea el grupo de trabajo y se asignan funciones.
- Guía G-EES-02 – Guía para la Elaboración de Estudios del Sector.
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 719 de 2015 (mar-zo 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>.



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

## 2.2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Según los diferentes procesos realizados por la entidad, se observa que existen diferentes clases de contratistas de personales naturales y empresas dedicadas a la actividad es así, que una de las características fundamentales de estas empresas. Dentro del análisis que ha venido desarrollando, sobre la oferta, siendo este uno de los componentes más importantes para identificar los posibles proveedores en la región donde se ejecutará cada proyecto, a partir de este análisis se podrá establecer algunos requisitos a tener en cuenta en el estudio previo y demás documentos que forman parte integral de este proceso de selección.

Ahora bien, en relación con el objeto y las obligaciones de carácter contractual, pueden ofertar al Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., todas aquellas personas naturales y/o jurídicas, que se encuentren legalmente capaces y que cumplan con las condiciones técnicas, acorde con la naturaleza del objeto contractual y las obligaciones.

De acuerdo a lo anterior se envió solicitud de cotización a las empresas mencionadas en el capítulo de Agentes que componen el sector y que podrían satisfacer la necesidad de este estudio, dicha solicitud se envió en una (01) ocasión, el día 11 de enero de 2022 (Solicitud de Cotización #4), de las cuales se obtuvo respuesta de seis (06) posibles oferentes:

Razón Social	NIT o CC	Teléfono de Contacto	Dirección	Correo Electrónico
UT CATERING HUDN 2020	901476355			operaciones@mcdsas.com
FUNDACION JARDIN DE ESPERANZAS	900492917	7293741 3016887961	PASTO / NARIÑO	mildreth_pabon@hotmail.com
ANA LUCIA GOMEZ PAZ	34533728	3155837139 8339147	POPAYAN / CAUCA	ventasyserviciosmamalombri@gmail.com
SUMISERVI SAS	900130262	7651243 3204662203	DUITAMA / BOYACA	administracion@sumiservi.com.co
SERVICIOS LOGÍSTICOS DE NARIÑO SAS	901461486	7293741	PASTO / NARIÑO	servicioslogisticosdenarinosas@gmail.com
SUMINISTRO Y MERCADOS DE NARIÑO SAS	901461122	3006879896	PASTO / NARIÑO	suministroymercadosdenarino@gmail.com

Las cotizaciones enviadas por estos oferentes serán presentadas tal cual fueron recibidas, de esta manera se tiene:

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

**COTIZACIÓN 1. UT CATERING HUDN 2020<sup>14</sup>**

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	V. UNITARIO	IPC	V UNITARIO + IPC	VALOR TOTAL
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>								
1	93131600	DESAYUNO	26173	UNIDAD	\$ 4.403	\$ 748,5	\$ 5.151,5	\$ 134.830.471,23
2	85151700	MEDIA MAÑANA	3063	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 8.092.017,18
3	85151600	ALMUERZO	28917	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,4	\$ 9.039,4	\$ 261.392.908,14
4	48101800	ENTREDIA	28809	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 76.109.344,74
5	48102000	CENA	32126	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,4	\$ 9.039,4	\$ 290.400.406,92
6		REFRIGERIO	1525	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 4.028.836,50
<b>HIPOGLUCIDA</b>								
7	93131600	DESAYUNO	4554	UNIDAD	\$ 3.868	\$ 657,6	\$ 4.525,6	\$ 20.609.400,24
8	85151700	MEDIA MAÑANA	4768	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 12.596.388,48
9	85151600	ALMUERZO	4821	UNIDAD	\$ 7.513	\$ 1.277,2	\$ 8.790,2	\$ 42.377.602,41
10	48101800	ENTREDIA	4805	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 12.694.137,30
11	48102000	CENA	4803	UNIDAD	\$ 7.513	\$ 1.277,2	\$ 8.790,2	\$ 42.219.378,63
12		REFRIGERIO	4786	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,9	\$ 2.641,9	\$ 12.643.941,96
<b>HIPERPROTEICA</b>								
13	93131600	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 4.403	\$ 748,51	\$ 5.151,51	\$ 50.381.767,80
14	85151700	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 2.362	\$ 401,54	\$ 2.763,54	\$ 28.964.662,74
15	85151600	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 8.370	\$ 1.422,90	\$ 9.792,90	\$ 98.820.153,90
16	48101800	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 2.362	\$ 401,54	\$ 2.763,54	\$ 27.270.612,72
17	48102000	CENA	6777	UNIDAD	\$ 8.000	\$ 1.360,00	\$ 9.360,00	\$ 63.432.720,00
18		REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 2.362	\$ 401,54	\$ 2.763,54	\$ 26.214.940,44
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>								
19	93131600	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 1.931	\$ 328,27	\$ 2.259,27	\$ 1.999.453,95
20	85151700	MEDIA MANANA	496	UNIDAD	\$ 1.184	\$ 201,28	\$ 1.385,28	\$ 687.098,88
21	85151600	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 3.328	\$ 565,76	\$ 3.893,76	\$ 3.975.528,96
22	48101800	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 1.184	\$ 201,28	\$ 1.385,28	\$ 1.313.245,44
23	48102000	CENA	955	UNIDAD	\$ 3.219	\$ 547,23	\$ 3.766,23	\$ 3.596.749,65
24		REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 1.204.688,16
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>								
25	93131600	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 18.725.503,68
26	85151700	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 1.397	\$ 237,49	\$ 1.634,49	\$ 4.274.191,35
27	85151600	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 4.076	\$ 692,92	\$ 4.768,92	\$ 36.277.174,44
28	48101800	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 1.397	\$ 237,49	\$ 1.634,49	\$ 12.152.433,15
29	48102000	CENA	7991	UNIDAD	\$ 4.076	\$ 692,92	\$ 4.768,92	\$ 38.108.439,72
30		REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 1.397	\$ 237,49	\$ 1.634,49	\$ 4.058.438,67
<b>LIQUIDA CLARA</b>								
31	93131600	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 1.377	\$ 234,09	\$ 1.611,09	\$ 2.405.357,37
32	85151700	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 961	\$ 163,37	\$ 1.124,37	\$ 1.295.274,24
33	85151600	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 2.005	\$ 340,85	\$ 2.345,85	\$ 2.409.187,95
34	48101800	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 961	\$ 163,37	\$ 1.124,37	\$ 1.117.623,78
35	48102000	CENA	1157	UNIDAD	\$ 2.005	\$ 340,85	\$ 2.345,85	\$ 2.714.148,45
36		REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 1.500	\$ 255,00	\$ 1.755,00	\$ 1.449.630,00
<b>ASTRINGENTE</b>								

<sup>14</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.



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



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

37		DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 4.403	\$ 748,51	\$ 5.151,51	\$ 540.908,55
38	93131600	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 42.269,76
39	85151700	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 1.030.493,88
40	85151600	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 615.553,38
41	48101800	CENA	112	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 1.012.415,04
42	48102000	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 39.627,90
<b>HIPOSODICA</b>								
43		DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 4.403	\$ 748,51	\$ 5.151,51	\$ 9.988.777,89
44	93131600	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 1.426.604,40
45	85151700	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 17.879.972,76
46	85151600	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 5.096.147,94
47	48101800	CENA	1980	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 17.898.051,60
48	48102000	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 1.405.469,52
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>								
49	93131600	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 4.403	\$ 748,51	\$ 5.151,51	\$ 10.066.050,54
50	85151700	MEDIA MAÑANA	34	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 89.823,24
51	85151600	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 20.275.419,06
52	48101800	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 2.258	\$ 383,86	\$ 2.641,86	\$ 5.096.147,94
53	48102000	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 7.726	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 235.024,92
<b>BANCO DE SANGRE</b>								
54	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 3.966	\$ 674,22	\$ 4.640,22	\$ 21.164.043,42
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>								
55	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 3.000	\$ 510,00	\$ 3.510,00	\$ 9.017.190,00
<b>MEDICOS INTERNOS</b>								
55	93131600	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 4.403,00	\$ 748,51	\$ 5.151,51	\$ 386.363,25
56	85151700 85151600	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 7.726,00	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 17.509.356,54
57	48101800 48102000	CENA	65	UNIDAD	\$ 7.726,00	\$ 1.313,42	\$ 9.039,42	\$ 587.562,30
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>								
58	93131600	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 400	\$ 68	\$ 468	\$ 23.400
59	85151700	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 400	\$ 68	\$ 468	\$ 1.319.760
60		CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.000	\$ 340	\$ 2.340	\$ 2.269.800
61		PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 800	\$ 136	\$ 936	\$ 402.480
62	85151600	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.100	\$ 357	\$ 2.457	\$ 1.474.200
63	48101800	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 2.000	\$ 340	\$ 2.340	\$ 6.598.800
64	48102000	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.400	\$ 238	\$ 1.638	\$ 212.940
65		YOGURHT	190	200cc	\$ 2.000	\$ 340	\$ 2.340	\$ 444.600
66		GELATINA	730	100gr	\$ 900	\$ 153	\$ 1.053	\$ 768.690

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!**

67		GALLETA	270	1 unidad	\$ 900	\$ 153	\$ 1.053	\$ 284.310
68		BOCADILLO	40	40 gr	\$ 700	\$ 119	\$ 819	\$ 32.760
69		BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos-30 gramos	\$ 1.200	\$ 204	\$ 1.404	\$ 14.040
70		PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 1.900	\$ 323	\$ 2.223	\$ 111.150
71		PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 1.400	\$ 238	\$ 1.638	\$ 16.380
72		KUMIS	20	200cc	\$ 2.400	\$ 408	\$ 2.808	\$ 56.160
73		JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 9.000	\$ 1.530	\$ 10.530	\$ 105.300
74		COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 2.000	\$ 340	\$ 2.340	\$ 93.600
75		MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.800	\$ 476	\$ 3.276	\$ 32.760
76		SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 3.500	\$ 595	\$ 4.095	\$ 204.750
77		PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 3.500	\$ 595	\$ 4.095	\$ 655.200
78		COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 4.200	\$ 714	\$ 4.914	\$ 98.280
79		BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 4.200	\$ 714	\$ 4.914	\$ 196.560
80		GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 5.600	\$ 952	\$ 6.552	\$ 393.120
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>								
81		Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 127	\$ 7,14	\$ 134,14	\$ 3.569.396,21
82		Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 48	\$ 2,70	\$ 50,70	\$ 506.976
83		Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 85	\$ 4,78	\$ 89,78	\$ 897.770
84		Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 46	\$ 2,59	\$ 48,59	\$ 485.852
85	93131600 85151700	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 27	\$ 1,52	\$ 28,52	\$ 285.174
86	85151600 48101800	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 51	\$ 2,87	\$ 53,87	\$ 894.717,58
87	48102000	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 46	\$ 2,59	\$ 48,59	\$ 807.000,17
88		Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 49	\$ 2,75	\$ 51,75	\$ 859.630,62
89		Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 486	\$ 27,31	\$ 513,31	\$ 8.526.132,25
90		Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 470	\$ 26,41	\$ 496,41	\$ 8.245.436,54
91		Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 25	\$ 1,41	\$ 26,41	\$ 438.587,05







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

92		Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 532	\$ 29,90	\$ 561,90	\$ 797.895,73
93		Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 27	\$ 1,52	\$ 28,52	\$ 473.674,01
TOTAL								<b>\$ 1.534.844.415,17</b>

### CONDICIONES COMERCIALES

NO APORTA.

### COTIZACIÓN 2. FUNDACION JARDIN DE ESPERANZAS<sup>15</sup>

FORMATO PARA LA PRESENTACION DE LA COTIZACION												
ITEM	DESCRIPCION (del ítem cotizado)	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA 19%	IMPUESTO AL CONSUMO 8%	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL IVA	VALOR TOTAL IMPOCONSUMO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IMPOCONSUMO
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>												
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	7.778		\$ 622	<b>8.400</b>		-	6.285.888	-	219.859.482
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	3.194		\$ 256	<b>3.450</b>		-	782.658	-	10.565.880
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	11.389		\$ 911	<b>12.300</b>		-	26.346.857	-	355.682.570
4	ENTRE DIA	28.809	UNIDAD	3.194		\$ 256	<b>3.450</b>		-	7.361.276	-	99.377.222
5	CENA	32.126	UNIDAD	11.389		\$ 911	<b>12.300</b>		-	9.270.641	-	395.153.655
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	3.194		\$ 256	<b>3.450</b>		-	389.668	-	5.260.518
<b>HIPOGLUSIDA</b>												
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	7.315		\$ 585	<b>7.900</b>		-	2.665.001	-	35.977.511
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	2.917		\$ 233	<b>3.150</b>		-	1.112.660	-	15.020.916
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	10.833		\$ 867	<b>11.700</b>		-	4.178.071	-	56.403.964
10	ENTRE DIA	4.805	UNIDAD	2.917		\$ 233	<b>3.150</b>		-	1.121.295	-	15.137.480
11	CENA	4.803	UNIDAD	10.833		\$ 867	<b>11.700</b>		-	4.162.472	-	56.193.371
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	2.917		\$ 233	<b>3.150</b>		-	1.116.861	-	15.077.623
<b>HIPERPROTEICA</b>												
13	DESAYUNO	9.780	UNIDAD	7.963		\$ 637	<b>8.600</b>		-	6.230.251	-	84.108.391
14	MEDIA MAÑANA	10.481	UNIDAD	3.565		\$ 285	<b>3.850</b>		-	2.989.181	-	40.353.946
15	ALMUERZO	10.091	UNIDAD	11.667		\$ 933	<b>12.600</b>		-	9.418.536	-	127.150.233
16	ENTRE DIA	9.868	UNIDAD	3.565		\$ 285	<b>3.850</b>		-	2.814.354	-	37.993.774
17	CENA	6.777	UNIDAD	11.667		\$ 933	<b>12.600</b>		-	6.325.381	-	85.392.640
18	REFRIGERIO	9.486	UNIDAD	3.565		\$ 285	<b>3.850</b>		-	2.705.407	-	36.522.997
<b>BLANDA FRACIONADA -RENAL</b>												
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	7.546		603,68	<b>8.150</b>		-	534.257	-	7.212.467
20	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD	3.148		251,84	<b>3.400</b>		-	124.913	-	1.686.321
21	ALMUERZO	1.021	UNIDAD	11.204		896,32	<b>12.100</b>		-	915.143	-	12.354.427
22	ENTRE DIA	948	UNIDAD	3.148		251,84	<b>3.400</b>		-	238.744	-	3.223.048
23	CENA	955	UNIDAD	11.204		896,32	<b>12.100</b>		-	855.986	-	11.555.806
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	3.148		251,84	<b>3.400</b>		-	114.839	-	1.550.327
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>												
25	DESAYUNO	7.088	UNIDAD	3.380		270,4	<b>3.650</b>		-	1.916.595	-	25.874.035
26	MEDIA MAÑANA	2.615	UNIDAD	1.944		155,52	<b>2.100</b>		-	406.685	-	5.490.245
27	ALMUERZO	7.607	UNIDAD	6.204		496,32	<b>6.700</b>		-	3.775.506	-	50.969.334
28	ENTRE DIA	7.435	UNIDAD	1.944		155,52	<b>2.100</b>		-	1.156.291	-	15.609.931
29	CENA	7.991	UNIDAD	6.204		496,32	<b>6.700</b>		-	3.966.093	-	53.542.257
30	REFRIGERIO	2.483	UNIDAD	1.944		155,52	<b>2.100</b>		-	386.156	-	5.213.108
<b>LIQUIDA CLARA</b>												
31	DESAYUNO	1.493	UNIDAD	1.759		140,72	<b>1.900</b>		-	210.095	-	2.836.282
32	MEDIA MAÑANA	1.152	UNIDAD	1.667		133,36	<b>1.800</b>		-	153.631	-	2.074.015

<sup>15</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - 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.



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

33	ALMUERZO	1.027	UNIDAD	3.565		285,2	<b>3.850</b>		-	292.900	-	3.954.155
34	ENTRE DIA	994	UNIDAD	1.667		133,36	<b>1.800</b>		-	132.560	-	1.789.558
35	CENA	1.157	UNIDAD	3.565		285,2	<b>3.850</b>		-	329.976	-	4.454.681
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	1.667		133,36	<b>1.800</b>		-	110.155	-	1.487.097
<b>ANSTRINGENTE</b>												
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	7.315		585,2	<b>7.900</b>		-	61.446	-	829.521
38	MEDIA MANANA	16	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	3.734	-	50.406
39	ALMUERZO	1.14	UNIDAD	10.833		866,64	<b>11.700</b>		-	98.797	-	1.333.759
40	ENTRE DIA	233	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	54.373	-	734.034
41	CENA	1.12	UNIDAD	10.833		866,64	<b>11.700</b>		-	97.064	-	1.310.360
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	3.500	-	47.255
<b>HIPOSODICA</b>												
43	DESAYUNO	1.939	UNIDAD	7.315		585,2	<b>7.900</b>		-	1.134.703	-	15.318.488
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	126.014	-	1.701.194
45	ALMUERZO	1.978	UNIDAD	10.833		866,64	<b>11.700</b>		-	1.714.214	-	23.141.888
46	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	450.151	-	6.077.044
47	CENA	1.980	UNIDAD	10.833		866,64	<b>11.700</b>		-	1.715.947	-	23.165.287
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	2.917		233,36	<b>3.150</b>		-	124.148	-	1.675.992
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>												
49	DESAYUNO	1.954	UNIDAD	7.546		603,68	<b>8.150</b>		-	1.179.591	-	15.924.475
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	3.148		251,84	<b>3.400</b>		-	8.563	-	115.595
51	ALMUERZO	2.243	UNIDAD	11.204		896,32	<b>12.100</b>		-	2.010.446	-	27.141.018
52	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	3.148		251,84	<b>3.400</b>		-	485.799	-	6.558.291
53	CENA	26	UNIDAD	11.204		896,32	<b>12.100</b>		-	23.304	-	314.608
<b>BANCO DE SANGRE</b>												
54	REFRIGERIO	4.561	UNIDAD	1.667		133,36	<b>1.800</b>		-	608.255	-	8.211.442
<b>PROGRAMAS DE MADRE CANGURO</b>												
55	REFRIGERIO	2.569	UNIDAD	1.667		133,36	<b>1.800</b>		-	342.602	-	4.625.125
<b>MEDICOS INTERNOS</b>												
55	DESAYUNO	75	UNIDAD	7.963		637,04	<b>8.600</b>		-	47.778	-	645.003
56	ALMUERZO	1.937	UNIDAD	11.667		933,36	<b>12.600</b>		-	1.807.918	-	24.406.897
57	CENA	65	UNIDAD	11.667		933,36	<b>12.600</b>		-	60.668	-	819.023
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>												
58	PAN	50	UNIDAD 40 GR	370		\$ 30	<b>400</b>		-	1.480	-	19.980
59	CLARAS DE HUEVO	2.820	1 UNIDAD	556		\$ 44	<b>600</b>		-	125.434	-	1.693.354
60	CASPIROLETA O CANDIL	970	200 CC	1.204		\$ 96	<b>1.300</b>		-	93.430	-	1.261.310
61	PORCION DE QUESO	430	40 GR	741		\$ 59	<b>800</b>		-	25.490	-	344.120
62	VASO DE JUGO DE PITAYA	600	200 CC	2.222		\$ 178	<b>2.400</b>		-	106.656	-	1.439.856
63	ACEITE DE OLIVA	2.820	6CC	556		\$ 44	<b>600</b>		-	125.434	-	1.693.354
64	PALETA DE AGUA	130	1 UNIDAD	2.222		\$ 178	<b>2.400</b>		-	23.109	-	311.969
65	YOGURTH	190	200 CC	694		\$ 56	<b>750</b>		-	10.549	-	142.409
66	GELATINA	730	100GR	5.648		\$ 452	<b>6.100</b>		-	329.843	-	4.452.883
67	GALLETA	270	1 UNIDAD	648		\$ 52	<b>700</b>		-	13.997	-	188.957
68	BOCADILLO	40	40 GR	694		\$ 56	<b>750</b>		-	2.221	-	29.981
69	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 GRAMOS-30 GRAMOS	1.250		\$ 100	<b>1.350</b>		-	1.000	-	13.500
70	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40 GR	6.343		\$ 507	<b>6.850</b>		-	25.372	-	342.522
71	PORCION DE ARROZ	10	100 GR	463		\$ 37	<b>500</b>		-	370	-	5.000
72	KUMIS	20	200 CC	1.204		\$ 96	<b>1.300</b>		-	1.926	-	26.006
73	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 JARRA DE 500 CC	5.556		\$ 444	<b>6.000</b>		-	4.445	-	60.005
74	COLADA CON GELATINA DE PATA	40	200 CC	880		\$ 70	<b>950</b>		-	2.816	-	38.016
75	MUCILAGO	10	200 CC	1.667		\$ 133	<b>1.800</b>		-	1.334	-	18.004

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!**

76	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 UNIDAD	1.389		\$ 111	1.500		-	5.556	-	75.006
77	PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	160	100 GR	2.963		\$ 237	3.200		-	37.926	-	512.006
78	COMPOTA DE PITAYA	20	100 GR	2.222		\$ 178	2.400		-	3.555	-	47.995
79	BATIDO DE PITAYA, CIRUELA PASAS, ACEITE DE OLIVA	40	200 CC	2.778		\$ 222	3.000		-	8.890	-	120.010
80	GASTROCLISIS	60	300 CC	3.704		\$ 296	4.000		-	17.779	-	240.019
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>												
81	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	26.610	UNIDAD	67	\$ 13		80	338.745	-	2.121.615	-	
82	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	172	\$ 33		205	326.800	-	2.046.800	-	
83	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	252	\$ 48		300	478.800	-	2.998.800	-	
84	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	59	\$ 11		70	112.100	-	702.100	-	
85	CUCHARILLA POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	35	\$ 7		42	66.500	-	416.500	-	
86	TENEDOR POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	58	\$ 11		69	183.042	-	1.146.422	-	
87	CUCHARA POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	56	\$ 11		67	176.730	-	1.106.890	-	
88	CUCHILLO POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	58	\$ 11		69	183.042	-	1.146.422	-	
89	SOPERO DE 16 OZ, ICOPOR	16.610	UNIDAD	252	\$ 48		300	795.287	-	4.981.007	-	
90	PORTACOMIDA P3, ICOPOR	16.610	UNIDAD	630	\$ 120		750	1.988.217	-	12.452.517	-	
91	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	16.610	UNIDAD	235	\$ 45		280	741.637	-	4.644.987	-	
92	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	1.420	UNIDAD	1.346	\$ 256		1.602	363.151	-	2.274.471	-	
93	SERVILLETA	16.610	UNIDAD	17	\$ 3		20	53.650	-	336.020	-	
<b>TOTAL</b>											<b>36.374.552</b>	<b>2.079.332.234</b>

**TOTAL COTIZACION**

**2.115.706.785**

### CONDICIONES COMERCIALES

NO APORTA.

### COTIZACIÓN 3. ANA LUCIA GOMEZ PAZ<sup>16</sup>

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>						
1	93131600	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 222.470.500
2	85151700	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 13.783.500
3	85151600	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 303.628.500

<sup>16</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - 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.



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

4	48101800	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 129.640.500
5	48102000	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 337.323.000
6		REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 6.862.500
<b>HIPOGLUCIDA</b>						
7	93131600	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 38.709.000
8	85151700	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 21.456.000
9	85151600	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 50.620.500
10	48101800	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 21.622.500
11	48102000	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 50.431.500
12		REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 21.537.000
<b>HIPERPROTEICA</b>						
13	93131600	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 83.130.000
14	85151700	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 47.164.500
15	85151600	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 105.955.500
16	48101800	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 44.406.000
17	48102000	CENA	6777	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 71.158.500
18		REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 42.687.000
<b>BLANDA FRACCIONADA - RENAL</b>						
19	93131600	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 7.522.500
20	85151700	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 2.232.000
21	85151600	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 10.720.500
22	48101800	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 4.266.000
23	48102000	CENA	955	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 10.027.500
24		REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 2.052.000
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>						
25	93131600	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 60.248.000
26	85151700	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 11.767.500
27	85151600	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 79.873.500
28	48101800	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 33.457.500
29	48102000	CENA	7991	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 83.905.500
30		REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 11.173.500
<b>LIQUIDA CLARA</b>						
31	93131600	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 12.690.500
32	85151700	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 5.184.000
33	85151600	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 10.783.500
34	48101800	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 4.473.000
35	48102000	CENA	1157	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 12.148.500
36		REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 3.717.000
<b>ASTRINGENTE</b>						
37	93131600	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 892.500
38	85151700	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 72.000
39	85151600	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 1.197.000
40	48101800	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 1.048.500
41	48102000	CENA	112	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 1.176.000
42		REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 67.500
<b>HIPOSODICA</b>						
43	93131600	DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 16.481.500
44	85151700	MEDIA MAÑANA	540	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 2.430.000
45	85151600	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 20.769.000
46	48101800	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 8.680.500
47	48102000	CENA	1980	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 20.790.000
48		REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 2.394.000
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>						
49	93131600	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 16.609.000
50	85151700	MEDIA MAÑANA	34	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 153.000

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!**

51	85151600	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 23.551.500	
52	48101800	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 8.680.500	
53	48102000	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 273.000	
<b>BANCO DE SANGRE</b>							
54	93131600	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 20.524.500	
	85151700						
	85151600						
	48101800						
	48102000						
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>							
55	93131600	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 11.560.500	
	85151700						
	85151600						
	48101800						
	48102000						
<b>MEDICOS INTERNOS</b>							
55	93131600	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 8.500	\$ 637.500	
	85151700						
	85151600						
56	48101800	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 20.338.500	
57	48102000	CENA	65	UNIDAD	\$ 10.500	\$ 682.500	
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>							
58	93131600 85151700 85151600 48101800 48102000	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 350	\$ 17.500	
59		CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 400	\$ 1.128.000	
60		CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.500	\$ 2.425.000	
61		PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 1.000	\$ 430.000	
62		VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.500	\$ 1.500.000	
63		ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 350	\$ 987.000	
64		PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 700	\$ 91.000	
65		YOGURHT	190	200cc	\$ 2.000	\$ 380.000	
66		GELATINA	730	100gr	\$ 700	\$ 511.000	
67		GALLETA	270	1 unidad	\$ 800	\$ 216.000	
68		BOCADILLO	40	40 gr	\$ 500	\$ 20.000	
69		BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos- 30 gramos	\$ 1.000	\$ 10.000	
70		PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 500	\$ 25.000	
71		PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 5.000	\$ 50.000	
72		KUMIS	20	200cc	\$ 400	\$ 8.000	
73		JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 1.500	\$ 15.000	
74		COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 7.550	\$ 302.000	
75		MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.500	\$ 25.000	
76		SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 1.800	\$ 90.000	
77		PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr		\$ -	
78		COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 3.000	\$ 60.000	
79		BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.000	\$ 120.000	
80		GASTROCLISIS	60	300cc		\$ -	
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>							
81		93131600	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 300	\$ 7.983.000
82		85151700	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 100	\$ 1.000.000

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!**

83	85151600 48101800	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 100	\$ 1.000.000
84	48102000	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 50	\$ 500.000
85		Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 50	\$ 500.000
86		Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 50	\$ 830.500
87		Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 50	\$ 830.500
88		Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 150	\$ 2.491.500
89		Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 700	\$ 11.627.000
90		Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 650	\$ 10.796.500
91		Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 50	\$ 830.500
92		Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 800	\$ 1.136.000
93		Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 50	\$ 830.500
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 2.206.604.500</b>

### CONDICIONES COMERCIALES

Queremos manifestar que nuestra empresa cumple con todos los estándares de calidad y legalidad para la operación y administración de un servicio hospitalario, por lo que queremos dar a conocer parte de nuestro proceso desde el área de calidad nutricional como legal, para participar de sus convocatorias.

La empresa ofrece un pago de contado una vez radicada la factura un descuento del 5% y el valor total de la factura a 30 días, no se aplica descuento.

Nuestra cotización incluye la administración y contratación del recurso humano para operar el servicio, la preparación de los alimentos, la distribución en todos los servicios del hospital, la estandarización gastronómica y nutricional de las dietas y menús solicitados, la capacitación permanente del personal, la compra de insumos y víveres para dicho propósito.

### COTIZACIÓN 4. SUMISERVI SAS<sup>17</sup>

ITEM	DESCRIPCIÓN (del ítem cotizado)	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO	VALOR ANTES DE IMPUESTOS	VALOR TOTAL IMPUESTOS	VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>									
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 4.931	\$ -	\$ 4.931	\$ 129.059.063	\$ -	\$ 129.059.063
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 7.746.327	\$ -	\$ 7.746.327
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 250.218.801	\$ -	\$ 250.218.801
4	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 72.857.961	\$ -	\$ 72.857.961
5	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 277.986.278	\$ -	\$ 277.986.278
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 3.856.725	\$ -	\$ 3.856.725
<b>HIPOGLUCIDA</b>									
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 4.332	\$ -	\$ 4.332	\$ 19.727.928	\$ -	\$ 19.727.928
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 12.058.272	\$ -	\$ 12.058.272
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 8.415	\$ -	\$ 8.415	\$ 40.568.715	\$ -	\$ 40.568.715
10	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 12.151.845	\$ -	\$ 12.151.845
11	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 8.415	\$ -	\$ 8.415	\$ 40.417.245	\$ -	\$ 40.417.245

<sup>17</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.







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



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

12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 12.103.794	\$ -	\$ 12.103.794
<b>HIPERPROTEICA</b>									
13	DESAYUNO	9.780	UNIDAD	\$ 4.931	\$ -	\$ 4.931	\$ 48.225.180	\$ -	\$ 48.225.180
14	MEDIA MANANA	10.481	UNIDAD	\$ 2.645	\$ -	\$ 2.645	\$ 27.722.245	\$ -	\$ 27.722.245
15	ALMUERZO	10.091	UNIDAD	\$ 9.374	\$ -	\$ 9.374	\$ 94.593.034	\$ -	\$ 94.593.034
16	ENTREDIA	9.868	UNIDAD	\$ 2.645	\$ -	\$ 2.645	\$ 26.100.860	\$ -	\$ 26.100.860
17	CENA	6.777	UNIDAD	\$ 4.789	\$ -	\$ 4.789	\$ 32.455.053	\$ -	\$ 32.455.053
18	REFRIGERIO	9.486	UNIDAD	\$ 2.645	\$ -	\$ 2.645	\$ 25.090.470	\$ -	\$ 25.090.470
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>									
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 2.163	\$ -	\$ 2.163	\$ 1.914.255	\$ -	\$ 1.914.255
20	MEDIA MANANA	496	UNIDAD	\$ 1.326	\$ -	\$ 1.326	\$ 657.696	\$ -	\$ 657.696
21	ALMUERZO	1.021	UNIDAD	\$ 3.727	\$ -	\$ 3.727	\$ 3.805.267	\$ -	\$ 3.805.267
22	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 1.326	\$ -	\$ 1.326	\$ 1.257.048	\$ -	\$ 1.257.048
23	CENA	955	UNIDAD	\$ 3.605	\$ -	\$ 3.605	\$ 3.442.775	\$ -	\$ 3.442.775
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 1.326	\$ -	\$ 1.326	\$ 604.656	\$ -	\$ 604.656
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>									
25	DESAYUNO	7.088	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 17.925.552	\$ -	\$ 17.925.552
26	MEDIA MANANA	2.615	UNIDAD	\$ 1.565	\$ -	\$ 1.565	\$ 4.092.475	\$ -	\$ 4.092.475
27	ALMUERZO	7.607	UNIDAD	\$ 4.565	\$ -	\$ 4.565	\$ 34.725.955	\$ -	\$ 34.725.955
28	ENTREDIA	7.435	UNIDAD	\$ 1.565	\$ -	\$ 1.565	\$ 11.635.775	\$ -	\$ 11.635.775
29	CENA	7.991	UNIDAD	\$ 4.565	\$ -	\$ 4.565	\$ 36.478.915	\$ -	\$ 36.478.915
30	REFRIGERIO	2.483	UNIDAD	\$ 1.565	\$ -	\$ 1.565	\$ 3.885.895	\$ -	\$ 3.885.895
<b>LIQUIDA CLARA</b>									
31	DESAYUNO	1.493	UNIDAD	\$ 1.542	\$ -	\$ 1.542	\$ 2.302.206	\$ -	\$ 2.302.206
32	MEDIA MANANA	1.152	UNIDAD	\$ 1.076	\$ -	\$ 1.076	\$ 1.239.552	\$ -	\$ 1.239.552
33	ALMUERZO	1.027	UNIDAD	\$ 2.246	\$ -	\$ 2.246	\$ 2.306.642	\$ -	\$ 2.306.642
34	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 1.076	\$ -	\$ 1.076	\$ 1.069.544	\$ -	\$ 1.069.544
35	CENA	1.157	UNIDAD	\$ 2.246	\$ -	\$ 2.246	\$ 2.598.622	\$ -	\$ 2.598.622
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 1.680	\$ -	\$ 1.680	\$ 1.387.680	\$ -	\$ 1.387.680
<b>ASTRINGENTE</b>									
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 4.332	\$ -	\$ 4.332	\$ 454.860	\$ -	\$ 454.860
38	MEDIA MANANA	16	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 40.464	\$ -	\$ 40.464
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 8.415	\$ -	\$ 8.415	\$ 959.310	\$ -	\$ 959.310
40	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 589.257	\$ -	\$ 589.257
41	CENA	112	UNIDAD	\$ 8.415	\$ -	\$ 8.415	\$ 942.480	\$ -	\$ 942.480
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 37.935	\$ -	\$ 37.935
<b>HIPOSODICA</b>									
43	DESAYUNO	1.939	UNIDAD	\$ 4.931	\$ -	\$ 4.931	\$ 9.561.209	\$ -	\$ 9.561.209
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 1.365.660	\$ -	\$ 1.365.660
45	ALMUERZO	1.978	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 17.115.634	\$ -	\$ 17.115.634
46	ENTREDIA	1.929	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 4.878.441	\$ -	\$ 4.878.441
47	CENA	1.980	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 17.132.940	\$ -	\$ 17.132.940
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 1.345.428	\$ -	\$ 1.345.428
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>									
49	DESAYUNO	1.954	UNIDAD	\$ 4.931	\$ -	\$ 4.931	\$ 9.635.174	\$ -	\$ 9.635.174
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 85.986	\$ -	\$ 85.986
51	ALMUERZO	2.243	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 19.408.679	\$ -	\$ 19.408.679
52	ENTREDIA	1.929	UNIDAD	\$ 2.529	\$ -	\$ 2.529	\$ 4.878.441	\$ -	\$ 4.878.441
53	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 8.653	\$ -	\$ 8.653	\$ 224.978	\$ -	\$ 224.978
<b>BANCO DE SANGRE</b>									
54	REFRIGERIO	4.561	UNIDAD	\$ 4.442	\$ -	\$ 4.442	\$ 20.259.962	\$ -	\$ 20.259.962
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>									
55	REFRIGERIO	2.569	UNIDAD	\$ 4.442	\$ -	\$ 4.442	\$ 11.411.498	\$ -	\$ 11.411.498
<b>MEDICOS INTERNOS</b>									
55	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 4.931	\$ 394	\$ 5.325	\$ 369.825	\$ 29.550	\$ 399.375
56	ALMUERZO	1.937	UNIDAD	\$ 8.653	\$ 692	\$ 9.345	\$ 16.760.861	\$ 1.340.404	\$ 18.101.265
57	CENA	65	UNIDAD	\$ 8.653	\$ 692	\$ 9.345	\$ 562.445	\$ 44.980	\$ 607.425
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>									
58	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 336	\$ -	\$ 336	\$ 16.800	\$ -	\$ 16.800
59	CLARAS DE HUEVO	2.820	1 unidad	\$ 560	\$ -	\$ 560	\$ 1.579.200	\$ -	\$ 1.579.200





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



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

60	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 4.256	\$ -	\$ 4.256	\$ 4.128.320	\$ -	\$ 4.128.320
61	PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 672	\$ -	\$ 672	\$ 288.960	\$ -	\$ 288.960
62	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 1.344	\$ -	\$ 1.344	\$ 806.400	\$ -	\$ 806.400
63	ACEITE DE OLIVA	2.820	6cc	\$ 504	\$ -	\$ 504	\$ 1.421.280	\$ -	\$ 1.421.280
64	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.456	\$ -	\$ 1.456	\$ 189.280	\$ -	\$ 189.280
65	YOGURHT	190	200cc	\$ 1.456	\$ -	\$ 1.456	\$ 276.640	\$ -	\$ 276.640
66	GELATINA	730	100gr	\$ 2.016	\$ -	\$ 2.016	\$ 1.471.680	\$ -	\$ 1.471.680
67	GALLETA	270	1 unidad	\$ 291	\$ -	\$ 291	\$ 78.570	\$ -	\$ 78.570
68	BOCADILLO	40	40 gr	\$ 582	\$ -	\$ 582	\$ 23.280	\$ -	\$ 23.280
69	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos-	\$ 582	\$ -	\$ 582	\$ 5.820	\$ -	\$ 5.820
			30 gramos	\$ 448	\$ -	\$ 448	\$ -	\$ -	\$ -
70	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 1.702	\$ -	\$ 1.702	\$ 85.100	\$ -	\$ 85.100
71	PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 448	\$ -	\$ 448	\$ 4.480	\$ -	\$ 4.480
72	KUMIS	20	200cc	\$ 3.024	\$ -	\$ 3.024	\$ 60.480	\$ -	\$ 60.480
73	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 3.267	\$ -	\$ 3.267	\$ 32.670	\$ -	\$ 32.670
74	COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 280	\$ -	\$ 280	\$ 11.200	\$ -	\$ 11.200
75	MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.800	\$ -	\$ 2.800	\$ 28.000	\$ -	\$ 28.000
76	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 3.360	\$ -	\$ 3.360	\$ 168.000	\$ -	\$ 168.000
77	PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 3.696	\$ -	\$ 3.696	\$ 591.360	\$ -	\$ 591.360
78	COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 2.464	\$ -	\$ 2.464	\$ 49.280	\$ -	\$ 49.280
79	BATIDO DE PITAYA, PAPAIA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.920	\$ -	\$ 3.920	\$ 156.800	\$ -	\$ 156.800
80	GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 4.256	\$ -	\$ 4.256	\$ 255.360	\$ -	\$ 255.360
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>									
81	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 263	\$ -	\$ 263	\$ 6.998.430	\$ -	\$ 6.998.430
82	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 73	\$ -	\$ 73	\$ 730.000	\$ -	\$ 730.000
83	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 352	\$ -	\$ 352	\$ 3.520.000	\$ -	\$ 3.520.000
84	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 71	\$ -	\$ 71	\$ 710.000	\$ -	\$ 710.000
85	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 52	\$ -	\$ 52	\$ 520.000	\$ -	\$ 520.000
86	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ -	\$ 66	\$ 1.096.260	\$ -	\$ 1.096.260
87	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 71	\$ -	\$ 71	\$ 1.179.310	\$ -	\$ 1.179.310
88	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ -	\$ 66	\$ 1.096.260	\$ -	\$ 1.096.260
89	Sopero de 16 oz. icopor	16.610	UNIDAD	\$ 203	\$ -	\$ 203	\$ 3.371.830	\$ -	\$ 3.371.830
90	Portacomida P3. icopor	16.610	UNIDAD	\$ 734	\$ -	\$ 734	\$ 12.191.740	\$ -	\$ 12.191.740
91	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 74	\$ -	\$ 74	\$ 1.229.140	\$ -	\$ 1.229.140
92	Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 734	\$ -	\$ 734	\$ 1.042.280	\$ -	\$ 1.042.280
93	Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 15	\$ -	\$ 15	\$ 249.150	\$ -	\$ 249.150
<b>TOTAL</b>									<b>\$ 1.449.370.067</b>





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

Nota 1: de acuerdo con la legislación tributaria vigente para el año 2022, el servicio de alimentación destinada a la recuperación de pacientes no se encuentra gravada con Impuesto Sobre las Ventas IVA, ni con el Impuesto Nacional al Consumo.

Nota 2: de conformidad con la legislación tributaria vigente para el año 2022, la alimentación destinada a médicos internos se encuentra gravada con el Impuesto Nacional al Consumo y se encuentra excluida del Impuesto sobre las ventas IVA.

Nota 3: teniendo en cuenta que los alimentos adicionales, así como los insumos desechables son destinados al suministro de la alimentación y recuperación del paciente, no se encuentran gravados con Impuesto Sobre las Ventas IVA, ni con el Impuesto Nacional al Consumo, ya que hacen parte de la alimentación.

Nota 4: la presente cotización incluye los impuestos aplicables según la legislación vigente, e incluye los demás costos directos e indirectos, así como también administración, imprevistos, utilidad y en demás costos en que se incurran.

Nota 5: La presente cotización se realizó teniendo en cuenta un plazo de pago de 45 días calendarios, previa presentación de la factura y demás documentación solicitada por la entidad.

Nota 6: La presente cotización tiene una validez de tres (3) meses.

Nota 7: se puede ofrecer un descuento financiero sobre el valor de la facturación antes de Impuestos equivalente al 2%, siempre y cuando se realice el pago antes de los 30 primeros días después de la fecha de factura.

Nota 8: únicamente se facturará y cobrará las cantidades efectivamente entregadas al hospital o que hayan sido solicitadas y hayan salido del servicio.

**CONDICIONES COMERCIALES**

NO APORTA.

**COTIZACIÓN 5. SERVICIOS LOGÍSTICOS DE NARIÑO SAS<sup>18</sup>**

FORMATO PARA LA PRESENTACION DE LA COTIZACION												
ITEM	DESCRIPCION (del ítem cotizado)	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA 19%	IMPUESTO AL CONSUMO 8%	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL IVA	VALOR TOTAL IMPOCONS UMO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IMPOCONSUMO
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>												
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	7.500		\$ 600	<b>8.100</b>		-	15.703.800	-	212.001.300
2	MEDIA MANANA	3.063	UNIDAD	2.900		\$ 232	<b>3.132</b>		-	710.616	-	9.593.316

<sup>18</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.





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



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

3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	11.600	\$ 928	<b>12.528</b>	-	26.834.976	-	362.272.176
4	ENTRE DIA	28.809	UNIDAD	2.900	\$ 232	<b>3.132</b>	-	6.683.688	-	90.229.788
5	CENA	32.126	UNIDAD	11.600	\$ 928	<b>12.528</b>	-	29.812.928	-	402.474.528
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	2.900	\$ 232	<b>3.132</b>	-	353.800	-	4.776.300
<b>HIPOGLUSIDA</b>										
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	7.000	\$ 560	<b>7.560</b>	-	2.550.240	-	34.428.240
8	MEDIA MANANA	4.768	UNIDAD	2.800	\$ 224	<b>3.024</b>	-	1.068.032	-	14.418.432
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	11.200	\$ 896	<b>12.096</b>	-	4.319.616	-	58.314.816
10	ENTRE DIA	4.805	UNIDAD	2.800	\$ 224	<b>3.024</b>	-	1.076.320	-	14.530.320
11	CENA	4.803	UNIDAD	11.200	\$ 896	<b>12.096</b>	-	4.303.488	-	58.097.088
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	2.400	\$ 192	<b>2.592</b>	-	918.912	-	12.405.312
<b>HIPERPROTEICA</b>										
13	DESAYUNO	9.780	UNIDAD	7.900	\$ 632	<b>8.532</b>	-	6.180.960	-	83.442.960
14	MEDIA MANANA	10.481	UNIDAD	3.150	\$ 252	<b>3.402</b>	-	2.641.212	-	35.656.362
15	ALMUERZO	10.091	UNIDAD	12.200	\$ 976	<b>13.176</b>	-	9.848.816	-	132.959.016
16	ENTRE DIA	9.868	UNIDAD	3.150	\$ 252	<b>3.402</b>	-	2.486.736	-	33.570.936
17	CENA	6.777	UNIDAD	12.200	\$ 976	<b>13.176</b>	-	6.614.352	-	89.293.752
18	REFRIGERIO	9.486	UNIDAD	3.150	\$ 252	<b>3.402</b>	-	2.390.472	-	32.271.372
<b>BLANDA FRACIONADA -RENAL</b>										
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	7.100	568	<b>7.668</b>	-	502.680	-	6.786.180
20	MEDIA MANANA	496	UNIDAD	2.600	208	<b>2.808</b>	-	103.168	-	1.392.768
21	ALMUERZO	1.021	UNIDAD	11.150	892	<b>12.042</b>	-	910.732	-	12.294.882
22	ENTRE DIA	948	UNIDAD	2.600	208	<b>2.808</b>	-	197.184	-	2.661.984
23	CENA	955	UNIDAD	11.150	892	<b>12.042</b>	-	851.860	-	11.500.110
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	2.600	208	<b>2.808</b>	-	94.848	-	1.280.448
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>										
25	DESAYUNO	7.088	UNIDAD	3.900	312	<b>4.212</b>	-	2.211.456	-	29.854.656
26	MEDIA MANANA	2.615	UNIDAD	2.300	184	<b>2.484</b>	-	481.160	-	6.495.660
27	ALMUERZO	7.607	UNIDAD	7.000	560	<b>7.560</b>	-	4.259.920	-	57.508.920
28	ENTRE DIA	7.435	UNIDAD	2.300	184	<b>2.484</b>	-	1.368.040	-	18.468.540
29	CENA	7.991	UNIDAD	7.000	560	<b>7.560</b>	-	4.474.960	-	60.411.960
30	REFRIGERIO	2.483	UNIDAD	2.300	184	<b>2.484</b>	-	456.872	-	6.167.772
<b>LIQUIDA CLARA</b>										
31	DESAYUNO	1.493	UNIDAD	3.800	304	<b>4.104</b>	-	453.872	-	6.127.272
32	MEDIA MANANA	1.152	UNIDAD	2.100	168	<b>2.268</b>	-	193.536	-	2.612.736
33	ALMUERZO	1.027	UNIDAD	4.300	344	<b>4.644</b>	-	353.288	-	4.769.388
34	ENTRE DIA	994	UNIDAD	2.100	168	<b>2.268</b>	-	166.992	-	2.254.392
35	CENA	1.157	UNIDAD	4.300	344	<b>4.644</b>	-	398.008	-	5.373.108
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	2.100	168	<b>2.268</b>	-	138.768	-	1.873.368
<b>ANSTRINGENTE</b>										
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	7.000	560	<b>7.560</b>	-	58.800	-	793.800
38	MEDIA MANANA	16	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	3.584	-	48.384
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	11.200	896	<b>12.096</b>	-	102.144	-	1.378.944
40	ENTRE DIA	233	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	52.192	-	704.592
41	CENA	112	UNIDAD	11.200	896	<b>12.096</b>	-	100.352	-	1.354.752
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	3.360	-	45.360
<b>HIPOSODICA</b>										
43	DESAYUNO	1.939	UNIDAD	7.000	560	<b>7.560</b>	-	1.085.840	-	14.658.840
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	120.960	-	1.632.960
45	ALMUERZO	1.978	UNIDAD	11.200	896	<b>12.096</b>	-	1.772.288	-	23.925.888
46	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	432.096	-	5.833.296
47	CENA	1.980	UNIDAD	11.200	896	<b>12.096</b>	-	1.774.080	-	23.950.080
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	2.800	224	<b>3.024</b>	-	119.168	-	1.608.768
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>										
49	DESAYUNO	1.954	UNIDAD	7.100	568	<b>7.668</b>	-	1.109.872	-	14.983.272
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	2.600	208	<b>2.808</b>	-	7.072	-	95.472
51	ALMUERZO	2.243	UNIDAD	11.150	892	<b>12.042</b>	-	2.000.756	-	27.010.206
52	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	2.600	208	<b>2.808</b>	-	401.232	-	5.416.632
53	CENA	26	UNIDAD	11.150	892	<b>12.042</b>	-	23.192	-	313.092
<b>BANCO DE SANGRE</b>										





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



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

54	REFRIGERIO	4.561	UNIDAD	1.600		128	<b>1.728</b>		-	583.808	-	7.881.408
<b>PROGRAMAS DE MADRE CANGURO</b>												
55	REFRIGERIO	2.569	UNIDAD	1.600		128	<b>1.728</b>		-	328.832	-	4.439.232
<b>MEDICOS INTERNOS</b>												
55	DESAYUNO	75	UNIDAD	7.800		624	<b>8.424</b>		-	46.800	-	631.800
56	ALMUERZO	1.937	UNIDAD	12.200		976	<b>13.176</b>		-	1.890.512	-	25.521.912
57	CENA	65	UNIDAD	12.200		976	<b>13.176</b>		-	63.440	-	856.440
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>												
58	PAN	50	UNIDAD 40 GR	400		\$ 32	<b>432</b>		-	1.600	-	21.600
59	CLARAS DE HUEVO	2.820	1 UNIDAD	560		\$ 45	<b>605</b>		-	126.336	-	1.705.536
60	CASPIROLETA O CANDIL	970	200 CC	1.300		\$ 104	<b>1.404</b>		-	100.880	-	1.361.880
61	PORCION DE QUESO	430	40 GR	755		\$ 60	<b>815</b>		-	25.972	-	350.622
62	VASO DE JUGO DE PITAYA	600	200 CC	2.300		\$ 184	<b>2.484</b>		-	110.400	-	1.490.400
63	ACEITE DE OLIVA	2.820	6CC	570		\$ 46	<b>616</b>		-	128.592	-	1.735.992
64	PALETA DE AGUA	130	1 UNIDAD	2.300		\$ 184	<b>2.484</b>		-	23.920	-	322.920
65	YOGURTH	190	200 CC	700		\$ 56	<b>756</b>		-	10.640	-	143.640
66	GELATINA	730	100GR	5.700		\$ 456	<b>6.156</b>		-	332.880	-	4.493.880
67	GALLETA	270	1 UNIDAD	670		\$ 54	<b>724</b>		-	14.472	-	195.372
68	BOCADILLO	40	40 GR	700		\$ 56	<b>756</b>		-	2.240	-	30.240
69	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 GRAMOS- 30 GRAMOS	1.340		\$ 107	<b>1.447</b>		-	1.072	-	14.472
70	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40 GR	6.380		\$ 510	<b>6.890</b>		-	25.520	-	344.520
71	PORCION DE ARROZ	10	100 GR	470		\$ 38	<b>508</b>		-	376	-	5.076
72	KUMIS	20	200 CC	1.300		\$ 104	<b>1.404</b>		-	2.080	-	28.080
73	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 JARRA DE 500 CC	5.670		\$ 454	<b>6.124</b>		-	4.536	-	61.236
74	COLADA CON GELATINA DE PATA	40	200 CC	920		\$ 74	<b>994</b>		-	2.944	-	39.744
75	MUCILAGO	10	200 CC	1.721		\$ 138	<b>1.859</b>		-	1.377	-	18.587
76	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 UNIDAD	1.400		\$ 112	<b>1.512</b>		-	5.600	-	75.600
77	PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO,PESCADO)	160	100 GR	2.960		\$ 237	<b>3.197</b>		-	37.888	-	511.488
78	COMPOTA DE PITAYA	20	100 GR	2.305		\$ 184	<b>2.489</b>		-	3.688	-	49.788
79	BATIDO DE PITAYA, CIRUELA PASAS, ACEITE DE OLIVA	40	200 CC	2.803		\$ 224	<b>3.027</b>		-	8.970	-	121.090
80	GASTROCLISIS	60	300 CC	3.809		\$ 305	<b>4.114</b>		-	18.283	-	246.823
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>												
81	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	26.610	UNIDAD	90		\$ 17		<b>107</b>	455.03 1	-	2.849.931	-
82	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	190		\$ 36		<b>226</b>	361.00 0	-	2.261.000	-
83	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	300		\$ 57		<b>357</b>	570.00 0	-	3.570.000	-



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



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

84	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	75	\$ 14			<b>89</b>	142.500	-	892.500	-
85	CUCHARILLA POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	45	\$ 9			<b>54</b>	85.500	-	535.500	-
86	TENEDOR POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	68	\$ 13			<b>81</b>	214.601	-	1.344.081	-
87	CUCHARA POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	68	\$ 13			<b>81</b>	214.601	-	1.344.081	-
88	CUCHILLO POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	65	\$ 12			<b>77</b>	205.134	-	1.284.784	-
89	SOPERO DE 16 OZ, ICOPOR	16.610	UNIDAD	280	\$ 53			<b>333</b>	883.652	-	5.534.452	-
90	PORTACOMIDA P3, ICOPOR	16.610	UNIDAD	650	\$ 124			<b>774</b>	2.051.335	-	12.847.835	-
91	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	16.610	UNIDAD	240	\$ 46			<b>286</b>	757.416	-	4.743.816	-
92	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	1.420	UNIDAD	1.350	\$ 257			<b>1.607</b>	364.230	-	2.281.230	-
93	SERVILLETA	16.610	UNIDAD	20	\$ 4			<b>24</b>	63.118	-	395.318	-
<b>TOTAL</b>											<b>39.884.528</b>	<b>2.095.023.874</b>

**TOTAL COTIZACION**

**2.134.908.402**

### CONDICIONES COMERCIALES

La cotización incluye todos los impuestos, el imptoconsumo y el IVA, están reflejados en la tabla, la misma tiene una validez de sesenta (60) días.

### COTIZACIÓN 6. SUMINISTRO Y MERCADOS DE NARIÑO SAS<sup>19</sup>

FORMATO PARA LA PRESENTACION DE LA COTIZACION												
ITEM	DESCRIPCION (del ítem cotizado)	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA 19%	IMPUESTO AL CONSUMO 8%	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL IVA	VALOR TOTAL IMPOCONSUMO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IMPOCONSUMO
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>												
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	7.450		\$ 596	8.046		-	15.599.108	-	210.587.958
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	3.000		\$ 240	3.240		-	735.120	-	9.924.120
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	11.700		\$ 936	12.636		-	27.066.312	-	365.395.212
4	ENTRE DIA	28.809	UNIDAD	2.900		\$ 232	3.132		-	6.683.688	-	90.229.788
5	CENA	32.126	UNIDAD	11.700		\$ 936	12.636		-	30.069.936	-	405.944.136
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	2.900		\$ 232	3.132		-	353.800	-	4.776.300
<b>HIPOGLUSIDA</b>												

<sup>19</sup> Cotización en respuesta a la Solicitud de Cotización #4. Allegada el día 13 de enero de 2022.

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - 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.



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

7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	7.000		\$ 560	<b>7.560</b>		-	2.550.240	-	34.428.240
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	2.900		\$ 232	<b>3.132</b>		-	1.106.176	-	14.933.376
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	11.080		\$ 886	<b>11.966</b>		-	4.273.334	-	57.690.014
10	ENTRE DIA	4.805	UNIDAD	2.900		\$ 232	<b>3.132</b>		-	1.114.760	-	15.049.260
11	CENA	4.803	UNIDAD	11.080		\$ 886	<b>11.966</b>		-	4.257.379	-	57.474.619
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	2.900		\$ 232	<b>3.132</b>		-	1.110.352	-	14.989.752
<b>HIPERPROTEICA</b>												
13	DESAYUNO	9.780	UNIDAD	7.900		\$ 632	<b>8.532</b>		-	6.180.960	-	83.442.960
14	MEDIA MAÑANA	10.481	UNIDAD	3.150		\$ 252	<b>3.402</b>		-	2.641.212	-	35.656.362
15	ALMUERZO	10.091	UNIDAD	12.150		\$ 972	<b>13.122</b>		-	9.808.452	-	132.414.102
16	ENTRE DIA	9.868	UNIDAD	3.100		\$ 248	<b>3.348</b>		-	2.447.264	-	33.038.064
17	CENA	6.777	UNIDAD	12.150		\$ 972	<b>13.122</b>		-	6.587.244	-	88.927.794
18	REFRIGERIO	9.486	UNIDAD	3.100		\$ 248	<b>3.348</b>		-	2.352.528	-	31.759.128
<b>BLANDA FRACIONADA - RENAL</b>												
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	7.000		560	<b>7.560</b>		-	495.600	-	6.690.600
20	MEDIA MANANA	496	UNIDAD	2.700		216	<b>2.916</b>		-	107.136	-	1.446.336
21	ALMUERZO	1.021	UNIDAD	11.240		899,2	<b>12.139</b>		-	918.083	-	12.394.123
22	ENTRE DIA	948	UNIDAD	2.700		216	<b>2.916</b>		-	204.768	-	2.764.368
23	CENA	955	UNIDAD	11.240		899,2	<b>12.139</b>		-	858.736	-	11.592.936
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	2.700		216	<b>2.916</b>		-	98.496	-	1.329.696
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>												
25	DESAYUNO	7.088	UNIDAD	3.800		304	<b>4.104</b>		-	2.154.752	-	29.089.152
26	MEDIA MANANA	2.615	UNIDAD	2.360		188,8	<b>2.549</b>		-	493.712	-	6.665.112
27	ALMUERZO	7.607	UNIDAD	7.080		566,4	<b>7.646</b>		-	4.308.605	-	58.166.165
28	ENTRE DIA	7.435	UNIDAD	2.360		188,8	<b>2.549</b>		-	1.403.728	-	18.950.328
29	CENA	7.991	UNIDAD	7.080		566,4	<b>7.646</b>		-	4.526.102	-	61.102.382
30	REFRIGERIO	2.483	UNIDAD	2.300		184	<b>2.484</b>		-	456.872	-	6.167.772
<b>LIQUIDA CLARA</b>												
31	DESAYUNO	1.493	UNIDAD	3.500		280	<b>3.780</b>		-	418.040	-	5.643.540
32	MEDIA MANANA	1.152	UNIDAD	2.050		164	<b>2.214</b>		-	188.928	-	2.550.528
33	ALMUERZO	1.027	UNIDAD	4.180		334,4	<b>4.514</b>		-	343.429	-	4.636.289
34	ENTRE DIA	994	UNIDAD	2.050		164	<b>2.214</b>		-	163.016	-	2.200.716
35	CENA	1.157	UNIDAD	4.180		334,4	<b>4.514</b>		-	386.901	-	5.223.161
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	2.100		168	<b>2.268</b>		-	138.768	-	1.873.368
<b>ANSTRINGENTE</b>												
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	7.000		560	<b>7.560</b>		-	58.800	-	793.800
38	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	3.712	-	50.112
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	11.080		886,4	<b>11.966</b>		-	101.050	-	1.364.170
40	ENTRE DIA	233	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	54.056	-	729.756
41	CENA	112	UNIDAD	11.080		886,4	<b>11.966</b>		-	99.277	-	1.340.237
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	3.480	-	46.980
<b>HIPOSODICA</b>												
43	DESAYUNO	1.939	UNIDAD	7.000		560	<b>7.560</b>		-	1.085.840	-	14.658.840
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	125.280	-	1.691.280
45	ALMUERZO	1.978	UNIDAD	11.080		886,4	<b>11.966</b>		-	1.753.299	-	23.669.539
46	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	447.528	-	6.041.628
47	CENA	1.980	UNIDAD	11.080		886,4	<b>11.966</b>		-	1.755.072	-	23.693.472
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	2.900		232	<b>3.132</b>		-	123.424	-	1.666.224
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>												
49	DESAYUNO	1.954	UNIDAD	7.000		560	<b>7.560</b>		-	1.094.240	-	14.772.240
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	2.700		216	<b>2.916</b>		-	7.344	-	99.144
51	ALMUERZO	2.243	UNIDAD	11.240		899,2	<b>12.139</b>		-	2.016.906	-	27.228.226
52	ENTRE DIA	1.929	UNIDAD	2.700		216	<b>2.916</b>		-	416.664	-	5.624.964
53	CENA	26	UNIDAD	11.240		899,2	<b>12.139</b>		-	23.379	-	315.619
<b>BANCO DE SANGRE</b>												
54	REFRIGERIO	4.561	UNIDAD	1.600		128	<b>1.728</b>		-	583.808	-	7.881.408
<b>PROGRAMAS DE MADRE CANGURO</b>												
55	REFRIGERIO	2.569	UNIDAD	1.600		128	<b>1.728</b>		-	328.832	-	4.439.232
<b>MEDICOS INTERNOS</b>												
55	DESAYUNO	75	UNIDAD	7.800		624	<b>8.424</b>		-	46.800	-	631.800

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!**

56	ALMUERZO	1.937	UNIDAD	12.150		972	<b>13.122</b>		-	1.882.764	-	25.417.314
57	CENA	65	UNIDAD	12.150		972	<b>13.122</b>		-	63.180	-	852.930
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>												
58	PAN	50	UNIDAD 40 GR	333		\$ 27	<b>360</b>		-	1.332	-	17.982
59	CLARAS DE HUEVO	2.820	1 UNIDAD	500		\$ 40	<b>540</b>		-	112.800	-	1.522.800
60	CASPIROLETA O CANDIL	970	200 CC	1.100		\$ 88	<b>1.188</b>		-	85.360	-	1.152.360
61	PORCIÓN DE QUESO	430	40 GR	740		\$ 59	<b>799</b>		-	25.456	-	343.656
62	VASO DE JUGO DE PITAYA	600	200 CC	2.200		\$ 176	<b>2.376</b>		-	105.600	-	1.425.600
63	ACEÍTE DE OLIVA	2.820	6CC	550		\$ 44	<b>594</b>		-	124.080	-	1.675.080
64	PALETA DE AGUA	130	1 UNIDAD	2.200		\$ 176	<b>2.376</b>		-	22.880	-	308.880
65	YOGURTH	190	200 CC	700		\$ 56	<b>756</b>		-	10.640	-	143.640
66	GELATINA	730	100GR	5.400		\$ 432	<b>5.832</b>		-	315.360	-	4.257.360
67	GALLETA	270	1 UNIDAD	650		\$ 52	<b>702</b>		-	14.040	-	189.540
68	BOCADILLO	40	40 GR	650		\$ 52	<b>702</b>		-	2.080	-	28.080
69	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 GRAMOS- 30 GRAMOS	1.200		\$ 96	<b>1.296</b>		-	960	-	12.960
70	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40 GR	6.300		\$ 504	<b>6.804</b>		-	25.200	-	340.200
71	PORCION DE ARROZ	10	100 GR	420		\$ 34	<b>454</b>		-	336	-	4.536
72	KUMIS	20	200 CC	1.250		\$ 100	<b>1.350</b>		-	2.000	-	27.000
73	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 JARRA DE 500 CC	5.600		\$ 448	<b>6.048</b>		-	4.480	-	60.480
74	COLADA CON GELATINA DE PATA	40	200 CC	900		\$ 72	<b>972</b>		-	2.880	-	38.880
75	MUCILAGO	10	200 CC	1.700		\$ 136	<b>1.836</b>		-	1.360	-	18.360
76	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 UNIDAD	1.340		\$ 107	<b>1.447</b>		-	5.360	-	72.360
77	PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO,PESCADO)	160	100 GR	2.900		\$ 232	<b>3.132</b>		-	37.120	-	501.120
78	COMPOTA DE PITAYA	20	100 GR	2.304		\$ 184	<b>2.488</b>		-	3.686	-	49.766
79	BATIDO DE PITAYA, CIRUELA PASAS, ACEITE DE OLIVA	40	200 CC	2.805		\$ 224	<b>3.029</b>		-	8.976	-	121.176
80	GASTROCLISIS	60	300 CC	3.810		\$ 305	<b>4.115</b>		-	18.288	-	246.888
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>												
81	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	26.610	UNIDAD	87		\$ 17		<b>104</b>	439.8 63	-	2.754.933	-
82	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	189		\$ 36		<b>225</b>	359.1 00	-	2.249.100	-
83	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	10.000	UNIDAD	299		\$ 57		<b>356</b>	568.1 00	-	3.558.100	-
84	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	69		\$ 13		<b>82</b>	131.1 00	-	821.100	-

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!**

85	CUCHARILLA POLIPROPILENO	10.000	UNIDAD	42	\$ 8			50	79.800	-	499.800	-
86	TENEDOR POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	65	\$ 12			77	205.134	-	1.284.784	-
87	CUCHARA POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	65	\$ 12			77	205.134	-	1.284.784	-
88	CUCHILLO POLIPROPILENO	16.610	UNIDAD	63	\$ 12			75	198.822	-	1.245.252	-
89	SOPERO DE 16 OZ, ICOPOR	16.610	UNIDAD	270	\$ 51			321	852.093	-	5.336.793	-
90	PORTACOMIDA P3, ICOPOR	16.610	UNIDAD	655	\$ 124			779	2.067.115	-	12.946.665	-
91	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	16.610	UNIDAD	230	\$ 44			274	725.857	-	4.546.157	-
92	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	1.420	UNIDAD	1.320	\$ 251			1.571	356.136	-	2.230.536	-
93	SERVILLETA	16.610	UNIDAD	19	\$ 4			23	59.962	-	375.552	-
<b>SUBTOTAL</b>											<b>39.133.555</b>	<b>.100.715.376</b>
<b>TOTAL COTIZACION</b>											<b>2.139.848.931</b>	

### CONDICIONES COMERCIALES

NO APORTA.

#### 2.2.1. IDONEIDAD DE LA OFERTA

En las cotizaciones se da a conocer el valor unitario de cada uno de los productos, es por esto que se procede a realizar el cuadro comparativo de cotizaciones:

ESTUDIO DEL SECTOR - ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA		UT CATERING HUDN 2020		FUNDACIÓN JARDÍN DE ESPERANZA		VENTAS MAMÁ LOMBRIZ	
DESCRIPCION	CANT	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL
Alimentación Hospitalaria	1	\$ 1.534.844.415,17	\$ 1.534.844.415,2	\$ 2.115.706.785,4	\$ 2.115.706.785,4	\$ 2.206.604.500,00	\$ 2.206.604.500
<b>CONDICION ¿POR QUÉ?</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>CUMPLE</b>	
ESTUDIO DEL SECTOR - ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA		SUMISERVI S.A.S		SERVICIOS LOGÍSTICOS DE NARIÑO S.A.S		SUMINISTRO Y MERCADOS DE NARIÑO S.A.S	
DESCRIPCION	CANT	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO + IVA	COSTO TOTAL
Alimentación Hospitalaria	1	\$ 1.449.370.067,00	\$ 1.449.370.067,0	\$ 2.134.908.401,50	\$ 2.134.908.401,5	\$ 2.139.848.931,00	\$ 2.139.848.931,0
<b>CONDICION</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>CUMPLE</b>	





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



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

Teniendo en cuenta que las seis (6) empresas que cotizaron CUMPLEN con las especificaciones técnicas requeridas por el área solicitante, se realiza el cuadro discriminado del presupuesto, tomando el valor unitario promedio de cada uno de los productos a comprar.

### 2.2.1.1 PRESUPUESTO DISCRIMINADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO + IMPUESTOS	VALOR TOTAL PROMEDIO + IMPUESTOS
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>					
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 7.188	\$ 188.131.524
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 3.249	\$ 9.951.687
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 10.943	\$ 316.438.731
4	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 3.231	\$ 93.081.879
5	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 10.943	\$ 351.554.818
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 3.231	\$ 4.927.275
<b>HIPOGLUCIDA</b>					
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 6.730	\$ 30.648.420
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 15.081.184
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 10.578	\$ 50.996.538
10	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 15.198.215
11	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 10.578	\$ 50.806.134
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 3.091	\$ 14.793.526
<b>HIPERPROTEICA</b>					
13	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 7.374	\$ 72.117.720
14	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 3.427	\$ 35.918.387
15	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 11.428	\$ 115.319.948
16	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 3.418	\$ 33.728.824
17	CENA	6777	UNIDAD	\$ 10.591	\$ 71.775.207
18	REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 3.418	\$ 32.423.148
<b>BLANDA FRACCIONADA - RENAL</b>					
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 6.050	\$ 5.354.250
20	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD	\$ 2.723	\$ 1.350.608
21	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 9.067	\$ 9.257.407
22	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 2.723	\$ 2.581.404
23	CENA	955	UNIDAD	\$ 9.025	\$ 8.618.875
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 2.932	\$ 1.336.992
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>					
25	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 4.273	\$ 30.287.024
26	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 2.472	\$ 6.464.280
27	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 6.957	\$ 52.921.899
28	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 2.472	\$ 18.379.320
29	CENA	7991	UNIDAD	\$ 6.957	\$ 55.593.387
30	REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 2.461	\$ 6.110.663
<b>LIQUIDA CLARA</b>					
31	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 3.573	\$ 5.334.489
32	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 2.164	\$ 2.492.928
33	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 4.683	\$ 4.809.441
34	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 2.164	\$ 2.151.016
35	CENA	1157	UNIDAD	\$ 4.683	\$ 5.418.231
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 2.379	\$ 1.965.054
<b>ASTRINGENTE</b>					
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 6.834	\$ 717.570
38	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 50.608





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



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

39	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.210.566
40	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 736.979
41	CENA	112	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.189.328
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 47.445
<b>HIPOSODICA</b>					
43	DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 6.934	\$ 13.445.026
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.708.020
45	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.083.502
46	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 6.101.427
47	CENA	1980	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.104.820
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.682.716
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>					
49	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 6.993	\$ 13.664.322
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 106.488
51	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 24.103.278
52	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 6.041.628
53	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 279.396
<b>BANCO DE SANGRE</b>					
54	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 3.140	\$ 14.321.540
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>					
55	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 2.951	\$ 7.581.119
<b>MEDICOS INTERNOS</b>					
56	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 7.404	\$ 555.300
57	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 11.297	\$ 21.882.289
58	CENA	65	UNIDAD	\$ 11.297	\$ 734.305
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>					
59	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 391	\$ 19.550
60	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 529	\$ 1.491.780
61	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.165	\$ 2.100.050
62	PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 837	\$ 359.910
63	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.260	\$ 1.356.000
64	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 834	\$ 2.351.880
65	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.842	\$ 239.460
66	YOGURHT	190	200cc	\$ 1.343	\$ 255.170
67	GELATINA	730	100gr	\$ 3.643	\$ 2.659.390
68	GALLETAS	270	1 unidad	\$ 712	\$ 192.240
69	BOCADILLO	40	40 gr	\$ 685	\$ 27.400
70	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos- 30 gramos	\$ 1.180	\$ 11.800
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 4.162	\$ 208.100
72	PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 1.425	\$ 14.250
73	KUMIS	20	200cc	\$ 1.714	\$ 34.280
74	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 5.578	\$ 55.780
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 2.181	\$ 87.240
76	MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.345	\$ 23.450
77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 2.286	\$ 114.300
78	PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 2.725	\$ 436.000
79	COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 2.959	\$ 59.180
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.482	\$ 139.280





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



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

81	GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 3.756	\$ 225.360
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>					
82	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 4.390.650
83	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 147	\$ 1.470.000
84	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 259	\$ 2.590.000
85	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 69	\$ 690.000
86	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 46	\$ 460.000
87	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
88	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
89	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 82	\$ 1.362.020
90	Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 395	\$ 6.560.950
91	Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 697	\$ 11.577.170
92	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 2.740.650
93	Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 1.146	\$ 1.627.320
94	Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 27	\$ 448.470
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 1.930.239.705</b>

Ahora en un análisis comparativo de precios unitarios con el contrato anterior de alimentación hospitalaria del HUDN, específicamente con el contrato (CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0001.I.P.S.I.2021)<sup>20</sup> se observa lo siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO UNITARIO + IMPUESTOS	VALOR TOTAL PROMEDIO + IMPUESTOS	DIFERENCIA % ENTRE COTIZACIONES ACTUALES Y VALORES CONTRATO 2021	VALOR TOTAL PROMEDIO + IMPUESTOS, CONTRATO 2021
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>							
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 7.188	\$ 188.131.524	63%	\$ 4.403
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 3.249	\$ 9.951.687	44%	\$ 2.258
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 10.943	\$ 316.438.731	42%	\$ 7.726
4	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 3.231	\$ 93.081.879	43%	\$ 2.258
5	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 10.943	\$ 351.554.818	42%	\$ 7.726
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 3.231	\$ 4.927.275	43%	\$ 2.258
<b>HIPOGLUCIDA</b>							
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 6.730	\$ 30.648.420	74%	\$ 3.868
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 15.081.184	40%	\$ 2.258
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 10.578	\$ 50.996.538	41%	\$ 7.513
10	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 15.198.215	40%	\$ 2.258
11	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 10.578	\$ 50.806.134	41%	\$ 7.513
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 3.091	\$ 14.793.526	37%	\$ 2.258
<b>HIPERPROTEICA</b>							

<sup>20</sup> Véase en: <https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=21-4-11802854>





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



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

13	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 7.374	\$ 72.117.720	67%	\$ 4.403
14	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 3.427	\$ 35.918.387	45%	\$ 2.362
15	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 11.428	\$ 115.319.948	37%	\$ 8.370
16	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 3.418	\$ 33.728.824	45%	\$ 2.362
17	CENA	6777	UNIDAD	\$ 10.591	\$ 71.775.207	148%	\$ 4.276
18	REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 3.418	\$ 32.423.148	45%	\$ 2.362
<b>BLANDA FRACCIONADA - RENAL</b>							
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 6.050	\$ 5.354.250	213%	\$ 1.931
20	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD	\$ 2.723	\$ 1.350.608	130%	\$ 1.184
21	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 9.067	\$ 9.257.407	172%	\$ 3.328
22	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 2.723	\$ 2.581.404	130%	\$ 1.184
23	CENA	955	UNIDAD	\$ 9.025	\$ 8.618.875	180%	\$ 3.219
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 2.932	\$ 1.336.992		
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>							
25	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 4.273	\$ 30.287.024	89%	\$ 2.258
26	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 2.472	\$ 6.464.280	77%	\$ 1.397
27	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 6.957	\$ 52.921.899	71%	\$ 4.076
28	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 2.472	\$ 18.379.320	77%	\$ 1.397
29	CENA	7991	UNIDAD	\$ 6.957	\$ 55.593.387	71%	\$ 4.076
30	REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 2.461	\$ 6.110.663	76%	\$ 1.397
<b>LIQUIDA CLARA</b>							
31	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 3.573	\$ 5.334.489	159%	\$ 1.377
32	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 2.164	\$ 2.492.928	125%	\$ 961
33	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 4.683	\$ 4.809.441	134%	\$ 2.005
34	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 2.164	\$ 2.151.016	125%	\$ 961
35	CENA	1157	UNIDAD	\$ 4.683	\$ 5.418.231	134%	\$ 2.005
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 2.379	\$ 1.965.054	59%	\$ 1.500
<b>ASTRINGENTE</b>							
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 6.834	\$ 717.570		
38	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 50.608		
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.210.566		
40	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 736.979		
41	CENA	112	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.189.328		
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 47.445		
<b>HIPOSODICA</b>							
43	DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 6.934	\$ 13.445.026		
44	MEDIA MAÑANA	540	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.708.020		
45	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.083.502		





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



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

46	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 6.101.427		
47	CENA	1980	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.104.820		
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.682.716		
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>							
49	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 6.993	\$ 13.664.322		
50	MEDIA MAÑANA	34	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 106.488		
51	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 24.103.278		
52	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 6.041.628		
53	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 279.396		
<b>BANCO DE SANGRE</b>							
54	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 3.140	\$ 14.321.540	-21%	\$ 3.966
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>							
55	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 2.951	\$ 7.581.119		
<b>MEDICOS INTERNOS</b>							
56	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 7.404	\$ 555.300	68%	\$ 4.403
57	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 11.297	\$ 21.882.289	46%	\$ 7.726
58	CENA	65	UNIDAD	\$ 11.297	\$ 734.305	46%	\$ 7.726
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>							
59	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 391	\$ 19.550		
60	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 529	\$ 1.491.780		
61	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.165	\$ 2.100.050		
62	PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 837	\$ 359.910		
63	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.260	\$ 1.356.000		
64	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 834	\$ 2.351.880		
65	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.842	\$ 239.460		
66	YOGURHT	190	200cc	\$ 1.343	\$ 255.170		
67	GELATINA	730	100gr	\$ 3.643	\$ 2.659.390		
68	GALLETA	270	1 unidad	\$ 712	\$ 192.240		
69	BOCADILLO	40	40 gr	\$ 685	\$ 27.400		
70	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos-30 gramos	\$ 1.180	\$ 11.800		
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 4.162	\$ 208.100		
72	PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 1.425	\$ 14.250		
73	KUMIS	20	200cc	\$ 1.714	\$ 34.280		



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



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

74	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 5.578	\$ 55.780		
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 2.181	\$ 87.240		
76	MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.345	\$ 23.450		
77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 2.286	\$ 114.300		
78	PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 2.725	\$ 436.000		
79	COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 2.959	\$ 59.180		
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.482	\$ 139.280		
81	GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 3.756	\$ 225.360		
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>							
82	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 4.390.650		
83	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 147	\$ 1.470.000		
84	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 259	\$ 2.590.000		
85	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 69	\$ 690.000		
86	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 46	\$ 460.000		
87	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260		
88	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260		
89	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 82	\$ 1.362.020		
90	Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 395	\$ 6.560.950		
91	Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 697	\$ 11.577.170		
92	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 2.740.650		
93	Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 1.146	\$ 1.627.320		
94	Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 27	\$ 448.470		

En dicha comparación entre los precios unitarios obtenidos a través del promedio de las seis (6) cotizaciones enviadas y los precios unitarios del contrato (CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 0001.I.P.S.I.2021) se observa incrementos porcentuales muy altos, entre los ítems que son comparables por su similitud, teniendo una diferencia porcentual promedio de 79%, lo que significa un incremento de valor muy elevado. Para disminuir este porcentaje y acentuar los precios a un valor más real, se utiliza los precios unitarios del contrato del año



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



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

2021 y se lo promedia con los precios unitarios obtenidos a través del promedio de las seis (6) cotizaciones, obteniendo así el presupuesto discriminado definitivo:

**PRESUPUESTO DISCRIMINADO DEFINITIVO**

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO COTIZACIONES ACTUALES + VALORES UNITARIOS CONTRATO 2021	VALOR TOTAL, INCLUIDOS IMPUESTOS
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>					
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 5.796	\$ 151.698.708
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 2.754	\$ 8.435.502
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 9.335	\$ 269.940.195
4	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 2.745	\$ 79.080.705
5	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 9.335	\$ 299.896.210
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 2.745	\$ 4.186.125
<b>HIPOGLUCIDA</b>					
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 5.299	\$ 24.131.646
8	MEDIA MANANA	4.768	UNIDAD	\$ 2.711	\$ 12.926.048
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 9.046	\$ 43.610.766
10	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 2.711	\$ 13.026.355
11	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 9.046	\$ 43.447.938
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 2.675	\$ 12.802.550
<b>HIPERPROTEICA</b>					
13	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 5.889	\$ 57.594.420
14	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 2.895	\$ 30.342.495
15	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 9.899	\$ 99.890.809
16	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 2.890	\$ 28.518.520
17	CENA	6777	UNIDAD	\$ 7.434	\$ 50.380.218
18	REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 2.890	\$ 27.414.540
<b>BLANDA FRACCIONADA - RENAL</b>					
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 3.991	\$ 3.532.035
20	MEDIA MANANA	496	UNIDAD	\$ 1.954	\$ 969.184
21	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 6.198	\$ 6.328.158
22	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 1.954	\$ 1.852.392
23	CENA	955	UNIDAD	\$ 6.122	\$ 5.846.510
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 2.932	\$ 1.336.992
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>					
25	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 3.266	\$ 23.149.408
26	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 1.935	\$ 5.060.025
27	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 5.517	\$ 41.967.819
28	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 1.935	\$ 14.386.725
29	CENA	7991	UNIDAD	\$ 5.517	\$ 44.086.347
30	REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 1.929	\$ 4.789.707
<b>LIQUIDA CLARA</b>					
31	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 2.475	\$ 3.695.175
32	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 1.563	\$ 1.800.576
33	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 3.344	\$ 3.434.288
34	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 1.563	\$ 1.553.622
35	CENA	1157	UNIDAD	\$ 3.344	\$ 3.869.008
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 1.940	\$ 1.602.440





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



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

<b>ASTRINGENTE</b>					
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 6.834	\$ 717.570
38	MEDIA MANANA	16	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 50.608
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.210.566
40	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 736.979
41	CENA	112	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.189.328
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 47.445
<b>HIPOSODICA</b>					
43	DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 6.934	\$ 13.445.026
44	MEDIA MANANA	540	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.708.020
45	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.083.502
46	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 6.101.427
47	CENA	1980	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.104.820
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.682.716
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>					
49	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 6.993	\$ 13.664.322
50	MEDIA MANANA	34	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 106.488
51	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 24.103.278
52	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 6.041.628
53	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 279.396
<b>BANCO DE SANGRE</b>					
54	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 3.553	\$ 16.205.233
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>					
55	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 2.951	\$ 7.581.119
<b>MEDICOS INTERNOS</b>					
56	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 5.904	\$ 442.800
57	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 9.512	\$ 18.424.744
58	CENA	65	UNIDAD	\$ 9.512	\$ 618.280
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>					
59	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 391	\$ 19.550
60	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 529	\$ 1.491.780
61	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.165	\$ 2.100.050
62	PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 837	\$ 359.910
63	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.260	\$ 1.356.000
64	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 834	\$ 2.351.880
65	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.842	\$ 239.460
66	YOGURHT	190	200cc	\$ 1.343	\$ 255.170
67	GELATINA	730	100gr	\$ 3.643	\$ 2.659.390
68	GALLETA	270	1 unidad	\$ 712	\$ 192.240
69	BOCADILLO	40	40 gr	\$ 685	\$ 27.400
70	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos- 30 gramos	\$ 1.180	\$ 11.800
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 4.162	\$ 208.100
72	PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 1.425	\$ 14.250
73	KUMIS	20	200cc	\$ 1.714	\$ 34.280
74	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 5.578	\$ 55.780
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 2.181	\$ 87.240
76	MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.345	\$ 23.450
77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 2.286	\$ 114.300
78	PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 2.725	\$ 436.000







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



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

79	COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 2.959	\$ 59.180
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.482	\$ 139.280
81	GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 3.756	\$ 225.360
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>					
82	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 4.390.650
83	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 147	\$ 1.470.000
84	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 259	\$ 2.590.000
85	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 69	\$ 690.000
86	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 46	\$ 460.000
87	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
88	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
89	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 82	\$ 1.362.020
90	Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 395	\$ 6.560.950
91	Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 697	\$ 11.577.170
92	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 2.740.650
93	Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 1.146	\$ 1.627.320
94	Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 27	\$ 448.470
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 1.631.701.056</b>

En tal sentido el valor máximo para poder dar cumplimiento al objeto contractual: **CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO 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.** es de **MIL SEISCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS UN MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$ 1.631.701.056)** valor aproximado, sin tener en cuenta los decimales de las cotizaciones presentadas.

Con esta metodología se pasó de un incremento de precios del 79% a un 40% en los ítems comparables, valores que son más reales, teniendo en cuenta las variables macroeconómicas para el año 2022. Y Que a pesar de que aún es un porcentaje alto, es menor al inicial. Y teniendo en cuenta que de las seis cotizaciones, cuatro de ellas presentaban valores unitarios altos, no era pertinente, no tenerlas en cuenta, ya que puede que dentro de estos valores existan realidades de mercado que expliquen el incremento. Por ello para darle la pertinencia precisa al estudio del sector, se utiliza las seis cotizaciones y para acentuarlo a la realidad del HUDN se lo promedia con los valores unitarios del contrato del año 2021, obteniendo así el presupuesto definitivo.

En este apartado es importante mencionar que el agente que quede seleccionado como contratista para satisfacer la necesidad de este estudio, debe pagar un canon de



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

arrendamiento por el área donde se preparan y suministran los alimentos, para lo cual se realiza un contrato de arrendamiento y el valor a pagar se obtiene mediante el valor histórico del año 2021 contrato (0035-C.D.2021<sup>21</sup>) más el IPC del año 2021, obteniendo el siguiente resultado:

- Valor mensual arrendamiento Área De Nutrición contrato 0035-C.D.2021: \$9.172.412
- IPC 2021: 5,62%
- Valor mensual de arrendamiento Área De Nutrición, año 2022: \$ 9.687.902
- Valor anual de arrendamiento Área De Nutrición, año 2022: \$ 96.879.020

### 2.2.2. ¿QUIÉN VENDE?

EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, dentro del análisis realizado ha identificado los posibles proveedores de servicios, así como sus principales características, pues la identificación de los mismos, permitirá determinar que existen proponentes con capacidad técnica, legal y financiera para participar en el proceso de contratación.

En ese sentido podrán participar:

PERSONAS NATURALES	PERSONAS JURÍDICAS	CONSORCIOS	UNIONES TEMPORALES
<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

Es importante resaltar que no existe oferente, empresa o persona jurídica que pueda suministrar la totalidad de los productos requeridos debido a la connotación de ser productos altamente especializados, con unos oferentes limitados.

De acuerdo con el Histórico de compras realizadas por el Hospital, se encuentra registradas las siguientes empresas:

### 2.3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Como parte del estudio de la demanda, que busca reconocer las lecciones aprendidas y tener un marco de referencia para la estructuración de los procesos, EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E, identificó los procesos de contratación adelantados tanto a nivel local, regional y nacional, a fin de analizar procesos con objetos contractuales similares.

#### 2.3.1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES DEL HUDN

Se presentan los siguientes procesos que el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E ha realizado en los últimos años, dando unas lecciones aprendidas.

<sup>21</sup> Véase en: <https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=21-4-11903275>



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



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

CONTRATO No.	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	TIPO DE CONTRATO	PROVEEDOR	VALOR DE CONTRATO	FORMA DE PAGO DIAS	GARANTIAS	ruta PROCESO SECOP
CONTRATO 035-2014	CONTRATACIÓN DIRECTA	Prestación de Servicios	UNISERVICE LTDA.	\$1.332.997.952	12 cuotas	Garantía de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=14-4-2222573">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=14-4-2222573</a>
CONTRATO No. 121-RHU-0037-2015	CONTRATACIÓN DIRECTA	Prestación de Servicios	UNISERVICE LTDA.	\$1.368.000.000	12 cuotas	Garantía de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3306363">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3306363</a>
121RHU012 22016	CONTRATACIÓN DIRECTA	Prestación de Servicios	UNISERVICE SAS	\$1.981.745.481	Mensual	Garantía de cumplimiento	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4603422">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4603422</a>
121-RHU-0847-2017	CONTRATACIÓN DIRECTA	Prestación de Servicios	UNISERVICE S.A.S	\$1.074.340.800	Mensualidad vencida	Garantía de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6637563">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6637563</a>
121-RHU - 0603 2018	INVITACIÓN PÚBLICA	Prestación de Servicios	UNISERVICE S.A.S	\$ 1.437.195.230	Mensual	Cumplimiento del contrato y Calidad del servicio	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7882542">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7882542</a>
121-RHU-214-2019	INVITACIÓN PÚBLICA	Prestación de Servicios	SERVINARIÑO EU	\$1.789.267.300	Mensual	Garantía de cumplimiento: calidad y salarios	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-8781585">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-8781585</a>
121RHU072 12020	INVITACIÓN PÚBLICA	Prestación de Servicios	UNION TEMPORAL CATERING HUDN 2020	\$ 1.125.000.000	Mensual	Garantía de cumplimiento, calidad del servicios, salarios y responsabilidad civil extracontractual	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-4-10290808">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-4-10290808</a>
0001-I-P-S-I-2021	INVITACIÓN PÚBLICA	Suministro	UNION TEMPORAL CATERING HUDN 2020	\$ 1.673.815.455	Mensual	Garantía de cumplimiento, calidad del servicios, salarios y responsabilidad civil extracontractual	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=21-4-11802854">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=21-4-11802854</a>

### 2.3.2. ANTECEDENTES CONTRACTUALES DE OTRAS ENTIDADES

En este apartado se presentan los antecedentes similares al actual objeto contractual de otras entidades diferentes al HUDN tanto a nivel local, regional y nacional. Para ello se revisaron las bases de datos del Sistema Electrónico de Contratación Pública en sus dos plataformas SECOP I & SECOP II.

Año del Contrato	Nombre de la Entidad	Tipo De Contrato	Detalle del Objeto a Contratar	Raz Social Contratista	Valor Contrato con Adiciones	Ruta Proceso en SECOP I
2014	ANTIOQUIA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE YARUMAL	Suministro	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A TODO COSTO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LA LABOR REQUERIDA QUE SE ESPECIFICA EN DOCUMENTO ANEXO PRESENTADO POR EL CONTRATISTA COMO PROPUESTA	SEISO SAS	\$ 540.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=14-4-2695430">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=14-4-2695430</a>
2015	BOGOTÁ DC ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA	Prestación de Servicios	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA EN LAS UNIDADES FUNCIONALES DE ZIPAQUIRÁ Y GIRARDOT	SERVIGEN AC SAS	\$ 1.323.185.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3508930">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3508930</a>





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



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

2015	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Suministro	El contratista se compromete a suministrar la Alimentación Hospitalaria a los pacientes hospitalizados en la Institución de acuerdo a su estado nutricional y de salud y a los médicos y estudiantes según convenios suscritos con las Universidades PRODUCTO VALOR UNITARIO DE SAYUNO 5500 ALMUERZO 5500 COMIDA 5500 TOTAL RACION DIARIA 16500 JARRA DE 1 LITRO DE JUGO EN AGUA 3500 TERMO DE 1 LITRO DE TINTO 3000	SERVIGEN AC SAS	\$ 572.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3458490">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-4-3458490</a>
2016	ANTIOQUIA ESE HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA	Suministro	Suministro continuo de alimentación hospitalaria a la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia HOMO	COMERCIALIZADORA GIRALDO ECHEVERRI Y CIA LTDA	\$ 1.383.663.600	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5419925">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5419925</a>
2016	BOYACÁ ESE HOSPITAL REGIONAL DUITAMA	Suministro	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA AL USUARIO HOSPITALIZADO Y DE PERSONAL AUTORIZADO	SUMISERVISAS	\$ 648.469.730	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4800546">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4800546</a>
2016	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Suministro	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	CERRITOS D SAS	\$ 570.500.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4679811">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-4-4679811</a>
2017	QUINDIO HOSPITAL DEPARTAMENTAL UNIVERSITARIO SAN JUAN DE DIOS DEL QUINDIO	Suministro	Contrato de suministro de alimentación hospitalaria para los pacientes madres del programa IAMI y médicos internos de la ESE de conformidad con las necesidades y especificaciones técnicas establecidas por la institución	FUNDACIÓN SHAMBALA	\$ 1.617.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6192517">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6192517</a>
2017	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Suministro	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCION	SARUPETROL SAS	\$ 617.500.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6240005">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=17-4-6240005</a>
2018	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Prestación de Servicios	SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	ECO SERVIR SAS	\$ 2.684.742.672	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7924284">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7924284</a>
2018	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Prestación de Servicios	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	SARUPETROL SAS	\$ 661.653.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7856952">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7856952</a>
2018	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Prestación de Servicios	SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA ESE HUS	ECOSERVIR SAS	\$ 530.430.607	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7581858">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-4-7581858</a>
2019	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Prestación de Servicios	Suministro del servicio de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE Hospital Universitario de Santander	ECO SERVIR SAS	\$ 2.662.895.164	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9138774">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9138774</a>
2019	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Suministro	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	ECO SERVIR SAS	\$ 2.336.796.230	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-10080390">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-10080390</a>
2019	ANTIOQUIA CORPORACIÓN HOSPITAL INFANTIL CONCEJO DE MEDELLÍN	Prestación de Servicios	En virtud del presente contrato el contratista se obliga para con el hospital a la prestación de los servicios especializados en el proceso y subprocesos de alimentación hospitalaria	SALAMANCA ALIMENTACIÓN CON CALIDAD SA	\$ 852.413.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-8967815">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-8967815</a>
2019	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Suministro	LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCIÓN DE ACUERDO A SU ESTADO NUTRICIONAL Y DE SALUD	SARUPETROL SAS	\$ 685.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9133583">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9133583</a>
2020	SANTANDER ESE HOSPITAL	Suministro	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS	eco servir sas	\$ 1.080.119.146	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle</a>







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



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

	UNIVERSITARIO DE SANTANDER		CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER			Proceso.do?numConstancia=20-4-11014643
2020	ANTIOQUIA CORPORACIÓN HOSPITAL INFANTIL CONCEJO DE MEDELLÍN	Prestación de Servicios	La prestación de los servicios especializados en el proceso y subprocesos de Alimentación hospitalaria El objeto comprende la producción suministro y distribución de alimentos con autonomía técnica y administrativa en las instalaciones de EL HOSPITAL en su sede principal para pacientes hospitalizados de acuerdo a las necesidades y requerimiento medico asistenciales	SALAMANC A ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL SA	\$ 719.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10584993">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10584993</a>
2020	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Suministro	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCIÓN	FUNDACION IMPACTO RECREACION	\$ 710.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10460148">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10460148</a>
2020	CAUCA ESE HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA POPAYÁN	Prestación de Servicios	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA QUE INCLUYE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA LOS PACIENTES DEL ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN URGENCIAS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA DE ACUERDO A LAS DIETAS ALIMENTARIAS APROBADAS POR LA NUTRICIONISTA	ANA LUCIA GOMEZ PAZ	\$ 632.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10577446">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-10577446</a>
2021	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Prestación de Servicios	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	ECO SERVIR SAS	\$ 3.258.230.029	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11671111">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11671111</a>
2021	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Prestación de Servicios	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCIÓN	FUNDACIÓN IMPACTO RECREACIÓN	\$ 1.129.124.810	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-11440550">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-11440550</a>
2021	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Prestación de Servicios	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCIÓN	FUNDACION IMPACTO RECREACION	\$ 1.129.124.810	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-11440550">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=20-4-11440550</a>
2021	ANTIOQUIA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUÍ	Suministro	Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad	LA COCINA DE LUIS SAS	\$ 700.956.872	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673</a>
2021	ANTIOQUIA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUÍ	Suministro	Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad	LA COCINA DE LUIS SAS	\$ 700.956.872	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673</a>
2021	SANTANDER ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Prestación de Servicios	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	eco servir sas	\$ 3.258.230.029	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11671111">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11671111</a>
2021	CAUCA ESE HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA POPAYÁN	Suministro	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA QUE INCLUYE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA LOS PACIENTES DEL ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN URGENCIAS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL SUSANA LÓPEZ DE VALENCIA DE ACUERDO A LAS DIETAS ALIMENTARIAS APROBADAS POR LA NUTRICIONISTA	ANA LUCIA GOMEZ PAZ	\$ 720.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11484004">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11484004</a>
2021	ANTIOQUIA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUÍ	Suministro	Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad	LA COCINA DE LUIS SAS	\$ 665.956.872	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-11554673</a>
2021	BOYACÁ ESE HOSPITAL REGIONAL SEGUNDO NIVEL DE	Prestación de Servicios	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	COOPERATIVA DE SERVICIOS	\$ 423.702.686	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle</a>







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

	ATENCIÓN VALLE DE TENZA GUATEQUE			Y TRABAJO ASOCIADO DE GARAGOA COOPSEGA CTA		Proceso.do?numConstancia=21-4-11598643
2022	CALDAS HOSPITAL DEPARTAMENTAL SANTA SOFIA DE CALDAS	Prestación de Servicios	LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCIÓN DE ACUERDO A SU ESTADO NUTRICIONAL Y DE SALUD	FUNDACION IMPACTO RECREACION	\$ 700.000.000	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-12593695">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalle/Proceso.do?numConstancia=21-4-12593695</a>

### 3. CONCLUSIONES

- De acuerdo al estudio de mercado el valor estimado para el proceso de contratación cuyo objeto es “CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO 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”. Asciede a la suma de **MIL SEISCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS UN MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.631.701.056)** El valor determinado se ejecutara a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y hasta 31 de diciembre de 2022.
- Valor estimado de la necesidad asciende en la suma de: **\$1.631.701.056**, asignado al siguiente rubro.
 

Concepto	Rubro	Valor
SUMINISTRO DE ALIMENTOS	B132	\$1.631.701.056
- Para el cálculo de este presupuesto se utilizó seis (6) cotizaciones, más el antecedente histórico del contrato del año 2021.
- El estudio de mercado es una verificación de las condiciones del mercado y no corresponde a un proceso de contratación.

19 de enero de 2022.

Proyectó y elaboró:

**EDUARDO ENRIQUE NOGUERA PEREZ**  
 Contratista - Unidad de Contratación  
 HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

**LIZETH DEL PILAR CANDO IMBACUAN**  
 Profesional Especializado en Soporte Terapéutico  
 SOPORTE TERAPÉUTICO

Anexo ( ) folios





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

## REFERENCIAS

- DANE. (03 de 07 de 2021). <https://www.dane.gov.co/>. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc>
- DANE. (03 de 07 de 2021). <https://www.dane.gov.co/>. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/jun21/IPC\\_Variacion.xlsx](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/jun21/IPC_Variacion.xlsx)
- DANE. (03 de 07 de 2021). <https://www.dane.gov.co/>. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/dic21/IPC\\_Variacion.xlsx](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/dic21/IPC_Variacion.xlsx)
- DANE. (03 de 07 de 2021). <https://www.dane.gov.co/>. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/dic21/IPC\\_divisiones\\_mensuales.xlsx](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/ipc/dic21/IPC_divisiones_mensuales.xlsx)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Abril 2021*. BOGOTÁ D.C: [dane.gov.co](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_abr21.pdf). Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_abr21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_abr21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Agosto 2021*. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_ago21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_ago21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Diciembre 2021*. BOGOTÁ D.C: DANE. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_dic21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_dic21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Enero 2021*. BOGOTÁ D.C: [Dane.gov.co](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_ene21.pdf). Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_ene21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_ene21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Febrero 2021*. BOGOTÁ D.C: [dane.gov.co](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_feb21.pdf). Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_feb21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_feb21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Julio 2021*. BOGOTÁ D.C. Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_jul21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_jul21.pdf)
- DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Junio 2021*. BOGOTÁ D.C: [dane.gov.co](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_jun21.pdf). Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_jun21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_jun21.pdf)





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

DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Marzo 2021*. BOGOTÁ D.C: dane.gov.co.  
Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_mar21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_mar21.pdf)

DANE. (2021). *Índice de Precios al Consumidor (IPC) Mayo 2021*. BOGOTÁ D.C: dane.gov.co.  
Obtenido de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol\\_ipc\\_may21.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_may21.pdf)

INVEST IN BOGOTÁ. (2021). *Alimentos y bebidas*. BOGOTÁ D.C: es.investinbogota.org. Obtenido de <https://es.investinbogota.org/sectores-de-inversion/alimentos-y-bebidas-en-bogota>

Martín Folgueras, T., Velasco Gimeno, C., Salcedo Crespo, S., Seguro Gurrutxaga, H., Benítez Brito, N., Ballesteros Pomar, M., . . . Vidal Casariego, A. (2020). *Nutrición Hospitalaria*. Madrid: Hospital feeding process. Obtenido de [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112019000300034#f2](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112019000300034#f2)

MICHEL, P. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. NEW YORK: Free Press.

