

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

DEPENDENCIA QUE PROYECTA	OFICINA ASESORA JURIDICA
FECHA	18 DE FEBRERO DE 2026
MODALIDAD	CONTRATACIÓN DIRECTA – CUANTÍA MENOR A 1000 SMMLV

MARCO LEGAL

Se procede a elaborar el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con lo estipulado en el Capítulo III Planeación Contractual, Artículo 25, de la resolución No. 356 del 25 de septiembre de 2024, por la cual se compila el Manual de Contratación de la entidad.

1. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, fue creada mediante el Decreto Departamental 025 de 2005, como una entidad descentralizada del orden departamental, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrito a la Secretaría de Salud Departamental. Con el objeto de prestar servicios de salud de segundo, tercer nivel y alta complejidad, entendido como un servicio público a cargo del Departamento y como parte del sistema de seguridad social en salud. Además, como un campo de práctica de docencia asistencial de la Facultad de medicina de la Universidad Industrial de Santander.

Con el fin de garantizar el cumplimiento del propósito misional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y en concordancia con el ordenamiento legal vigente, se requiere asegurar la continuidad en la prestación del servicio de suministro de alimentación hospitalaria especializada, dirigida a los clientes internos y externos de la Institución. Este servicio es esencial para apoyar los procesos asistenciales, garantizar la atención integral a los pacientes y cumplir con los estándares de calidad establecidos para la prestación de los servicios de salud.

La contratación de este servicio debe desarrollarse de acuerdo con lo estipulado en el Manual de Contratación de la E.S.E. HUS y en cumplimiento de lo estipulado en el Decreto 780 del 6 de mayo de 2016 – Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, el cual compila y simplifica las normas reglamentarias preexistentes en el sector salud. Mediante la autorización de vigencia futura en tiempo y valor. Esto permitirá cubrir el servicio mientras se adelantan los procesos contractuales establecidos en el cronograma institucional de la E.S.E. HUS para la nueva vigencia fiscal.

Debido a las obras de reforzamiento estructural actualmente en ejecución en el edificio de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, junto con la necesidad institucional de ampliar áreas asistenciales, han generado una disminución significativa en la capacidad física destinada al servicio de alimentación. Esta situación imposibilita la preparación de alimentos dentro del hospital, lo cual impide el cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013, normativa que regula los requisitos técnicos, higiénicos y operativos para los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos.

En este contexto, y con el propósito de garantizar la continuidad, oportunidad y calidad en la prestación de los servicios de salud a los usuarios internos y externos, se hace indispensable contratar de manera externa el suministro de alimentación hospitalaria especializada, a través de personas naturales y/o jurídicas que acrediten capacidad técnica, operativa y sanitaria suficiente para cumplir con los estándares normativos vigentes.

Actualmente se encuentra en trámite el proceso contractual de mayor cuantía para la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria; sin embargo, debido a los tiempos propios del proceso de selección y adjudicación, no ha sido posible culminarlo antes del vencimiento del contrato vigente. En consecuencia, se hace necesario celebrar un contrato de suministro por el término de un (1) mes, con el fin de evitar la interrupción del servicio, garantizar la atención continua y salvaguardar la prestación del servicio público de salud, mientras se perfecciona el proceso principal.

Adicionalmente, durante el mes de ejecución del contrato se desarrollará el programa Misión Wisconsin, lo cual implica un requerimiento adicional y específico en materia de alimentación. En el marco de dicho programa, el contratista deberá suministrar servicio de alimentación especial al personal participante. Este componente adicional genera un incremento en el valor estimado del contrato mensual, en razón al mayor número de raciones, especificaciones técnicas diferenciales y requerimientos logísticos adicionales asociados a la ejecución del programa.

Es importante precisar que la contratación por el término de un (1) mes obedece a una necesidad temporal y excepcional, mientras culmina el proceso contractual de mayor cuantía actualmente en trámite para la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria. En consecuencia, la presente contratación no constituye fraccionamiento del gasto, sino una medida transitoria orientada exclusivamente a evitar la interrupción del servicio público de salud.

Así mismo, el valor estimado del mes presenta un incremento respecto de un mes ordinario, debido a la ejecución del programa Misión Wisconsin, el cual genera un requerimiento adicional y diferencial en materia de suministro de alimentación. En el marco de dicho programa, el contratista deberá suministrar un servicio de alimentación especial al personal participante, bajo condiciones técnicas y operativas particulares que implican mayores cantidades, especificaciones y requerimientos logísticos frente a la operación habitual del servicio. Este componente adicional impacta directamente el costo mensual estimado del contrato, razón por

la cual se refleja el correspondiente ajuste presupuestal dentro del presente requerimiento.

Por lo anterior, la Profesional Universitario del área de la salud, nutrición y Dietética de la ESE HUS pone de presente la necesidad de adelantar el proceso de contratación para el **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER”**.

En consecuencia, el Hospital Universitario de Santander adelantará los tramites presupuestales, técnicos y jurídicos necesarios para realizar la contratación necesaria para garantizar el suministro de los diferentes dispositivos médicos necesarios.

2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

2.1. OBJETO DEL CONTRATO

“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER”.

2.2. ALCANCE DEL OBJETO

La ESE HUS con el presente proceso de selección busca garantizar la prestación de un adecuado servicio de salud mediante el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE HUS.

2.3. ESPECIFICACIONES TECNICAS

El contratista se compromete a dar cumplimiento al objeto contractual descrito, lo cual incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos hasta la cama del paciente, conforme a la dieta prescrita por el personal clínico, y bajo el cumplimiento de las siguientes especificaciones técnicas mínimas:

1. El servicio de alimentación hospitalaria especializada deberá ser preparado en las instalaciones locativas del contratista, las cuales deberán cumplir con la totalidad de los requisitos legales vigentes relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos.
2. El oferente deberá acreditar que cuenta con un Centro de Producción de Alimentos (CPA) con capacidad instalada suficiente para atender la demanda histórica y proyectada de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, el cual podrá ser de propiedad del oferente o contar con título legítimo de tenencia, tales como contrato de arrendamiento, comodato o figura jurídica equivalente, vigente durante el término del proceso contractual y su ejecución. Dichas instalaciones deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. El oferente deberá comprometerse a mantener la disponibilidad y uso del Centro de Producción de Alimentos durante toda la vigencia del contrato, como condición esencial para la correcta ejecución del servicio.
4. El ensamble final de los alimentos y la distribución de las dietas a los pacientes deberá realizarse en las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, ubicadas en la Cra. 33 No. 28-126. Este proceso debe cumplir con la normativa nacional vigente en cuanto a manipulación y distribución de alimentos dentro de instituciones de salud, en particular: Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.
5. El oferente deberá ofrecer menús conforme a los estándares establecidos en el Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS (Anexo 1) y según las prescripciones dietarias realizadas por la nutricionista clínica y/o el personal médico de la institución. Se deberán atender necesidades dietéticas especiales, garantizando el soporte nutricional adecuado a cada paciente. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA
Normal (N)
Blanda suave (BLS)
Blanda (BL)
Hipograsa (HGR)
Hiposódica (HS)
Hipoglúcida (HGL)
Vegetariana (VEG)
Vegana (VGN)
Hiperproteica (HP)
Coronaria (COR)
Hemodiálisis (HD)
Prediálisis (PRED)

Líquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Líquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica I (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

6. Valor Nutricional: El contratista deberá garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, conforme a las necesidades nutricionales específicas de los usuarios atendidos. El contenido calórico, la distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y el aporte de micronutrientes serán definidos según las recomendaciones del Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, considerando el diagnóstico médico y la prescripción nutricional de cada paciente.
7. Refrigerio sencillo: se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa por solicitud de los programas especiales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico-realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35.
8. Refrigerio compuesto: se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.
9. La minuta patrón y el ciclo de menús:
 - a. presentar un ciclo de 21 menús para la dieta normal de adultos, incluyendo el correspondiente valor nutricional y su derivación para las distintas dietas terapéuticas. Dentro de este ciclo deberán contemplarse preparaciones tipo plato único en el tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo o comida), con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, asegurando variedad y adecuación nutricional.
 - b. Presentar un ciclo de 21 menús infantiles, diferenciados para las dietas Normal Pediátrica I y Normal Pediátrica II, según las necesidades de los usuarios pediátricos hospitalizados. Este ciclo también deberá incluir preparaciones tipo plato único en los tiempos de comida, con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, garantizando la aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo etario.
 - c. Presentar además un ciclo de 15 menús para cada uno de los tiempos de refrigerio (nueves, onces y cena), dirigidos a pacientes con dietas fraccionadas, tales como: dieta hiperproteica, hiperproteica sin lácteos (con inclusión de alimentos de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, prediálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, y las dietas normales pediátricas I y II.
 - d. Se deberá incluir un ciclo de menú especial para fechas institucionales o conmemorativas tales como: Día del Niño, Día de la Madre, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Día del Médico, Día del Nutricionista y otros eventos organizados por la entidad. Estos menús deberán estar dirigidos tanto a clientes internos como externos, y ajustarse a las condiciones de prestación del servicio en cada ocasión.
 - e. Toda la documentación técnico-nutricional, incluidos los ciclos de menú y sus respectivos soportes, deberá estar firmada por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional vigente, y posteriormente ser avalada por el Profesional Universitario de Salud del área de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, como respaldo del cumplimiento de los estándares técnicos exigidos.
 - f. La producción de alimentos deberá basarse en la estandarización de las preparaciones definidas en el ciclo de menú, razón por la cual el contratista deberá presentar la documentación técnica de estandarización de dichas preparaciones al Supervisor del contrato o a quien haga sus veces, como soporte obligatorio del servicio y garantía del cumplimiento técnico-nutricional.
 - g. El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de aderezos naturales en las preparaciones, especialmente en los ciclos de menús con indicación hiposódica, restringiendo el uso de condimentos artificiales o productos con alto contenido de sodio.
10. El contratista deberá garantizar que todos los productos cárnicos suministrados cumplan con las especificaciones sanitarias y de calidad exigidas por la normativa vigente, incluyendo el Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561 de 1984, así como las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012 y 3651 de 2014, y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Estas disposiciones aplican para el procesamiento, transporte, comercialización y uso final de productos cárnicos en servicios de alimentación.
11. En cuanto al suministro de pollo, este deberá consistir en pechuga sin piel y sin hueso, y porciones completas de pierna pernil, con una frecuencia de inclusión de 2 a 4 veces por ciclo de menú. No se permite el uso de cortes como rabadilla, alas ni costillar en ninguna de las preparaciones, con el fin de garantizar calidad, aceptabilidad y cumplimiento nutricional.
12. Se autoriza el uso de cortes de carne de cerdo siempre y cuando el contenido de grasa no supere el 14%. Se clasifican como cortes magros (2-3% de grasa): lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna; y como cortes semimagros (5-8% de grasa): bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. No está permitido el uso de carne molida en las preparaciones. Se podrá utilizar carne desmechada o picada, según la naturaleza del plato, garantizando siempre su calidad e inocuidad.



13. La frecuencia de los cortes y tipos de carne (res, pollo, cerdo y pescado) deberá realizarse dentro del ciclo de 21 días, permitiendo variabilidad en el suministro y presentación de la proteína. Esta programación deberá responder a los criterios establecidos por la dieta prescrita, respetando los alimentos permitidos y no permitidos según el régimen alimentario terapéutico indicado.
14. El proveedor deberá garantizar la variabilidad en la presentación de las proteínas, incluyendo los distintos cortes, preparaciones y aderezos, con el objetivo de favorecer la aceptación del consumo y la satisfacción de los clientes internos y externos. Esta variabilidad debe reflejarse dentro del ciclo de menú y respetar las indicaciones dietéticas correspondientes.
15. Los productos panificados deberán ser entregados frescos y ofrecer diversidad en su preparación, incluyendo opciones de sabores dulces y/o salados, así como versiones integrales o normales, de acuerdo con la planificación del menú y los requerimientos nutricionales establecidos.
16. Características de suministro de la dieta:
 - a. La dieta terapéutica deberá ser suministrada hasta la cama del paciente hospitalizado para los tres tiempos de comida diarios (desayuno, almuerzo y comida), así como para los refrigerios o fracciones indicadas. En las áreas de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamiento, la entrega se hará directamente al personal de enfermería responsable del paciente o del servicio.
 - b. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios de distribución de dietas en los diferentes servicios hospitalarios, establecidos así: Desayuno (7:30 a 8:30 a.m.), Media mañana (10:00 a 10:30 a.m.), Almuerzo (12:00 a 1:00 p.m.), Media tarde (3:00 a 3:30 p.m.), Comida (5:00 a 6:00 p.m.) y Cena (6:30 a 7:00 p.m.).
 - c. La alimentación se entregará en bandejas individuales de policarbonato con tapa, acompañadas de cubiertos y servilleta, empacados en bolsas de material biodegradable, asegurando la inocuidad y adecuada conservación de la temperatura de los alimentos.
 - d. Los alimentos correspondientes a refrigerios de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, que incluirá cubiertos, vaso con tapa para la bebida, y serán colocados previamente en la bandeja de distribución. Asimismo, deberán llevar un rótulo identificativo que incluya: nombre del paciente, número de identificación, ubicación y tiempo de comida correspondiente.
 - e. Para pacientes con orden médica de medidas de precaución adicionales (aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido) o por solicitud clínica del profesional de nutrición, la dieta deberá ser entregada en vajilla desechable biodegradable. El kit debe incluir: plato con división y domo, vaso con tapa (8 onzas), taza plástica con tapa (8 onzas), contenedor para alimentos calientes y cuchara soperá, todo en material biodegradable.
 - f. La alimentación suministrada deberá mantener las temperaturas exigidas para garantizar la inocuidad y calidad: alimentos calientes a 60°C y alimentos fríos a 6°C, al momento de la entrega al paciente.
 - g. En caso de pacientes con exámenes, procedimientos o ayudas diagnósticas, se deberá reservar el tiempo de comida correspondiente hasta por una hora posterior al servicio, siempre que el Nutricionista Clínico Asistencial lo reporte previamente.
 - h. La vajilla y menaje deberá ser retirado de las habitaciones máximo 60 minutos después del suministro de la dieta. Los auxiliares de nutrición reportarán al personal administrativo del área de ensamble la ubicación exacta de la bandeja para su recolección posterior. Este reporte deberá registrarse en el formato GAT-NUT-FO-18 "Registro de menaje pendiente en hospitalización", con el fin de prevenir pérdidas o riesgos de seguridad por permanencia prolongada del menaje en las habitaciones.
17. Suministro de agua: El contratista garantizará el suministro continuo de agua potable a cada uno de los servicios de hospitalización mediante la instalación de un equipo refrigerador con filtro de agua, el cual será suministrado por el contratista en condición de comodato a favor de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. El contratista será responsable de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del equipo, así como de ejecutar los procesos periódicos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar la calidad del agua suministrada. Se aclara que el contratista no realizará intervenciones, manipulaciones ni conexiones sobre las redes de infraestructura interna de la entidad, lo que incluye expresamente la red eléctrica, red hidráulica y red sanitaria. Dichas acciones, en caso de requerirse, serán asumidas y ejecutadas exclusivamente por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, conforme a su competencia y responsabilidad institucional.
18. Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	2570
BLANDA	1300
BLANDA SUAVE	300
HIPOSODICA	540
VEGETARIANA	6
VEGANA	6
HIPERPROTEICA	2300
CORONARIA	10
LIQUIDA HIPERPROTEICA	150
HIPOGRASA	850
HIPOGLUCIDA	1950

NORMAL PEDIATRICA 1	200
NORMAL PEDIATRICA 2	480
HEMODIALISIS	270
PREDIALISIS	420
COMPLEMENTO 1	60
COMPLEMENTO 2	60
COMPLEMENTO 3	2850
LIQUIDA COMPLETA	930
LIQUIDA CLARA	600

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de los índices de ocupación y rotación hospitalaria de la E.S.E. HUS, así como de otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras implican un compromiso contractual por parte de la entidad ni constituyen una garantía de volúmenes fijos de suministro. El contratista acepta y asume que podrán presentarse variaciones en el número de pacientes hospitalizados, lo cual impactará directamente en el volumen de raciones alimentarias requeridas. Por tanto, no podrá alegar desequilibrio económico o solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones, al tratarse de condiciones inherentes a la naturaleza del servicio contratado.

19. Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes): El contratista estará obligado a suministrar diariamente los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) al personal en formación (médicos internos y residentes) debidamente autorizado por la Institución. Dichos alimentos deberán ser entregados en el área de comedor médico ubicada en el E.S.E HUS, en cumplimiento del procedimiento institucional establecido.
- El contratista deberá comprometerse a proporcionar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, acorde con las necesidades nutricionales del personal médico en formación, dando cumplimiento estricto al documento institucional "Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes", código GAT-NUT-PR-05. Esta obligación incluye garantizar las condiciones higiénicas y nutricionales en cada tiempo de comida.
 - El contratista deberá desarrollar y aplicar un ciclo de veintiún (21) menús por tiempo de comida, dirigido exclusivamente al personal médico en formación autorizado (médicos internos y residentes). Cada menú deberá incluir una porción de proteína no molida y un postre en el almuerzo, asegurando el cumplimiento del valor nutricional estipulado en el Anexo Técnico No. 1 "Minuta Patrón para Alimentación del Personal en Formación", contenido en el documento GAT-NUT-PR-05.
 - La alimentación será suministrada bajo la modalidad tipo buffet, debiendo ofrecer como mínimo dos (2) opciones de proteína y dos (2) opciones de verdura en el tiempo de almuerzo, además de bebida sin azúcar. En caso de existir personal que requiera menú vegetariano, este deberá ser atendido como una solicitud especial, asegurando su disponibilidad y cumplimiento con los estándares nutricionales institucionales.
 - El contratista estará obligado a cumplir de manera estricta los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación al personal médico en formación, siendo estos: desayuno de 6:45 a.m. a 9:00 a.m., almuerzo de 11:45 a.m. a 2:30 p.m., y comida de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., sin excepción, garantizando la disponibilidad continua y oportuna del servicio durante estos intervalos
 - Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de raciones alimentarias suministradas a los médicos internos y residentes vinculados a la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), discriminado por tiempo de comida, correspondiente el primer trimestre del año 2026. Esta información se entrega con fines referenciales, y no constituye compromiso de cantidad fija ni obligación contractual para la entidad.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	500
ALMUERZO	3000
COMIDA	500

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

20. Especificaciones para programas especiales: El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer, cuando así lo solicite la entidad contratante, servicios especiales de alimentación dirigidos a programas específicos de la Institución, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, logísticos y de presentación definidos para cada uno, y atendiendo las solicitudes con oportunidad, calidad y conforme a las especificaciones técnicas establecidas.
- Suministro de refrigerios para el programa Madre Canguro: El contratista deberá suministrar refrigerios compuestos por bebida láctea (leche, avena, yogurt), jugos de fruta en envase tetra pack, cereal y bocadillo, incluyendo el suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser requerido, conforme a los requerimientos del programa Madre Canguro.

- b. Suministro de refrigerios para el programa de Vacunación: El contratista deberá suministrar refrigerios para el programa de vacunación, los cuales deberán incluir bebida láctea (leche, avena o yogurt) o jugo de fruta tetra pack, y un cereal, garantizando la calidad y presentación adecuada de los alimentos.
 - c. Suministro de refrigerios a usuarios del Hemocentro y brigadistas: El contratista deberá proveer refrigerios o fracciones para usuarios del Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres, compuestos por leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua en botella de 300 ml o 600 ml, e incluirá vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser necesario, cumpliendo con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.
 - d. Suministro de refrigerios para donantes de Aféresis: El contratista deberá suministrar refrigerios para donantes de aféresis bajo la modalidad de refrigerio compuesto, que incluya un alimento fuente de proteína, cereal y bebida. Esta entrega deberá realizarse en empaque desechable biodegradable, cumpliendo con las características establecidas para el servicio y con posibilidad de ofertar variedad mediante programación previa.
 - e. Suministro de alimentación al servicio de Referencia y Contrarreferencia: El contratista deberá suministrar almuerzos y/o comidas autorizadas para el personal del servicio de referencia y contrarreferencia, garantizando su entrega en material desechable reciclable o biodegradable, y cumpliendo con las mismas características del servicio brindado a médicos residentes e internos.
 - f. Suministro de alimentación al programa Misión Wisconsin: El contratista deberá suministrar refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Los alimentos deberán entregarse en empaques desechables biodegradables y contar con un menú especial de diez (10) días que será presentado previamente para aprobación por parte del supervisor del contrato. Además, deberá contar con disponibilidad de reservas en bodega (galletas, café, aromáticas, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
 - g. Suministro de refrigerios para actividades especiales institucionales: El contratista deberá suministrar refrigerios para actividades especiales autorizadas, como eventos del Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas dirigidas a funcionarios, auditorías internas o externas, o comités. Estas entregas se realizarán previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución, garantizando calidad y puntualidad en el servicio.
 - h. Suministro de almuerzos para actividades especiales: El contratista deberá suministrar almuerzos para eventos institucionales especiales como Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas, auditorías, comités, entre otros, previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución. Cada menú deberá incluir dos (2) opciones de proteína, dos (2) opciones de verdura, bebida y postre. Si se identifican preferencias alimentarias específicas, estas deberán ser atendidas como solicitud especial. La entrega podrá realizarse mediante servicio a la mesa o en empaques desechables biodegradables, según la necesidad del programa.
21. Estadística mensual programas especiales: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del correspondiente el cuarto trimestre del año 2025.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2025
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1500
Refrigerio Compuesto	350
Refrigerio Aféresis	65
Almuerzos especiales	85
Agua botella 300 ml	3500
Agua botella 600 ml	1600
Jarra de jugo 1 Lt	10

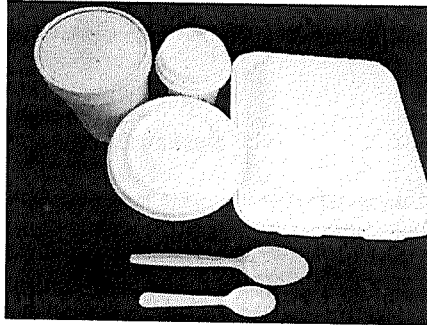
Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras constituyen un compromiso por parte de la E.S.E. HUS para mantener un comportamiento constante en la demanda. Por tanto, el contratista acepta y asume las variaciones que puedan presentarse en el volumen de refrigerios solicitados, y no podrá alegar desequilibrio económico ni solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones.

22. Insumos de consumo especial: El contratista deberá suministrar insumos de baja rotación que sean requeridos por necesidades específicas de los servicios de hospitalización o de programas especiales. Entre estos insumos se incluyen, pero no se limitan a: jarras de jugo, agua embotellada, aromáticas, galletería, café y otros elementos similares solicitados para servicios especiales. La cantidad y frecuencia de estos suministros dependerá de las necesidades operativas y deberá ser atendida de forma oportuna.
23. Suministros alimentarios adicionales: En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de mayor rotación; sin embargo, el proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar cualquier otro tipo de alimento que no se encuentre incluido en la lista inicial, siempre que sea requerido por la E.S.E. HUS. En estos casos, el precio de compra deberá ajustarse a los valores del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación de



cotizaciones actualizadas. Estas serán evaluadas y comparadas con los precios institucionales de referencia para autorizar su adquisición, de acuerdo con la necesidad identificada.

24. Suministro de loza desechable biodegradable: El contratista deberá suministrar loza desechable biodegradable a los pacientes que, por orden médica o por solicitud del nutricionista clínico, requieran aislamiento preventivo por su estado de salud o evolución clínica. El suministro de estos elementos deberá estar debidamente registrado en la historia clínica del paciente o en la orden médica correspondiente. Especificaciones mínimas del kit de desechables:
- Plato para seco con divisiones y tapa
 - Plato para sopa con tapa
 - Cuchara (en empaque individual)
 - Vaso con tapa (apto para bebidas frías o calientes)
25. El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



26. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1	Profesional Universitario en Ingeniería	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

5	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22	Auxiliar de dietas (22)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensablaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	Auxiliar de aseo área de ensamble (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	AUXILIAR DE BODEGA	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
TOTAL		36		

27. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas que le sean asignadas para la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento incluirá, pero no se limitará a: pintura de muros, techos internos, muebles, puertas, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos. Estos trabajos deberán realizarse de manera periódica y oportuna, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y presentación de las instalaciones. Parágrafo: Todos los costos derivados de estas actividades de mantenimiento serán asumidos por el contratista. En ningún caso la E.S.E. HUS reconocerá pagos adicionales o reembolsos por estos conceptos, los cuales deberán estar contemplados dentro del análisis de costos del oferente.

2.4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de aquellas propias del objeto del contrato el contratista tendrá como obligaciones:

1. Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato y ejecutar en términos de cantidad, calidad y oportunidad.
2. Realizar la afiliación y correspondientes aportes al sistema de seguridad social integral, del personal ocupado en la ejecución del



contrato, según lo establecido en la normatividad aplicable vigente.

3. Dar estricto cumplimiento a las normas laborales, civiles o comerciales que rigen las relaciones jurídicas con el personal vinculado a la ejecución del contrato, garantizando sus derechos constitucionales y legales.
4. Otorgar las pólizas de garantía, de acuerdo a las especificaciones y términos que se exijan por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander.
5. Aceptar la supervisión por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander.
6. No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten este tipo de situaciones.
7. Presentar un informe mensual de ejecución como requisito de pago, así como un informe de la totalidad de las actividades ejecutadas y la finalización de la ejecución del contrato y los demás informes que le sean requeridos por el supervisor.
8. EL CONTRATISTA debe dar cumplimiento obligatorio a los procesos y procedimientos establecidos por la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, para la evaluación y control de las políticas establecidas por la entidad, garantizando de esta manera la calidad de la atención a los usuarios.
9. Apoyar y participar en las diferentes acciones de mejoramiento tendientes al sostenimiento del Sistema único de Acreditación en la ESE HUS.
10. Cumplir a cabalidad con el Procedimiento de Atención y Solución de Quejas y Reclamos de los Usuarios Gestión del Mejoramiento Continuo si aplica, en especial suministrando la información necesaria para responderlos en los tiempos establecidos.
11. El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS.
12. El contratista deberá garantizar el correcto tráfico de la información, contemplando la entrega de la producida por el contratista en la ejecución del contrato y la devolución de la que le suministró o facilita la ESE HUS al contratista, y la producida por este durante la ejecución del contrato.
13. El contratista deberá cumplir con las medidas de bioseguridad señaladas en disposiciones de orden nacional, departamental y municipal, debiendo proveerse y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal EPPP.
14. El contratista y su personal darán cumplimiento con la clasificación de los residuos hospitalarios y similares que se lleguen a generar por la ejecución del contrato, según lo establecido en el plan de gestión integral de residuos generados, de acuerdo a la normatividad nacional de carácter ambiental vigente y a las políticas internas aprobadas en la institución.
15. El personal del contratista deberá estar debidamente identificado carnetizado, portándolo en un lugar visible, cumpliendo las normas de seguridad industrial y debidamente afiliados al régimen de seguridad social nacional cuando permanezca dentro de la ESE HUS.
16. Cuidar los recursos de la entidad (física, técnica, económica) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor y elementos entregados por el HUS para la debida ejecución de las actividades convenidas y se obliga a no utilizarlos para fines y en lugares diferentes al contratado y a devolverlos a la terminación del presente contrato. Así mismo, se responsabiliza de los daños de pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso o fuerza mayor.
17. Participar en los procesos del Modelo Integral de Planeación y Gestión implementados en la ESE HUS y dar cumplimiento al Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS).
18. El contratista deberá facturar por actividades ejecutadas y dentro de la vigencia del contrato. La factura deberá referenciar el número del contrato, el periodo que contempla las actividades ejecutadas, indicar si es régimen común o simplificado y su razón social.
19. Cumplir las disposiciones en relación a la PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN DE TODA FORMA DE DISCRIMINACIÓN establecidas por la ESE Hospital Universitario de Santander, y si hubiera lugar, participar y/o socializar las directrices, concertando espacios para la ejecución de actividades de educación orientadas a la prevención y eliminación de toda forma de discriminación, así como el reporte de cualquier circunstancia de la cual sea víctima o testigo de forma directa o indirecta.

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. El contratista se comprometerá a prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), garantizando que dicho servicio se ajuste a los parámetros de prescripción nutricional, órdenes médicas, solicitudes del personal de enfermería y/o del equipo asistencial. Para ello, deberá llevar un registro diario y detallado por servicio del número y tipo de dietas suministradas en cada tiempo de comida, siguiendo también las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor e interventor del contrato.
2. El contratista deberá suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cumpla con los requerimientos nutricionales según las características individuales de los usuarios, asegurando calidad e inocuidad en cada ración entregada. Además, deberá desempeñar su labor respetando los principios éticos institucionales, los derechos de los pacientes y las políticas de atención al usuario, promoviendo un trato digno, humano y garantizando la entrega oportuna de información relevante al usuario cuando sea requerida.
3. En el marco de sus funciones, el contratista deberá aplicar de forma estricta las normas y protocolos institucionales de bioseguridad y control epidemiológico, así como reportar e intervenir de manera inmediata cualquier situación que represente un factor de riesgo para la salud pública o la seguridad alimentaria dentro de los servicios hospitalarios.
4. Durante la ejecución del contrato, la empresa contratista deberá aplicar dos encuestas de satisfacción —según formato establecido por la E.S.E. HUS— al personal médico que recibe alimentación institucional. Estas encuestas se deberán realizar al final del primer y segundo mes de ejecución para cada uno de los tiempos de comida suministrados. De acuerdo con los resultados obtenidos, el contratista deberá entregar un plan de mejora en un



plazo máximo de cinco (5) días calendario posteriores a la notificación y ejecutar dicho plan en un tiempo no superior a treinta (30) días calendario.

5. La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será aplicada por la empresa contratista en acompañamiento con la supervisión técnica con el formato institucional GAT-NUT-FO-26 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A CLIENTES EXTERNOS. En caso de requerirse un plan de mejora derivado de estos resultados, el contratista deberá ser notificado por la entidad y tendrá un plazo de hasta tres (3) días calendario para presentar dicho plan en el formato institucional, y un máximo de quince (15) días calendario para su ejecución.
6. La empresa contratista deberá contribuir activamente al cumplimiento de los indicadores de calidad definidos por la E.S.E. HUS en el proceso de nutrición, relacionados con el suministro de alimentación hospitalaria. Ante cualquier desviación en los resultados de estos indicadores, deberá presentarse un plan de mejora en un plazo no mayor a tres (3) días calendario y ejecutarse en un término no superior a quince (15) días calendario, conforme al formato y lineamientos definidos por la entidad.
7. El contratista deberá garantizar la implementación y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación y Preparación de Alimentos en todos los centros de producción y ensamble utilizados para la ejecución del contrato, asegurando los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención de clientes internos y externos. El cumplimiento de estas prácticas será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o personal delegado.
8. El contratista deberá implementar el uso de una carta menú dirigida a pacientes hospitalizados con dietas normales cuya estancia supere los siete (7) días. Esta carta deberá entregarse al paciente con al menos un día de antelación respecto al suministro de la dieta, permitiéndole escoger entre diferentes opciones de platos únicos según su preferencia. Este mecanismo tiene como fin mejorar la experiencia del usuario, respetar sus gustos dentro de los límites nutricionales y contribuir a su bienestar durante la hospitalización.
9. El menú diario deberá presentar una calidad sensorial adecuada, siendo agradable en su presentación y ofreciendo variedad en los aspectos de textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. El contratista deberá ejercer un control estricto sobre el uso de azúcar y sal en las preparaciones, garantizando la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos. Además, deberá llevar un registro verificable del proceso de control de calidad sensorial dentro del área de ensamble, como parte del aseguramiento continuo del servicio.
10. En lo correspondiente a la distribución de las dietas, el contratista estará obligado a cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por la E.S.E. HUS para los diferentes servicios de hospitalización. Los tiempos de entrega son los siguientes:

- **Desayuno:** 7:30 a 8:30 a. m.
- **Media mañana (refrigerio):** 10:00 a 10:30 a. m.
- **Almuerzo:** 12:00 a 1:00 p. m.
- **Media tarde (refrigerio):** 3:00 a 3:30 p. m.
- **Comida:** 5:00 a 6:00 p. m.
- **Cena:** 6:30 a 7:00 p. m.

El cumplimiento puntual de estos horarios será objeto de seguimiento por parte del supervisor del contrato, y cualquier incumplimiento reiterado podrá ser causal de acciones correctivas o sancionatorias según lo estipulado en el contrato

11. El contratista deberá suministrar las dietas hospitalarias conforme a las solicitudes formuladas por el personal asistencial, garantizando que la materia prima y los insumos utilizados sean de excelente calidad y cumplan con las especificaciones establecidas por la E.S.E. HUS. Las dietas deben conservar sus propiedades organolépticas, nutritivas y de inocuidad durante todas las etapas del proceso (preparación, ensamble y distribución).
12. En los casos en que los pacientes se encuentren bajo medidas de precaución especial o aislamiento hospitalario, el contratista estará obligado a utilizar exclusivamente utensilios desechables biodegradables, los cuales deberán tratarse conforme al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR), sin mezclarse con el menaje convencional. El suministro de este tipo de dieta debe estar respaldado por orden médica o por indicación del profesional de nutrición clínica, especialmente en casos de aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido. El kit de desechables deberá incluir: plato plano de tres divisiones tipo domo plástico, vaso plástico con tapa de 8 onzas, taza térmica con tapa para alimentos calientes (también de 8 onzas), y cuchara sopera plástica, todo ello en materiales biodegradables.
13. El contratista deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 de 2022, la cual establece medidas para la reducción gradual del uso de productos plásticos de un solo uso. Asimismo, deberá atender las solicitudes diarias de dietas reportadas por las nutricionistas clínicas asistenciales, quienes especificarán si alguna dieta debe ser entregada en empaque desechable biodegradable. Para la Unidad de Quemados, el kit incluirá cubiertos desechables completos, mientras que para los demás servicios hospitalarios solo se incluirá cuchara, todo ello debidamente envuelto en servilleta y bolsa biodegradable.
14. Durante la ejecución del contrato, cualquier modificación al ciclo de menús deberá ser esporádica y no superar cinco (5) cambios por ciclo. Estos deberán ser informados por escrito al supervisor del contrato, al menos con un (1) día de anticipación, explicando claramente el motivo de la modificación y esperando su aprobación.



15. El contratista deberá contar con documentación de soporte que garantice la trazabilidad de las materias primas e insumos, lo que incluye registros del origen, inspección en la recepción de las características organolépticas (olor, color, textura, temperatura, rotulación y condiciones de empaque) y registros de proveedores autorizados con evidencias de permisos, registros o notificaciones sanitarias conforme al riesgo del producto.
16. El contratista deberá alinearse con la Política Nutricional de la Institución y los procesos establecidos para su cumplimiento, incluyendo los estándares definidos por el sistema de acreditación hospitalaria. El personal contratado deberá cumplir con el proceso de inducción, conforme al Manual de Entrenamiento en el Puesto de Trabajo de Nutrición (código GAT-NUT-MA-02), debiendo aplicarse la etapa de evaluación de conocimientos y remitir los soportes respectivos a la Coordinación de Programas Especiales y Calidad del Proceso de Nutrición, como parte del informe de radicación mensual.
17. El contratista deberá ejecutar acciones de mejora y retroalimentación al personal a partir de las inspecciones realizadas por la supervisión del contrato, y remitir las evidencias de cumplimiento. El contratista también deberá suministrar carros bandejeros estáticos en los servicios de hospitalización, para facilitar la recolección de bandejas después del consumo.
18. La vajilla entregada deberá estar en condiciones óptimas de presentación, sin rupturas, grietas o deterioro visible. Así mismo, todas las dietas deben estar correctamente rotuladas, manteniendo la imagen institucional y cumpliendo con los estándares de Seguridad del Paciente, incluyendo los siguientes datos: nombre completo del paciente, número de cama, número de identificación, tipo de dieta, tiempo de comida, fecha y observaciones pertinentes.
19. La empresa contratista deberá realizar dos rutas adicionales de recolección de menaje por cada tiempo de comida, específicamente dirigidas a los servicios de urgencias y hospitalización, para asegurar la eficiencia operativa y la higiene en las áreas de atención.
 - 19.1. El contratista deberá garantizar que los fabricantes, importadores y/o proveedores de productos químicos peligrosos suministren las Fichas de Datos de Seguridad —FDS— correspondientes. Estas deberán estar disponibles en todos los lugares de trabajo donde se utilicen o almacenen productos químicos.
 - 19.2. El fabricante y/o importador deberá elaborar las FDS conforme a los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos —SGA—. Así mismo, deberán garantizar a la autoridad competente el acceso al soporte técnico y científico utilizado para la elaboración de dichas fichas.
 - 19.3. El fabricante, importador y/o comercializador deberá suministrar a los empleadores y trabajadores las FDS de los productos químicos que utilicen o comercialicen, y será responsable de la veracidad, exactitud y calidad de la información contenida en cada ficha.
 - 19.4. Los fabricantes e importadores deberán incorporar toda información nueva y significativa relacionada con los peligros de un producto químico, actualizando oportunamente la etiqueta y la FDS. Se entiende por información nueva y significativa aquella que modifique la clasificación de peligros del producto y que implique un cambio en la etiqueta o en la ficha.
 - 19.5. En situaciones de urgencia o emergencia que requieran acceder a información confidencial sobre un producto químico, los fabricantes, importadores y/o comercializadores deberán proporcionar de manera inmediata toda la información necesaria para la adecuada atención de la emergencia.
Las entidades competentes que reciban esta información estarán obligadas a mantener su confidencialidad.
20. **Presentación del suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (internos y residentes) con servicio de mesa:**
 - 20.1. El servicio de alimentación será suministrado en mesa, utilizando cubiertos completos en acero inoxidable, debidamente envueltos en una servilleta completa. La comida deberá servirse en vajilla de porcelana tipo hospitalario, acompañada de vasos de vidrio y bandeja plástica, garantizando la presentación higiénica y adecuada del servicio.
 - 20.2. **Disponibilidad de aderezos en la Barra de Servicio:** Durante los tiempos establecidos para la distribución de las comidas, se deberá disponer en la barra de servicio de una variedad de salsas en empaque individual, tales como salsa de tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, así como complementos como margarina y mermelada. Estos deberán estar disponibles para los usuarios según la comida suministrada.
 - 20.3. **Suministro de Agua:** El suministro de agua potable se deberá garantizar mediante un dispensador que incluya agua fría y hielo. Junto a este, deberán mantenerse vasos de vidrio limpios en cantidad suficiente para atender la demanda diaria del personal beneficiario del servicio.
 - 20.4. **Entrega del Listado de Usuarios Autorizados:** El Servicio de Nutrición y Dietética será responsable de entregar al contratista el listado oficial de usuarios autorizados para recibir la alimentación. Dicho listado será elaborado por la Coordinación a cargo de los médicos residentes e internos y será actualizado según corresponda para garantizar el suministro exclusivo a los beneficiarios.
 - 20.5. **Registro Diario de los Beneficiarios:** Al momento de ingresar al área del comedor, cada médico residente o interno deberá presentar su carné de identificación y firmar el listado diario de registro. La alimentación solo podrá ser suministrada a quienes estén incluidos en dicho listado. El registro deberá completarse en formato



físico, diligenciado con lapicero, en letra clara y sin tachaduras o enmendaduras, asegurando así la trazabilidad y control del servicio.

21. Horarios de Alimentación para Médicos Residentes e Internos

El servicio de alimentación para médicos en formación, internos y residentes, deberá suministrarse de acuerdo con los siguientes horarios establecidos:

Desayuno: desde las 6:45 a.m. hasta las 9:00 a.m.

Almuerzo: desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.

Cena: desde las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.

- 22. Manejo de los Alimentos en línea de calor:** Los alimentos cocidos que sean recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) deberán mantenerse, hasta el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura interna no inferior a 70 °C en el centro de su masa.
- 23. Provisión de Personal Idóneo:** El contratista se compromete a proveer el personal idóneo y en cantidad suficiente para la ejecución completa del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, asegurando el cumplimiento de los horarios y especificaciones establecidas. Todo el proceso deberá ajustarse a la normatividad vigente para la prestación del servicio.
- 24. Supervisión del Servicio:** El contratista deberá designar dos profesionales responsables de supervisar y vigilar el cumplimiento de las actividades y obligaciones establecidas en el contrato, garantizando que el objeto contractual se desarrolle correctamente.
- 25. Presentación y Verificación de Hojas de Vida:** El contratista deberá presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo antes de la adjudicación, y verificar periódicamente que el personal asignado cumpla con los requisitos establecidos para cada perfil.
- 26. Procedimiento para Verificación de Antecedentes y Documentación:** Las hojas de vida del personal asignado deberán ser remitidas a los ejecutores de procesos para la verificación de antecedentes personales y títulos académicos, conforme al Procedimiento GTH-ITH-PR-03 y al Instructivo GTH-DTH-IN-05. Además, se deberá entregar la autorización para el tratamiento de datos personales (formato GTH-ITH-FO-03) y la Lista de Chequeo de Hojas de Vida (GTH-ITH-FO-01).
- 27. Gestión de Cambios de Personal:** El contratista garantizará que cualquier cambio en el personal asignado cumpla con todos los requisitos y perfiles establecidos, remitiendo las hojas de vida correspondientes y asegurando el cumplimiento del procedimiento de verificación.
- 28. Supervisión Diaria por Nutricionistas:** Las nutricionistas de la empresa contratista deberán realizar supervisión diaria en los pisos y servicios hospitalarios durante cada tiempo de comida principal, asegurando la calidad y cumplimiento del servicio.
- 29. Inducción General del Personal:** El contratista debe garantizar que el personal asignado participe en la Inducción General de la ESE HUS, coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la entidad.
- 30. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**
El contratista deberá presentar, como parte de su propuesta, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 1111 de 2017, y cualquier otra disposición legal que sea expedida durante la vigencia del presente contrato.
- 31. Cumplimiento del Instructivo GTH-DTH-IN-06**
El contratista deberá cumplir con lo establecido en el Instructivo GTH-DTH-IN-06, relacionado con los requisitos exigidos para contratistas dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ESE HUS.
- 32. Presentación del Plan de Formación y Capacitación**
Dentro de los primeros quince (15) días calendario contados a partir del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor designado el **Plan de Formación y Capacitación**, el cual deberá estar elaborado de acuerdo con los perfiles del personal ejecutor del proceso. Este plan deberá contemplar como mínimo los siguientes contenidos temáticos:
- Inducción a la ESE HUS, conforme al procedimiento GTH-PR-02 de inducción y reinducción.
 - Seguridad del paciente.
 - Humanización.
 - Gestión del riesgo.
 - Gestión de la tecnología.
 - Transformación cultural (políticas institucionales de la ESE HUS).
 - Responsabilidad social empresarial.
 - Atención centrada en el usuario y su familia.
 - Autocuidado.
 - Trabajo en equipo.
 - Habilidades de comunicación.
 - Código de Integridad de la ESE HUS.



- Actualización en alimentación hospitalaria.
- Manipulación de alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El plan deberá estructurarse de manera que garantice el fortalecimiento de competencias del personal vinculado y el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad en la prestación del servicio.

32.1. Presentación del Procedimiento de Evaluación del Desempeño

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el procedimiento de evaluación del desempeño del personal asignado al servicio. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, la medición y seguimiento de las siguientes competencias:

- Atención humanizada.
- Responsabilidad.
- Transparencia.
- Mejora continua.
- Ética.
- Aprendizaje continuo.
- Orientación a resultados.
- Orientación al usuario y al ciudadano.
- Compromiso con la organización.
- Trabajo en equipo.
- Adaptación al cambio.

Este procedimiento será parte del sistema de gestión del talento humano del contratista y servirá como herramienta de monitoreo y mejora continua del desempeño del personal vinculado al objeto contractual.

33. Presentación del Procedimiento de Evaluación de la Cultura Organizacional

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional, en el cual se evidencie que las variables a medir están alineadas con los ejes trazadores del proceso de acreditación institucional. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, los siguientes componentes:

- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del riesgo.
- Gestión de la tecnología.
- Responsabilidad social empresarial.
- Atención centrada en el usuario y su familia.

El procedimiento deberá incluir herramientas de medición, análisis y mejora continua, que permitan identificar oportunidades de fortalecimiento de la cultura institucional en coherencia con los lineamientos de la ESE HUS.

34. Garantía de Cobertura ante Incrementos Inusuales y Sustituciones de Personal

En caso de presentarse un incremento inusual en la demanda de usuarios debido a circunstancias ajenas a la operación normal del servicio, el contratista se compromete a garantizar la cobertura y oportunidad del suministro de alimentación conforme a la demanda adicional generada. Asimismo, el contratista deberá contar con una reserva de talento humano que permita suplir, de forma inmediata y sin afectar la continuidad del servicio, las ausencias del personal por conceptos como permisos, licencias (incluyendo maternidad), incapacidades de cualquier origen, retiros o cualquier otra causa justificada. Esta medida busca asegurar la prestación ininterrumpida y oportuna del servicio contratado.

- 35. Mecanismos de Escucha y Retroalimentación del Cliente Interno:** El contratista deberá implementar mecanismos de escucha activa dirigidos al cliente interno y presentar al supervisor del contrato, desde el inicio de la ejecución y con periodicidad mensual, evidencia documentada que demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta a las necesidades identificadas, incluyendo indicadores de efectividad. Estos mecanismos pueden incluir buzón físico, página web, correo electrónico, líneas telefónicas u otros canales habilitados, a través de los cuales se recoja información sobre aspectos relacionados con el bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño y condiciones laborales del personal asignado. El contratista será responsable de garantizar la trazabilidad de la información, así como la implementación de acciones correctivas, preventivas o de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión del talento humano y a la calidad del servicio prestado.

- 36. Manipuladores de Alimentos:** El contratista deberá garantizar que todo el personal vinculado para actividades de manipulación de alimentos cuente con exámenes médicos de ingreso que certifiquen su aptitud para dichas funciones, así como con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, los manipuladores deberán haber completado cursos de manipulación de alimentos y de servicio al cliente. El personal encargado de la distribución de alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar estrictamente las normas de bioseguridad y control de infecciones, incluyendo el manejo de pacientes con



- aislamiento, uso adecuado de elementos de protección personal e higiene de manos. Asimismo, deberá presentarse ante el contratante el certificado médico vigente de cada manipulador de alimentos y profesional involucrado en la verificación del proceso de producción o ensamble de alimentos, el cual debe incluir examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas. Durante todo el proceso, se debe evitar el contacto directo de las manos con los alimentos, utilizando siempre utensilios adecuados como pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores o guantes desechables, a fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.
- 37. Manejo de Residuos Sólidos:** El contratista deberá garantizar la adecuada segregación de residuos conforme a la normativa ambiental y sanitaria nacional vigente, utilizando los insumos requeridos según el código de colores establecido. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios deberá realizarse diariamente y estará a cargo del contratista, siguiendo la ruta de recolección hospitalaria definida por la institución. Los residuos sólidos deberán ser removidos con frecuencia del área de preparación y distribución de alimentos, a fin de evitar la acumulación de desechos y la generación de malos olores, y deberán ser ubicados en los cuartos de recolección temporal designados para tal fin.
- 38. Acompañamiento Profesional en el Suministro de Alimentación:** El contratista deberá garantizar el acompañamiento permanente por parte de los profesionales de la empresa contratista durante el suministro de alimentación en los diferentes servicios hospitalarios, con el objetivo de asegurar la adherencia de los auxiliares de dietas a los protocolos institucionales de atención establecidos, promoviendo así la calidad, seguridad y oportunidad en la prestación del servicio.
- 39. Dotación y Presentación del Personal Manipulador de Alimentos:** El contratista deberá garantizar la dotación completa y adecuada del personal requerido para la ejecución del proceso, asegurando una presentación higiénica y profesional conforme a los estándares de manipulación de alimentos.
- 39.1.** El personal que desempeñe funciones relacionadas con la manipulación de alimentos deberá portar atuendos de trabajo preferiblemente de color claro, calzado impermeable, el cabello recogido y cubierto con cofia o gorro, tapabocas, uñas limpias y cortas, manos perfectamente higienizadas, uso obligatorio de guantes, y en general, mantener una apariencia limpia en todo momento.
- 39.2.** Está prohibido que este personal consuma alimentos, fume o mastique chicle durante la manipulación de alimentos.
- 39.3.** Garantizar la uniformidad en la presentación, cada trabajador deberá estar dotado con un mínimo de dos uniformes completos que incluyan pantalón, chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante y guantes domésticos, así como todos los elementos de protección personal necesarios para sus funciones. El uniforme deberá ser de color claro, sin bolsillos por encima de la cintura, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que representen riesgo de caída en los alimentos, y deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza e higiene durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS. El delantal deberá permanecer firmemente atado para evitar contaminación cruzada o accidentes laborales.
- 39.4.** El uso de elementos de protección como gorros, delantales y tapabocas es obligatorio para todos los trabajadores encargados de la ejecución del contrato.
- 39.5.** Cada trabajador deberá estar debidamente identificado mediante escarapela visible que incluya el logotipo de la empresa contratista, nombre completo, cargo, número de cédula, grupo sanguíneo y afiliación a la A.R.L., siendo este un requisito obligatorio.
- 39.6.** El contratista se compromete a suministrar la dotación completa y los elementos de protección personal requeridos, así como a facilitar todos los medios necesarios para la prevención de enfermedades infectocontagiosas. En caso de presentarse incumplimientos relacionados con esta obligación, el contratante quedará exonerado de toda responsabilidad.
- 40. Planta Física Asignada al Contratista:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista un área física de 280 metros cuadrados, ubicada en el primer piso de sus instalaciones, destinada al proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como a la disposición de unidades sanitarias, vestier, zona de aseo y oficina para los profesionales. El contratista dispondrá de dicha infraestructura durante la ejecución del contrato y será responsable del buen uso de los espacios y elementos asignados. En caso de presentarse daños por mal uso, el contratista estará obligado a realizar las reparaciones necesarias o subsanar los daños causados, garantizando la conservación de las instalaciones físicas durante toda la vigencia contractual.
- 41. Equipos, Servicios Públicos e Infraestructura Complementaria:**
- 41.1.** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista, para la ejecución del objeto contractual, dos áreas físicas: una de 280 metros cuadrados ubicada en el primer piso, destinada al ensamble y distribución de dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como unidades sanitarias, vestier, área de aseo y oficina para profesionales; y una segunda área de 70 metros cuadrados, dispuesta específicamente para el suministro de alimentación a médicos internos y residentes, la cual incluye zona de lavado. Ambas áreas estarán dotadas con equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS, que serán entregados al contratista en calidad de préstamo, y deberán ser debidamente

- inventariados al inicio del contrato. En caso de requerirse un aumento en la cobertura del servicio, el contratista deberá gestionar ante la E.S.E. HUS el préstamo adicional de estos elementos. El contratista será responsable por el adecuado uso de la infraestructura y los elementos entregados, y deberá asumir la reposición o reparación en caso de daños por mal uso.
- 41.2. El contratista asumirá la responsabilidad por el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos asignados, debiendo presentar un cronograma de mantenimientos y los respectivos soportes junto con la radicación de cuentas. Igualmente, deberá velar por el adecuado mantenimiento de la infraestructura física utilizada para el ensamble de alimentos.
- 41.3. En caso de requerirse modificaciones en las áreas asignadas, estas deberán estar debidamente justificadas por el contratista y contar con la aprobación de la Unidad de Gestión de Mantenimiento e Ingeniería y el visto bueno de la Gerencia de la E.S.E. HUS; los costos asociados a dichas remodelaciones autorizadas serán asumidos en su totalidad por el contratista, sin que la E.S.E. HUS reconozca valor alguno por dichas mejoras.
- 41.4. El contratista se compromete a ejecutar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante el tiempo de operación del contrato, incluyendo pintura de muros, techos, muebles, puertas, reparación de paredes, enchapes y pisos asumiendo completamente los costos de dichas actividades. Por su parte, la E.S.E. HUS será responsable de realizar las reparaciones estructurales relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistemas hidráulicos, eléctricos y de comunicaciones que sean necesarias durante la vigencia del contrato.
42. **Equipos, Vajilla y Menaje en Préstamo:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales serán entregados debidamente inventariados mediante acta de entrega, en la que se consignará el estado de funcionamiento de cada uno al momento del inicio del contrato. El contratista se comprometerá a devolver al finalizar el contrato todos los equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS en las mismas condiciones funcionales en las que fueron recibidos, exceptuando el deterioro normal derivado del uso adecuado. Para ello, deberá capacitar a su personal en el manejo correcto de los equipos y demás bienes de la institución.
43. **Mantenimiento y Control de Equipos:** El contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados en préstamo por la E.S.E. HUS, debiendo llevar actualizadas las hojas de vida de cada uno de estos elementos, con el tipo y la fecha de mantenimiento realizado. Igualmente, deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de los equipos de su propiedad, junto con el respectivo programa de mantenimiento preventivo. En caso de daños o pérdidas atribuibles al personal del contratista durante la ejecución del contrato, éste deberá asumir la reposición inmediata de los equipos, vajilla o menaje afectados, garantizando su continuidad operativa.
44. **Transporte para Alimentos:** El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para el transporte de alimentos preparados, los cuales deberán contar con el concepto técnico sanitario favorable expedido por la autoridad competente, con vigencia no mayor a un (1) año, así como con los documentos obligatorios actualizados: SOAT, revisión técnico-mecánica y acta de inspección sanitaria del vehículo. El cumplimiento de esta normatividad es obligatorio para garantizar condiciones adecuadas de higiene, conservación y seguridad durante el transporte de los alimentos.
45. **Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS):** El contratista deberá dar respuesta oportuna y adoptar medidas de resarcimiento ante cualquier queja, reclamo o sugerencia (PQRS) interpuesta por usuarios o entes de control cuando se trate de fallas atribuibles a la prestación del servicio objeto del contrato. Para cada PQR reportada a través del Servicio de Información y Atención al Usuario (SIAU), el contratista deberá elaborar un plan de mejora utilizando el formato institucional establecido, así como una carta de disculpas dirigida al paciente afectado. Dicho plan deberá ser entregado en un plazo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento y su ejecución no podrá superar un mes calendario. En el caso de las PQR registradas por la plataforma ALMERA, el contratista deberá entregar igualmente una carta de disculpas al paciente y un informe con la respuesta al evento, anexando los respectivos soportes. Si el supervisor del contrato considera necesario un plan de mejora, deberá solicitarlo formalmente, y este deberá ser presentado por el contratista dentro de las 24 horas siguientes a la notificación del evento.
46. **Servicios Públicos:** El contratista se compromete a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen como consecuencia de la ejecución del objeto contractual, calculados con base en el promedio mensual de consumo.
- 46.1. El pago del servicio de agua se efectuará de acuerdo con el reporte del medidor instalado en el área de ensamble de dietas, y en el caso del comedor ubicado, se realizará mediante prorrateo según los puntos de consumo instalados.
- 46.2. El servicio de gas será facturado según el reporte del medidor correspondiente de la E.S.E. HUS. Para el servicio de energía eléctrica, el cálculo del consumo se realizará por prorrateo, tomando como base el número de equipos operativos en el área de ensamble de dietas y en el comedor para médicos de la Institución. El procedimiento de cobro consistirá en que la Oficina de Servicios Básicos reportará a la supervisión técnica del contrato los valores correspondientes al consumo de los servicios públicos; esta supervisión dejará constancia



- del valor a descontar en el acta respectiva. La Tesorería de la E.S.E. HUS elaborará el comprobante de egreso correspondiente y procederá a efectuar el descuento conforme al informe emitido por la supervisión.
47. **Planes de Contingencia:** El contratista se compromete a presentar al inicio del contrato, ante el Supervisor o quien haga sus veces, los Planes de Contingencia correspondientes, los cuales deberán estar disponibles para su implementación inmediata y sin generar costo alguno para la E.S.E. HUS, en caso de presentarse eventos que afecten la normal prestación del servicio. Estos planes deberán contemplar acciones frente a situaciones como: interrupciones o dificultades que puedan obstaculizar el desarrollo del servicio (previo aviso oportuno a la supervisión), paro laboral del personal del contratista, fallas en el suministro de energía eléctrica, evacuación de las instalaciones por emergencia, escasez de materia prima o de mano de obra, y eventos derivados de una emergencia sanitaria. Los planes deberán ser claros, operativos, viables y alineados con los protocolos institucionales de la E.S.E. HUS.
48. El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran:
- 48.1. Ciclo de menús mensual
 - 48.2. Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E. HUS reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas).
 - 48.3. Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual)
 - 48.4. Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas.
 - 48.5. Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
 - 48.6. Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, semanal.
 - 48.7. Cumplimiento del cronograma del programa de capacitaciones, anexando GTH-DTH-FO-33 Informe de Ejecución Programa de Aprendizaje, GTH-FO-06 Formato Evaluación de Conocimiento, GTH-FO-20 Formato Lista de Asistencia, GTH-DTH-FO-21 Formato Encuesta Satisfacción Programa de Aprendizaje
 - 48.8. Se deberá presentar la relación del personal asignado para la E.S.E. HUS, programación de horario laboral realizado durante el mes, remitiendo el indicador "proporción de colaboradores con más de 12 horas de trabajo continuo por el número de días laborados".
 - 48.9. Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos
 - 48.10. Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros
 - 48.11. Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.
 - 48.12. Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.
 - 48.13. El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respectivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.
49. **Dietas no conformes:** Las dietas que no cumplan con las condiciones técnicas solicitadas o que presenten alteraciones físico-químicas u organolépticas inadecuadas, y que por tal motivo deban ser retiradas o sustituidas, no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual. En consecuencia, se generará el descuento correspondiente sobre el valor total facturado.
50. **Glosas definitivas:** En caso de presentarse glosas definitivas como resultado del incumplimiento de obligaciones contractuales por parte del contratista o de su personal ejecutor, se procederá al respectivo descuento a favor del Hospital Universitario de Santander sobre cualquier cuenta o saldo a favor del contratista, incluyendo, si es el caso, la liquidación del contrato. Una vez notificada la glosa definitiva, la E.S.E. HUS se reserva el derecho de deducir el valor correspondiente de las facturas futuras del contratista. En caso de no existir saldo a favor, la E.S.E. HUS podrá hacer efectiva la garantía única contratada para cubrir los riesgos asociados al cumplimiento.
51. **Adquisición de alimentos a pequeños productores:** En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, el contratista se compromete a adquirir, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en alimentos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC), o sus organizaciones legalmente constituidas. Para efectos de este cumplimiento, se entiende por pequeño productor a la persona natural con activos no superiores a 284 salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), debidamente certificados mediante balance comercial

con una antigüedad no mayor a 90 días, conforme al Decreto 691 de 2018. La obligación deberá acreditarse con facturas, contratos o certificaciones de los proveedores como soporte documental durante la ejecución contractual.

52. **Confidencialidad de la información:** El contratista se obliga a dar estricto cumplimiento al anexo de confidencialidad establecido para el manejo de la información institucional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, garantizando el tratamiento adecuado, seguro y reservado de toda la información generada o conocida en el marco del contrato

C. OBLIGACIONES ESE HUS:

1. Ejercer la supervisión técnica, administrativa, financiera, jurídica y contable, la cual se realizará a través del supervisor designado para tal fin, quien tendrá la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo, el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio e igualmente velar por el estricto cumplimiento de su objeto y control de las obligaciones adquiridas a través del mismo.
2. Cancelar el valor pactado en el contrato que se suscriba de conformidad a la forma de pago establecida y bajo la presentación y aprobación previa de los informes, actas y demás documentos que soporten el cumplimiento del objeto y de las obligaciones derivadas del mismo por parte de EL CONTRATISTA.

D. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA:

El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato.
3. El Contratista al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad ni de conflicto de intereses.
4. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral.
5. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.
6. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.
7. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados.
8. Que autoriza a la ESE HUS para que acceda a las bases de información requeridas, para la verificación de las inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad.

2.5 PLAZO

El tiempo durante el cual se ejecutará el contrato será de **UN MES CONTADO A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica.

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato se llevará a cabo en el Área Metropolitana de Bucaramanga y en las instalaciones de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DESANTANDER, ubicado en la carrera 33 número 28-126 de la ciudad de Bucaramanga, Santander o en sus demás sedes.

2.7. SUPERVISIÓN

La Supervisión deberá desarrollar las funciones Técnicas, Administrativa, Financiera, Jurídica y Contable establecidas en los Artículos 34 a 42 del Manual de Contratación de la ESE HUS compilado por la Resolución 356 de 2024 proferida por la Gerencia de la Entidad, la cual será realizada de la siguiente manera:

- **Profesional Universitario de Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS** o quien haga sus veces o al funcionario que, en uso de su autonomía, designe la ESE HUS.

2.8. AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACION VIA ELECTRONICA

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 56 del CPACA (Ley 1437-2011) los proponentes podrán autorizar a la ESE HUS para realizar la notificación de actos administrativos derivados del proceso de suscripción y ejecución del contrato, por vía electrónica. Para el efecto en la carta de presentación de las ofertas deberán indicar el correo electrónico en el cual se surtirán las

notificaciones.

2.9. DESIGNACIÓN COMITÉ EVALUADOR

Para el presente Proceso de cuarta cuantía, se designa como comité evaluador para la calificación y evaluación de las propuestas a los siguientes funcionarios y/o contratistas: **Aspectos Jurídicos, de experiencia, Aspectos Económicos y Financieros:** al jefe de la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS y/o quien haga sus veces o se designe para tal fin. **Aspectos Técnicos: Profesional Universitario de Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS** o quien haga sus veces y/o el funcionario que, en ejercicio de su autonomía, designe la ESE HUS.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en materia contractual las Empresas Sociales del Estado se rigen por el derecho privado, pero pueden discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública, sin desconocer que debe siempre aplicarse los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política y someterse al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal, además de la resolución N° 5185 de 2013, por medio de la cual el Ministerio de Salud y de la protección Social fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten es estatuto de contratación que rige su actividad contractual.

En observancia de los parámetros anteriores la Junta Directiva de la Entidad adopto el Estatuto de Contratación por medio del Acuerdo 033 de 2022, modificado por el Acuerdo 021 de 2024 y el Acuerdo 027 de 2024, al paso que Gerente de la ESE Hospital Universitario de Santander, expidió el manual de contratación de la entidad mediante Resolución N° 319 de Septiembre 07 de 2022, la cual fue modificada por la resolución 306 de 2024, y compilado en la Resolución No. 356 del 25 de septiembre de 2024, Estatuto y Manual que consagran en el CAPITULO IV – MODALIDADES DE SELECCIÓN – ARTÍCULO 29:CONTRATACIÓN DIRECTA como la modalidad de selección de contratistas en la que se solicita la presentación de una sola oferta.

Por su parte el artículo 29.1 reza sobre APLICABILIDAD Y PROCEDIMIENTO de la contratación directa lo siguiente:

“El HOSPITAL adelantará el procedimiento de selección de contratación directa en relación con las contrataciones que se encuadren dentro de las causales a que se refiere el siguiente numeral, aun cuando por la naturaleza y características del objeto a contratar exista en el Estatuto otro procedimiento que pudiere aplicar.

Mediante el procedimiento de selección de contratación directa, el HOSPITAL, sin necesidad de obtener más de una oferta, podrá contratar atendiendo las condiciones de mercado en términos de calidad y precio y de idoneidad del oferente referente a su capacidad para ejecutar el contrato, con base en los resultados del estudio previo al que se refiere el presente Estatuto.”

El artículo 29.2 señala las causales de contratación directa. Son causales de contratación directa las siguientes:

“29.2.1. Cuando el valor del contrato sea igual o inferior al equivalente en pesos de MIL (1.000) SMLMV”

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a celebrar y el valor estimado del contrato equivalente a 309.90 SMLMV por cuanto no supera los 1.000 SMMLV, el presente proceso se llevará a cabo por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, causal 29.2.1.

3.1 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar como resultado del presente proceso será de **SUMINISTRO**.

4. EL ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, INDICANDO LAS VARIABLES UTILIZADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA RESPECTIVA CONTRATACIÓN, ASÍ COMO SU MONTO Y EL DE POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL MISMO.

Los valores unitarios del presente proceso se determinaron a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de empresas que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio y el precio histórico del último contrato, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

El presupuesto oficial es la suma **QUINIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE (\$542.612.400)**, el cual se encuentra estimado por la unidad gestora y será ejecutado por el sistema de bolsa. Estos valores incluyen todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y que esté obligada a pagar la entidad contratante por ser sujeto pasivo de tales tributos, tasas o contribuciones.

4.1 PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es el valor estimado en la suma de **QUINIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE (\$542.612.400)**, de acuerdo a los valores y en las cantidades que se describen a continuación:

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	\$ 11.004	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 14.697	\$ 0	\$ 41.465
2	Blanda suave (BLS)	\$ 9.714	\$ 0	\$ 11.894	\$ 0	\$ 11.282	\$ 0	\$ 32.890
3	Blanda (BL)	\$ 11.004	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 14.697	\$ 0	\$ 41.465
4	Hipograsa (HGR)	\$ 10.974	\$ 0	\$ 15.839	\$ 0	\$ 14.765	\$ 0	\$ 41.578
5	Hiposódica (HS)	\$ 11.004	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 14.697	\$ 0	\$ 41.465
6	Hipoglúcida (HGL)	\$ 10.241	\$ 3.636	\$ 16.837	\$ 3.621	\$ 15.006	\$ 4.011	\$ 53.352
7	Vegetariana (VEG)	\$ 11.004	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 14.697	\$ 0	\$ 41.465
8	Vegana (VGN)	\$ 11.004	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 14.697	\$ 0	\$ 41.465
9	Hiperproteica (HP)	\$ 11.769	\$ 3.621	\$ 18.081	\$ 3.621	\$ 15.525	\$ 3.553	\$ 56.170
10	Coronaria (COR)	\$ 11.220	\$ 0	\$ 18.873	\$ 0	\$ 16.510	\$ 0	\$ 46.603
11	Hemodiálisis (HD)	\$ 10.509	\$ 3.599	\$ 16.742	\$ 3.599	\$ 16.156	\$ 3.599	\$ 54.204
12	Prediálisis (PRED)	\$ 9.081	\$ 3.301	\$ 11.448	\$ 4.200	\$ 10.512	\$ 3.260	\$ 41.802
13	Líquida Hiperproteica (LIQHP)	\$ 10.100	\$ 4.006	\$ 13.675	\$ 4.005	\$ 13.161	\$ 3.949	\$ 48.896
14	Líquida Clara (LIQCL)	\$ 5.701	\$ 0	\$ 5.701	\$ 0	\$ 5.701	\$ 0	\$ 17.103
15	Líquida Completa (LIQCOM)	\$ 7.651	\$ 0	\$ 8.151	\$ 0	\$ 7.626	\$ 0	\$ 23.428
16	Complemento 1 (C1)	\$ 7.022	\$ 0	\$ 7.570	\$ 0	\$ 7.171	\$ 0	\$ 21.763
17	Complemento 2 (C2)	\$ 6.718	\$ 0	\$ 8.119	\$ 0	\$ 7.841	\$ 0	\$ 22.678
18	Complemento 3 (C3)	\$ 7.184	\$ 3.301	\$ 8.276	\$ 4.200	\$ 7.645	\$ 0	\$ 30.606
19	Normal Pediátrica 1 (NPED1)	\$ 8.963	\$ 3.875	\$ 9.854	\$ 3.923	\$ 9.828	\$ 0	\$ 36.443
20	Normal Pediátrica 2 (NPED2)	\$ 9.516	\$ 3.752	\$ 10.659	\$ 3.812	\$ 10.545	\$ 0	\$ 38.284
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	\$ 10.453	\$ 0	\$ 15.764	\$ 0	\$ 11.794	\$ 0	\$ 38.011
22	Refrigerio sencillo	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 6.031
23	Refrigerio Compuesto	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 10.461
24	Refrigerio Aféresis	\$ 0	\$ 3.599	\$ 0	\$ 3.599	\$ 0	\$ 3.599	\$ 10.797
25	Almuerzos especiales	\$ 0	\$ 0	\$ 35.280	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 35.280
26	Agua botella 300 ml	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 1.546
27	Agua botella 600 ml	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 3.093
28	Jarra de jugo 1 Lt	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 7.656

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	\$ 1.863	\$ 354	\$ 2.217

NOTA 1: En los valores indicados anteriormente están incluidos todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales que esté obligada a pagar la Entidad contratante como sujeto pasivo de tales tributos. En este valor queda incluido el impuesto de timbre, a que hace referencia el Decreto Presidencial 175 del 24 de febrero de 2025. **NOTA 2:** Pare efectos de la retención en la fuente por renta, la ESE HUS procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención. **NOTA 3:** La ESE HUS no reconocerá suma alguna por impuestos que deba pagar el contratista por la suscripción y ejecución del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna. **NOTA 4:** El eventual CONTRATISTA autorizará a la Empresa Social el Estado Hospital Universitario de Santander, para que por conducto de su Tesorería efectúe de los pagos a su favor las deducciones por concepto de los gravámenes legales a que hubiera lugar, teniendo en cuentas para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen, como es el caso del impuesto de timbre a que refiere la NOTA 1 precedente.

4.2 RUBRO PRESUPUESTAL

El valor del presente contrato se pagará con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2026 y al rubro No 2.4.5.01.03.05 denominado **ALIMENTACIÓN** con certificado de disponibilidad presupuestal No 459 de fecha 11 de febrero de 2026 por la suma de \$ 542.612.400.

4.3 FORMA DE PAGO

La ESE HUS efectuará pagos mensuales al contratista de acuerdo a la cantidad de alimentos efectivamente entregados durante el periodo cobrado, dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura y constancia y/o certificación del cumplimiento del objeto contractual suscrita por el supervisor, igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda



y estampillas a que hubiere lugar. El término establecido en la presente cláusula se supedita a la disponibilidad de recursos en la caja. El último pago que se efectúe por parte de la ESE HUS al contratista estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación correspondiente. **PARÁGRAFO 1:** En el caso de presentarse inconsistencias o requerimiento por parte de la E.S.E. HUS, el término para el pago sólo empezará a contarse a los treinta (30) días siguientes a la presentación de la nueva factura, una vez solucionada la glosa o solicitud. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien, por este instrumento, renuncia expresamente al pago de cualquier tipo de intereses y/o indexación o valores de clase o naturaleza alguna. **PARÁGRAFO 2:** El monto a pagar estará sujeto al grado de ejecución del objeto contratado de acuerdo con la certificación del supervisor y la interventoría técnica y financiera. **PARÁGRAFO 3.** El contratista facturará y pasará cuenta de cobro mes vencido. Todo el trámite de presentación de las cuentas de cobro con sus soportes deberá ser efectuado por el contratista, de manera virtual, mediante la publicación de tales documentos y anexos en la plataforma SECOP II. **PARAGRAFO 4.** Para efectos del trámite de aprobación de la facturación electrónica, la ESE HUS ha dispuesto del siguiente correo electrónico facturacionelectronica@hus.gov.co

5. DELIMITACIÓN DE RESPONSABILIDADES EN LA ESTRUCTURACIÓN Y DESARROLLO DEL PROCESO CONTRACTUAL.

Las responsabilidades en la estructuración y desarrollo del presente proceso contractual se dividen de la siguiente manera: en cuanto a los **Aspectos Jurídicos:** A la Jefe de la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS; en cuanto a los **Aspectos Técnicos:** Al Profesional Universitario del Área de la Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS; y, en cuanto a los **Aspectos Económicos, Financieros y Presupuestales:** A la Subgerencia Administrativa y Financiera ESE HUS. Cada uno de los estructuradores responderá en lo correspondiente a su ámbito de competencia sin que haya lugar a la concurrencia de responsabilidad.

6. FACTORES DE SELECCIÓN

De conformidad con lo estipulado en el artículo 29, numeral 29.2.1 del Manual de contratación de la Entidad, el presente proceso de selección se deberá realizar a través de la modalidad de contratación directa, teniendo en cuenta que el valor del contrato es inferior al equivalente en pesos de MIL (1.000) SMLMV, tal cual como lo ha dispuesto el Manual de Contratación de la ESE HUS como causal de contratación directa.

En concordancia con la citada norma del Manual de contratación, se enviará invitación a proponer a una Empresa reconocida del sector, que garantice presentar una oferta conveniente a los intereses de la .E.S.E HUS, de acuerdo a los conocimientos que tiene la Entidad por contrataciones anteriores y en armonía con los resultados que se obtenga en el estudio del sector evaluando factores de precio, seguridad de cumplimiento, capacidad financiera de la empresa y su idoneidad para ejecutar y responder por el contrato.

7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

En reconocimiento de los riesgos que se presentan durante el proceso de selección y ejecución del contrato se procede a discriminar y asignar los riesgos previsibles que puedan afectar el principio de equilibrio económico, procediendo a tipificar y asignar los riesgos previsibles involucrados en el presente proceso contractual, conforme se indica en la matriz de riesgos que más adelante se cita.

El concepto de riesgo en desarrollo del presente contrato se puede definir como la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten el desarrollo de este, generando una variación sobre el resultado esperado conforme al objeto de contractual suscrito. Discriminación de los riesgos y control de estos.

DEFINICIONES: Para los efectos de los diferentes procesos de selección, se entenderán las siguientes categorías del riesgo:

- **Riesgo Previsible:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.
- **Riesgo Imprevisible:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.
- **Tipificación del riesgo:** Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la ESE HUS, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.
- **Estimación del Riesgo:** Es la valoración, en términos monetarios o porcentuales respecto del valor del contrato, que hace la entidad de ellos, de acuerdo con la tipificación que ha establecido.
- **Asignación del riesgo:** Es el señalamiento que hace ESE HUS, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de las circunstancias tipificadas, asumiendo su costo.

- Ver documento Anexo MATRIZ DE RIESGOS ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO O DEL CONTRATO SEGÚN EL CASO, ASÍ COMO LA PERTINENCIA DE LA DIVISIÓN DE AQUELLAS, DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACIÓN SOBRE EL PARTICULAR.

El contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER-NIT

900.006.037-4, una garantía mediante una póliza de seguro particular ante Entidades públicas con régimen privado de contratación, expedida por una compañía de seguros autorizada legalmente para funcionar en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias:

a) Amparo de cumplimiento

El amparo de cumplimiento cubre a la ESE HUS contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputables al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado, el cumplimiento tardío, defectuoso o imperfecto de las mismas. Este amparo comprende el pago de las sanciones moratorias y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad use otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor y le causen. El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más contados a partir del inicio de ejecución.

b) Calidad del servicio.

El amparo de calidad del servicio cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado, causados por la mala calidad de los servicios, calidad deficiente o desempeño defectuoso sobre las especificaciones y requisitos mínimos del servicio contratado, cuando sean exigibles en la etapa poscontractual, una vez finalice el plazo de ejecución. El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más.

c) Amparo Calidad Del Bien.

El amparo de calidad del bien cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos de los bienes entregados por el contratista. Este amparo. El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más.

2.1. GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA EXTRA CONTRACTUAL.

Adicionalmente el contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER NIT 900.006.037-4 las siguientes garantías mediante contratos de seguros contenido en pólizas expedidas por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, que tengan los siguientes amparos, coberturas y vigencias:

a) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL

Este amparo protegerá a la Entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que provenga de actuaciones, hechos u omisiones del contratista o de sus subcontratistas. El contratista deberá constituir una póliza de seguro en la que su vigencia sea por el plazo del contrato, su valor asegurado no sea inferior a 200 SMMLV, se constituya bajo la modalidad de ocurrencia y en la que serán asegurados la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander – ESE HUS, NIT 900.006.037-4 y el contratista, y deberán figurar como beneficiarios los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. A su vez, la garantía deberá tener mínimamente los siguientes amparos: a) Cobertura básica de predios, labores y operaciones; b) Daño emergente y el lucro cesante; c) Perjuicios extrapatrimoniales; d) Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad civil extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos; e) Cobertura expresa de amparo patronal, que cubre los perjuicios causados por accidentes de trabajo que sufran los empleados al servicio del contratista en desarrollo de sus actividades; f) Cobertura expresa de vehículos propios y no propios, que cubre daños materiales, las lesiones personales y/o la muerte que se ocasionen a terceros con vehículos propios y no propios que estén al servicio de la entidad asegurada en el giro normal de sus actividades. No se aceptará la garantía con deducibles mayores al 10% del valor de cada pérdida y en ningún caso puede ser superior a 2.000 SMMLV. Tampoco será admitido que en la garantía se pacten franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que implique la asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada. La constitución de seguros obligatorios por parte del contratista como los relacionados con la administración de riesgos laborales, no exime al contratista de constituir la póliza de responsabilidad civil extracontractual.

NOTA 1. En el evento que la vigencia del contrato se prorrogue, se suspenda su ejecución o se aumente su valor, el contratista se obliga a ampliar y prorrogar antes de su vencimiento la vigencia de la garantía única, de acuerdo con lo que se establezca en la modificación respectiva. El valor correspondiente a las modificaciones será por cuenta del contratista. Para la liquidación del contrato, se requerirá en su caso, la actualización de las garantías.


NOTA 2. En estas garantías deberá figurar como tomador el contratista, como asegurado la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER – ESE HUS y para la RCE será asegurado la ESE HUS y beneficiarios los terceros indeterminados, civilmente afectados.

NOTA 3. La presentación de las pólizas deberá estar acompañada del clausulado y del recibo de caja expedido directamente por la Compañía de Seguros que la otorgue o certificado de no revocatoria por falta de pago expedido por la aseguradora.

NOTA 4. La presentación de la esta garantía se hará mediante la publicación de la misma, por parte del oferente, en la plataforma del SECOP II, que será la plataforma virtual de publicación de todos los actos y documentos, del presente proceso selectivo.

9. IDENTIFICACIÓN DE LOS PERMISOS, LICENCIAS O AUTORIZACIONES TANTO INTERNAS COMO EXTERNAS, QUE SE REQUIERAN PARA LA CELEBRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SEGÚN LA NATURALEZA Y OBLIGACIONES DERIVADAS DEL MISMO.

Para la ejecución del presente contrato, no se requiere que el contratista cuente con licencia y/o permiso especial.


DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario del Área de la Salud, Nutrición y
Dietética de la ESE HUS
Aprobó Aspectos Técnicos


VLADIMIR LÓPEZ BARÓN
Subgerente Administrativo y Financiero de la ESE HUS
Aprobó Aspectos Económicos y Financieros


YESSICA PAOLA MÁRQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS
Aprobó Aspectos Jurídicos

Revisó Aspectos Jurídicos: Yesenia Trujillo Cardoso
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Proyecto Aspectos Jurídicos: Andrés Eduardo Vega Argüello
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS – Contratista

Aspectos Financieros - Estudios del Sector: Erika Julieth Hernández Medina
Profesional Universitario de Apoyo Estudios del Sector - Sortesalud **EnKaH**

**ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

N°	Categoría	Fuente	Estrategia	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Estrategia	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?
1	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	ECONOMICO	Fluctuación en precios de insumos y medios de producción y ofertas artificialmente bajas	Que el contrato no pueda ejecutarse o que presente desequilibrio contractual	2	4	5	MEDIO	Contratista	Verificación de posible fluctuación de precios para reconocimiento de equilibrio financiero	2	3	5	BAJO	SI ENTIDAD ESTATAL	DESDE ETAPA DE PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	A través de los informes de ejecución del supervisor técnico	Cada vez que se radique una cuenta por parte del contratista
2	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL Y POLITICO	Ocurrencia de paros y huelgas	Que no se pueda ejecutar el contrato poniendo en riesgo el servicio asistencial del hospital y la vida de los usuarios	4	5	5	ALTO	Entidad Pública	Mejorar condiciones de trabajo y mantener flujo de insumos	2	2	3	BAJO	SI ENTIDAD ESTATAL	EJECUCIÓN	LIQUIDACIÓN	A través del supervisor técnico	Cada vez que se presente una novedad
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL Y POLITICO	Ocurrencia de paros y huelgas	Que no se pueda ejecutar el contrato poniendo en riesgo el servicio asistencial del hospital y la vida de los usuarios	2	4	4	MEDIO	Contratista	Verificación de las condiciones socio políticas actuales	2	2	2	BAJO	SI ENTIDAD PÚBLICA	EJECUCIÓN	LIQUIDACIÓN	A través del supervisor técnico	Cada vez que se presenta una novedad
4	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	OPERACIONAL	Que el presupuesto del contrato no sea suficiente para dar cumplimiento al objeto	Que no se pueda ejecutar el contrato afectando el servicios asistencial y la vida de los pacientes	3	5	5	ALTA	Contratista	Verificación de gastos históricos de la entidad	3	2	3	BAJO	SI ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Tráves de los informes del supervisor técnico	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista

**ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

N°	Clase	Fuente	Ejercicio	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto y valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión			
												Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad		
5	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Que el plazo inicial del contrato deba ser prorrogado para dar cumplimiento a su objeto	Se generan más costos para la entidad y retrasos en la prestación del servicio	5	4	5	ALTA	A la entidad Pública	Debida planeación del proceso	4	3	4	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Tráves de los informes del supervisor técnico	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista
6	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de obligaciones contractuales y/o mala calidad en la prestación del servicio	Se generan más costos para la entidad y retrasos en la prestación del servicio, y afectación a la vida de los usuarios	2	1	1	BAJO	Al contratista	Estricta supervisión Técnica	2	1	1	BAJO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA EJECUCIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Tráves de los informes del supervisor técnico y desde el reporte de novedades	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista
7	GENERAL	INTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	Tardía presentación de las garantías para la legalización del contrato	No cumplimiento de los plazos establecidos para la legalización y demora en el inicio de ejecución del contrato	3	2	5	MEDIO	CONTRATISTA	Establecer en los pliegos y términos de invitación las condiciones de entrega de garantía so pena de rechazo	2	1	3	BAJO	NO	ENTIDAD PÚBLICA	LEGALIZACIÓN	N/A	Seguimiento estricto a la fechas establecidas en el pliego para la legalización	Cada vez que se suscriba un contrato
8	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Preservación de la integridad y confidencialidad de la información que maneja en el proceso	Que se filtre información que ponga en riesgo a la institución o que viole la confidencialidad de documentos bajo reserva legal	3	4	3	ALTA	CONTRATISTA	Incluir cláusulas de confidencialidad en los contratos	2	2	2	BAJO	NO	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través de seguimiento del supervisor técnico	Mensual y cuando se reporten novedades

**ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

N	Categoría	Estrategia	Estrategia	Estrategia	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión			
														Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
9	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIEROS		Dificultad para obtener el capital que financie el cumplimiento del objeto del contrato	Afectación de la eficiente prestación del servicio asistencial a los usuarios y riesgo de paros y huelgas	4	4	4	ALTO	ENTIDAD PÚBLICA	Mejorar el flujo de caja y cobro de cartera	3	2	3	MEDIO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Gestión Financiera	Según presentación informes de cartera
10	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIEROS		Dificultad para obtener el capital que financie el cumplimiento del objeto del contrato	Afectación de la eficiente prestación del servicio asistencial a los usuarios	4	4	4	ALTO	ENTIDAD PÚBLICA	Fijar criterios estrictos para verificar capacidad financiera del proponente a elegir	3	2	3	MEDIO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través del comité evaluador que seleccione correctamente	A través de los informes del supervisor técnico
11	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIEROS		Devaluación de la moneda nacional que interfiera en la formulación de la propuesta económica	Afectación de la eficiente prestación del servicio a los usuarios	1	2	3	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación condiciones económicas del mercado	1	2	3	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	A Tráves de los informes del supervisor técnico y desde el reporte de novedades	A través de los informes del supervisor técnico
12	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIOS		Cambio en las disposiciones de carácter legal en materia laboral sindical	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente
13	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIOS		Cambios en el SGSS	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente

**ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

Z	Categoría	Fuente	Ejemplo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión				
											Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad			
14	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIO	Creación de nuevos impuestos, tasas y contribuciones que afecten el presupuesto del contrato	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente
15	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	AMBIENTALES	Desconocimiento de legislación ambiental y no aprobación de licencias ambientales que afecten el contrato	Incremento de costos de los procesos	3	5	5	ALTA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	3	3	3	MEDIO	NO	ENTIDAD Y CONTRATISTA	DESDE PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través de informes de la oficina asesora de calidad	Cada vez que se registren cambios normativos
16	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	TECNOLOGICOS	Advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos	Afectación en la prestación del servicio administrativo y asistencial	2	2	2	BAJA	CONTRATISTA	Actualización en innovaciones tecnológicas	2	2	2	BAJA	SI	ENTIDAD PUBLICA	DESDE PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Verificación de innovaciones tecnológicas por el área competente y a través de los informes de supervisión técnica	Cada vez que se den cambios tecnológicos y reporte de novedades
17	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	TECNOLOGICOS	Obsolescencia tecnológica	Afectación grave en la prestación del servicio asistencial y administrativo	2	2	2	BAJO	AL CONTRATISTA	Actualización en innovaciones tecnológicas	2	2	2	BAJA	SI	AL CONTRATISTA	PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Verificación de innovaciones tecnológicas por el área competente y a través de los informes de supervisión técnica	Cada vez que se den cambios tecnológicos y reporte de novedades

ANEXO MACROPROCESO GESTIÓN INTEGRAL DE LA INFORMACIÓN

El contratista debe entregar y poner a disposición los equipos de cómputo, impresión y/o digitalización al supervisor de cada área.

El contratista debe garantizar la contingencia de cada uno de los equipos de cómputo en caso de mantenimiento, daño, o pérdida cumpliendo con las especificaciones mínimas solicitadas.

El contratista debe entregar cronograma establecido para la ejecución de mantenimientos correctivos a sus equipos.

El contratista deberá suministrar protocolo de mantenimiento preventivo para los equipos que hacen parte de los medios de producción.

El contratista debe realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses a la totalidad de equipos informáticos y mantenimiento correctivo cada vez que se requiera.

El contratista debe garantizar la instalación, configuración puesta en marcha y licenciamiento de la solución software antivirus para cada uno de los equipos que sean instalados en la ESE HUS.

El contratista debe garantizar el servicio de internet para cada uno de los equipos de su propiedad y cualquier actividad que se necesite para la instalación de la última milla deberá ser asumida por el proponente. La administración del internet estará a cargo de la ESE HUS.

El contratista debe contar con un técnico de servicio con cubrimiento en la jornada laboral de la ESE HUS.

El contratista se compromete y es el responsable que todo el software instalado en cada uno de los computadores que hagan parte de los medios de producción sea legal y debidamente licenciado.

El contratista se hace responsable por la legitimidad de marca o patentes relacionadas con los componentes lógicos de los equipos y sistemas ofrecidos.

El contratista se hará responsable por reclamación que pueda presentarse por concepto de violación a las patentes, licencias o manifiesto de importación, de la calidad de materiales, etc. Y serán por su cuenta todos los gastos que puedan ocasionarse por tal concepto.

El contratista participará en las sesiones que sean necesarias para la capacitación en las herramientas software que disponga la ESE Hospital Universitario de Santander.

El contratista debe entregar el inventario equipos de cómputo, impresoras, scanner y software al iniciar el contrato al supervisor, quien solicitará acompañamiento a sistemas para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato; el inventario debe entregarse actualizado cada seis meses.

El contratista debe entregar evidencias al cumplimiento del Manual de Seguridad de la Información vigente, así como a cada una de las políticas que se definan para garantizar la seguridad de la información.

El contratista exigirá a sus colaboradores que al momento desvincularse de la entidad o trasladarse de una dependencia a otra, entregue al supervisor de la dependencia o a quien éste delegue, la entrega de los activos de información, realizando el registro en el formato GII-GEI-FO-07 ENTREGA DE ACTIVOS DE INFORMACIÓN) que por el ejercicio de sus funciones haya producido o tenga en custodia el ejecutor del proceso.

El contratista debe exigir a sus colaboradores la suscripción del ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DE LA ESE HUS y enviar dicho anexo al supervisor de la ESE HUS.

El contratista se hace responsable de la información y las copias de seguridad de cada uno de sus equipos, siguiendo el procedimiento de copias de seguridad a pcs (GII-SIS-PR-01) y/o direccionamiento de la institución que contribuya a la salvaguarda de la información.

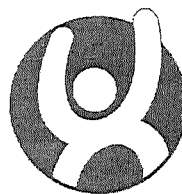
INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS


GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

**GTH-DTH-IN-05
VERSIÓN 3
AGOSTO DE 2022**

**HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER**

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS	Página: 2 de 6
	GTH-DTH-IN-05	Versión: 3
Elaboró: Ángel José Lozano Navas Técnico Administrativo.	Revisó: Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional Talento Humano	Aprobó: Martha Rosa Vega Blanco Subgerente Administrativa y Financiera
Fecha Elaboración: Agosto de 2018	Fecha de Revisión: Septiembre de 2018	Fecha Aprobación: Septiembre de 2018

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la recepción de las hojas de vida del personal indirecto de la E.S.E Hospital Universitario de Santander, garantizando un control y conservación de los documentos.

2. ALCANCE

Inicia con la recepción de las hojas de vida por parte de los supervisores de los contratos para su revisión y finaliza con el traslado a la Unidad funcional de Talento Humano.

3. APLICABLE A

Este documento aplica a todos los procesos de gestión de la E.S.E Hospital Universitario de Santander.

4. RESPONSABLE


Subgerente Administrativo y Financiero.
Profesional Especializado de la Unidad Funcional de Talento Humano.

5. DEFINICIONES

- **Archivo:** Conjunto de documentos, sea cual fuere su fecha, su forma y soporte material, acumulados en un proceso natural por una persona o entidad pública o privada, en el transcurso de su gestión, conservados respetando aquel orden para servir como testimonio e información a la persona o institución que los produce y a los ciudadanos, o como fuentes de la historia.
- **Archivo de Gestión:** Comprende toda la documentación que es sometida a continua utilización y consulta administrativa por las oficinas productoras u otras que lo soliciten. Su circulación o tramite se realiza para dar respuestas o solución a los asuntos indicados.
- **Base de datos:** Conjunto de datos pertenecientes a un mismo contexto y almacenados sistemáticamente para su posterior uso.
- **Contratista:** Es un empleador, persona natural o jurídica que contrata la ejecución de una o varias obras o la prestación de un servicio en beneficio de terceros.
- **Documento Original:** Es la fuente primaria de información con todos los rasgos y características que permiten garantizar su autenticidad e integridad.
- **Educación Continua:** Actividades de capacitación del talento humano autorizado para ejercer una ocupación, profesión o especialidad, dirigidas a adquirir, fortalecer o actualizar los conocimientos, destrezas, habilidades, aptitudes y actitudes, para su actuación idónea en cada uno de los servicios de salud que sean ofertados.
- **Ejecutor del Proceso:** Se entiende por **ejecutor** el que realiza, ejecuta, hace, desempeña, efectúa o verifica algo, puede ser una acción o realizar una actividad.
- **Lista de Chequeo:** Es una herramienta de ayuda en el trabajo diseñada para reducir los errores provocados por los potenciales límites de la memoria y la atención en el ser humano. Ayuda a asegurar la consistencia y exhaustividad en la realización de una tarea.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS</p>	<p>Página: 3 de 6</p>
	<p>GTH-DTH-IN-05</p>	<p>Versión: 3</p>


- **Mipres:** Es una herramienta tecnológica que permite a los profesionales de salud reportar la prescripción de tecnologías en salud no financiadas con recursos de la unidad de pagos por capacitación (UPC) o servicios complementarios.
- **ReTHUS:** Es un sistema que reúne los organismos, normas, procesos, procedimientos y aplicativos articulados que permiten la recepción, validación, registro, conservación, reporte y publicación de la información del talento humano autorizado para ejercer profesiones u ocupaciones de la salud en Colombia.
- **Soporte documental:** Medios en los cuales se contiene información, según los materiales empleados, además de los archivos en papel existen los archivos audiovisuales, fotográficos, filmicos, informáticos, orales y sonoros.
- **Supervisor:** La supervisión implica la acción de inspeccionar, controlar ya se a un trabajo o un tipo de actividad.
- **Tabla de Retención Documental:** Listado de series con sus correspondientes tipos documentales, a los cuales se asigna el tiempo o permanencia en cada fase del ciclo vital de los documentos.
- **Unidad Documental:** Unidad de análisis en los procesos de identificación y caracterización documental. La unidad es el conjunto de documentos incluida en una carpeta donde se guarda la información producto de un tema o asunto.
- **Unidad de Conservación:** Cuerpo que contiene en forma adecuada una unidad archivística. Pueden ser unidades de conservación entre otras un legajo, una carpeta, un tomo.

6. CONDICIONES GENERALES

- Las hojas de vida se recibirán en medio magnético y/o correo electrónico (talentohumano@hus.gov.co) en la Unidad Funcional de Talento Humano, especificando el área o servicio a la cual pertenece.
- El medio magnético y/o correo electrónico deberá contener la hoja de vida con sus respectivos soportes individualmente en el orden que se especifica en el presente procedimiento; y el Formato Lista de Chequeo Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas (GTH-ITH-FO-01), debidamente diligenciado y firmada.
- La información deberá ser verificada por el supervisor en el Formato Lista de Chequeo Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas (GTH-ITH-FO-01), dispuesta para tal fin.
- El Formato Lista de Chequeo Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas (GTH-ITH-FO-01) se recibe en la Unidad Funcional Talento Humano debe venir firmada por parte del representante legal de la empresa contratista y el supervisor del contrato quien aprueba el cumplimiento del perfil requerido.
- Cuando es Contrato por Prestación de Servicios - CPS debe venir firmada por el supervisor del contrato quien aprueba el cumplimiento del perfil requerido.
- Las hojas de vida se incluirán en la herramienta "Sistema Talento Humano de la E.S.E Hospital Universitario de Santander.
- Las hojas de vida pasaran al archivo de gestión de la Unidad Funcional de Talento Humano.
- Los supervisores reportaran mensualmente a la Unidad Funcional de Talento Humano, si hubo algún tipo de modificación (ingreso o egreso) en el personal e indicando la fecha de la novedad.
- La Unidad Funcional de Talento Humano compilará la información suministrada por los supervisores, para llevar un control mensual del personal adscrito a la institución.
- Los documentos soporte se deben anexar en formato PDF y legibles.
- Los documentos soporte tendrán un tamaño que no sea superior a 2MB.
- Se debe tener en cuenta el documento Procedimiento para la Verificación de Antecedentes Personales y Títulos Académicos (GTH-ITH-PR-03)

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS</p>	<p>Página: 4 de 6</p>
	<p>GTH-DTH-IN-05</p>	<p>Versión: 3</p>

7. DESARROLLO

7.1 RECEPCIÓN Y REVISIÓN DE HOJAS DE VIDA


El contratista remitirá al (los) supervisor (es) de contratos, la base de datos y las hojas de vida en medio magnético del personal que ejecutará el proceso contratado en cumplimiento al Formato Perfil del Ejecutor (GTH-PTH-FO-01), en el tiempo estipulado en los contratos.

La base de datos debe ser remitida a la Unidad Funcional de Talento Humano en hoja Excel, letra Arial tamaño 8, con los campos determinados en el Formato Revisión Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas (GTH-ITH-FO-01), organizadas por servicios/áreas y en orden alfabético ascendente (A a Z); por apellidos y nombres, esta base de datos se entrega en medio magnético. Esta lista de chequeo debe ser diligenciada en su totalidad y firmada por el representante legal de la empresa contratista y debe ser enviada tanto en medio físico como en medio magnético.

La verificación de antecedentes y credenciales será anexada en cada hoja de vida de los ejecutores. Las hojas de vida se entregan en medio magnético organizadas en carpeta por servicios/áreas e individualmente por cada ejecutor del proceso, los documentos dentro de la hoja de vida deben contener el siguiente estricto orden y cada soporte es individual, NO un documento PDF con todos los soportes:

- Formato Único de Hoja de Vida, debidamente diligenciado y firmado por el ejecutor del proceso.
- **Soportes de Estudios:**
 - **Educación Formal:** Es aquella que se imparte en establecimientos educativos aprobados, en una secuencia regular de ciclos lectivos, con sujeción a pautas curriculares progresivas conducentes a grados y títulos. Certificado título de bachiller, título de técnico, título de profesional, título de especializaciones, título de Maestría, título de Doctorado.
 - **Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano:** Es aquella que se imparte en instituciones públicas o privadas certificadas en los términos del decreto 4904 de 2009 con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar en aspectos académicos o laborales sin sujeción al sistema de niveles y grados establecidos en la educación formal y conduce a la obtención de certificados de aptitud ocupacional.
 - **Educación Informal:** La oferta de educación informal tiene como objetivo brindar oportunidades para complementar, actualizar, perfeccionar, renovar o profundizar conocimientos, habilidades, técnicas y prácticas. Hacen parte de esta oferta educativa aquellos cursos que tengan una duración inferior a ciento sesenta (160) horas. Su organización, oferta y desarrollo no requieren de registro por parte de la secretaria de educación de la entidad territorial certificada y sólo darán lugar a la expedición de una constancia de asistencia, se acreditarán a través de certificados de participación en eventos de formación como diplomados cursos, seminarios, congresos, simposios entre otros, a excepción de los cursos de inducción, cursos de ingresos y/o promoción que se dicten con ocasión de los procesos de selección de la ESE HUS.
- **Soportes de Experiencia Laboral:** Comprenden las certificaciones que acreditan la experiencia profesional o laboral relacionada del aspirante con el cargo para el cual aplica. Las certificaciones de experiencia laboral deben contener como mínimo:
 - Nombre o Razón Social de la empresa que la expide.
 - Fechas exactas de vinculación y desvinculación o de inicio o terminación cuando se trate de un contrato.
 - Nombre del cargo desempeñado.
 - Relación de las funciones desempeñadas o las obligaciones del contrato.
 - Nombre, firma y cargo de quien expide.

La experiencia acreditada mediante contratos de prestación de servicios, deberá ser soportada con la respectiva certificación de la ejecución del contrato o mediante el acta de liquidación o terminación precisando las actividades desarrolladas y las fechas de inicio y terminación del contrato. Si el afiliado laboró en una entidad que

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS</p>	<p>Página: 5 de 6</p>
	<p>GTH-DTH-IN-05</p>	<p>Versión: 3</p>

a la fecha se encuentre liquidada o disuelta, la experiencia podrá ser acreditada mediante una declaración juramentada de éste.

- Inscripción al RETHUS. Si aplica.
- Certificado de registro en MIPRES, si aplica.
- Fotocopia de la tarjeta profesional si la profesión así lo exige.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del aspirante, ampliada al 150 % por ambas caras y legible.
- Licencia de Conducción, vigente. Aplica para empleo de conductor.
- Original de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría, vigente (en el momento del ingreso a la empresa contratante).
- Certificado de Responsabilidad Fiscal Contraloría, vigente (en el momento del ingreso a la empresa contratante).
- Certificado de Antecedentes Judiciales, vigente (en el momento del ingreso a la empresa contratante).
- Carnet de radio protección vigente, si aplica.
- Esquema de vacunación. Titulación de anticuerpos para Hepatitis B y/o carnet para casos recientes de vacunación.
- Soportes de cursos requeridos de acuerdo al perfil ejecutor del proceso.

La verificación de antecedentes personales, verificación de títulos o credenciales la realizará la empresa contratista.

En el caso de existir algún cambio o novedad de los ejecutantes, deberá informarlo al supervisor del contrato, entregando los documentos pertinentes. Los supervisores del contrato reportarán mensualmente los diez primeros días calendario de cada mes, las novedades (ingresos, egresos, traslados entre servicios, etc....) correspondientes al personal ejecutor vinculado al HUS, esta información será enviada vía correo electrónico a la Unidad Funcional de Talento Humano con los nuevos soportes según el perfil ejecutor.

7.2 ARCHIVO

Las hojas de vida son incluidas por el técnico administrativo de la Unidad Funcional de Talento Humano en la herramienta Sistema de Información de Empleados de la E.S.E Hospital Universitario de Santander y posteriormente pasarán al archivo de gestión, donde se almacenan los documentos originales, según la tabla de retención documental del área con base en el Manual de Archivo (GII-GDO-MA-01) del E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA


- COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 594 (14, Julio, 2000). Por medio de la cual se dicta la Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones. Bogotá.
- COLOMBIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Decreto 4904. (16, diciembre, 2009). Por el cual se reglamenta la organización, oferta y funcionamiento de la prestación del servicio educativo para el trabajo y el desarrollo humano y se dictan otras disposiciones. Bogotá.
- COLOMBIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Decreto 1075. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación. Bogotá. Artículo 2.6.6.8.

9. SOCIALIZACIÓN

Una vez aprobado este documento, es responsabilidad del líder del macroproceso y el responsable del proceso garantizar su socialización en los grupos primarios que le aplique, y/o mediante la utilización de cualquiera de las herramientas desarrolladas por la institución para tal fin, dejando la evidencia respectiva, la cual debe ser enviada como soporte al correo institucional procesoscalidad@hus.gov.co.

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small> 	INSTRUCTIVO PARA LA RECEPCIÓN DE HOJAS DE VIDA DE LOS EJECUTORES DE PROCESOS	Página: 6 de 6
	GTH-DTH-IN-05	Versión: 3

10.CONTROL DE MODIFICACIONES					
Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Actualizado por	Revisado por	Aprobado por
2	Enero 2022	Actualización del documento de acuerdo a los lineamientos institucionales y a la normatividad vigente.	Viviana Marcela Muñoz Técnico Administrativo	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Talento Humano.	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero
3	Agosto de 2022	Se hace claridad sobre la entrega de información en medio magnético y se incluye condición general de verificación de títulos y aprobación de cumplimiento de perfil mediante firma de lista de chequeo	Claudia Viviana Lozano Millán Técnico Administrativo UFTH	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Talento Humano.	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

**ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA
SEGURIDAD, PRIVACIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN
GII-SIS-AN-02, Versión 1
GESTIÓN INTEGRAL DE LA INFORMACIÓN**



El objeto del presente acuerdo es fijar los términos y condiciones bajo los cuales LAS PARTES mantendrán la confidencialidad de los datos e información generada y entregada durante la ejecución del contrato y/o convenio.

LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER y LA EMPRESA Y/O CONTRATISTA han aceptado generar y entregar mutuamente cierta información confidencial relacionada con aspectos internos y de operación de LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, por lo tanto, se hace necesario proteger la información confidencial por medio del presente acuerdo.

PARÁGRAFO: El término "LAS PARTES" hace referencia tanto a la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER como a LA EMPRESA Y/O CONTRATISTA.

Durante la mencionada relación, las partes están interesadas en regular su confidencialidad y manejo mediante las siguientes las condiciones que se detallan a continuación:

Responsabilidades.

1. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso deberán conocer y dar aplicabilidad a la Ley 1581 de 2012, por medio de la cual se establece el Régimen General de Protección de Datos, el Decreto Reglamentario 1377 del 2013, y demás normas complementarias en el tratamiento y uso de los datos personales a los que tenga acceso y sean recogidos en el ejercicio de la prestación del servicio.
2. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso, deberán conocer y dar aplicabilidad a la Ley 1273 de 2009 mediante la cual se crea un nuevo bien jurídico dentro del Código Penal denominado "*De la protección de la información y de los datos*", y busca preservar integralmente los sistemas que utilicen las tecnologías de la información y las comunicaciones, entre otras disposiciones.
3. La empresa y/o contratistas deberán entregar al inicio del contrato el inventario de equipos informáticos, licenciamiento, y lista de personal que será utilizado para el cumplimiento del objeto del contrato.
4. La empresa y/o contratistas una vez finalizado el contrato con la E.S.E Hospital Universitario de Santander, deberá devolver toda la información que le fue facilitada (digital y física) en el desarrollo de las obligaciones propias del contrato, así mismo, deberá devolver todas las copias obtenidas. Cuando se retiren equipos de cómputo de las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, se deberá eliminar la totalidad de información institucional que reposa en estos, entregando la misma previamente al jefe de la oficina.
5. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso garantizarán la confidencialidad, integridad, exactitud y reserva de todos los datos e información a los que tenga acceso en virtud del desarrollo del contrato.
6. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso deberán solicitar autorización previa y por escrito ante el Supervisor y/o Interventor del contrato, para realizar cualquier publicación de la información que disponga de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.
7. La empresa, contratistas y/o ejecutores deberán conocer y aplicar las políticas, manuales, procedimientos, instructivos, formatos asociados a la seguridad y privacidad de la información disponibles en la E.S.E Hospital Universitario de Santander.
8. La empresa, contratistas y/o ejecutores del proceso, no permitirán ni facilitarán el uso de los sistemas de información e ingreso a áreas de procesamiento de información de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander a personas externas al desarrollo del contrato.
9. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso deberán abstenerse de copiar y duplicar total o parcialmente información institucional contenida en los sistemas de información de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, en medios removibles tales como USB, discos duros, CD, celulares, servicios en nube, correo electrónico, entre otros.
10. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso deberán devolver toda la información recibida junto con todas las copias que tenga de ella, en las siguientes situaciones: al finalizar su contrato, cambio de proceso y cambio de equipos de cómputo. Se debe garantizar que la información no sea borrada, alterada, sustraída, y la entrega deberá hacerse a través del formato de entrega de activos de información (GEI-GII-FO-07), al supervisor del contrato.
11. La empresa, contratistas y/o ejecutores de proceso no utilizarán los recursos informáticos (hardware, software o datos) y de telecomunicaciones (teléfono, fax, conexiones de red) para otras actividades que no estén directamente relacionadas con el trabajo, tales como descargar música, juegos, fotos personales, software, entre otros.
12. La empresa y contratista deberá garantizar que las novedades del personal (ingreso, traslado y retiro), se notifiquen al supervisor del contrato con un tiempo no superior a (5) días hábiles.
13. La empresa y contratista deberá socializar el presente anexo de confidencialidad a sus colaboradores y enviar evidencia de dicha socialización al supervisor del contrato.

**ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA
SEGURIDAD, PRIVACIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN
GII-SIS-AN-02, Versión 1
GESTIÓN INTEGRAL DE LA INFORMACIÓN**

**HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER**
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



Esta página está diseñada para plasmar el control de modificaciones, en caso de ser necesaria su uso en físico proceda a imprimirla o por el contrario **evite su impresión**, con el fin de contribuir con el **Programa de Ahorro y Uso Eficiente de Papel** que actualmente maneja la E.S.E HUS.

CONTROL DE MODIFICACIONES					
Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
1	Agosto de 2024	Creación de anexo de confidencialidad para el manejo de la seguridad, privacidad e integridad de la información, en la E.S.E HUS	Sergio Alexander Galvis Silva Profesional Universitario Sistemas Nelly Méndez Meza Profesional Especializado Unidad Funcional Apoyo Tecnológico y de Información Ever Barrera Vargas Profesional Universitario Unidad Funcional Apoyo Tecnológico y de Información	Yessica Paola Márquez Gutiérrez Jefe Oficina Asesora Jurídica	Vladimir López Barón Subgerente Administrativo y Financiero

ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA INFORMACION DE LA ESE HUS.

El contratista debe garantizar y dar cumplimiento al presente anexo de acuerdo a la normatividad vigente para este:

1. Manejar y guardar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, con el fin de que la misma no sea empleada en beneficio propio o de terceros.
2. Solicitar previamente y por escrito la respectiva autorización para realizar cualquier publicación de la información tratada por la E.S.E HUS, ante el Supervisor y/o Interventor del contrato.
3. Evitar y prevenir la afectación del atributo de integralidad, exactitud y totalidad de la información parcial o total.
4. Tomar las medidas de prevención necesarias para evitar la afectación a la confidencialidad de la información.
5. Conocer y aplicar las políticas asociadas a la seguridad de la información y procedimientos apropiados relacionados al manejo de la información de la E.S.E HUS.
6. No permitir, ni facilitar el uso de los sistemas informáticos de la E.S.E HUS a personas no autorizadas por la institución.
7. Garantizar el acceso a la información pública de acuerdo a lo definido en el procedimiento de clasificación de la información.
8. Al finalizar el contrato o al cambiarse de ejecutor se debe garantizar que la información no sea borrada, alterada, sustraída y debe ser entregada en su totalidad al supervisor del contrato. Esto debe realizarse utilizando el formato GEII-FO-07-ENTREGA DE ACTIVOS DE INFORMACIÓN.
9. No utilizar los recursos informáticos (hardware, software o datos) y de telecomunicaciones (teléfono, fax, conexiones de red) para otras actividades que no estén directamente relacionadas con el trabajo tales como (Descargar: música, juegos, fotos personales, software).
10. Conocer y dar aplicabilidad a la ley 1266 de 2008 de Habeas Data y sus normas complementarias, en el tratamiento y uso de los datos personales a los que tenga acceso y sean recogidos en el ejercicio de la prestación del servicio.
11. Conocer y dar aplicabilidad a la ley 1273 por medio de la cual se modifica el código penal, se crea un nuevo bien jurídico tutelado – denominado “de la protección de la información y de los datos” – y se preservan integralmente los sistemas que utilicen las tecnologías de la información y las comunicaciones, entre otras disposiciones.
12. Al inicio del contrato se debe garantizar y entregar el inventario de equipos informáticos y lista de personal que serán usados para el cumplimiento del objeto del contrato.
13. Se debe garantizar que las novedades de personal (ingreso, retiro, traslado) deben ser notificadas al supervisor del contrato con un tiempo no superior a (5) días.

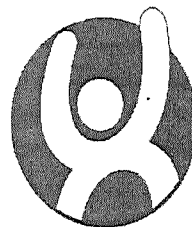
INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

**GTH-PTH-IN-03
VERSIÓN 5
DICIEMBRE DE 2024**

**HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER**

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO</p>	<p>Página: 2 de 12</p>
	<p>GTH-PTH-IN-03</p>	<p>Versión: 5</p>
<p>Elaboró: Claudia Viviana Lozano Millan Profesional Universitario Unidad Funcional de Talento Humano</p>	<p>Revisó: Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano</p>	<p>Aprobó: Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero</p>
<p>Fecha Elaboración: Agosto de 2022</p>	<p>Fecha de Revisión: Agosto de 2022</p>	<p>Fecha Aprobación: Agosto de 2022</p>

1. OBJETIVO

Unificar los criterios a plasmar en los requerimientos de personal para los procesos contratados, en cumplimiento de los estándares de acreditación de Gerencia del Talento Humano de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

2. ALCANCE

Inicia con el registro de necesidad a través de un requerimiento y finaliza con el seguimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.

3. APLICABLE A

Todos los procesos de gestión de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

4. RESPONSABLE

Subgerente Administrativo y Financiero
Profesional Especializado de la Unidad Funcional de Talento Humano

5. DEFINICIONES


- **Requisito Contractual:** Es una obligación derivada de un pacto entre las partes, cuyo incumplimiento acarrea consecuencias jurídicas.

6. CONDICIONES GENERALES

- Aplica para los contratistas cuya ejecución del servicio se realice mediante apoyo profesional de los diferentes colaboradores en todos los procesos de la ESE HUS.
- El contratista debe asegurar que para la Gestión del Talento Humano de apoyo para la ejecución de los servicios en la ESE HUS tiene en cuenta los principios de enfoque diferencial e interseccional, garantizando la igualdad de oportunidades, así como la prevención y eliminación de toda forma de discriminación.
- Que el presente instructivo haga parte de las obligaciones contractuales.

7. DESARROLLO

ÍTEM	REQUISITO CONTRACTUAL
<p>Mecanismos de Escucha al Personal Estándar 104.Código (TH1)</p>	<p>El contratista debe entregar, dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes al supervisor, un informe que contenga la tabulación de las necesidades detectadas en el mes inmediatamente anterior, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales y sus planes de acción y/o estrategias para dar respuesta a las necesidades detectadas las cuales se deben incluir</p>


 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO	Página: 3 de 12
	GTH-PTH-IN-03	Versión: 5

	<p>en el plan de capacitación, plan de bienestar e incentivos, sistema de seguridad y salud en el trabajo, medición de clima organizacional, medición de la satisfacción del cliente interno, medición de la cultura organizacional.</p> <p>Dicho informe deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación del mecanismo de escucha activa del cliente interno utilizado en su empresa, así como su fácil acceso y disponibilidad a todos los colaboradores. • Evidencia de la actividad del uso de los mecanismos por parte de los colaboradores. • Descripción de las estrategias para dar respuesta a las necesidades detectadas • Consolidación de las solicitudes y servicios de acuerdo con las necesidades de los colaboradores Formato Consolidado Identificación de Necesidades de los Colaboradores (GTH-DTH-FO-54). <p>El supervisor adjuntará el documento como soporte del cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital a la Unidad Funcional de Talento Humano.</p>
Asignación del Talento Humano. Estándar 106. Código (TH3)	<p>El contratista debe asignar los colaboradores en las cantidades requeridas para los servicios a prestar distribuyendo los turnos, reemplazos, descansos y reubicaciones en el evento en que una situación así lo requiera de manera mensual.</p> <p>El supervisor hará el seguimiento al cumplimiento de las obligaciones técnicas del servicio según lo requerido en el Formato Especificaciones Técnicas del Servicio (GTH-PTH-FO-01), cada vez que se presente una novedad de ingreso y/o rotación.</p> <p>El contratista debe reportar al supervisor los datos y/o indicadores de reubicación de personal, rotación de personal, asignación de reemplazos, entrenamiento en puesto de trabajo y promoción de personal, así como los solicitados dentro del proceso contratado</p> <p>El contratista debe asegurar que el proceso de vinculación de los colaboradores a la ESE Hospital Universitario de Santander se realiza teniendo en cuenta los principios de enfoque diferencial e interseccional, garantizando la igualdad de oportunidades, así como la prevención y eliminación de toda forma de discriminación.</p>
Competencias Personal Idóneo Estándar 108. Código (TH5)	<p>El contratista debe aportar evidencia documentada de la verificación de las competencias.</p> <p>El supervisor adjuntará los documentos como evidencia del cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital al Proceso de Gestión de Talento Humano.</p>
Hoja de Vida Estándar 109. Código (TH6)	<p>El contratista debe dar cumplimiento a los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento para la Verificación de Antecedentes Personales y Títulos Académicos (GTH-ITH-PR-03). • Formato Lista de Chequeo Hoja de Vida (GTH-ITH-FO-01). • Formato autorización de tratamiento de datos personales (GTH-ITH-FO-03). • Instructivo para la Recepción de Hojas de Vida (GTH-DTH-IN-05).
Inducción y Re inducción Estándar 107. Código (TH4)	<ul style="list-style-type: none"> • Los supervisores de contrato solicitan a la Unidad Funcional de Talento Humano, la creación de usuario de los colaboradores que ingresen a su área, a través del diligenciamiento del Formato Novedades de Usuario de Red y Plataforma (GII-SIS-FO-09) • El supervisor hace seguimiento al contratista en base a los reportes generados por talento humano con el fin de garantizar que el 100% de los colaboradores que prestan servicios en la ESE HUS realicen la inducción y re inducción general en el aula virtual de aprendizaje durante el primer (1) mes a su vinculación.
Formación y	<p>El contratista debe presentar al supervisor durante el primer mes de ejecución del contrato el Plan de formación y capacitación. Se sugieren los lineamientos del Procedimiento para</p>


La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

<p>Capacitación Estándar 110.Código (TH7)</p>	<p>Estructurar el Plan Institucional de Capacitación (GTH-DTH-PR-05).</p> <ul style="list-style-type: none"> Para detectar necesidades de formación y capacitación, se sugiere aplicar el Formato Encuesta para Detectar Necesidades de Formación y Capacitación (GTH-DTH-FO-05). El contratista debe entregar al supervisor, informe de los resultados obtenidos según las necesidades detectadas. <p>El Plan de Capacitación y formación debe incluir como mínimo los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Seguridad del paciente. Humanización. Gestión del Riesgo Gestión de la tecnología Liderazgo Responsabilidad social empresarial Atención centrada en el usuario y su familia Trabajo en equipo Habilidades comunicativas Código de Integridad de la ESE HUS Código de Integridad (GTH-DTH-MA-01) <ul style="list-style-type: none"> Así mismo, debe brindar apoyo a las socializaciones de guías de manejo, protocolos, procedimientos e instructivos, re inducciones y demás temas de formación y capacitación que sean requeridos por la ESE HUS de manera presencial y/o virtual, en el proceso de mejoramiento continuo de la calidad. El contratista debe entregar al supervisor dentro de los primeros cinco (05) días calendario del mes, un informe de la ejecución del plan de capacitación implementado en el mes inmediatamente anterior que contenga: <ul style="list-style-type: none"> Resultados y gráficas de participación por servicio y/o perfil y/o cargo Soportes de evidencias como fotografías, pantallazos, imágenes de planillas de asistencias, o las que considere necesarias. Caracterización de los colaboradores con los ítems descritos <table border="1" data-bbox="500 1270 1445 1470"> <thead> <tr> <th colspan="2">TEMA:</th> <th colspan="7">FECHA:</th> </tr> <tr> <th>TOTAL DE COLABORADORES QUE PRESTAN SERVICIOS EN LA ESE HUS</th> <th>POBLACIÓN OBJETO A LA CUAL VA DIRIGIDA LA CAPACITACIÓN</th> <th colspan="3">GÉNERO</th> <th colspan="4">RANGO DE EDAD</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">PERFIL/CARGO/SERVICIO A PRESTAR</th> <th rowspan="2">TOTAL DE PARTICIPANTES POR SERVICIO Y/O PERFIL Y/O CARGO</th> <th>M</th> <th>F</th> <th>Otro</th> <th>18 a 30 Años</th> <th>31 a 40 Años</th> <th>41 a 50 Años</th> <th>> de 50 Años</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> El contratista debe garantizar que el total de los colaboradores participen en el plan de formación y capacitación, presentando indicadores de cobertura, asistencia $\%ASISTENCIA = \frac{\text{Número de colaboradores que participaron en la capacitación}}{\text{Número de población objeto a la cual va dirigida la capacitación}}$ $\%COBERTURA = \frac{\text{Número de población objeto a la cual va dirigida la capacitación}}{\text{Total de colaboradores que ejecutan actividades en la ESE HUS}}$ El supervisor debe adjuntar el documento como evidencia de cumplimiento del contrato y a su vez lo remitirá de manera digital al Proceso de Gestión de Talento Humano 	TEMA:		FECHA:							TOTAL DE COLABORADORES QUE PRESTAN SERVICIOS EN LA ESE HUS	POBLACIÓN OBJETO A LA CUAL VA DIRIGIDA LA CAPACITACIÓN	GÉNERO			RANGO DE EDAD				PERFIL/CARGO/SERVICIO A PRESTAR	TOTAL DE PARTICIPANTES POR SERVICIO Y/O PERFIL Y/O CARGO	M	F	Otro	18 a 30 Años	31 a 40 Años	41 a 50 Años	> de 50 Años									
TEMA:		FECHA:																																			
TOTAL DE COLABORADORES QUE PRESTAN SERVICIOS EN LA ESE HUS	POBLACIÓN OBJETO A LA CUAL VA DIRIGIDA LA CAPACITACIÓN	GÉNERO			RANGO DE EDAD																																
PERFIL/CARGO/SERVICIO A PRESTAR	TOTAL DE PARTICIPANTES POR SERVICIO Y/O PERFIL Y/O CARGO	M	F	Otro	18 a 30 Años	31 a 40 Años	41 a 50 Años	> de 50 Años																													
<p>Evaluación de Desempeño</p>	<p>El contratista debe garantizar que cuenta con un procedimiento de evaluación del desempeño de los colaboradores que prestan servicios en la ESE HUS, en el que evalúe</p>																																				

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO	Página: 5 de 12
	GTH-PTH-IN-03	Versión: 5

Estándar 111.Código (TH8)	<p>como mínimo las siguientes competencias y sus conductas asociadas:</p> <p>Cumplimiento de las actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabaja con base en objetivos claramente establecidos y realistas • Diseña y utiliza indicadores para medir y comprobar los resultados obtenidos • Adopta medidas para minimizar riesgos • Plantea estrategias para alcanzar o superar los resultados esperados • Se fija metas y obtiene los resultados institucionales esperados • Cumple con oportunidad las funciones de acuerdo con los estándares, objetivos y tiempos establecidos por la entidad • Gestiona recursos para mejorar la productividad y toma medidas necesarias para minimizar los riesgos • Aporta elementos para la consecución de resultados enmarcando sus productos y l o servicios dentro de las normas que rigen a la entidad • Evalúa de forma regular el grado de consecución de los objetivos <p>Atención humanizada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valora y atiende las necesidades y peticiones de los usuarios y de los ciudadanos de forma oportuna • Reconoce la interdependencia entre su trabajo y el de otros • Establece mecanismos para conocer las necesidades e inquietudes de los usuarios y ciudadanos • Incorpora las necesidades de usuarios y ciudadanos en los proyectos institucionales, teniendo en cuenta la visión de servicio a corto, mediano y largo plazo • Aplica los conceptos de no estigmatización y no discriminación y genera espacios y lenguaje incluyente • Escucha activamente e informa con veracidad al usuario o ciudadano <p>Responsabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumple las acciones, deberes y compromisos inherentes al servicio, asumiendo las consecuencias que se deriven del mismo. • Respeta los derechos de los demás afiliados a la Asociación, del personal de la entidad hospitalaria y del usuario • Mantiene el secreto profesional. • Respeta los principios éticos relacionado con el desempeño de las actividades a ejecutar. <p>Transparencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiene la capacidad para que los demás entiendan claramente sus motivaciones, intenciones y objetivos. • Ejecuta las actividades de acuerdo con los métodos y practicas establecidas, sin tener nada que ocultar. • Facilita el acceso a la información pública completa, veraz oportuna y comprensible a través de los medios destinados para ello. <p>Mejora continua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acepta y se adapta fácilmente a las nuevas situaciones • Responde al cambio con flexibilidad • Apoya a la entidad en nuevas decisiones y coopera activamente en la implementación de nuevos objetivos, formas de trabajo y procedimientos
--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO</p>	<p>Página: 6 de 12</p>
	<p>GTH-PTH-IN-03</p>	<p>Versión: 5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Promueve al grupo para que se adapten a las nuevas condiciones • Es capaz de generar nuevas ideas en la ejecución de actividades, tendientes al mejoramiento y la eficiencia de los procesos. • Tiene deseo y voluntad de progresar, de alcanzar mayores responsabilidades, capacidad de ir un poco más allá de lo asignado y autocorregirse <p>Ética</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coherencia entre el pensar, el decir y el actuar, para promover los comportamientos deseables conforme a la ley moral natural y las normas legales de la sociedad. <p>Compromiso con la organización</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilización racional de todos los recursos disponibles que dé como resultado la realización eficiente de las actividades ejecutadas • Asume con propiedad la ejecución de sus actividades dentro del centro productivo de trabajo y entiende el valor de los compromisos y la responsabilidad adquirida. • Demuestra estar comprometido a dar siempre, un esfuerzo adicional por el bien de la Organización además de estar orgulloso de pertenecer a la misma • Promueve el cumplimiento de las metas de la organización y respeta sus normas • Antepone las necesidades de la organización a sus propias necesidades • Apoya a la organización en situaciones difíciles • Demuestra sentido de pertenencia en todas sus actuaciones • Toma la iniciativa de colaborar con sus compañeros y con otras áreas cuando se requiere, sin descuidar sus tareas <p>Aprendizaje continuo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se interesa y participa en los diferentes programas y capacitaciones inherentes al perfil que desempeña en el CPT. • Implementa eficazmente en sus actividades los conocimientos adquiridos en las capacitaciones recibidas. • Demuestra interés en el grado de cumplimiento a las capacitaciones recibidas mediante plataformas tecnológicas, relacionadas con el Sistema Obligatorio de Garantía de la Calidad. • Modelo Integrado de Planeación y Gestión, capacitaciones y formaciones propias del perfil y demás temas • Mantiene sus competencias actualizadas en función de los cambios que exige la institución en la prestación de un óptimo servicio • Gestiona sus propias fuentes de información confiable y/o participa de espacios informativos y de capacitación • Comparte sus saberes y habilidades con sus compañeros de trabajo, y aprende de sus colegas habilidades diferenciales, que le permiten nivelar sus conocimientos en flujos informales de inter-aprendizaje <p>Trabajo en equipo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumple los compromisos que adquiere con el equipo • Respeta la diversidad de criterios y opiniones de los miembros del equipo • Asume su responsabilidad como miembro de un equipo de trabajo y se enfoca en contribuir con el compromiso y la motivación de sus miembros • Planifica las propias acciones teniendo en cuenta su repercusión en la consecución de los objetivos grupales
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

- Establece una comunicación directa con los miembros del equipo que permite compartir información e ideas en condiciones de respeto y cordialidad
- Integra a los nuevos miembros y facilita su proceso de reconocimiento y apropiación de las actividades a cargo del equipo
- Comportamiento con compañeros, disposición para dar y recibir colaboración de manera que contribuya a establecer un ambiente de cordialidad.
- Demuestra habilidad para establecer comunicación y empatía con los demás afiliados de la asociación y el personal de la entidad hospitalaria.
- Demuestra capacidad de negociación y concertación para dirimir situaciones difíciles con los afiliados de la asociación y el personal de la entidad hospitalaria

Metodología: para asignar las calificaciones se presenta frente a la descripción de cada factor una guía de valoración de cinco (5) de niveles así.

Excelente	Cuando el desempeño del colaborador supera ampliamente los parámetros establecidos y su factor es de nivel muy alto.	Rango entre 90 - 100
Bueno	Cuando el evaluador posee su factor en un nivel satisfactorio y su desempeño está acorde con las actividades asignadas.	Rango entre 75 - 89
Regular	Cuando el desempeño del colaborador está por debajo del nivel esperado, requiere aplicar estrategias y adquirir compromisos para satisfacer las exigencias del factor	Rango entre 60 - 74
Malo	Cuando el evaluado muestra un nivel bajo del factor, no satisface las exigencias básicas, requiere de mayor esfuerzo en sus actividades, como también aplicar estrategias y adquirir compromisos para satisfacer las exigencias de factor	Rango entre 45 - 59
Deficiente	Cuando el evaluado posee un nivel muy bajo para el factor y no satisface las exigencias mínimas para el desempeño de sus actividades	Rango entre 0 - 44


El contratista debe garantizar que en la evaluación del desempeño participe el supervisor, así como debe dar a conocer a sus colaboradores el procedimiento de evaluación del desempeño y su retroalimentación.

La evaluación del desempeño se debe realizar una única vez durante la ejecución del contrato en el mes de junio a los colaboradores que hayan prestado sus servicios en la ESE HUS durante un tiempo no inferior a 30 días calendario.


El contratista debe entregar en el mes de Julio al supervisor, informe de los resultados de la evaluación del desempeño según los lineamientos descritos al final del presente documento y planes de mejora cuando el porcentaje de la evaluación sea menor o igual al 80%.

El supervisor adjuntará el documento como evidencia del cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital al Proceso de Gestión de Talento Humano.

<p>Transformación Cultural Organizacional Estándar 114.Código (TH11)</p>	<p>El contratista debe medir la cultura organizacional en la ESE HUS donde se evidencia que las variables a medir son los ejes trazadores de acreditación enunciados a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad del paciente. • Humanización. • Gestión del riesgo
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO</p>	<p>Página: 8 de 12</p>
	<p>GTH-PTH-IN-03</p>	<p>Versión: 5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Gestión de la tecnología <p>Debe aplicar el Formato Encuesta para Evaluar la Cultura Organizacional Enfocada a la Acreditación de la ESE HUS (GTH-DTH-FO-17).</p> <p>Esta evaluación de la cultura organizacional se debe realizar una vez al año y el contratista debe entregar al supervisor en el mes de junio, informe de los resultados de la medición de la cultura organizacional según los lineamientos descritos al final del presente documento.</p> <p>El contratista debe garantizar que el total de los colaboradores participen en las mediciones. Adicionalmente, debe brindar apoyo a las actividades de transformación de la Cultura Institucional que sean requeridas por la ESE HUS.</p>
<p>Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Estándar 115.Código (TH12)</p>	<p>El contratista debe dar cumplimiento a los siguientes documentos: Instructivo para la Verificación de Requisitos del SG-SST a Contratistas (GTH-DTH-IN-06). Formato Reporte de Información de Accidentes y Enfermedades Laborales (GTH-DTH-FO-01).</p> <p>Todos los demás documentos que se definan como necesarios para el logro de la acreditación institucional de la ESE HUS.</p>
<p>Clima Organizacional Estándar 116.Código (TH13)</p>	<p>El contratista debe medir el Clima Organizacional de los colaboradores que prestan sus servicios en la ESE HUS con las variables:</p> <ul style="list-style-type: none"> Orientación organizacional: Claridad de los servidores públicos sobre la misión, los objetivos, las estrategias, los valores y las políticas de una entidad, y de la manera como se desarrollan la planeación y los procesos, se distribuyen las funciones y la dotación de recursos necesarios para el efectivo cumplimiento de su labor. Administración del talento humano: Nivel de percepción de los servidores públicos sobre los procesos organizacionales orientados a una adecuada ubicación de éstos en sus respectivos cargos y a su capacitación, bienestar y satisfacción, con el objetivo de favorecer su crecimiento personal y profesional. Estilo de dirección: Conocimientos y habilidades gerenciales aplicadas en el desempeño de las funciones del área. Rasgos y métodos personales para guiar a individuos y grupos hacia la consecución de un objetivo. Comunicación e integración: Es el intercambio retroalimentador de ideas, pensamientos y sentimientos entre dos o más personas a través de signos orales, escritos o mímicos, que fluyen en dirección horizontal y vertical en las entidades, orientado a fortalecer la identificación y cohesión entre los miembros de la entidad. Trabajo en grupo: Es el realizado por un número determinado de personas que trabajan de manera interdependiente y aportando habilidades complementarias para el logro de un propósito común con el cual están comprometidas y del cual se sienten responsables. Capacidad profesional: Se refiere al conjunto de conocimientos, habilidades, motivaciones y comportamientos personales de los funcionarios que, en forma integrada, constituyen lo requerido para garantizar su buena autoestima, confiabilidad y buenos aportes en el cargo que desempeñan. Medio ambiente físico: Condiciones físicas que rodean el trabajo (iluminación, ventilación, estímulos visuales y auditivos, aseo, orden, seguridad, mantenimiento locativo) y que, en conjunto, inciden positiva o negativamente en el desempeño laboral de los servidores públicos. <p>Debe aplicar el Formato Encuesta de Clima Organizacional (GTH-DTH-FO-04)</p> <ul style="list-style-type: none"> El contratista debe entregar al supervisor para el mes de junio, informe de los

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO</p>	<p>Página: 9 de 12</p>
	<p>GTH-PTH-IN-03</p>	<p>Versión: 5</p>


	<p>resultados de la medición del clima organizacional por cada variable, según los lineamientos descritos al final del presente documento.</p> <ul style="list-style-type: none"> El contratista debe brindar apoyo a las actividades de Clima Organizacional que se ejecuten en la ESE HUS y garantizar que el total de los colaboradores participen en las mediciones <p>El supervisor adjuntará las evidencias como cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital al Proceso de Gestión de Talento Humano.</p>
<p>Satisfacción del Cliente Interno Estándar 116.Código (TH13)</p>	<p>Para la medición de la Satisfacción del Cliente Interno, se debe tener en cuenta como mínimo las siguientes variables:</p> <ul style="list-style-type: none"> Satisfacción frente al servicio interno: Satisfacción de los colaboradores frente a la calidad del servicio interno, la agilidad de este, la confiabilidad de la información que reciben los colaboradores de la ESE HUS, la coherencia de la respuesta en el servicio que solicitaron y la claridad de los métodos que existen en la institución para acceder a la información, productos o servicios por parte de otras dependencias. Satisfacción frente a los colaboradores: satisfacción de los colaboradores respecto al conocimiento y competencias y, trabajo en equipo que tienen sus compañeros de la ESE HUS. Satisfacción frente a la adherencia a los valores de integridad: satisfacción de los colaboradores respecto a la amabilidad y respeto, compromiso y diligencia, justicia y honestidad que tienen adheridos los colaboradores de la ESE HUS. Debe aplicar el Formato Encuesta de Satisfacción del Cliente Interno (GTH-DTH-FO-03). El contratista debe entregar al supervisor para el mes de junio, informe de los resultados de la medición de la satisfacción del cliente interno por cada variable, según los lineamientos descritos al final del presente documento El contratista debe brindar apoyo a las actividades de Clima Organizacional que se ejecuten en la ESE HUS y garantizar que el total de los colaboradores participen en las mediciones <p>El supervisor adjuntará las evidencias como cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital al Proceso de Gestión de Talento Humano.</p>
<p>BIENESTAR</p>	<p>El contratista debe presentar al supervisor durante el primer mes de ejecución del contrato el Plan de Bienestar Laboral e Incentivos y así mismo, debe brindar apoyo a las actividades de bienestar que se ejecuten en la ESE HUS. Se debe ajustar a los lineamientos del Procedimiento para Estructurar el Plan de Bienestar Social e Incentivos (GTH-DTH-PR-15).</p> <p>El contratista debe entregar al supervisor dentro de los primeros 5 días calendarios de cada mes, un informe donde se demuestre que durante en el mes anterior, ha desarrollado a cabalidad las actividades programadas en el Plan de Bienestar Laboral e Incentivos, adjuntando soportes de evidencias como fotografías, pantallazos, imágenes de planillas de asistencias o las que considere necesarias.</p> <p>El supervisor adjuntará los documentos como evidencia del cumplimiento del contrato y a su vez; lo remitirá de manera digital a la Unidad Funcional de Talento Humano</p>

Los informes de Medición de la Cultura Organizacional, clima laboral, satisfacción del cliente interno y evaluación del desempeño deben contener como mínimo con los siguientes ítems:

- 1) Portada
- 2) Objetivos
- 3) Metodología

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small>	INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO	Página: 10 de 12
	GTH-PTH-IN-03	Versión: 5

- 4) Total de colaboradores que prestan servicios en la ESE HUS.
- 5) Total de colaboradores que participan en la actividad.
- 6) Caracterización por servicio y/o perfil y/o cargo, edad y género de los colaboradores que participan en la actividad
- 7) Resultados y gráficas de participación por servicio y/o perfil y/o cargo con su análisis presentando indicador de cobertura

$$\% \text{COBERTURA} = \frac{\text{Número de población objeto a la cual va dirigida la actividad}}{\text{Total de colaboradores que ejecutan actividades en la ESE HUS}}$$

- 8) Conclusiones de los resultados obtenidos

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Manual de Acreditación en Salud Ambulatorio y Hospitalario Versión 3.1. (Octubre, 2011). Bogotá. 2018


9. ANEXOS

ANEXO 1. HISTORIAL DE CAMBIOS

Fecha	Descripción de la Modificación	Actualizado por	Revisado por	Aprobado por
Diciembre de 2014	Emisión del documento	Grupo de estándares de talento humano	Damary Rueda Sánchez Líder del proceso Gestión del talento humano	
Febrero de 2015	Cambio en el nombre del Instructivo (Instructivo de seguimiento para el cumplimiento de los estándares de Gerencia del Talento Humano del manual de Acreditación ambulatorio y Hospitalario), Se realizaron cambios en el ítem de priorización acciones de mejor para impactar la transformación cultural	Grupo de estándares de talento humano	Nicéforo Rincón García Líder del proceso Gestión de Adquisición de Bienes y Servicios	Damary Rueda Sánchez Líder del proceso Gestión del talento humano
Enero de 2016	Ajustes en cada uno de los ítems en cuanto a periodicidad y entregables para dar cumplimiento al manual de Acreditación Ambulatorio y Hospitalario	Grupo de estándares de talento humano	Nicéforo Rincón García Líder del proceso Gestión de Adquisición de Bienes y Servicios	Damary Rueda Sánchez Líder del proceso Gestión del talento humano
Diciembre de 2017	Ajustes en cada uno de los ítems en cuanto a definir requisitos habilitantes y requisitos contractuales, según indicaciones de la oficina asesora jurídica	Grupo de estándares de talento humano	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano Anyul Suarez Morales Jefe Oficina Asesora Jurídica	Martha Rosa Amira Vega Blanco Subgerente Administrativa y Financiera

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small>	INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO	Página: 11 de 12
	GTH-PTH-IN-03	Versión: 5

Diciembre de 2018	Ajustes en cada uno de los ítems por mejoramiento continuo del proceso de acreditación	Grupo de estándares de talento humano	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano	Martha Rosa Amira Vega Blanco Subgerente Administrativa y Financiera
Noviembre de 2019	Ajustes en cada uno de los ítems por mejoramiento continuo del proceso de acreditación	Luz Mery Carrillo Neira Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano	Martha Rosa Amira Vega Blanco Subgerente Administrativa y Financiera
Agosto de 2022	Ajustes en cada uno de los ítems por mejoramiento continuo del proceso de acreditación	Claudia Viviana Lozano Millán Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativa y Financiera
Diciembre de 2022	Ajustes en cada uno de los ítems por mejoramiento continuo del proceso de acreditación	Claudia Viviana Lozano Millán Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional de Talento Humano	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativa y Financiera

9. SOCIALIZACIÓN


Una vez aprobado este documento, es compromiso del **responsable** garantizar su socialización a la población objeto definida en el **aplicable a**, mediante la utilización de cualquiera de las herramientas desarrolladas por la institución para tal fin, dejando la evidencia respectiva en el Formato Informe Socialización de Documentos (GMC-GCA-FO-30), la cual debe ser enviada como soporte al correo institucional procesoscalidad@hus.gov.co.

10. CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Actualizado por	Revisado por	Aprobado por
2	Diciembre de 2022	Ajustes en cada uno de los ítems por mejoramiento continuo del proceso de acreditación oportunidades de Mejora ICONTEC	Claudia Viviana Lozano Millán Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional Talento Humano	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero
3	Septiembre de 2023	Se incluyen condiciones generales.	Claudia Viviana Lozano Millán Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional Talento Humano	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero
4	Julio de 2024	Se amplían y se ajustan acciones del instructivo.	Claudia Viviana Lozano Millán Profesional Universitario	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small> 	INSTRUCTIVO PARA EL SEGUIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE GERENCIA DEL TALENTO HUMANO DEL MANUAL DE ACREDITACIÓN AMBULATORIO Y HOSPITALARIO		Página: 12 de 12
	GTH-PTH-IN-03		Versión: 5

			Lina Marcela Moreno Vega Abogada Talento Humano	Unidad Funcional Talento Humano	Administrativo y Financiero
5	Diciembre de 2024	Se incluyen en las condiciones generales los principios de enfoque diferencial e interseccional	Lina Marcela Moreno Vega Abogada Talento Humano	Damary Rueda Sánchez Profesional Especializado Unidad Funcional Talento Humano	Vladimir López Baron Subgerente Administrativo y Financiero

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

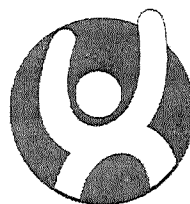
MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS


GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

GAT-NUT-MA-01
VERSIÓN 5
ABRIL DE 2024

HOSPITAL
UNIVERSITARIO
DE SANTANDER

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



 HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER <small>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</small>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 2 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5
Elaboró: Carmen Elisa Jaimes ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Revisó: Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud Nutrición y Dietética HUS	Aprobó: Guillermo Gómez Moya Subgerente Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
Fecha Elaboración: agosto de 2020	Fecha de Revisión: septiembre de 2020	Fecha Aprobación: octubre de 2020

1. OBJETIVO

Disponer de una guía Dietética que facilite el tratamiento nutricional de los pacientes hospitalizados, garantizando el suministro de una alimentación completa, equilibrada suficiente, adecuada y segura, teniendo en cuenta las condiciones clínicas, gustos y preferencias como terapia coadyuvante en la recuperación y/o estabilización de la enfermedad, optimizando los recursos y garantice un mejor costo efectividad.

2. ALCANCE

Inicia con la Evaluación del Estado nutricional del paciente hospitalizado en la ESE Hospital Universitario de Santander que incluye antecedentes alimentarios, patológicos, hábitos, gustos y/o preferencias que determina la Prescripción de la Dieta Terapéutica adecuada al estado de salud o enfermedad y termina con el suministro de la alimentación al paciente cumpliendo con la solicitud de la dieta terapéutica prescrita por el Profesional de Nutrición Clínica asistencial y registrada en el folio de orden medica de la historia clínica del paciente en Internación .

3. APLICABLE A

Macroproceso Gestión de Servicios de Apoyo Terapéutico, Proceso de Nutrición, Proceso Gestión de Urgencias, Proceso Gestión de Cuidados Intensivos y Proceso Gestión de Internación en el Proceso de Hospitalización.

4. RESPONSABLE


Subgerente Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
Profesional Universitario de Salud Nutrición y Dietética

5. DEFINICIONES


- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias
- **Alimento Perecedero:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Auxiliar de Servicio de Alimentación:** Persona que interviene directamente en las actividades de fabricación, procesamiento, envase, transporte, almacenamiento y expendio de alimentos, cumpliendo con todas buenas prácticas de manufactura.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Caracterización de la Población:** Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la población que es atendida en el Hospital Universitario de Santander y que es clasificada según sus necesidades nutricionales por patología y requerimiento por edad.



- **Centro de Producción de Alimentos:** Es el establecimiento destinado para la realización de una o varias acciones; estructuradas, de fraccionamiento, fabricación, producción, transformación, procesamiento, envase, almacenamiento y transporte de alimentos para el consumo humano aplicando las normas higiénicas vigentes para alimentos, destinando el producto final a los servicios de alimentos periféricos o eventos.
- **Comida Tipo Desayuno:** Son las preparaciones ofrecidas en el tiempo de la comida con especificación tipo desayuno, es solicitada para todas las dietas según requerimiento del profesional de Nutrición Clínica y debe cumplir con el aporte programado en la minuta patrón en este tiempo de comida, incluye bebida láctea, fruta en porción, proteína, cereal y/o caldo teniendo en cuenta las restricciones especiales de cada uno de los pacientes, se factura al valor del desayuno de la dieta solicitada.
- **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Dietas:** Planes de alimentación mediante los cuales se busca alcanzar o mantener un estado de nutrición óptimo. El concepto proviene del griego *diáita*, que significa "modo de vida".
- **Edulcorante:** Son aditivos que confieren sabor dulce a los alimentos; mejoran la consistencia y la apariencia de los alimentos, además actúan como conservantes, algunos aportan menos energía. Estos pueden ser extractos naturales o sintéticos (edulcorantes artificiales), el uso de edulcorantes acalóricos como sustitutos de todo o parte del contenido de azúcar en los alimentos. (Ver Anexo 1)
- **Embalaje:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuado. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **Envase Primario:** Recipiente o elemento que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación.
- **Envase Secundario:** Recipiente o elemento diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario, también se emplea en la agrupación de un número determinado de envases primarios.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas y demás accesorios necesarios en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Equivalencia:** Conjunto de alimentos que aportan la misma cantidad de energía o de uno o dos macronutrientes.
- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, inocuidad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los Alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Intercambio:** Conjunto de alimentos unificados a un mismo valor de energía y macronutrientes, de tal forma que los alimentos pertenecientes a ese conjunto son intercambiables entre sí, manteniendo constantes los valores de energía y macronutrientes según principios estadísticos de variabilidad y homogeneidad.
- **Isotérmico:** Elemento que mantiene la temperatura constante.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 4 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- **Loza desechable:** Es la observación que realiza bajo prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de los alimentos al paciente sea servido en loza desechable desde el servicio de alimentación, teniendo en cuenta la sintomatología del paciente o su patología de base, normalmente se suministra a pacientes inmunosuprimidos y/o pacientes con enfermedades infectocontagiosas como tuberculosis. También se implementa en situaciones de contingencia y desastres. **Sigla LD.**
- **Materia Prima:** Son sustancias naturales o artificiales elaboradas a o no que son empleadas por la industria de alimentos para el consumo humano.
- **Medida casera:** Adaptación del concepto abstracto de ración a medidas de referencia más comunes, tales como volúmenes.
- **Medias Mañana o Media Tarde Reforzadas:** Son las preparaciones que se brindaran de refrigerio en la mañana y onces reforzadas a aquellos pacientes que, por exámenes o restricción, no pudieron tomar los tiempos de comida principal, las cuales incluye una bebida, proteína y cereal o adicional según solicitud del nutricionista clínico.
- **Melamina:** Es un compuesto orgánico resistente desde temperaturas -30°C a 70°C , resistente a las fracturas. Implementado para la realización de menaje.
- **Menú infantil:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico para pacientes pediátricos teniendo en cuenta los rangos de edad, donde se suministran preparaciones en consistencia y cantidad acorde a los grupos etarios, puede incluir comidas rápidas saludables, se suministraran desde el servicio de alimentación. **Sigla MINF.**
- **No ácidos:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos ácidos puede generar alguna sintomatología adversa o contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones acidas desde el servicio de alimentación. Normalmente se prescribe la observación cuando el paciente presenta ulcera, gastritis, posoperatorio, inicio de vía oral, gestante, entre otros. **Sigla NA.**
- **No carnes rojas:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de carnes rojas es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con carnes rojas desde el servicio de alimentación. **Sigla NCR.**
- **No hojas verdes:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de verduras de hojas verdes es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con verduras verdes de hojas verdes desde el servicio de alimentación. **Sigla NHV.**
- **No irritantes:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos irritantes como grasosos y picantes, puede generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia o es contraindicado por inicio de vía oral, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones irritantes desde el servicio de alimentación. **Sigla NIR.**
- **No lacteos:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de leche y sus derivados puede generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia, alergia o es contraindicado por inicio de vía oral, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con leche y derivados lácteos desde el servicio de alimentación, también puede haber observación de no leche pero sí está indicado el consumo de sus derivados y es sólo bajo concepto del nutricionista clínico tratante. **Sigla NL.**

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 5 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5


- **No pescado:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de pescado es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con pescado desde el servicio de alimentación. Normalmente se prescribe en pacientes con limitación del consumo de fosforo o que presentan alergia a este alimento. **Sigla NPEZ.**
- **No pollo:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de pollo es contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente o por gustos y preferencias rechaza su consumo, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con pollo desde el servicio de alimentación, también puede haber variaciones en la observación como pechuga sí, pierna pernil sí, solo pollo sudado, entre otras. **Sigla NPLL.**
- **No productores de gas:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, donde bajo su prescripción y concepto profesional ve la necesidad que el suministro de alimentos que al digerirse producen gas pueden generar contraindicación del tratamiento terapéutico del paciente, posiblemente puede presentar alguna intolerancia, distensión abdominal, por lo cual se prescribe para evitar que se suministren preparaciones con alimentos productores de gas, normalmente se prescribe para inicios de vías orales, posoperatorios, colon irritable, entre otros. **Sigla NPG.**
- **Planta Física:** Edificio o área adecuada en estructura y equipos para fraccionamiento, fabricación, producción, transformación, procesamiento, envase, etiquetado, almacenamiento y/o comercio de alimentos para el consumo humano.
- **Porción:** Medida estandarizada seleccionada adecuadamente de un alimento según indicaciones para una persona o población.
- **Reservar:** Es la pauta que realiza el nutricionista clínico para reservar las preparaciones de un tiempo de comida de paciente por la realización de examen o procedimiento, por lo cual se realiza su entrega de alimentos para consumo por parte de la empresa contratista de alimentación, apenas llega el paciente al servicio y cama en la cual se encuentra hospitalizado. Esta observación se realiza al solicitar las dietas.
- **Salida:** Es la observación que realiza el nutricionista clínico, dando claridad en que tiempo de comida el paciente no recibirá alimentación debido a su egreso de la hospitalización y de la ESE. Hospital Universitario de Santander.
- **Supervisar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones y mediciones de los parámetros de control a evaluar de un proceso y/o procedimiento.
- **Sistema de alimentos equivalentes:** Considera las características cualitativas; determinación de componentes nutricionales y cuantitativas; determinación de las medidas equivalentes, tamaño de porciones y medidas caseras que en promedio aportan al consumidor cantidades similares de energía y nutrientes.

6. CONDICIONES GENERALES

ESTIMACIÓN DE REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA POBLACIÓN HOSPITALARIA

El Manual de Dietas, es una herramienta que proporciona información completa del aporte nutricional y de las características físico - organolépticas de la minuta patrón y las respectivas derivaciones terapéuticas, diseñadas para cumplir con los requerimientos de la alimentación de los usuarios atendidos bajo estándares de calidad y humanización.

Los criterios para establecer el aporte de energía y nutrientes se basan en las necesidades de cada uno de los pacientes atendidos teniendo en cuenta la edad, patología, estado físico, estado nutricional, gustos y preferencias basados en las recomendaciones de energía y nutrientes establecidos por la Resolución 3803 de 2016 RIEN del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia para población sana, adicionando el nivel de injuria según la patología del paciente establecido en las Guías de Atención Nutricional de la ESE. HUS.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 6 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

El Manual de dietas hospitalarias comprenden las siguientes dietas: Dieta normal, Dietas terapéuticas con modificación de macro y micronutrientes, Dietas para la población pediátricas y Dietas para población con hábitos nutricionales especiales como vegetariana.

DIETA NORMAL

La dieta normal corresponde al suministro de una alimentación Completa, Equilibrada, Suficiente y Adecuada, que cubre los requerimientos de Energía y Nutrientes establecidos en las RIEN 2016, para un individuo adulto de un peso promedio de 70 kg de 19 – 70 años con estado nutricional normal, actividad física ligera PAL de 1.45 con promedio de 35 Kcal / kg de peso que cumple con especificaciones técnicas de seguridad y calidad dentro del proceso de atención segura y humanizada.

DIETAS TERAPÉUTICAS

Las dietas terapéuticas surgen como modificaciones de macro y micronutrientes de la dieta normal, con variación en la consistencia y selección de alimentos permitidos que están indicadas para pacientes con condiciones patológicas específicas, teniendo en cuenta gustos y preferencias, adecuada a su estado de salud o enfermedad. En algunas situaciones surge la necesidad de individualizar la dieta terapéutica, por lo cual se debe modificar, mediante la combinación de una o más de las dietas propuestas o el diseño de una dieta especial.

Las dietas terapéuticas se clasifican en dietas de transición, dietas con modificación de sus componentes nutricionales y/o especiales como las dietas para pacientes Vegetarianos.

- **Dietas de Transición:** Son aquellas a las cuales se les ha modificado la consistencia de los alimentos y la frecuencia de distribución. Es una dieta con una composición nutricional muy reducida en calorías y nutrientes que debe ser utilizada por periodos cortos. Dentro de estas se encuentran: Líquida clara, líquida completa, líquida hiperproteica, blanda suave y blanda.
- **Dietas modificadas en sus Macronutrientes:** Se refiere a las dietas a las cuales se les ha modificado la cantidad y/o calidad de uno o más macronutrientes como son carbohidratos, proteínas y grasa. Comprende la Dieta Hiperproteica, Hipoglúcida, Hipograsa, coronaria y sus mezclas según patología, además de la Dieta vegetariana y sus derivaciones.
- **Dietas modificadas en sus Micronutrientes:** Se refiere a las dietas a las cuales se les ha modificado la cantidad y/o calidad de uno o más micronutrientes. Comprende la dieta Hiposódica, Renales como Prediálisis y Hemodiálisis.


DIETAS PEDIÁTRICAS

Hacen referencia al tipo de alimentación que se debe ofrecer a la población infantil en categorías por periodos de la vida y grupos de edad como son: LACTANTES de 6-12 meses, PREESCOLAR de 1-3 años, ESCOLARES de 4- 8 años, PUBERTAD y ADOLESCENCIA desde los 9 hasta los 18 años. Se especifican los tamaños de las porciones a servir, el tipo de alimentos y preparaciones y/o presentación, estas dietas incluyen: Complemento 1, Complemento2, Complemento 3, Normal Pediátrica 1 y Normal Pediátrica 2.

Los criterios para establecer el aporte de energía y nutrientes se basan en las necesidades de cada uno de los pacientes atendidos teniendo en cuenta la edad, patología, estado físico, estado nutricional, gustos y preferencias basados en las recomendaciones de energía y nutrientes establecidos por la Resolución 3803 de 2016 RIEN del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia para población sana, adicionando el nivel de injuria según la patología del paciente establecido en las Guías de Atención Nutricional de la ESE. HUS.

DIETAS VEGETARIANAS

Elimina de la dieta, todos o la mayoría de los alimentos de origen animal. Existen variaciones en este tipo de dieta podemos encontrar vegetariana estricta o vegana, lacto-vegetariana, lacto-ovo-vegetariana, y semi-vegetariana (puede incluir pollo, pez, productos lácteos y huevos). Es una dieta que puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D, Riboflavina y B12 por lo cual se debe considerar que si la dieta no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 7 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

POSTRE

Todas las Dietas de adultos deben incluir postre en el tiempo de comida almuerzo y comida que puede ser dulce de fruta natural, gelatina, fruta o producto elaborado excepto la Dieta Hipoglúcida y sus combinaciones cuyo postre debe ser reemplazado por fruta, gelatina dietética y/o producto elaborado sin azúcar.

En las dietas Pediátricas el postre se incluirá en la Dieta Normal pediátrica 1 y Normal pediátrica 2 en el tiempo del almuerzo y comida.

CARTA MENU

Para dar cumplimiento al procedimiento de Atención Nutricional con Calidad y Calidez, se suministrarán Carta Menú para el día a los pacientes con Dieta Normal o Hiperproteica con estancia hospitalaria mayor a 10 días que son seleccionados por el Servicio de Nutrición Clínica. Esta solicitud de carta será enviada con un (1) día de anterioridad al centro de producción para su elaboración.

PEDIDOS ESPECIALES BASADOS EN PREFERENCIAS Y/O GUSTOS DE ALIMENTOS:

En todas las demás dietas Terapéuticas y Normales diariamente se pueden considerar pedidos especiales que brinden preferencias y/o gustos de alimentos específicos o se harán las modificaciones necesarias cuando se reporte la presencia de intolerancias o alergias alimentarias; así mismo se puede reemplazar el tiempo de comida: comidas livianas o tipo desayuno y serán facturadas según el costo de la dieta en tiempo de comida desayuno.

7. DESARROLLO

7.1 CARACTERIZACIÓN DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS

7.1.1 DIETA NORMAL ADULTOS

Es aquella dieta básica que incluye todos los grupos de alimentos en todas las preparaciones se toma como referencia para realizar derivación de las dietas terapéuticas con modificación de macro y micronutrientes. Se indica en pacientes que no tengan restricciones de nutrientes y/o texturas de los alimentos. Debe ser completa, equilibrada, suficiente y adecuada cumpliendo con estándar de inocuidad y de nutrición con calidad y calidez.

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Se ofrecen variedad de alimentos y preparaciones de acuerdo con la minuta patrón.
- Cubre las necesidades de agua, macronutrientes, micronutrientes y fibra.
- El suministro de líquidos para cubrir el requerimiento normal será distribuido en cada tiempo de comida de la siguiente forma: Taza de sopa o caldo 240cc, Pocillo y/o vaso de 210cc; además se suministrar un adicional de Jarra de agua filtrada de 1.5 litros y se mantendrá el suministro de agua con dispensador con filtro en cada uno de los servicios de hospitalización.
- El aporte nutricional de esta dieta regirá para el suministro de alimentación del comedor de médicos en tiempo de comida desayuno y tiempo de comida.

INDICACIONES: En pacientes que no tengan restricciones de nutrientes, y/o texturas de los alimentos, con estado nutricional normal.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Todos los grupos de alimentos • Preparaciones con o sin leche y derivados. • Jamón de pollo o cordero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos Embutidos • Jugos industrializados • Bebidas carbonatadas y alcohólicas • Café negro o tinto.

PERFIL CALÓRICO DIETA NORMAL				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2489 kcal	PROTEÍNA	94,87	379,48	15

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



	GRASA TOTAL	73,75	663,75	27
	CARBOHIDRATOS	361,27	1445,72	58

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº intercambios
Leches	1
Alimento Proteico	1,5
Carnes	2
Pescados	0,28
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Leguminosas secas	0,32
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0,45
Bebidas no alcohólicas	0,5
Salsas comerciales	0,28
Hierbas, condimentos y especias	1

APORTE DE MICRONUTRIENTES											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	Mcg
949,52	1689	27,50	1149	3421	351,30	32,08	4,5	4,28	91,65	684,38	97,09
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT	B6	A.FOL.	B12	VITC:	
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg	
94,30	14513	2324,65	2,12	3,05	30,68	20,00	2,3	529	17	333	

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA DIETA NORMAL					
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.	GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.	GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO		ALMUERZO		COMIDA	
Leche	1	Carnes	1,1	Carnes	0,9
Alimento Proteico	1,5	Pescados	0,28	Enlatados	0,14
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14	Leguminosas Frescas	0,28	Hortalizas y verduras	2,5
Hortalizas y verduras	1	Leguminosas Secas	0,32	Frutas	1,5
Frutas	2	Hortalizas y verduras	3,5	Cereales, harinas y productos elaborados	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2	Frutas	1,5	Raíces, tubérculos y plátanos	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1	Cereales, harinas y productos elaborados	2	Grasas y aceites	3
Grasas y aceites	1	Raíces, tubérculos y plátanos	2	Edulcorantes	1
Edulcorantes	0,5	Grasas y aceites	3	Dulces y otros productos	0,22
Bebidas no alcohólicas	0,5	Edulcorantes	1,5	Salsas comerciales	0,13

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.



Dulces y otros productos	0,23	Hierbas, condimentos y especias	0,5
Salsas comerciales	0,15		
Hierbas, condimentos y especias	0,5		

- Las porciones servidas serán distribuidas por tiempo de comida referenciado en la medida casera del libro de Sistemas de Alimentos Equivalentes o lista de intercambios de la UIS con el fin de unificar las cantidades a servir en el plato y estandarizar las cantidades a preparar controlando costos y productividad.
- Las cantidades de alimentos de las dietas Terapéuticas a servir se derivarán de la minuta patrón de la Dieta normal y se calcularán cada una de las restricciones o adiciones presentes asegurando el valor calórico y nutricional.
- Se podrá realizar intercambio de alimentos ofrecidos según grupo de alimentos establecido en la dieta Terapéutica requerida.

MINUTA PATRON DIETA NORMAL PORCIÓN SERVIDA				
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO		CANTIDAD	MEDIDA CASERA O EQUIVALENTE
DESAYUNO	LECHE ENTERA		180 CC	1 POCILLO DE 7 ONZAS
	ALIMENTO PROTEICO	HUEVO DE GALLINA ENTERO	50 g	1 UNIDAD
		QUESO SEMIBLANDO	37,5 g	1 TAJADA MEDIANA
		CUAJADA	45 g	1 TAJADA MEDIANA
		HUEVO DE CODORNIZ	67,5 g	6 UNIDADES
	PRODUCTO CARNICO DE RES O CERDO	JAMON DE POLLO O CORDERO (1 vez semana)	80 g	1 LONJA
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN GUISO O CALDOS	25 g	2 CUCHARADAS
	FRUTAS	EN PORCION	100 g	1 PORCION MEDIANA
	CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	PAN	80 g	2 UNIDADES
		AREPA	120 g	2 UNIDADES
		CREPS	90 g	2 UNIDADES
		PANCAKES	120 g	2 UNIDADES PEQUEÑAS
		GALLETAS SALTINAS, INTEGRALES O DE SODA	50 g	4 UNIDADES
	RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	AVENA EN HOJUELAS	60g	8 CUCHARADAS
PAPA		100 g	1 UNIDAD GRANDE	
PAPA CRIOLLA CON CASCARA		110 g	6 UNIDADES PEQUEÑAS	
GRASAS Y ACEITES	YUCA	75 g	1 UNIDAD MEDIANA	
	MARGARINA	5 ml / g	1 CUCHARADITA	
EDULCORANTES	ACEITE			
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	PANELA O AZÚCAR	10 g	2 CUCHARADITAS	
	CHOCOLATE	10 g	½ PASTILLA	
	BEBIDA ACHOCOLATADA	5 g	1 CUCHARADITA	
CARNES	TE O CAFÉ (3 veces a la semana)	5 g	1 CUCHARADITA	
	CARNE DE RES	100 g	1 PORCION MEDIANA	
	MUSLO POLLO SIN PIEL	100 g	1 PORCION MEDIANA	
	LOMO DE CERDO	90 g	1 PORCION MEDIANA	
	PESCADOS	PESCADO DE RIO O MAR (2 veces a la semana)	230 g	½ LIBRA
		LEGUMINOSAS	FRESCA	10g en preparación 50 g / 2 veces




ALMUERZO		SECAS	por semana en porción servida	4 CUCHARADAS SOPERAS
	ALMUERZO	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN PREPARACIÓN VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUIOSOS	25 g 120 g
FRUTAS		PULPA O PORCION	60 g 100 g	1 PORCION MEDIANA
CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS		ARROZ PASTA	120 g	1 PORCION MEDIANA
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS		PAPA PLATANO YUCA EN PORCION	200 g 160 g 150 g	1 PORCION GRANDE 1 PORCION GRANDE 2 TROZOS GRANDE
GRASAS Y ACEITES		MARGARINA ACEITE	15 ml	3 CUCHARADITA
EDULCORANTES		AZÚCAR	10 g	2 CUCHARADITAS
DULCES		POSTRE GELATINA BOCADILLO	30 g 25 g 25 g	3 CUCHARADAS 4 CUCHARADAS 1 UNIDAD
SALSAS Y CONDIMENTOS		CANTIDAD SUFICIENTE (No sobrepasar los 3 g / ml)		
COMIDA		CARNES	CARNE O POLLO	90 g
	ENLATADOS (1 vez a la semana)	ATUN ENLATADO	50 g	½ lata
		SARDINA	30 g	1 UNIDAD PEQUEÑA
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA EN SOPA	25 g	2 CUCHARADAS
		VERDURA CRUDA O COCIDA EN ENSALADA O GUIOSOS	90 g	1 PORCION MEDIANA
	FRUTAS	PULPA	60 g	1 PORCION MEDIANA
		PORCION	100 g	
	CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS ELABORADOS	ARROZ PASTA	60 g	1 PORCION PEQUEÑA
	RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA	100 g	1 PORCION MEDIANA 1 PORCION MEDIANA 1 TROZO MEDIANO
		PLATANO	80 g	
		YUCA EN PORCION O EN SOPA	75 g	
GRASAS Y ACEITES	MARGARINA ACEITE	15 ml o g	3 CUCHARADITAS	
EDULCORANTES	ÁZUCAR	20 g	1 CUCHARADA	
DULCES	POSTRE	30 g	3 CUCHARADAS 4 CUCHARADAS 1 UNIDAD	
	GELATINA	25 g		
	BOCADILLO	25 g		
SALSAS Y CONDIMENTOS	CANTIDAD SUFICIENTE (CANTIDAD SUFICIENTE (No sobrepasar los 3 g / ml)			

7.1.2 DIETAS TERAPÉUTICAS

DIETAS DE TRANSICIÓN

La alimentación suministrada a los pacientes hospitalizados debe ser ajustada a cada momento o evolución clínica del paciente, en procedimientos pre o postquirúrgicos, preparación para pruebas diagnósticas, alteraciones y/o intolerancias por trastornos gastrointestinales entre otros.

El objetivo es aportar los requerimientos nutricionales de macro y micronutrientes, con aceptación y tolerancia; lo que convierte a las dietas de transición en herramientas claves en estos momentos de afección clínica del paciente. Una vez establecido el tipo de dieta Terapéutica con el que se va a iniciar la vía oral del paciente, se inicia un proceso de transición, que comprende una gama de ingredientes y preparaciones desde lo más simple hasta lo más complejo

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 11 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

logrando cumplir con lo Planeado en la Terapia Nutricional. Estas dietas se caracterizan por el limitado aporte calórico, y no llegan a cubrir las necesidades de energía y nutrientes razón por la cual se recomiendan por periodos cortos de tiempo, siendo necesario reevaluar tolerancia o la necesidad de incluir un suplemento nutricional si se prolonga su uso por más de cinco días.

DIETA LIQUIDA CLARA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Como su nombre lo indica, está constituida en su totalidad por alimentos líquidos; los cuales disminuyen la sed y previenen la deshidratación.
- Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos.
- Se administra en pacientes que presentan una mínima estimulación del tracto gastrointestinal y su aporte residual también es mínimo.
- Se administra en pacientes a probar tolerancia, en porciones pequeñas durante el transcurso del día.
- Suprime la masticación.
- Muy poco valor nutricional, aporta una cantidad pequeña de energía dada en forma de carbohidratos, no se permite ofrecer lácteos.
- Se permite el uso de agua de panela sin leche según solicitud de nutrición clínica.

INDICACIONES: Se indica en pacientes post quirúrgicos para probar tolerancia a la vía oral o en aquellos que lo requieran por preparación para procedimientos médicos y/o quirúrgicos, preparaciones de exámenes del tracto gastrointestinal o con utilización de medio de contraste como colonoscopia, rectosigmoidoscopia, ecografías abdominales, endoscopias de vías digestivas, entre otros. Su administración no debe ser mayor a 24 horas, debido a que su aporte calórico es bajo.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Consomé o Caldos claros o colados de carne o pollo con bajo contenido de grasa (preparados únicamente con pechuga sin piel o carne magra). • Té negro, infusiones de frutas o hierbas aromáticas. Gelatina sin azúcar • Jugos de pulpa de fruta astringente sin azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche, bebidas lácteas y derivados lácteos. • Agua de panela. • Sopas o cremas de sobre, cubos o caldos de gallina y/o carne. • Azúcar

PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA CLARA				
VCT 341Kcal	MACRONUTRIENTE	gr	Kcal	%
	PROTEINA	6,69	26,77	8
	GRASA	4,22	37,99	11
	CHO	69,11	276,45	81

Minuta Patrón Dieta Líquida Clara	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0
Alimento Proteico	0
Carnes	0,25
Pescados	0
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0



Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Cereales harinas y productos elaborados	0
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
79,09	114,72	2,80	75,71	348,87	29,25	3,14	0,29	0,29	5,52	29,56	10,29	1,33
VIT A	VIT A	B1	RB	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	Mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
1541,06	244,83	0,13	0,23	2,14	2,24	0,17	40,15	1,27	44,51			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta líquida clara	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO – ALMUERZO – COMIDA	
Carnes	0,25
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0
Hierbas, condimentos y especias	1

DIETA LIQUIDA COMPLETA

CARACTERISTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Está compuesta exclusivamente por alimentos líquidos, aunque pueden llevar sustancias alimenticias disueltas o emulsionadas poco concentradas.
- Es una dieta hipocalórica e incompleta nutricionalmente.
- Se administra en la tolerancia de la vía oral.
- Está permitida la leche y sus derivados.
- Aporte de Energía, Nutrientes y residuo es bajo.
- En esta dieta, la consistencia de los alimentos puede ser líquida que permita el paso por pitillo o tipo néctar o papilla; se incluye leche, huevo, jugos de frutas y sopas licuadas con pollo, carne o pez con papa y/o verduras; coladas con leche.

En el grupo de alimento proteico, carnes y pez se suministrará de la siguiente manera:

Desayuno:

- Huevo 2 veces a la semana
- Queso 2 veces a la semana
- Pollo 2 veces a la semana



- Carne 2 veces a la semana

Almuerzo y/o Comida:

- Carne magra de res 4 veces a la semana.
- Pollo 6 veces a la semana.
- Pescado o lomos de atún en agua 4 vez a la semana.

INDICACIONES:

Dieta de tolerancia, Pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, problemas de disfagia, con intervenciones quirúrgicas que tengan compromiso de: labios, boca, cuellos; pacientes con várices esofágicas en etapa terminal o cáncer esofágico.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Licuado de huevo, queso, pollo, pez y carne de res. • coladas con leche de avena, Maizena, quinua. • Gelatina, flan de leche y compotas comerciales • Té negro, agua de panela negra, infusiones de frutas o hierbas aromáticas • Jugos de frutas con y sin leche • Bebidas con hielo, paletas de agua o helados y granizados. • Lácteos y sus derivados como yogurt, cuajada, queso o kumis 	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas instantáneas o comerciales. • Sopas de sobre o comerciales • Bebidas carbonatadas y alcohólicas • Café negro o tinto


PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA COMPLETA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
1267 kcal	PROTEINA	50,32	201,3	15,89
	GRASA	33,21	298,9	23,59
	CARBOHIDRATOS	191,70	766,8	60,52

Minuta Patrón Dieta Líquida Completa	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	1,5
Alimento Proteico	0,5
Carnes	1,5
Pescados	0,14
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	2
Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,2
Edulcorantes	4
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1



Aporte de micronutrientes											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg
617,40	832,97	12,04	430,88	1628,68	143,69	18,16	1,09	1,29	43,84	53,46	26,84
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. Pantot.	B6	A.Folico	B12	VITC.	
UI	UI	ER	Mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg	
63,98	6101,09	1281,02	0,81	1,63	13,00	13,61	1,02	182,96	11,60	168,27	

Minuta patrón por tiempo de comida dieta líquida completa	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leches	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,3
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0,5
MEDIA MAÑANA	
Leches	0
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0,75
Leches	0
Pescados	0,14
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,4
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,5
Leches	0,5
COMIDA	
Carnes	0,75
Leches	0
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,3
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0
Hierbas, condimentos y especias	0,5

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 15 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Debe cubrir la totalidad de las necesidades nutricionales de macro y micronutrientes del individuo, excepto lo que se refiere a fibra vegetal, por lo cual su uso duradero puede causar estreñimiento.
- Ofrecer 6 tiempos de comida y debe incluir 1 bebida adicional con leche o yogurt, flan o postres blandos con leche en cada tiempo de comida.
- Si están restringidos los lácteos debe incluir 2 tazas de crema de pollo, carne o pez.

INDICACIONES

- Pacientes con dificultad para masticar, deglutir, o tolerar los alimentos sólidos, sin alteraciones gastrointestinales, ejemplo: Disfagia, traumas de cavidad oral, de esófago, fractura de mandíbula.
- Pacientes que cursan con etapas de inapetencia y/o ancianos cuyas preferencias alimentarias se basan en la ingesta de alimentos líquidos.
- Pacientes con traqueotomías en fase inicial, y hasta tanto no tolere alimentos de consistencia blanda molida, especificando el uso de líquidos espesos.

***Aclaración:** En la dieta líquida HIPERPROTEICA - HIPOGLUCIDA, no se utilizarán preparaciones elaboradas con azúcares simples, en su reemplazo se utilizará azúcar dietético tipos "Stevia", gelatina, flan dietético, chocolate light.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche entera y/o deslactosada y sus derivados como (malteadas, caspiroleta, yogurt, kumis, coladas de avena, Maicena, quinua). • Cremas de verdura con carnes, pollo o pescado, raíces, tubérculos y plátanos licuados, en forma de puré. • Jugo de Fruta con leche. • Caldo licuado con huevo cocido, queso, papa o galleta de soda. • Gelatina, flanes, compotas, papillas de cereal o cereal. • Para incrementar el aporte de fibra de la dieta se puede utilizar un "Batido de fibra" que contiene papaya, naranja, ciruelas pasas y avena en hojuelas o cereal All Bran®, coladas. • Bebidas instantáneas, cocoa, café. • Para incrementar el aporte de calorías de la dieta líquida hiperproteica se puede adicionar aceite de oliva o canola a líquidos calientes y licuados; o leche condensada a postres y bebidas. Los suplementos modulares proteínicos son una opción para completar el aporte de proteínas de la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos elaborados (Panes, arepas), cereales (arroz, espaguetis) en porción, carnes enteras o molidas en porción. • Sopas de sobre o comerciales, salsas. • Bebidas carbonatadas • Café negro o tinto.

PERFIL CALÓRICO - DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2448kcal	PROTEÍNA	97,64	390,54	16
	GRASA TOTAL	60,38	543,45	22
	CARBOHIDRATOS	378,59	1514,34	62

Minuta Patrón dieta Líquida Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leches	6
Alimento Proteico	1.2
Carnes	2
Pescados	0

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	3
Raíces tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	5
Dulces y otros productos	2
Bebidas no alcohólicas	1
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
2085,53	2156,80	19,5	1226,2	3649,3	339,96	26,60	2,9	2,52	68,8	291,5	47,9	199,8
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
10498,5	2147,6	1,75	3,97	21,51	21,5	1,93	340,18	14,3	234,42			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta Líquida Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leches	1,3
Alimento Proteico	1,2
Carnes	0,6
Cereales harinas y productos elaborados	0,5
Frutas	1
Hortalizas y verduras	1
Raíces tubérculos y plátanos	0,3
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	1
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA MAÑANA	
Leches	0,7
Frutas	1
Edulcorantes	1
ALMUERZO	
Leches	1,3
Carnes	0,6
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,8
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,5



Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,7
Hierbas, condimentos y especias	0,5
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,7
Leches	0,7
COMIDA	
Leches	1,3
Carnes	0,6
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,9
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	0
Grasas y aceites	0,5
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,6
Hierbas, condimentos y especias	0,06
CENA	
Leches	0,7
Cereales harinas y productos elaborados	0,8
Edulcorantes	1

ACLARATORIA: Las dietas líquidas no pueden emplearse espesante o leguminosas para lograr textura, solo se emplea en caso de necesidad por solicitud del nutricionista clínico por requerimiento de fonoaudiología.

DIETA BLANDA SUAVE

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Es una dieta intermedia entre la líquida y blanda, compuesta por alimentos semisólidos de fácil digestión, bajo residuo, suaves y bien tolerados (cocidos, molidos o al horno sin adición de grasa o condimentos).
- Puede tener diferente valor calórico y ser equilibrada en sus principios inmediatos o modificada para acentuar o restringir cualquiera de ellos según necesidad.
- Las comidas serán en poco volumen. Las preparaciones deben ser sencillas y sin adición de grasa como tortas o carne en hamburguesa sin condimentos o salsas.
- Presenta deficiencia en el contenido nutricional de macro y micronutrientes.
- La clara de huevo se ofrecerá por solicitud del Profesional Clínico.

INDICACIONES

- Se usan principalmente como dieta de transición para probar tolerancia a la vía oral después de un procedimiento quirúrgico patología del tracto gastrointestinal.
- Se usa en pacientes en convalecencia y/o procesos de realimentación.
- Previene la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuyen el peso y volumen de la materia fecal y retrasan el tránsito intestinal.
- Se puede utilizar en pacientes con periodos transitorios de inapetencia, con preferencia a la ingesta de comidas de poco volumen; aclarando el uso de lácteos o alimentos ricos en residuo.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res magra molida cocida o al horno sin grasa ni condimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y derivados. • Yema de huevo, carnes con alto



- Pechuga o perril de pollo sin piel cocido o al horno sin grasa en porción o molido.
 - Sólo clara de huevo según solicitud; cocida o asada sin adición de grasa o verduras.
 - Pechuga o perril de pollo sin piel cocido o al horno sin grasa en porción o molido.
 - Tubérculos, raíces y plátanos cocidos o en puré sin grasa.
 - Galletas de soda, pan blanco, sopas de pasta, arroz o verdura no productora de gas y sin grasa.
 - Jugos de frutas frescas no ácidos (Badea, manzana, papaya o pera, durazno, papaya).
 - Te y/o agua de panela sin leche a solicitud del Profesional de nutrición clínica.
 - Compotas comerciales o naturales.
 - Bebidas aromáticas, Infusiones de frutas sin azúcar y gelatina.
- contenido de grasa, pescados y enlatados, alimentos salados, ahumados y/o embutidos.
 - Verduras crudas, frutas ácidas, no melón por ser una fruta productora de gas.
 - No pan integral, excepto en paciente diabético.
 - Leguminosas.
 - Alimentos duros, fritos, grasas, condimentos.
 - Bebidas instantáneas, chocolate, cocoa, café y sopas comerciales.
 - Flan con leche en la preparación.

PERFIL CALÓRICO - DIETA BLANDA SUAVE

VCT 2199 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	68,62	274,48	12
GRASA TOTAL	65,10	585,88	27	
CARBOHIDRATOS	334,66	1338,64	61	

Minuta Patrón Dieta Blanda Suave

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Alimento Proteico	1
Carnes	2
Pescados	0
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	1
Bebidas no alcohólicas	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
555,02	1209,54	23,63	883,71	2729,88	280,89	23,23	3,05	3,82	65,00	667,60	85,94	27,38
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	Mg	mg	mcg	mcg	Mg			
13883,2	2155,9	1,8	2,25	26,91	18,54	2,06	444,04	10,5	312,0			



Minuta patrón por tiempo de comida dieta Blanda Suave	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento Proteico	1
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,3
ALMUERZO	
Carnes	1
Hortalizas y verduras	3,5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1,5
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,4
COMIDA	
Carnes	1
Hortalizas y verduras	3,0
Cereales harinas y productos elaborados	1,5
Frutas	1
Raíces tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,3

DIETA BLANDA

CARACTERÍSTICAS

- Derivada de la Dieta normal y soporte de macro y micronutrientes es igual.
- Incluye alimentos de fácil digestión no productores de gas de consistencia licuada, molida, desmechada o picada.
- Está permitida la leche entera, descremada o deslactosada según solicitud clínica.
- Puede incluir preparaciones en porción como pierna perril de pollo, pechuga cocida, pescado cocido, asado o al horno.
- Según tolerancia del paciente se podrá solicitar presentación tipo papilla, puré o néctar y molida.

INDICACIONES: Es una dieta de transición utilizada para probar tolerancia a la vía oral después de una cirugía, con alteraciones en la función del tracto gastrointestinal o en pacientes con dificultad para masticar o deglutir, lesiones en cavidad oral, esofagitis o úlceras del tracto gastrointestinal en donde puede incluir alimentos de fácil masticación sin restricción.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
• Alimentos preparados con consistencia licuada,	• Verduras crudas.



- blanda, molida, majada o en puré, desmechada.
- Lácteos enteros descremados y/o deslactosados.
 - Verduras cocidas no productoras de gas.
 - Leguminosas frescas a solicitud.
 - Papillas de cereal con leche, flan
 - Compota de frutas.
 - Gelatina.
 - Galleta de soda.
 - Huevo cocido o revuelto sin grasa a solicitud.
 - Productos de panadería de consistencia blanda como esponjados, tortas y pasteles.

- Frutas enteras de consistencia dura como durazno, melón, piña.
- Arepa, mazorca, tostadas.
- Preparaciones fritas, salsas comerciales: mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, alimentos sazonados y muy condimentadas
- Alimentos productores de gas como brócoli, coliflor, cebolla cabezona, pimentón, repollo, lechuga, pepino y leguminosas secas.
- Sopas de sobre o comerciales.
- Bebidas instantáneas.

PERFIL CALÓRICO- DIETA BLANDA

VCT 2406Kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	92,01	368,02	15
	GRASA TOTAL	65,14	586,28	25
	CARBOHIDRATOS	362,89	1451,54	60

MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA

GRUPO DE ALIMENTOS	No interc
Leches	1
Alimento Proteico	1,5
Carnes	2
Pescados	0,28
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Leguminosas secas	0
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4
Grasas y aceites	5
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Salsas comerciales	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	mg	Mg	Mg	UI	ER	mcg
922.99	1588.20	25.60	1105.78	3049.50	322.64	29.55	4.26	4.14	87.03	518.07	83.06
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	Mg	mg	Mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg	
93.64	13215	2106	2.00	2.71	28.84	17.57	2.22	453.06	16.11	318.16	

Minuta patrón por tiempo de comida dieta Blanda

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0,8

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



Alimento Proteico	1,5
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0,5
Bebidas no alcohólicas	0,5
ALMUERZO	
Leche	0,2
Carnes	1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,28
Hortalizas y verduras	3,5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1,5
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5
COMIDA	
Carnes	1
Pescados	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	0,5

7.1.3 DIETAS MODIFICADAS EN SUS COMPONENTES NUTRICIONALES

7.1.3.1 MODIFICACIONES DE MACRONUTRIENTES

DIETA HIPOGLUCIDA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y cena.
- Deben hacerse los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta Hipoglucida.
- Debe incluir en tiempo de comida almuerzo y comida 2 porciones de verdura cocida y/o cruda adicionada con aceite de oliva.
- Cumplir a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido.

- Los horarios de distribución serán de estricto cumplimiento.
- En el desayuno incluirá CALDO CLARO CON LECHE, DE POLLO O CARNE SIN PAPA.
- La Dieta Hipoglúcida para paciente gestante incluirá 2 veces por semana frutos secos en los refrigerios.
- La dieta Hipoglúcida no leche incluirá en el tiempo de comida desayuno jugos de fruta de bajo índice glicémico según solicitud del ND Clínico y/o servicios como Ginecoobstetricia y Pediatría donde está restringido el suministro de bebidas aromáticas, los demás tiempos de comida incluirá porción de fruta y vaso de agua.
- Se implementa la sigla HGL para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES

- Se administra en pacientes con diabetes tipo 1 y 2, hipoglucemia, intolerancia a los carbohidratos y pacientes con hipertrigliceridemia, obesidad u patologías con restricción de azúcar simple.
- Se administra en pacientes obesos, según criterio nutricional.
- Se realizará refuerzo de cenas con alimentos proteicos, cereal y/o fruta según solicitud de servicio de nutrición Clínica.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche entera, semidescremada y/o deslactosada. • Derivados lácteos sin azúcar • Leguminosa 3 veces por semana fresca o seca • Fruta en porción con bajo índice glicémico (manzana verde, granadilla, mango tomy). • Hortalizas y verduras cocida y cruda. • Cereales y harinas integrales. • Productos elaborados (arepas integrales). • Edulcorantes artificiales como sucralosa, o Stevia. • Jugo bomba sin adición de uvas o ciruela pasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar, panela o miel y cualquier producto que los contenga. • Alimentos con alto índice glicémico como remolacha, plátano maduro chirimoya, banano, patilla, mango de azúcar, frutas en conserva o almíbar. • Salsas comerciales, grasas de origen animal, embutidos o salsamentaría. • Productos de panadería y pastelería elaborados con azúcares simples y aceites de palma o coco. • Azúcares de absorción rápida (simples), panela, miel. • Uvas y ciruela pasa, granola.

PERFIL CALORICO - DIETA HIPOGLÚCIDA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2397kcal	PROTEÍNA	108	432	20
	GRASA TOTAL	72	652	30
	CARBOHIDRATOS	260	1040	50

Minuta Patrón Dieta Hipoglúcida	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	3
Alimento Proteico	2
Carnes	2.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32
Frutos secos	0.42
Hortalizas y verduras	8.5
Frutas	7
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces, tubérculos y Platanos	0.28



Grasas y aceites	5
Dulces y otros productos	0.0
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
1540.78	2044.70	25.90	1343.67	3699	393	34.73	5.19	4.38	96.34	545	112.60	156.86
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg			
14116	2561	2.12	3.75	28.06	21.90	2.44	572.51	18.97	358.06			

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hipoglúcida

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1
Alimento Proteico	2
Productos cárnicos de res y cerdo	0,14
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Grasas y aceites	1
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1,5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.4
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Grasas y aceites	2
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Frutas	1
Leches	0,9
Cereal, harinas y productos elaborados	1
COMIDA	
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,08
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1



Grasas y aceites	2
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1.5
Leches	0.9

DIETA HIPERPROTEICA

CARACTERÍSTICAS

- Régimen alimentario caracterizado por un incremento en el aporte de proteínas correspondiente al 15-20%, manteniendo una relación Kcal/Nitrógeno 100-120 Kcal/N (g) y un alto valor biológico proteínico del 65%.
- Deberá ser fraccionada y presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, se incluirá 3 refrigerios.
- El tamaño de porción de proteína, carnes, pollo y pescado o lomito de atún deberá ser 150 gr cocido en preparaciones diferentes.
- Para los pacientes de la Unidad de quemados de manera alterna en tiempo de comida desayuno se debe proporcionar mantequilla o mermelada en porción individual.
- Se implementa la sigla HP para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES:

- Se administra a pacientes con Estado de Desnutrición que estén tolerando adecuadamente la vía oral.
- Se administra en pacientes hipercatabólicos: quemados, con cáncer, VIH positivos con síndrome constitucional, con tuberculosis, fascitis necrotizante y en general pacientes que requieran un aumento en el aporte proteico como madres gestantes o pacientes en recuperación nutricional.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada o semidescremada, entera o deslactosada. • Leche entera o deslactosada y derivados (malteadas, caspiroleta, yogurt, kumis, coladas de avena, maicena, quinua. • Batidos, coladas con leche, postres con leche, arroz de leche y helados con leche. • Leguminosas frescas y secas • Preparaciones con huevo como caspiroleta, carne, pollo o pescado y lomititos de atún. • Jamón de pollo o cordero • Bebida vegetal de soja, almendra, arroz y coco 	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas comerciales, • Grasas de origen animal • Embutidos o salsamentaría • Carve. • Sopas de sobre • Bebidas carbonatadas. • Café negro o tinto • Bebidas tipo yogurt o con sabor de avena

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPERPROTEICA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2840kcal	PROTEÍNA	121	484	17
	GRASA TOTAL	79	709	25
	CARBOHIDRATOS	411	1646	58

Minuta Patrón Dieta Hiperproteica	
GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	3
Alimento Proteico	2
Carnes	2.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28



Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	6
Cereales harinas y productos elaborados	6
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	5
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.8
Salsas comerciales	0.28
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	UI	ER	mcg
1535,5	2183,0	28,7	1351,5	3815,9	401,6	36,4	5,3	4,5	105,2	81,7	157,1
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	mg	mg	Mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg	
14057,4	2571,0	2,4	4,0	32,8	23,8	2,6	538,4	20,5	333,7	81,7	

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hiperproteico

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1
Alimento Proteico	2
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	1.5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.2
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1



Dulces y otros productos	0,45
Salsas comerciales	0,14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Frutas	1,5
Leches	0,9
COMIDA	
Carnes	1,1
Pescados	0,14
Enlatados	0,14
Hortalizas y verduras	3
Leguminosas Frescas	0,08
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Salsas comerciales	0,14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0,9
Bebidas no alcohólicas	0,3

DIETA HIPOGRASA

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica y cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido de las preparaciones.
- Del 22% de contenido graso, el 15% debe corresponder a grasa mono-insaturada y no más del 7% a grasa saturada.

Se implementa la sigla HGR para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

En el grupo de carnes, pescados y enlatados se suministrará de la siguiente manera:

Almuerzo y/o Comida:

- Carne magra de res 4 veces a la semana.
- Pollo 4 veces a la semana.
- Cerdo lomo 2 vez semana
- Pescado o lomititos de atún en agua 4 vez a la semana.

INDICACIONES:

- Se indica para paciente con diagnóstico de hiperlipidemia
- Enfermedad coronaria, obesidad
- Pacientes con distensión abdominal, intolerancia a la grasa, cáncer hepático o pancreático, hepatitis, colitis, colecistitis, colon irritable y/o pancreatitis.

- Pacientes en post operatorios de cirugías gastrointestinales, que ya han tolerado dietas de transición, pero presentan malabsorción de grasa.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada y sus derivados. • Queso descremado o cuajada fresca. • Aceite de oliva, girasol o canola. • Huevo cocido o asado en agua. • Lomito de atún en agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Vísceras, piel del pollo y la grasa de las carnes. • Crema de leche, margarina, mantequilla, salsas comerciales, grasas de origen animal. • Embutidos, productos de salsamentaría • Productos de panadería y pastelería elaborados con margarina, aceites de palma o coco. • Huevo frito en aceite, mantequilla o margarina. • Aguacate, alimentos fritos o con salsas. • Sopas de sobre, arepa o pancakes.

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPOGRASA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2247kcal	PROTEÍNA	92	370	17
	GRASA TOTAL	52.	475	21
	CARBOHIDRATOS	350	1401	62

Minuta Patrón Dieta Hipograsa	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1
Alimento Proteico	1.5
Carnes	2.2
Pescados	0.28
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes											
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	Mg	mg	UI	ER	mcg
917.00	1566.45	25.06	1010.72	2996.50	316.51	29.35	4.23	4.10	86.20	310.37	81.29
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.	
UI	UI	ER	mg	mg	Mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg	
13067	2068	1.97	2.69	28.18	17.49	2.19	448.56	16.06	317.96	317	

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hipograsa	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.5



Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	1.3
Edulcorantes	1.5
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,8
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	1,2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA VEGETARIANA

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta normal y se realiza modificación únicamente en los grupos alimentarios que contengan proteína de origen animal, es importante resaltar que esta dieta está calculada como una dieta lacto-ovo vegetariana, en caso de ser vegana estricta el Profesional de Nutrición Clínica deberá solicitar las especificaciones respectivas al servicio de alimentos.
- Suministrar el gramaje correspondiente a la minuta patrón de la dieta normal.
- Se suministrará huevo, soya texturizada, productos de proteína de origen vegetal, tofu, queso descremado, leche de origen animal o bebida vegetal y sus derivados.
- Es una dieta que se basa en un gran consumo de frutas, verduras, legumbres, raíces, tubérculos y plátanos.
- El nutricionista clínico debe realizar educación sobre las buenas prácticas alimentarias propias para esta dieta, la prevención de las deficiencias nutricionales asociadas dado a la desinformación y distorsión en los grupos de alimentos y las cantidades que se consumen de cada uno de estos.
- Los frutos secos suministrados deben ser tostados sin sal, los productos de proteína vegetal deben tener un contenido de sodio y grasa dentro de los valores normales y las legumbres deben tener un proceso de remojo (hidratación) mínimo de 12 horas previo a la cocción.



- Se puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, como bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D, Riboflavina y B12 por lo cual se debe considerar que si la dieta no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados bajo orientación del nutricionista clínico.
- Es una dieta con mayor contenido de fibra y oligosacáridos resistentes provenientes principalmente de las legumbres, que podrían causar inflamación y flatulencias, por lo que se debe evaluar la tolerancia diariamente.
- Se implementa la sigla **VEG** para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES:

La Dieta Vegetariana no es una dieta terapéutica que se elige estilo de vida o por cultura, siempre se recomienda contar con la asesoría de un profesional de nutrición para determinar los alimentos que por gustos y preferencias del paciente.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones con leche y/o huevo según solicitud. • Cereales, legumbres secas y frescas • Verduras crudas y cocidas • Aguacate y frutos secos • Proteína de origen vegetal, bebidas vegetales de almendra, soja, arroz y coco. • Hierbas, especias y condimentos naturales 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, atún). • Productos de salsamentaría, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Derivados de productos animales relacionados por nutrición clínica.

Nota: Se debe tener en cuenta el tipo de vegetarianismo que se tenga (facto-vegetariano, ovo-vegetariano, api-vegetariano, ovo-lacto-vegetariano, semi-vegetariano o dieta macrobiótica)

PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGETARIANA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2489kcal	PROTEÍNA	64	257	14
	GRASA TOTAL	41	374	20
	CARBOHIDRATOS	357	1428	69

Minuta Patrón Dieta Vegetariana	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leche	1.3
Alimento Proteico	2
Leguminosas Frescas	0.32
Leguminosas secas	1.5
Productos de leguminosas	3
Hortalizas y verduras	7
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	3
Grasas y aceites	5
Edulcorantes	2.5
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.28
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.

Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



583.82	1302.80	24.12	752.15	3453.51	415.42	9.28	2.81	5.33	35.75	438.71	107.68	19.67
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
9302.21	997.90	2.19	2.60	19.66	4.30	1.79	688.53	0.23	302.38			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta vegetariana	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	1.3
Alimento Proteico	2
Hortalizas y verduras	0.5
Productos de leguminosas	1
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
ALMUERZO	
Productos de leguminosas	1
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	1,5
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1,5
Raíces, tubérculos y plátanos	2.2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1.5
Dulces y otros productos	0,23
Salsas comerciales	0,15
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Productos de leguminosas	1
Leguminosas Frescas	0,12
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1,5
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Salsas comerciales	0,13
Hierbas, condimentos y especias	0,1

ESPECIFICACIONES DIETA VEGETARIANA PARA POBLACIONES CON NECESIDADES ENERGÉTICO-NUTRICIONALES ESPECIALES

Dieta vegetariana pediátrica:

- Lactantes: Si la lactancia materna no es posible, se deben emplear fórmulas modificadas de leche de vaca de composición similar a la leche materna. En veganos se deben usar fórmulas a base de proteína vegetal

fortificada con micronutrientes, ácidos grasos esenciales y aminoácidos. (Las bebidas vegetales elaboradas de forma casera o en presentación tetra pack para la población general a base de almendra, coco o avena, no son nutricionalmente adecuadas para sustituir la lactancia materna.

- Preescolares: en veganos se debe aumentar la ingesta de proteína de un 20 a 30%
- Escolares y adolescentes: en veganos se debe aumentar la ingesta de proteína de un 15 a 20%

Dieta Vegetariana para mujeres gestantes: Para el hierro, las mujeres gestantes están en riesgo de prestar deficiencia al igual que las omnívoras. Se debe resulta fundamental resaltar la importancia de la suplementación en Vitamina B12, riboflavina, yodo, zinc, calcio, vitamina D y ácidos grasos omega 3.

Se debe evaluar periódicamente los niveles plasmáticos de azúcar, dado que en el vegetarianismo/veganismo se puede presentar una mayor ingesta de carbohidratos, pudiendo ser factor de riesgo para el desarrollo de diabetes gestacional.

DIETA VEGANA NORMAL

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta normal y se realiza modificación en los grupos alimentarios que contengan proteína de origen animal y se añaden nuevos grupos de alimentos que complementan el aporte energético y nutricional de la dieta.
- Es una dieta que se basa en un gran consumo de Frutas, Verduras, Cereales integrales, Legumbres Secas y Frescas, frutos secos, Semillas, Raíces, Tubérculos y Plátano.
- Se suministrará el gramaje de cereales, derivados de cereales, frutas y verduras correspondiente a la minuta patrón de la dieta normal.
- Los derivados de cereales como pan, galletas, tortillas, tostadas y pasta no tendrán alimentos de origen animal como miel, huevo y subproductos de huevo, leche y derivados lácteos como suero de leche, mantequilla, y cremas.
- Se suministrará el gramaje de proteínas vegetales con base en la tabla de preparaciones veganas del anexo 5.4. Planeación de dieta vegana normal y dieta vegana hipoglúcida.
- Se suministrará soya texturizada, proteínas de origen vegetal, preparaciones a base de legumbres como tofu, bebidas vegetales y sus derivados, hummus de legumbres, hamburguesas, albóndigas, estofados, guisos, etc.
- Se suministrará frutos secos tostados sin sal y productos de proteína vegetal con contenido de sodio y grasa dentro del valor normal.
- Las preparaciones con lenteja, soya y frutos secos se acompañarán en el tiempo de comida con preparaciones que contengan alimentos fuente de vitamina C como cítricos, pimentón o tomate.
- Las legumbres tendrán un proceso de remojo previo de mínimo 12 horas antes de la cocción.
- Las preparaciones del menú serán variadas en texturas, colores y sabores.
- Los alimentos de las preparaciones veganas se elaborarán por separado de aquellas que contienen productos de origen animal.
- Se puede presentar algunas deficiencias nutricionales debido a la exclusión de la proteína de origen animal, como bajo contenido de hierro, calcio, vitamina D, Riboflavina y B12, por lo cual se debe considerar que si la dieta o el consumo de alimentos no cubre los requerimientos de estos nutrientes deben ser suplementados bajo orientación del nutricionista clínico y el médico tratante.
- Se evaluará la tolerancia y la presencia de síntomas gastrointestinales asociados a los oligosacáridos productores de gas de las legumbres.
- Se implementa la sigla VGN para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.
- Se educará al paciente en la práctica correcta de la dieta vegana, incluyendo temas sobre periodo de transición (en el caso de que el paciente opte practicar esta dieta por recomendación como alternativa de tratamiento nutricional), suplementación nutricional, complementación de alimentos, alternativas de preparaciones, tamaño de porciones, y demás hábitos de estilo de vida saludable como baños de sol, hidratación, y actividad física.



INDICACIONES

- Normalmente no es una dieta terapéutica que se indica, es una dieta que se elige estilo de vida o por cultura, siempre se recomienda contar con la asesoría de un profesional de nutrición.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cereales, legumbres secas y frescas. • Productos derivados de legumbres (tofu, bebidas vegetales, soya texturizada) • Frutas crudas y cocidas variadas. • Verduras crudas y cocidas variadas. • Aguacate y frutos secos • Proteína de origen vegetal (hamburguesas y embutidos a base de legumbres y vegetales) • Hierbas, especias y condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, mariscos, atún). • Miel de abejas. • Huevos y derivados. • Lácteos y derivados. • Preparaciones de salsamentaria, embutidos. • Productos de salsamentaria, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Grasas animales (crema de leche, manteca, mantequilla) • Productos con extracto de carne.

PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGANA NORMAL				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2473 kcal	PROTEÍNA	86	344	14
	GRASA TOTAL	68	612	25
	CARBOHIDRATOS	379	1516	61

MINUTA PATRÓN

GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leguminosas Frescas	2
Leguminosas secas	2.7
Productos de legumbres	3
Hortalizas y verduras	8
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	2.3
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0.4
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.2
Hierbas, condimentos y especias	5

APORTE DE MICRONUTRIENTES

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
754.86	1721.60	31.83	980.01	4585.58	582.08	13.07	3.87	7.31	124.69	606.39	154.14	21.82
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
10712.53	1190.14	2.76	3.64	26.36	5.39	2.15	1003.42	0.23	329.89			

La dieta vegana no cubre los requerimientos de calcio, vitamina D y vitamina B12, por lo tanto, requiere suplementación de estos micronutrientes con base en las guías de práctica clínica de la ESE HUS. Cabe mencionar que la vitamina D3 (colecalfiferol) no es apta para personas que siguen una dieta vegana por principios éticos asociados al respeto por la vida animal, por lo tanto, la suplementación se debe realizar con vitamina D2 (ergo)



calciferol) con dosis ajustadas pues esta última tiene menor porcentaje de absorción, biodisponibilidad y utilización que la D3.

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Productos de legumbres	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Cereales, harinas y productos elaborados	0,6
Legumbres secas	1
Hortalizas y verduras	1
Grasas y aceites	1,5
Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
ALMUERZO	
Productos de legumbres	1,5
Leguminosas Frescas	1
Leguminosas Secas	2
Hortalizas y verduras	4
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Grasas y aceites	2
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	2
MEDIA TARDE	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
COMIDA	
Productos de legumbres	2
Hortalizas y verduras	3
Legumbres frescas	1
Frutos secos	0,5
Raíces, tubérculos y plátanos	0,5
Grasas y aceites	1
Fruta	1
Hierbas, condimentos y especias	2

DIETA VEGANA HIPOGLÚCIDA

CARACTERÍSTICAS

- Esta dieta se realiza con base en la minuta patrón de dieta vegana normal y se realiza modificación en
- la distribución de macronutrientes, reduciendo los carbohidratos a 50-55% del Valor Calórico Total (VCT).
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón vegana normal, incluyendo tres refrigerios: media mañana, media tarde y cena.
- Debe incluir en los tiempos de comida almuerzo y comida 2 porciones de verdura: cocida y/o cruda adicionada con aceite de oliva.



- Debe cumplir a cabalidad el tamaño de porción cocida de los alimentos fuente de carbohidratos.
- Todas las bebidas calientes de la dieta serán hipoglúcidas y en los tiempos de comida almuerzo y comida no se ofrecerán jugos de fruta, sino se incluirá porción de fruta y vaso de agua.
- La proteína vegetal de preferencia en los tiempos de comida principales desayuno, almuerzo será el tofu y las preparaciones derivadas de la soya, pues es la legumbre que aporta menos carbohidratos.
- Se implementa la sigla VHGL para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES

Se administra en pacientes que siguen un patrón alimentario vegano con diabetes tipo 1 y 2, hiperglucemia o intolerancia a los carbohidratos; obesidad e hipertrigliceridemia a criterio del Profesional de nutrición clínica.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cereales, harinas integrales y productos derivados (sin azúcar añadida). • Legumbres secas y frescas. • Productos derivados de legumbres (tofu, bebidas vegetales sin azúcar, soya texturizada/ proteína de origen vegetal). • Verduras crudas y cocidas variadas. • Aguacate y frutos secos. • Proteína de origen vegetal (hamburguesas y embutidos a base de legumbres y vegetales) • Fruta en porción con bajo índice glicémico (manzana verde, granadilla, durazno). 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteína de origen animal. (Carne, pollo, pescado, mariscos, atún). • Azúcar, panela o miel y cualquier producto que los contenga (productos de panadería y pastelería, postres, salsas, enlatados, hojuelas de cereales, bebidas vegetales comerciales altas en azúcar). • Alimentos con alto índice glicémico como remolacha, plátano maduro, chirimoya, banano, patilla, mango de azúcar, frutas en conserva o almíbar. • Huevos y derivados. • Lácteos y derivados. • Preparaciones con leche y/o huevo. • Salsas comerciales, grasas de origen animal, productos de salsamentaria, embutidos. • Jugos industrializados y bebidas carbonatadas. • Productos con extracto de carne.

PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGANA NORMAL

VCT	PERFIL CALÓRICO - DIETA VEGANA NORMAL			
	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2157 kcal	PROTEÍNA	107	430	20
	GRASA TOTAL	70	632	30
	CARBOHIDRATOS	273	1095	50

MINUTA PATRÓN

GRUPO DE ALIMENTOS	Nºinterc
Leguminosas Frescas	2
Leguminosas secas	3
Productos de legumbres	7
Hortalizas y verduras	8
Frutas	6
Cereales harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	0.5
Grasas y aceites	4.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	5

APORTE DE MICRONUTRIENTES

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
868,31	1973,65	34,89	837,44	5257,36	668,91	12,96	5,32	7,55	197,65	388,98	156,07	13,20
VIT A	VIT A	B1	B2	B3	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
9559,58	1048,28	2,96	3,77	26,89	5,84	1,96	1101,95	0,10	330,42			

La dieta vegana hipoglucida no cubre los requerimientos de calcio, vitamina D y vitamina B12, por lo tanto, requiere suplementación de estos micronutrientes por parte del Nutricionista Dietista Clínico con base en las guías de práctica clínica de la ESE HUS.

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE COMIDA

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Productos de legumbres	2
Bebidas no alcohólicas	0,5
Cereales, harinas y productos elaborados	0,6
Legumbres secas	1
Hortalizas y verduras	1
Grasas y aceites	1,5
Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
ALMUERZO	
Legumbres frescas	1
Legumbres secas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Productos de legumbres	1,5
Hortalizas y verduras	4
Grasas y aceites	2
Frutas	1
Frutos secos	0,5
Hierbas, condimentos y especias	2
MEDIA TARDE	
Frutas	1,5
Frutos secos	0,5
COMIDA	
Productos de legumbres	2
Hortalizas y verduras	3
Legumbres frescas	1
Frutos secos	0,5
Raíces, tubérculos y plátanos	0,5
Grasas y aceites	1
Fruta	1
Hierbas, condimentos y especias	2
CENA	



Productos de legumbres	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0,7
Hierbas, condimentos y especias	0,5

7.1.4 MODIFICACIONES DE MICRONUTRIENTES

DIETA HIPOSÓDICA

CARACTERÍSTICAS

- Es una dieta con las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto al aporte de sodio en los alimentos brindados.
- Cumple a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido de las preparaciones.
- El grupo de carnes, pescados y enlatados se suministrará de la siguiente manera en Almuerzo y comida:
- Carne de res 4 veces a la semana.
- Pollo 6 veces a la semana.
- Cerdo lomo 2 veces a la semana
- Pescado fresco 2 veces a la semana.
- En caso de solicitarse restricción de líquidos (600 a 1000 cc/ día) se incluirá solo una bebida en cada tiempo de comida según solicitud del profesional de nutrición clínica y el aporte nutricional se cumplirá con el suministro de porción de fruta 120 g.
- Es usual que esta dieta se solicite combinada con otras dietas (Hipoglucida-hipo sódica; hiposódica-Hipograsa); en cuyo caso se deben realizar las adaptaciones necesarias o puede solicitarse como hiposódica moderada en cuyo caso se incluirá 1 alimento con sal en cada tiempo de comida a gusto del paciente.
- Se implementa la sigla HS para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIONES:

Indicada para pacientes con hipertensión arterial, insuficiencia cardíaca congestiva, ascitis asociada a enfermedad hepática, síndrome nefrótico y nefrítico, pacientes con restricciones hídricas, cirrosis o enfermedad renal y EPOC.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cuajada fresca sin sal, hierbas y especias naturales para las preparaciones. • Pescado fresco tipo robalo, trucha o salmón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jugos envasados • Alimentos elaborados con salsas comerciales, caldos de cubo, cremas o sopas instantáneas. • Crema de leche, grasas de origen animal. • Embutidos o salsamentaría, galletas sodas, pan francés. • Acelgas, espinacas, apio en rama, verduras enlatadas o en conserva. Maní salado • Enlatados y Queso salado

PERFIL CALÓRICO - DIETA HIPOSODICA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
2487kcal	PROTEÍNA	91	366	15
	GRASA TOTAL	71	646	27
	CARBOHIDRATOS	359	1437	58

Minuta Patrón Dieta Hiposódica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº intercambio
Leches	1
Alimento Proteico	1.5
Carnes	2.2
Pescados	0.28
Leguminosas Frescas	0.28



Leguminosas secas	0.32
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Salsas comerciales	0.28
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
933.44	1660.24	26.74	1082.42	3276.79	350.00	31.33	4.46	4.36	87.87	684.22	92.29	83.28
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
13689	2243	2.11	3.02	29.67	19.20	2.33	524.21	16.80	319.23			

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Hiposódica	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.5
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.1
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3.5
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1.5
Dulces y otros productos	0,23
Hierbas, condimentos y especias	0,1
COMIDA	
Carnes	0.9
Pescados	0,14
Leguminosas Frescas	0,8



Hortalizas y verduras	3
Frutas	1,5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Dulces y otros productos	0,22
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA PREDIALISIS O RENAL 1

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica
- Es una dieta totalmente Hiposódica, con alimentos bajos en potasio, que deben ser dializados para su preparación y controlando el aporte de fósforo según indicación de la nutricionista clínica.
- Se cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido del resto de preparaciones, excepto proteína en el tamaño de 50 g porción al almuerzo y 50 gr de porción en tiempo de comida que siempre debe ser pollo o huevo en diferentes preparaciones cocido, asado o al horno.
- Para ofrecer variedad al paciente en el tiempo de comida Desayuno se podrá ofrecer 1 intercambio de alimento proteico día por medio así:
 - Pechuga cocida en el caldo, 1 porción de 30g.
 - Huevo entero, 1 unidad de 50g
 - Cuajada fresca sin sal, 1 porción de 30g.
 - Clara de huevo en diferentes preparaciones, 2 unidad.
- Se podrá ofrecer un alimento frito al almuerzo y la comida con el fin de cumplir con el requerimiento calórico y/o incluir aceite de oliva en aderezos o preparaciones.
- Del 65% al 75% de la proteína aportada debe ser de alto valor biológico.
- Se utilizará aderezos naturales como orégano, ajo, tomillo, laurel y limón para mejorar su sabor.
- En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de la dieta PREDIALISIS O RENAL 1.
- Esta dieta se maneja con restricción de líquidos de 600 a 800cc; por lo tanto, se recomienda suministrar solo 1 bebida por tiempo de comida y remplazar el aporte calórico con fruta en porción baja en potasio o postre si no hay restricción de azúcar.
- Si la dieta es además Hipoglucida debe aportar el mismo valor calórico total, sin suministrar azúcares simples y al igual que la dieta Hipoglucida se ofrecerán 3 refrigerios.
- Se implementa la sigla PRED para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN: Indicada en pacientes con insuficiencia renal crónica estadio IV -V, cuya tasa de filtración glomerular se encuentre por debajo de 30ml/min/1,73 m².

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Puede contener leche entera descremada o semidescremada, con o sin lactosa. • Queso descremado bajo en sal o cuajada fresca sin sal. • Utilizará hierbas y especias naturales para las preparaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • ALIMENTOS RICOS EN POTASIO COMO: Leguminosas secas o Cereales integrales aun en pacientes diabéticos. • Aguacate, durazno, uvas, fresas, melón, kiwi, banano, naranja, mandarina, papaya, nueces, ciruela pasa, soya, coles, remolacha, tomate y sandía por su alto contenido de agua.



- Carnes blancas exclusivamente pollo.
- Se podrán ofrecer frutas como: Manzana, pera, piña, mango, frutos rojos como arándanos.
- Se podrán ofrecer hortalizas y verduras como: cebolla cabezona, cebolla puerro, habichuela, palmitos, pepino cohombro, pimentón cocido, lechuga, zanahoria cocida.
- Se incluirán alimentos previamente dializados como verduras, frutas, Raíces y tubérculos.
- Aceite de oliva en aderezos y demás preparaciones.
- Papa con cáscara, plátano verde, Espinacas, champiñones, acelgas, apio en rama, coliflor.
- Café instantáneo, chocolate te, bebidas gaseosas, instantáneas y jugos de caja.
- Crema de leche, salsas comerciales, mantequilla de maní, embutidos o salsamentaría.
- Carnes rojas, cerdo, vísceras, pescado y mariscos.
- Sopas de sobre, caldos en cubo, salsas comerciales, enlatados, condimentos, productos de paquete, o productos de panadería y pastelería por su alto contenido de grasa y sodio.
- Uso de sal dietética o sal reducida en sodio por el contenido de potasio.

Contenido de potasio en los alimentos

FRUTAS

BAJO POTASIO 5-150 mg	MEDIO POTASIO 150-250 mg	ALTO POTASIO 250 mg ó MAS
Frambuesa	Breva	Aguacate
Limón	Cereza	Anón
Lulo	Durazno	Banano
Mamey	Ciruela	Guayaba
Manzana	Fresa	Guanábana
Pera	Mandarina	Melón
Piña	Mango	Papaya
Pomarrosa	Mora	Tamarindo
Sandia	Naranja	-
Toronja	Uva	-
-	Granadilla	-

VERDURAS

BAJO POTASIO 5-150 mg	MEDIO POTASIO 150-250 mg	ALTO POTASIO 250 mg ó MAS
Alfalfa	Ahuyama	Acelgas
Cebolla cabezona	Berenjena	Alcachofa
Cebolla puerro	Brócoli cocido	Apio
Habichuela	Calabaza	Berros
Palmitos	Cebolla puerro cruda	Brócoli crudo
Pepino cohombro	Col cocida	Col cruda
Pimentón cocido	Guisantes	Coliflor
-	Lechuga	Endivia o escarola
-	Rábano	Espinaca cruda o cocida
-	Repollo	Esparrago
-	Tomate rojo/verde	Champiñones
-	Zucchini	Remolacha
-	-	Zanahoria cruda

ALTOS EN POTASIO (MAS DE 250 mg)

Bocadillo
Pasta de tomate
Chocolate -Té
Papa con cascara



PERFIL CALÓRICO - DIETA PREDIALISIS

VCT 2087kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	58	231	11
	GRASA TOTAL	59	532	25
	CARBOHIDRATOS	343	1374	64

REQUERIMIENTO DE MICRONUTRIENTES

Calcio	<2000mg/día
Sodio	104mEq/día
Potasio	60 mEq
Fósforo	800-1000 mg/día
Ratio P/gProt	<12/1

Minuta Patrón Dieta Prediálisis

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0.6
Alimento Proteico	0.5
Carnes (Pollo)	1.2
Leguminosas frescas	0.3
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	3.5
Cereales harinas y productos elaborados	5.5
Raíces tubérculos y plátanos	3.5
Grasas y aceites	7
Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.5
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
628.44	1149.93	20.34	874.69	2518.89	276.44	16.77	2.08	3.90	53.10	630.87	78.48	43.60
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	Mg	mcg	mcg	mg			
11509	1700	1.73	2.07	23.35	12.48	1.86	402.47	6.79	270.09			

GRUPO DE ALIMENTOS

Nº inter.

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.6
Alimento Proteico	0.5
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	0.5
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.5
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1



ALMUERZO	
Carnes	0.6
Leguminosas frescas	0.3
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1.5
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,45
Cereales, harinas y productos elaborados	1
COMIDA	
Carnes	0.6
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1

*Nota: Los intercambios de fruta y alimento proteico del tiempo de comida del desayuno serán intercalados uno por día. Un día fruta y otro día alimento proteico.

DIETA HEMODIALISIS

CARACTERÍSTICAS

- Para la elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- La dieta presentará las mismas especificaciones por tiempos de comida de la minuta patrón normal, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a alimentos y/o preparaciones para la dieta establecida en la minuta patrón terapéutica y cumplirá a cabalidad la medida casera y tamaño de porción cocido del resto de preparaciones.
- El desayuno debe incluir diariamente 2 porciones de alimento proteico y en el tiempo de almuerzo y comida se comportará como dieta hiperproteica.
- Se implementa la sigla HD para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.
- Del 65% al 75% de la proteína aportada debe ser de alto valor biológico.
- Los grupos de carnes, pescados, atún y se suministrarán de la siguiente manera:

Almuerzo:

- Carne de res 2 veces a la semana.
- Pollo 3 veces a la semana
- Cerdo o Pez 1 vez a la semana.

Comida:

- Carne de res 2 veces a la semana
- Pollo 4 veces a la semana

Deberá realizar la estandarización de la dieta de acuerdo con el contenido de minerales en la Minuta Patrón, así:

- Sodio 50 a 70 meq /día



- Potasio 60 meq / día
- Fósforo 800 mg/ día.

De acuerdo con las condiciones del paciente se realizarán los ajustes respectivos:

- En caso de dietas BLANDAS se modificará la consistencia de las preparaciones de la dieta hemodiálisis.
- Esta dieta se maneja con restricción de líquidos de 800cc-1000 cc/ día; por lo tanto, se recomienda suministrar solo 1 bebida por tiempo de comida y remplazar el aporte calórico con fruta en porción, baja en potasio.
- Si la dieta es además Hipoglúcida debe aportar el mismo valor calórico total, sin suministrar azúcares simples y se ofrecerá 3 refrigerios.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche entera, deslactosada, descremada y/o o semidescremada, para la elaboración de las preparaciones. • Queso descremado bajo en sal o cuajada fresca sin sal. • Utilizará hierbas y especies naturales para las preparaciones. • Carnes rojas, pescado 1 vez por semana robalo, bagre o atún en agua. • Se incluirán alimentos previamente dializados, las verduras y frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • ALIMENTOS RICOS EN POTASIO COMO: Leguminosas secas o cereales integrales aún en pacientes diabéticos. • Aguacate, durazno, melón, kiwi, banano, naranja, mandarina, papaya, nueces, ciruela pasa, soya, coles, remolacha, tomate y sandía por su alto contenido de agua. • Papa con cáscara, plátano verde, espinacas, champiñones, acelgas, apio en rama, coliflor. • Café instantáneo, chocolate te, bebidas gaseosas, instantáneas y jugos de caja. • Crema de leche, salsas comerciales, mantequilla de maní, embutidos o salsamentaría • Vísceras y mariscos. • Sopas de sobre, caldos en cubo, salsas comerciales, enlatados, condimentos, productos de paquete, o productos de panadería y pastelería por su alto contenido de grasa y sodio.

PERFIL CALÓRICO - DIETA HEMODIALISIS

VCT 2694kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	103	412	15
GRASA TOTAL	74	668	26	
CARBOHIDRATOS	372	1487	58	

Minuta Patrón Dieta Hemodiálisis

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc.
Leches	1.7
Alimento Proteico	2
Carnes	3
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	5
Raíces tubérculos y plátanos	4.2
Grasas y aceites	7



Edulcorantes	3
Dulces y otros productos	0.45
Bebidas no alcohólicas	0.8
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	UI	ER	mcg	UI
1158.49	1746.91	26.33	1123.15	3369.17	330.93	29.98	4.65	3.90	81.95	630.50	86.43	82.16
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	Mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
15420	2640	2.14	3.29	30.81	24.56	2.42	483.92	14.82	337.95			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta hemodiálisis	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	2
Hortalizas y verduras	0.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces, tubérculos y plátanos	0.7
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	1
Bebidas no alcohólicas	0.5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1.5
ALMUERZO	
Leche	0.2
Carnes	1.5
Pescado (1 vez por semana)	0.14
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1.5
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0.1
MEDIA TARDE	
Dulces y otros productos	0,45
Cereales, harinas y productos elaborados	1
COMIDA	
Carnes	1.5
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	1.5
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	1
Hierbas, condimentos y especias	0,1



CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0.7
Bebidas no alcohólicas	0.3

DIETA CORONARIA

CARACTERÍSTICAS

- Hace referencia a la solicitud de una dieta con dos o más especificaciones.
- Es una dieta Hipograsa, hiposódica moderada, sin azúcar simple y rica en fibra (25 g).
- Se suministran carnes blancas, pollo, pescado o lomos de atún en agua.
- Incluyen diariamente lácteos descremados, huevo entero cocido, asado en agua o revuelto con adición de aceite de oliva.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche descremada, semidescremada y/o deslactosada para la elaboración de las preparaciones • Yogurt griego y/o descremado. • Cuajada fresca o queso descremado bajo en sal. • Huevo entero cocido (2 veces a la semana). • Claras de Huevo 2 und /3 días/semana • Hierbas y especias naturales para las preparaciones. • Gelatina o flan sin azúcar • Pollo sin piel y Pescado sin grasa como robalo, salmón y lomo de atún en agua. • Aceite de oliva virgen extra • Frutas en porción • Frutos secos • Postres sin azúcar adicionando edulcorante (Stevia) 	<ul style="list-style-type: none"> • Se excluyen lácteos enteros. • Salsas, alimentos fritos, vísceras, • Sopas de sobre y comerciales • Embutidos y productos de salsamentaría • Bebidas instantáneas, jugos de caja • Bebidas carbonatadas.

PERFIL CALÓRICO - DIETA CORONARIA				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
1994kcal	PROTEÍNA	107,09	428,34	21
	GRASA TOTAL	50,82	457,38	23
	CARBOHIDRATOS	276,97	1107,88	56

Minuta Patrón Dieta Coronaria	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1
Alimento Proteico	2
Carnes	1,5
Pescados	0.85
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0.14
Leguminosas Frescas	0.28
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0.42
Hortalizas y verduras	6.5
Frutas	6



Cereales harinas y productos elaborados	6
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2.5
Edulcorantes	0
Dulces y otros productos	0.45
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	UI	ER	mcg	UI
949,03	1842,5	28,18	1107,3	3264,01	372,6	42,48	5,33	4,77	120,7	298,4	89,9	140,3
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	Mg			
12408,4	2070,9	2,11	2,99	31,04	16,94	2,42	523,4	27,4	328,7			

Minuta patrón por tiempo de comida dieta coronaria	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0,5
Alimento Proteico (Huevo o cuajada) (5 veces/sem)	1.4
Carnes (pollo) (2 veces/sem)	1.25
Hortalizas y verduras	0,5
Frutas	2
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	0,5
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
Alimento proteico (cuajada)	0,5
ALMUERZO	
Pescados (3 veces/sem)	1
Carnes (Pollo) (3 veces/sem)	1.25
Enlatados	0,14
Leguminosas Frescas	0,2
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	1,5
Grasas y aceites	1,5
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Frutas	1
COMIDA	
Carnes (Pollo) (4 veces/sem)	0.93
Pescado (3 veces/sem)	1
Leguminosas Frescas	0,08
Hortalizas y verduras	3
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Grasas y aceites	1



Hierbas, condimentos y especias	0,1
CENA	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Leches	0,5

7.1.5 DIETAS PEDIÁTRICAS

Las dietas pediátricas comprenden los complementos 1, 2 y 3 que abarcan el inicio de la introducción de alimentos diferentes a la leche materna o fórmulas infantiles a los 6 meses de vida hasta los 3 años. Se incluye dieta normal pediátrica 1, 2 que reúne los requerimientos de energía y nutrientes de los niños escolares y adolescentes. Las dietas terapéuticas pediátricas se derivarán de la dieta normal pediátrica, la cual se ajusta a los requerimientos del niño de acuerdo con la enfermedad de base.

DIETA COMPLEMENTO 1

CONSIDERACIONES PARA INICIAR DIETA COMPLEMENTO 1

- **Edad:** 6 meses de edad cumplidos, para prematuros edad corregida para 6 meses.
 - **Desarrollo neurológico:** Desaparición del reflejo de extrusión
 - Sostén cefálico
 - Habilidades motoras gruesas como: control de cabeza y tronco para permitir el movimiento de la mandíbula.
 - Habilidades motoras finas: Labios, manos y dedos.
- **Evaluación nutricional:** El niño debe tener un peso adecuado para la talla y una talla adecuada para la edad, si por el contrario en la evaluación nutricional el lactante se identifica con Desnutrición aguda, moderada o severa debe ser atendido conforme a lo establecido en la ruta específica y el lineamiento para la atención integrada de la desnutrición aguda de acuerdo con la Resolución 2350 de 2020.
- **CARACTERÍSTICAS**
- Corresponde el inicio de alimentos diferentes a la leche materna o fórmula de iniciación.
- Debe ser preparada sin sal, sin azúcar, panela o miel.
- El método para utilizar es BLISS combinando la alimentación tradicional y BLW con preparaciones tipo pure, papillas; alimentos deben ser cortados en forma alargada a modo de “palitos” o “Juliana” en donde la mitad de la porción queda dentro de la palma de la mano del bebe y la otra mitad para ser consumida.
- Es una dieta a base alimentos frescos como vegetales, frutas, huevo, carnes, pez, aceite de oliva, cereales, leguminosas, tubérculos, raíces y plátano.
- Las texturas permitidas en la dieta complemento 1 son: Puré espeso suave, puré espeso granuloso, solido blando a modo de bastones de textura tierna fácil de agarre y masticación
- Las preparaciones deben ser fuentes de hierro, vitaminas y minerales por lo cual se permite el consumo de vísceras rojas adicionadas en las preparaciones.
- Las frutas y verduras que requieran cocción deben ser en vapor a mínimo tiempo para evitar la pérdida de sus nutrientes.
- Las preparaciones pueden llevar adición de leche materna o fórmula de continuación.
- Se suministrarán tres tiempos de comida al día.
- Se implementa la sigla C1 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Carne de res, pez, pollo, Vísceras rojas (hígado 2 porciones en la semana)
- Huevo a solicitud del Profesional de Nutrición Clínica
- Vegetales frescos y/o cocidos
- Raíces, tubérculos y plátanos
- Leguminosas frescas
- Frutas todas en compotas o porción blanda macerada.
- Cereales: arroz, pasta, maíz
- Leche: Fórmula de continuación para las preparaciones que la requieran.

Alimentos no permitidos:

- Leche de vaca entera y sus derivados
- Embutidos y carne de cerdo
- Edulcorantes, azúcar simple.
- Miel, sal, salsas y condimentos en polvo.
- Bebidas carbonatadas o jugos industrializados
- Café, té y aguas aromáticas
- Frutas con semilla
- Alimentos con forma ovalada o redonda, duros que puedan generar riesgo de asfixia como uvas

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 6 a 8 meses.

TAMAÑOS DE PORCIÓN:

Preparación	Porción cocida
Carne, Pollo o Hígado	30 g
Compotas y papillas	110 g – 120 g
Cremas	120 ml
Pure o bastones	60 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 1				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
385 kcal	PROTEÍNA	18	73	19
	GRASA TOTAL	8.5	76	20
	CARBOHIDRATOS	58	234	61

Minuta Patrón Dieta Complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0
Alimento Proteico	0,5
Carnes	0,6
Pescados	0.02
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.1
Leguminosas secas	0
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	3
Cereales harinas y productos elaborados	0,6
Raíces tubérculos y plátanos	0,3
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
183.5	304.13	5.82	176.28	818.07	67.77	6.57	1.15	0.85	16.06	27.86	32.5	6.21
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
4604.36	678.28	0.43	0.62	6.49	5.85	0.55	130.17	3.15	136.91			



Minuta patrón por tiempo de comida complemento 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento Proteico	0.5
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0.2
Raíces tubérculos y plátanos	0.2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33
ALMUERZO	
Carnes	0,36
Pescados (1 vez/semana)	0.02
Leguminosas frescas (3 veces/semana)	0.1
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,2
Raíces tubérculos y plátanos	0,2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33
COMIDA	
Carnes	0.3
Hortalizas y verduras	1
Cereales harinas y productos elaborados	0,2
Raíces tubérculos y plátanos	0,2
Frutas	1
Grasas y aceites	0.33

DIETA COMPLEMENTO 2

CARACTERÍSTICAS

- Se continuarán las preparaciones del complemento 1 y se incluirán todos los alimentos sólidos en preparaciones molidas, desmechada fina, licuadas y de textura blanda.
- Se indica para Niños de 8 a 12 meses
- Se implementa la sigla C2 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Carne de res, pollo, hígado y pescado 2 porciones al día
- Huevo entero
- Vegetales todas 3 porciones al día
- Frutas todas 3 porciones al día
- Cereales como arroz, cebada, trigo, maíz y/o sus derivados
- Raíces, tubérculos y plátanos
- Leguminosas frescas y secas
- Hierbas, condimentos y especias.
- Leche: Fórmula de continuación para las preparaciones que la requieran.

Alimentos NO SUGERIDOS:

- Leche de vaca entera y sus derivados
- carne de cerdo, embutidos
- Frutas con semilla
- Condimentos o edulcorantes



- Miel, azúcar y sal
- Café, té y aguas aromáticas
- Bebidas carbonatadas y jugos industrializados
- Alimentos en forma ovalada o redonda y duros que generen riesgo de asfixia como uvas

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 8 a 12 meses, con tolerancia a dieta acorde a su edad.

Preparación	Porción cocida
Huevo	50 g
Carnes, pollo o pescado	50 g
Cremas o sopas	90 ml
Verduras cocidas o guisos	30 g
Raíces, tubérculos o plátanos	50 g
Bebidas o jugos	120 ml
Compotas y papillas	110 g – 120 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 2				
VCT 723 kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	30	122	17
	GRASA TOTAL	14	127	18
	CARBOHIDRATOS	119	475	66

Minuta Patrón Dieta Complemento 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	0
Alimento Proteico	0.5
Carnes	1
Pescados	0.1
Productos cárnicos de res y cerdo	0
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.1
Leguminosas secas	0.1
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	3
Frutas	3
Cereales harinas y productos elaborados	2
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0
Dulces y otros productos	0
Hierbas, condimentos y especias	1

Aporte de micronutrientes												
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K	VIT D
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg	UI
380.97	691.68	12.79	434.44	1789.94	157.57	12.39	2.34	2.03	33.31	138.79	66.36	14.54
VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.			
UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg			
9591.37	1271	1.04	1.28	14.56	10.08	1.19	277.75	5.32	246.21			



Minuta patrón por tiempo de comida complemento 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Alimento proteico	0.5
Cereales harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.4
Grasas y aceites	0.3
ALMUERZO	
Carnes	0.5
Pescados	0.02
Hortalizas y verduras	1.5
Cereales harinas y productos elaborados	0.5
Raíces tubérculos y plátanos	0.8
Frutas	1
Leguminosas frescas (1 vez/semana)	0.1
Leguminosas secas (2 veces/semana)	0.1
Grasas y aceites	0.3
COMIDA	
Carnes	0.5
Hortalizas y verduras	1.5
Cereales harinas y productos elaborados	0.4
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.8
Grasas y aceites	0.3

DIETA COMPLEMENTO 3

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con el perfil calórico del Complemento 3 y las especificaciones establecidas continuando las preparaciones del complemento 2.
- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Los alimentos deben ofrecerse en trozos del tamaño adecuado para facilitar el agarre por el niño (trozos pequeños, triturado, desmechado, molido o en pedazos medianos) No debe ofrecerse el alimento entero
- Se suministrarán dos refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- Se deberá planear y ofrecer menús infantiles con preparaciones variadas y agradables al niño.
- Se ofrecerá 2 veces a la semana helado: 1 vez helado de fruta cremosos; 1 vez helado solo fruta.
- En las ocasiones que se oferte arepa esta debe ser blanda y no superior a 6 cm de diámetro.
- Se ofertará 1 vez a la semana mantequilla en el desayuno como aderezo.
- En servicio de Paciente con quemadura se ofertará diariamente mermelada o mantequilla en porción individual.
- Las preparaciones a base de leche o que requieran leche en su elaboración deberán ser preparadas con leche entera o de crecimiento.
- Se incluirán derivados lácteos como queso, cuajada, yogurt, kumis, crema de leche y/o demás derivados lácteos.
- Se implementa la sigla C3 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 1 a 3 años, con tolerancia a la dieta acorde a su edad.



Alimentos permitidos:

- Leche entera y sus derivados
- Huevo entero
- Carne de res, pollo, hígado y pescado 2 veces al día
- Vegetales y frutas todas
- Cereales y sus derivados
- Leguminosas frescas y secas
- Raíces, tubérculos y plátanos

Alimentos excluidos:

- Embutidos
- Sopas de sobre, Bebidas carbonatadas y jugos industrializados
- Café, té y bebidas aromáticas

Preparación	Porción cocida
Leche entera	120 ml
Yogurt	120 ml
Huevo entero	50 g
Queso o cuajada	30 g
Carnes de res, pollo o pescado	80 g
Cremas o sopas	120 ml
Verduras cocidas o frescas	40 g
Leguminosas	30 g
Pastas o arroz	40 g
Raíces, tubérculos o plátanos	50 g
Jugos de fruta fresca	120 ml
Fruta	50 g

PERFIL CALÓRICO - DIETA COMPLEMENTO 3

VCT 1376kcal	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
	PROTEÍNA	61	243	18
	GRASA TOTAL	37	331	24
	CARBOHIDRATOS	201	803	58

Minuta Patrón Dieta Complementaria 3

GRUPO DE ALIMENTOS	N° interc
Leches	0.8
Alimento Proteico	1
Carnes	1,6
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.14
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	2
Frutas	4
Cereales harinas y productos elaborados	2.8
Raíces tubérculos y plátanos	2



Grasas y aceites	2
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Bebidas no alcohólicas	0
Bebidas alcohólicas	0
Caldos	0
Cremas	0
Salsas comerciales	0
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes									
Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.	VIT K
mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER	mcg
457.0	662.5	8.7	410.5	1245.2	122.0	9.5	1.3	1.3	28.0
VIT D	VIT A	VIT A	B1	RB	NIA	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12
UI	UI	ER	Mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg
193.9	5094.4	839.6	0.8	1.2	10.7	8.0	0.8	159.3	4.9

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Complemento 3	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Lácteos	0.8
Alimento Proteico	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0.14
Hortalizas y verduras	1
Frutas	0.6
Grasas y aceites	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	0.5
Edulcorantes	0.5
ALMUERZO	
Carnes	0.8
Pescados (2 veces/semana)	0.14
Leguminosas Frescas (2 veces/semana)	0.07
Leguminosas Secas (2 veces/semana)	0.32
Hortalizas y verduras	1
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados (4 veces/semana)	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos (3 veces/semana)	0.9
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	0.1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	0.8
Frutas	1
COMIDA	
Carnes	0.8
Pescados	0.14
Enlatados	0.14
Hortalizas y verduras	3



Cereales, harinas y productos elaborados	0.5
Frutas	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
Hierbas, condimentos y especias	1

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 1

CARACTERÍSTICAS

- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Deberá suministrar dos (2) refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- Se incluirá menú infantil de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Se implementa la sigla NPED1 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Se suministrar todos los alimentos en porción pequeñas y texturas variadas generando un menú infantil, de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Jamón de pollo, cerdo, cordero o pavo, salchicha de pollo.

Alimentos excluidos: Sopas de sobre, café, té, bebidas instantáneas, carbonatadas, jugos de caja, comerciales y/o gaseosas.

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 3 a 6 años.

TAMAÑOS DE PORCIÓN	
PREPARACIÓN	PORCIÓN COCIDO
Productos Lácteos	150 ml
Huevo	50 g
Queso o Cuajada	30 g
Crema o sopas	150 ml
Carnes	90 g
Leguminosas Secas	30 g
Verduras o Guisos	50 g
Pastas o Arroz	50 g
Raíces, Tubérculos o Plátanos	50 g
Bebidas o Jugos	150 ml

PERFIL CALÓRICO - DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 1				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
1555 kcal	PROTEÍNA	69	275	18
	GRASA TOTAL	40	362	23
	CARBOHIDRATOS	230	918	59

Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1
Alimento Proteico	1.1
Carnes	1.8
Pescados	0.14
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14



Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0
Leguminosas secas	0.32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	4
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	3.4
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	2
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Bebidas no alcohólicas	0
Salsas comerciales	0.14
Comidas rápidas	0
Hierbas, condimentos y especias	0.2

Aporte de micronutrientes										
Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E.
mg	Mg	mg	mg	Mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER
687,8	1158,0	18,2	938,8	2146,1	229,2	21,1	2,9	2,9	62,6	305,4
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT.	B6	A.FOL.	B12	VITC.
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
74,4	8705,5	1380,9	1,4	1,9	19,9	11,4	1,6	304,5	12,3	238,7

Minuta patrón por tiempo de comida Dieta Normal Pediátrica 1	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.5
Alimento Proteico	1
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos	0.6
Edulcorantes	0.6
Frutas	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0.9
Pescados	0,14
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	2
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0.7
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.07
Hierbas, condimentos y especias	0,1



MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Frutas	1
Leche	0.5
COMIDA	
Carnes	0.9
Hortalizas y verduras	1.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	0.7
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.07
Hierbas, condimentos y especias	0,1

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA 2

CARACTERÍSTICA

- La elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Continuando las preparaciones de la Dieta Normal Pediátrica 1
- Deberá suministrar dos refrigerios en el día: refrigerio de media mañana y refrigerio de media tarde.
- El tamaño de las porciones debe ser acorde a la edad o variedad en las preparaciones y tipo de alimentos a ofrecer.
- Se incluirá menú infantil de platos únicos o comidas rápidas saludables.
- Después de los 14 años se suministrará dieta Normal de adulto.
- Se implementa la sigla NPED2 para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

Alimentos permitidos:

- Se suministrarán todos los alimentos en porción grandes y texturas variadas generando un menú infantil.
- Jamón de cerdo, cordero o pavo, Salchicha de pollo, lomitos de atún en agua.

Alimentos excluidos: Sopas de sobre, bebidas instantáneas, jugos de caja, comerciales

INDICACIÓN: Se indica para Niños de 7 a 14 años.

PERFIL CALÓRICO - DIETA NORMAL PEDIATRICA 2				
VCT	MACRONUTRIENTE	(g)	Kcal	(%)
1723kcal	PROTEÍNA	77	309	18
	GRASA TOTAL	47	426	25
	CARBOHIDRATOS	250	1000	57

Minuta Patrón Dieta Normal Pediátrica 2	
GRUPO DE ALIMENTOS	Nº interc
Leches	1.5
Alimento Proteico	1.2
Carnes	1.5
Pescados	0.28
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Enlatados	0
Leguminosas Frescas	0.14



Leguminosas secas	0,32
Productos de leguminosas	0
Frutos secos	0
Hortalizas y verduras	4
Frutas	5
Cereales harinas y productos elaborados	4
Raíces tubérculos y plátanos	2
Grasas y aceites	3
Edulcorantes	2
Dulces y otros productos	0
Salsas comerciales	0,28
Hierbas, condimentos y especias	0,2

Aporte de micronutrientes

Ca	P	Fe	Na	K	Mg	ZN	Cu	Mn	Se	VIT.E
Mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	UI	ER
767,3	1090,5	15,6	924,1	1950,4	210,2	14,1	2,3	2,6	45,6	304,5
VIT D	VIT A	VIT A	B1	B2	Niacina	A. PANT	B6	A.FOL	B12	VIT. C
UI	UI	ER	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mg
65,5	7697,7	1276,5	1,4	1,9	17,3	11,1	1,4	275,5	6,5	195,8

Minuta Patrón por tiempo de comida Dieta Normal Pediátrica 2

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº inter.
DESAYUNO	
Leche	0.8
Alimento Proteico	1.2
Productos cárnicos de res y cerdo	0.14
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Hortalizas y verduras	0.5
Raíces, tubérculos y plátanos	0.6
Grasas y aceites	0.6
Edulcorantes	0.6
Frutas	1
MEDIA MAÑANA	
Frutas	1
ALMUERZO	
Carnes	0.7
Pescados	0,14
Leguminosas frescas	0.14
Leguminosas Secas	0,32
Hortalizas y verduras	2
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1.2
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.14
Hierbas, condimentos y especias	0,1
MEDIA TARDE	
Cereales, harinas y productos elaborados	1



Frutas	1
Leche	0.7
COMIDA	
Carnes	0.7
Pescados	0.14
Hortalizas y verduras	1.5
Frutas	1
Cereales, harinas y productos elaborados	1
Raíces, tubérculos y plátanos	0.9
Grasas y aceites	1.2
Edulcorantes	0.7
Salsas comerciales	0.14
Hierbas, condimentos y especias	0,1

7.2 OBSERVACIONES ESPECIALES

7.2.1 NEUTROPÉNICA

La dieta neutropénica no es una terapia nutricional por sí sola, representa la alimentación idónea para pacientes con inmunidad reducida, lo cual puede ser causado por una patología de base o bien tratamientos para manejar algunas de ellas.

El principal objetivo de esta dieta es la disminución de la carga microbiana de los alimentos evitando infecciones las cuales pueden poner en riesgo la vida del paciente.

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con la minuta patrón normal o perfil calórico de la dieta terapéutica y las especificaciones por tiempo de comida.
- Se debe establecer los controles de calidad de la manipulación de los alimentos y/o preparaciones garantizando la inocuidad de los alimentos
- Esta condición aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas.
- Las frutas deben ser previamente lavadas y desinfectadas en solución de hipoclorito garantizando la inocuidad
- Se excluyen preparaciones de fruta picada y quesos crudos como la cuajada.
- Las preparaciones deben ir recipientes con tapa, para pacientes en condición de aislamiento y UCI debe manejar menaje desechable (portacomidas con tapa, taza con tapa y vaso con tapa), para conservar la inocuidad, temperatura y seguridad de los alimentos.
- Todo producto de panadería debe estar en empaque individual herméticamente sellado el cual garantiza la inocuidad del alimento.
- Todas las frutas deben ser previamente desinfectadas con solución de hipoclorito de sodio al 13 %
- Se implementa la sigla NEUTROP en las observaciones para identificarla.

INDICACIÓN:

Se indica para pacientes inmunosuprimidos en patologías como Cáncer, VIH, Trasplantados, entre otras.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Todos los alimentos bien cocidos. • Leche y productos lácteos pasteurizados. • Las verduras cocidas. • Se suministrarán frutas con cáscara: banano, granadilla, mandarina, naranja de preferencia tangelo, pera, durazno, mango, manzana y ciruelas. • Los jugos serán preparados con pulpa de fruta natural pasteurizada, frutas enlatadas, jugos pasteurizados y agua hervida o industrializada. • Los pescados se suministrarán según solicitud de la Nutricionista Asistencial 	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras Crudas • Frutas picadas • Salsas, embutidos, cremas de leche. • Lácteos con probióticos • Cuajada fresca



- en preparaciones cocidas solo se utilizará Salmon, robalo, trucha o bagre.
- Queso cocido empacado herméticamente

7.2.2 ASTRINGENTE

CARACTERÍSTICAS

- Deberá cumplir con la minuta patrón normal y las especificaciones por tiempo de comida, realizando los correspondientes ajustes en cuanto a elaboración de los alimentos y/o preparaciones deberá seguir las especificaciones generales de calidad de los alimentos.
- Esta condición aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas.
- Tiene un mínimo contenido de fibra insoluble.
- Se compone del suministro de alimentos que no generen una irritación o dificultad durante su digestión.
- Se implementa la sigla AST para identificarla al momento de solicitar la dieta en los servicios de hospitalización.

INDICACIÓN:

Se indica para pacientes que han pasado a terapias farmacológicas abrasivas que generan alteración en la flora microbiana como antibióticos, desparasitantes u otros, e igualmente aplica para estados de malabsorción, pérdida de líquidos abundantes como procesos eméticos, diarrea y/o distensión abdominal.

ALIMENTOS INCLUIDOS	ALIMENTO EXCLUIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Las frutas ricas en fibra soluble cocidas sin cascara y sin adición de azúcar, panela o miel como: guayaba, pera, manzana, badea y durazno. • Caldo de papa sin leche, caldos de carne o pollo desengrasado. • Galletas sodas, tostadas, pan blanco • Huevo cocido. • Compota de fruta fresca o industrial. • Verduras cocidas no productora de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y derivados lácteos • Azúcares, panela y miel • Frutas ácidas y altas en fibra como mango, piña, papaya entre otros. • alimentos productores de gas como verduras crudas y/o leguminosas. • Cereales integrales • Alimentos Fritos, salsas, crema de leche. • Café negro, chocolate, gelatina con azúcar. • Condimentos en polvo

7.2.3 LIBRE DE GLUTEN

CARACTERÍSTICAS

- Es una condición que aplica a cualquier tipo de dieta de adultos o pediátricas, donde se realiza la modificación necesaria, según orden definitiva expedida por Nutrición Clínica.
- Se debe tener en cuenta para el suministro de la alimentación la siguiente tabla:

INDICACIÓN:


Se indica para pacientes con enfermedad celiaca, alergia o intolerancia generada al consumo de alimentos con contenido de gluten.

ALIMENTOS CON GLUTEN (PROHIBIDOS)
Harina de trigo, avena, centeno y cebada.
Cualquier alimento preparado o industrial con alguno de estos 4 cereales independientemente de la cantidad que contengan, bien sean ingrediente principal o parte mínima del producto (trazas).

7.2.4 ALTA O RICA EN FIBRA

CARACTERÍSTICAS

- Esta especificación aplica a todas las dietas Terapéuticas según solicitud del Profesional de nutrición Clínica.
- Se suministra un aporte de fruta rica en fibra en cada tiempo de comida, en el desayuno corresponde a la porción incluida, en el tiempo de comida almuerzo será aportada como reemplazo del postre y en tiempo de comida será suministrado como adicional excepto si se solicita Comida Tipo Desayuno donde ya está incluida.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 59 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

Medias mañana o media tarde reforzada

Se enviarán refrigerios reforzados en tiempo de nueves y onces a aquellos pacientes que, por exámenes o restricción, no pudieron tomar los tiempos de comidas principales que incluya una bebida con leche, proteína, fruta y cereal o adicional según solicitud del nutricionista clínico.

Comidas tipo desayuno

Esta especificación puede ser solicitada a todas las dietas según requerimiento del profesional de Nutrición Clínica y debe cumplir con el aporte programado en la minuta patrón en este tiempo de comida que incluye, bebida láctea, fruta en porción, proteína, cereal y/o caldo teniendo en cuenta las restricciones especiales de cada uno de los pacientes y será facturado al valor del desayuno de la dieta solicitada.

Consistencias Modificadas

Es la adaptación de alimentos sólidos y líquidos de acuerdo con la capacidad de masticación y deglución de la paciente orientada por el servicio de fonoaudiología.

Se debe considerar materia prima de primera calidad y cumplirá con los requisitos especificados de acuerdo con ley actual vigente:

CONSISTENCIA PURÉ	Fase 1
Purés espesos con espesantes comercial **	Solo se puede comer con cuchara.
MODIFICACION MECANICA	Fase 2
Puré de consistencia semisólida Alimentos no fragmentarles ni adherentes	Se puede comer con cuchara o tenedor.
TEXTURA NECTAR	Se puede beber con pitillo y en taza
TEXTURA MIEL	No puede tomarse con pitillo Se puede tomar en taza o cuchara no mantiene su forma.
TEXTURA PUDIN	Solo puede tomarse con cuchara Mantiene su forma No puede beberse.

* **Aclaración:** El espesante a utilizar en las preparaciones con consistencia modificada debe ser un espesante instantáneo de alimentos. La dieta terapéutica podrá modificar su textura Néctar, miel, pudin.


7.3 SUMINISTRO DE AGUA PARA PACIENTES

- El suministro de agua para pacientes se realizará en cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un dispensador con filtro de agua que será suministrado e instalado por la empresa contratista del servicio de alimentos.
- Diariamente se debe suministra una jarra de agua filtrada a cada paciente sin restricción de líquidos
- La limpieza y desinfección de las jarras para el servicio de agua del paciente debe realizarse diariamente, realizando la recolección de estas en tiempo desayuno y generando la dispensación al momento de recolección de menaje del mismo tiempo de comida.
- Los botellones de agua de los dispensadores de agua instalados en los servicios de hospitalización deben ser recogidos, lavados y entregados diariamente al servicio para su consumo.
- El paciente con condición de aislamiento deberá suministra agua en botella.

7.4 SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN CON DIETAS ESPECÍFICAS

7.4.1 UNIDAD DE QUEMADOS

- Se podrá ofrecer agua o jugos de fruta sin azúcar en la dieta complemento 1,2 y 3 si el Profesional de nutrición clínica lo solicita.
- En la dieta complemento 3 se ofrecerá 3 veces a la semana helados de fruta sin adición de azúcar así: 2 veces cremoso 1 vez helado solo fruta.
- Se incluirá mantequilla como aderezo en el tiempo de comida DESAYUNO de la dieta complemento 3 .

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 60 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Se incluirá mermelada y/o mantequilla a dietas Normal Pediátrica 1, Normal Pediátrica 2 y las dietas de Pacientes adultos.

7.4.2 URGENCIAS GINECOOBSTETRICAS (Sala de Partos) y SERVICIO DE RECUPERACION DE CIRUGIA


Para el servicio de sala de partos se enviarán dietas según orden medica; para la paciente diabética se enviará dieta hipoglúcida completa en sus respectivos tiempos de comida y refrigerios.

7.5 RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS PRODUCTORES DE GASES

- Cuando se solicite dieta NO productores de gas se restringen:
- Las leguminosas secas (frijol, lentejas, arvejas, soya)
- Verduras como: repollo, rábanos, cebolla cabezona, brócoli, coliflor, pepino cohombro, lechuga, habichuela, pimentón, aguacate.
- Frutas como patilla, guanábana y melón.
- Los cereales con salvado o la leche entera o el sorbitol y el manitol.
- Todas las verduras cocidas no coles.
- Leche entera y derivados lácteos.
- Una jarra de agua aromática a solicitud de la nutricionista clínica
- Se utilizará la sigla **NPG**

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de salud y protección social. Colombia.
- Resolución 3803 de agosto de 2016, Ministerio de salud y protección social. Colombia.
- L. Kathleen Mahan Janice Raymond. Krause. Dietoterapia. 14th Edition.2017.
- Pineda, Maite. "Informe de Hotelería Clínica." Centro Médico Loira. FUNINDES USB. Unidad de Gestión de Tecnologías en Salud. Caracas. Agosto 1998.
- Pineda, Maite. "Informe de Hotelería Clínica." Hospital Militar Dr. Carlos Arvelo. FUNINDES USB. Unidad de Gestión de Tecnologías en Salud. Caracas. Agosto 2000.
- Schutt, Rusell K., Investigating the Social World. The process an practice of research. Pine ForgePress. ThousandOaks, California. UUEE.
- Galilea. Centro de Formación y Empleo. Nutrición y Dietética. 1ª. edición. Andalucía: AntakiraGrafic; 2010.
- Bourges H, Bengoa J, O'Donnell A. Historias de la nutrición en América Latina. Publicación SLAN #1; 2002:14-33. Disponible en:
<http://www.slan.org.ve/libros/Historias%20de%20la%20Nutrici%C3%B3n%20en%20Am%C3%A9rica%20Latina.pdf>
- Alzate A. Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del Siglo XVIII. HistCrit. 2012;46:18-42. Disponible en:
<https://historiacritica.uniandes.edu.co/view.php/741/1.php>
- Armendariz J. Gastronomía y nutrición. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Paraninfo SA; 2013. 152 p.
- Ruiz A. Alimentación hospitalaria. INSACAN. [Online]; 1999 [citado 2015 Abril 3]. Disponible en:
<http://www.insacan.org/racvao/anales/1999/articulos/12-1999-04.pdf>.
- Colombia. Instituto Nacional de la Salud. Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios: Manual de planificación técnica y funcional. [Online]; 1990 [citado 2015 Abril 3]. Disponible en:
http://www.ingesa.msc.es/estadEstudios/documPublica/internet/pdf/Organizacion_CocinaAlimen.pdf.

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO</p>	MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS	Página: 61 de 62
	GAT-NUT-MA-01	Versión: 5

- Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria. Vol 1: Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
- Musalem J. Los problemas de la alimentación y los acuerdos de Hot Spring 1943. Facultad de ciencias jurídicas y sociales. Universidad de Chile. [Online] [citado 2016 Noviembre 19]. Disponible en: http://historiapolitica.bcn.cl/obtienearchivo?id=documentos/10221.1/11663/1/Los_problemas_de_la_alimentaci%C3%B3n.pdf
- León M. La evolución de la alimentación hospitalaria. ArsMédica. Revista de Humanidades. 2004;45-56.
- Muñoz, Y. M. (22 de Junio de 2009). Determinación de riesgo de desnutrición en pacientes hospitalizados. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 12(22), 121 - 143.
- Villamil, R. A. (1 de Junio de 2010) Caracterización de las dietas terapéuticas ofrecidas en hospitales y clínicas universitarias de Bogotá. Trabajo de grado. Universidad Pontificia Javeriana, Bogotá, pág. 1-59
- Guías de Nutrición Terapéutica, HUS 2008-2010. Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad Industrial de Santander.
- García-Almeida, JM; Casado Fdez; García M; García J, una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación. Nutrición Hospitalaria, Vol 28, núm. 4 julio 2013, pp 17-31; Madrid -España

9. ANEXOS

ANEXO 1: CLASIFICACIÓN DE LOS EDULCORANTES

CALÓRICOS	AZUCARES	Naturales	Sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa y trehalosa, tagatosa, sucromalat
		ARTIFICIALES	Edulcorantes naturales calóricos
ACALÓRICOS	ARTIFICIALES	Azúcares Modificados	Jarabe de maíz de alto fructosa, caramelo, azúcar invertido
		Alcoholes del Azúcar	Sorbitol, xilitol, manitol, eritritol, maltitol, isomaltulosa, lactitol, glicerol
ACALÓRICOS	NATURALES	Edulcorantes naturales sin calorías	Lou Han Guo, stevia, taumatina, pentadina, monelina, brazzeína
	ARTIFICIALES	Edulcorantes artificiales	Aspartamo, sucralosa, sacarina, neotamo, acesulfame k, ciclamato neohesperidinaDC, alitamo, advantamo

10. SOCIALIZACIÓN

Una vez aprobado este documento, es compromiso del **responsable** garantizar su socialización a la población objeto definida en el **aplicable a**, mediante la utilización de cualquiera de las herramientas desarrolladas por la institución para tal fin, dejando la evidencia respectiva en el Formato Informe Socialización de Documentos (GMC-GCA-FO-30), la cual debe ser enviada como soporte al correo institucional procesoscalidad@hus.gov.co.

11. CONTROL DE MODIFICACIONES					
Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Actualizado por	Revisado por	Aprobado por
2	Julio de 2021	Actualización del manejo nutricional y requerimientos dieta blanda suave y dieta predialisis.	Tayra Espinoza Nutricionista de Apoyo Procesos de Calidad HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico

La última versión de este documento está disponible en Software de Gestión utilizado actualmente en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y será la única válida para su utilización.
Evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



3	Julio de 2022	Se actualiza manual de dietas de acuerdo con esquema de alimentación complementaria.	Carmen Elisa Jaimes ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS Silvia Juliana Chaparro Nutricionista	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
4	Diciembre de 2023	Se actualiza manual de dietas incluyendo Dieta vegana y especificaciones de alimentación complementaria.	Carmen Elisa Jaimes J. ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico
5	Abril de 2024	Se actualiza manual de dietas ajustando las observaciones especiales y aporte nutricional de dieta líquida completa.	Carmen Elisa Jaimes J. ND Apoyo a la Supervisión del Servicio de alimentos HUS	Diana Katherine Chaparro Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética HUS	Guillermo Gómez Moya Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico