E.S.E Hospital Regional de Duitama

CONTRATO 114 - 2026 DE SUMINISTRO

CONTRATANTE:	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**
CONTRATISTA:	**SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA CON NIT 900130262-5 R/L CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA CON C.C. 46670374**
OBJETO:	**SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA USUARIOS DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, CLÍNICAS QUIRÚRGICAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS INTERNOS EN FORMACIÓN Y AUTORIZADOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA, SEGÚN REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES**
VALOR:	**NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($966.000.000)**
PLAZO:	**DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR EL VALOR TOTAL PACTADO**

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA,** entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Gerente (E) Doctora **NIDIA CADENA MORENO** identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.782.488 de Bogotá, encargada mediante Decreto No. 1368 del 13 de octubre de 2026, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL,** de una parte; y por la otra por la otra **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA NIT: 900130262-5** representada legalmente por **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA CC 46670374,** quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado suscribir el presente **Contrato de Suministro**, previas las siguientes consideraciones**: 1.** Que La ley 489 de 1998, en su artículo 83 establece: Las empresas sociales del Estado, creadas por la Nación o por las entidades territoriales para la prestación en forma directa de servicios de salud se sujetan al régimen previsto en la Ley 100 de 1993, la Ley 344 de 1996 y en la presente ley en los aspectos no regulados por dichas leyes y a las normas que las complementen, sustituyan o adicionen. **2.** Que La Ley 100 de 1993, articulo 195 prevé: "Régimen jurídico. Las Empresas Sociales de Salud se someterán al siguiente régimen jurídico de contratación: En materia contractual se regirá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública. El Numeral 6 del precitado artículo contempla que el régimen presupuestal será el que se prevea, en función de su especialidad, en la ley orgánica de presupuesto, de forma que se adopte un régimen de presupuestación con base en el sistema de reembolso contra Suministro, en los términos previstos en la presente ley. **3**. Que la potestad descrita en el numeral anterior es reiterada por el Ministerio de Salud Social y protección Social a través de la Resolución 5185 de 2013, modificada por la resolución 1440 de 2024. **4**. Que según lo previsto en la ley 1150 de 2007, a la empresa social del estado Hospital Regional de Duitama, también le es aplicable el régimen de inhabilidades e incompatibilidades**. 5.** Que se realizaron los respectivos estudios previos de parte de la **Subgerencia Administrativa y Científica** según lo establece el Acuerdo 014 del 11 de octubre de 2024 "Por medio del cual se adopta el Estatuto de Contratación de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama y la Resolución 150 de 08 de noviembre de 2024 "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación e Interventoría de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama", estudios previos que contienen la exposición de la necesidad, oportunidad y conveniencia para adelantar la presente contratación, en este caso la necesidad de contratar el, **SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA USUARIOS DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, CLÍNICAS QUIRÚRGICAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS INTERNOS EN FORMACIÓN Y AUTORIZADOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA, SEGÚN REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES. 6.** La E.S.E. Hospital Regional de Duitama,

en su condición de Empresa Social del Estado y entidad prestadora de servicios de salud de mediana y alta complejidad, tiene la responsabilidad legal, misional y operativa de garantizar una atención integral, continua, segura y humanizada a los usuarios que requieren servicios de urgencias, hospitalización y atención quirúrgica, así como de brindar las condiciones necesarias para la adecuada alimentación de los médicos internos en formación y demás personal autorizado, en concordancia con los principios que rigen el Sistema General de Seguridad Social en Salud. **7.** En desarrollo de su objeto misional, el Hospital Regional de Duitama presta servicios a la población del municipio de Duitama, así como a usuarios provenientes de otros municipios de la provincia del Tundama y de diferentes zonas de influencia del departamento de Boyacá. Esta cobertura, sumada a la alta demanda de servicios hospitalarios, hace necesario disponer de un servicio de alimentación que responda de manera oportuna, eficiente y especializada a las necesidades de los usuarios, teniendo en cuenta sus condiciones clínicas, estado nutricional, patologías de base, intervenciones quirúrgicas y requerimientos metabólicos particulares. En este contexto, la alimentación hospitalaria constituye un componente fundamental del proceso de atención en salud, puesto que las dietas deben diseñarse y suministrarse de acuerdo con las indicaciones médicas y nutricionales, los protocolos establecidos y las necesidades individuales de cada paciente. De esta manera, una alimentación adecuada contribuye a favorecer la evolución clínica, prevenir complicaciones, apoyar los procesos de recuperación y, cuando las condiciones del paciente lo permiten, reducir la estancia hospitalaria. Adicionalmente, cumple una función terapéutica, preventiva y de bienestar emocional, al contribuir al mantenimiento del estado nutricional, mejorar la experiencia durante la hospitalización y fortalecer la percepción de calidad y humanización de los servicios prestados por la institución. **8.** Al respecto, la Resolución 3100 de 2019 establece las condiciones y los estándares mínimos que deben cumplir los prestadores de servicios de salud para la habilitación de sus servicios. Dentro de los siete estándares de habilitación se encuentra el de **interdependencia**, el cual contempla la disponibilidad de servicios y apoyos necesarios para garantizar la prestación integral y continua de la atención en salud. Entre estos se incluyen, según corresponda, los servicios de imágenes diagnósticas, laboratorio clínico, hospitalización, servicio farmacéutico, transporte asistencial y servicios de apoyo, tales como alimentación, lavandería y vigilancia. **9.** En este sentido, y teniendo en cuenta las necesidades asistenciales de la Sede Santa Rosa de Viterbo, adscrita al Hospital Regional de Duitama, resulta necesario incorporar dentro del alcance del contrato el suministro de dietas y alimentación para los pacientes atendidos en el servicio de urgencias que, de acuerdo con su condición clínica, indicación médica y tiempo de permanencia, requieran este apoyo. Lo anterior, con el propósito de garantizar la disponibilidad oportuna y la continuidad del servicio de alimentación, como apoyo a la atención integral en salud, contribuyendo al bienestar de los pacientes y a la adecuada prestación de los servicios asistenciales. **10.** Así mismo, teniendo en cuenta la sobre ocupación que ha tenido el hospital, se evidencia que se han entregado alrededor de 21300 dietas en estancia hospitalaria, 14600 dietas en estancia de urgencias y 4878 dietas autorizadas, como se evidencia en el indicador de número de dietas hospitalarias facturadas duarte el mes de septiembre, de esta forma se evidencia la cobertura de dietas en todos los servicios y se requiere seguir garantizando este servicio en la E.S.E Hospital Regional de Duitama. **11.** Teniendo en cuenta las condiciones operativas del servicio de urgencias, se evidencia una situación crítica asociada a la elevada demanda de atención, reflejada en un promedio de ocupación del 435 %, indicador que pone de manifiesto una sobreocupación significativa frente a la capacidad instalada y disponible del servicio. Esta situación evidencia una presión sostenida sobre la capacidad de respuesta institucional y genera mayores exigencias en la disponibilidad de recursos humanos, físicos, logísticos y de apoyo, necesarios para garantizar la atención oportuna y continua de los pacientes. **12.** En este contexto, la activación recurrente de mecanismos institucionales de contingencia constituye un reflejo de la complejidad operativa que enfrenta la institución. Durante el período objeto de análisis, se registraron **33 alertas rojas por emergencia funcional asociada a la sobreocupación** y **25 alertas amarillas**, correspondientes a escenarios de alerta y contingencia que requieren la adopción de medidas oportunas para mitigar los riesgos derivados de la alta demanda asistencial. **13**. En consecuencia, estas condiciones hacen necesario fortalecer la capacidad operativa y logística del servicio de urgencias, incluyendo la disponibilidad de los servicios de apoyo requeridos para la atención integral de los pacientes. En particular, resulta fundamental garantizar el suministro

oportuno de dietas y alimentación para aquellos pacientes que, de acuerdo con su condición clínica, indicación médica y tiempo de permanencia, lo requieran, contribuyendo a la continuidad de la atención, al bienestar de los usuarios y al adecuado funcionamiento del servicio. **14.** Sin embargo, se debe garantizar el suministro de dietas, teniendo en cuenta la prescripción médica y nutricional para cada paciente cumpliendo con las normas de bioseguridad y la cobertura del servicio de alimentación sin afectar la operación institucional. **15.** El presente proceso contractual tiene como alcance el suministro de dietas nutricionales, el cual comprende la preparación, transporte, suministro y distribución de los alimentos requeridos por los usuarios de los servicios de urgencias, hospitalización, clínicas quirúrgicas y demás servicios autorizados, así como la alimentación destinada a médicos internos en formación y personal autorizado, conforme a los requerimientos institucionales, tanto en la sede central como la sede de Santa Rosa de Viterbo de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama. **16.** El servicio deberá prestarse de manera continua, oportuna y permanente, durante el periodo de ejecución del contrato, garantizando la cobertura de todas las áreas asistenciales de la Institución, en las sedes que esta disponga, sin interrupciones que puedan afectar la atención de los usuarios o la operación hospitalaria. **17.** El alcance del servicio incluye, entre otros aspectos: **a).** La elaboración de dietas normales y dietas terapéuticas especiales, de acuerdo con prescripción médica y criterios nutricionales. **b).** El cumplimiento de minutas, consistencias, porciones y características nutricionales definidas por la Institución. **c).** La aplicación de normas sanitarias, de bioseguridad, inocuidad alimentaria y manejo de residuos. **d).** La distribución de los alimentos en los horarios establecidos y conforme a los protocolos institucionales. **e).** El aseguramiento de la calidad, presentación y aceptabilidad de las dietas suministradas. **18.** El servicio deberá ajustarse a las especificaciones técnicas definidas por la E.S.E. Hospital Regional de Duitama y a la normatividad vigente aplicable, garantizando en todo momento la seguridad del paciente, la continuidad del tratamiento nutricional y el adecuado desarrollo de los procesos asistenciales. **20.** De igual forma, la entidad debe cumplir con los convenios suscritos con entidades educativas, por medio de los cuales se obliga a proveer alimentación el personal de médicos en formación de los convenios docente-asistenciales. Así mismo, se debe velar para que se materialicen los acuerdos suscritos entre la institución y los representantes de empleados públicos para garantizar el bienestar social de los mismos, en concordancia, el programa de bienestar social pretende mejorar la calidad de vida de los servidores de la entidad y sus familias con el fin de fomentar una cultura organizacional que promueva un sentido de pertenencia, motivación y calidez humana por parte de los servidores en la entidad. **21.** Que **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA CON CNIT 900130262-5 R/L CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA CON C.C. 46670374.** acreditó la experiencia, capacidad técnica y económica requerida para la ejecución del objeto contractual. **22.** Que, con la presentación de la propuesta, el contratista manifiesta bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de interés y que, de llegar a sobrevenirle, acepta desde ahora su renuncia a la continuidad en la ejecución del contrato. **23.** Que existe Disponibilidad **No. 1508 DE FECHA VEINTIDOS (22) DE OCTUBRE DE 2026, RUBRO: 2.4.5.02.09.01 OTRAS COMPRAS DE SERVICIOS PARA LA VENTA Y RUBRO: 2.1.1.01.030.20 ESTÍMULOS A EMPLEADOS DEL ESTADO,** expedida por la oficina de presupuesto, para poder adelantar el presente contrato. **24.** Que por lo antes expuesto, las partes en ejercicio del principio de autonomía de la voluntad acuerdan celebrar el presente Contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO: SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA USUARIOS DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, CLÍNICAS QUIRÚRGICAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS INTERNOS EN FORMACIÓN Y AUTORIZADOS DE LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA, SEGÚN REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES. De acuerdo con los siguientes requerimientos del hospital:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS Y OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

PROCESO DE ATENCION SERVICIOS DE ALIMENTOS
Producto: Entrega de Tipo de dieta

- Dieta normal
- Dieta astringente
- Dieta Blanda mecánica
- Dieta Blanda química
- Dieta Coronaria
- Dieta hiperproteica pediátrica
- Dieta Blanda (astringente hipo grasa)
- Dieta hiposódica
- Dieta líquida clara
- Dieta líquida completa
- Dieta hipoglucida
- Dieta hipo sódica-hipoglucida
- Dieta Hiperproteica – hipercalórica
- Gastroclisis
- Dieta complementaria 1
- Dieta complementaria 2
- Dieta complementaria 3
- Nueves
- Onces
- Trasnochos
- Refrigerios funcionarios nocturnos
- Refrigerios autorizados
- Almuerzos autorizados
- Almuerzos bienestar
- Cenas autorizadas
- Otros

ESPECIFICACIONES PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en las normas vigentes.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES: Los establecimientos destinados al restaurante deberá cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

- Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- El área del proceso debe estar diseñada y organizada de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- El área del proceso debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- Los diversos ambientes donde se preparen los alimentos deben definir áreas de circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto

terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

- La organización del área de cocina debe facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinsectación según lo establecido en el plan de saneamiento.
- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de la Protección Social. Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe disponer de recipientes suficientes y adecuados, e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
- Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas.
- Debe garantizarse el aseo adecuado, diario o periódico y completo de PISOS, DRENAJES, PAREDES, TECHOS, VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN, etc.
- Se debe dotar de sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, incluye:

- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento. SE HARA DE ACUERDO DE LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LOS ANEXOS DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Al personal manipulador de alimentos se le debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Específicamente deben tener una revisión médica y exámenes de laboratorio semestrales que incluyan coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas y estudio de BK a los sintomáticos respiratorios.
- Garantizar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Brindar formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del profesional en Nutrición.

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro. Se debe usar protector de boca.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

- La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
- Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o entrega del producto final.

DEBE ADOPTAR Y ESTABLECER:

- Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Se tendrán por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
- Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

AREA FISICA, DOTACION DE EQUIPOS Y MENAJE

- El contratista será el responsable de dotar y adecuar por su cuenta las instalaciones con los muebles, equipos, menaje, elementos de concina, vajillas, entre otros, para la realización de todo el proceso: recibo, almacenaje, producción, empaque, ensamblaje, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelado) cumpliendo los requisitos establecidos en la norma vigente, mediante acta que formará parte integral del contrato.
- El contratista se compromete, a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver las áreas, equipos y elementos de cocina que fueron entregados en el inventario inicial en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso, lo que constara en acta de entrega.
- El contratista durante la ejecución del contrato será el responsable de proveer y dotar el servicio de todo o el menaje, loza y equipos que sea necesario para garantizar una adecuada prestación del servicio.
- El menaje, loza, vajilla, cubiertos y demás elementos usados para el suministro de la alimentación del paciente deben estar en perfecto estado y en cantidad suficiente.





-OTROS

Debe diligenciar el siguiente cuadro:

ESE HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA							
PROPUESTA SERVICIO DE ALIMENTACION							
CICLO DE MINUTAS DIETA NORMAL							
DESAYUNO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
Fruta o jugo							
Bebida caliente							
Proteico							
Energético							
ALMUERZO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
Jugo							
Sopa o crema o fruta							
Proteico							
Arroz							
Energético							
Verdura							
Postre							
COMIDA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
Jugo o fruta							
Sopa o crema o fruta							
Proteico							
Arroz							
Energético							
Verdura							
NOTA: diligencie su propuesta de minutas en el anterior cuadro, para un ciclo de un mes. Este será evaluado por el profesional en nutrición.							

ANEXO

DIETA NORMAL (VCT2400):

La dieta normal sirve de base para las dietas terapéuticas, haciéndose modificaciones de acuerdo a la consistencia y distribución de macro y micronutrientes. Es una dieta balanceada en macro y micronutrientes, aporta las calorías que el organismo necesita para el crecimiento, desarrollo adecuado, reparación y conservación tisular, así como para mejorar el funcionamiento normal de los órganos.

Su contenido de kilocalorías y nutrientes permite restaurar, reparar, reconstruir, o mantener; los diferentes tejidos y por lo tanto, mantener un estado nutricional adecuado. Debe basarse en las recomendaciones nutricionales para la población colombiana y usarse como base para todas las dietas terapéuticas. Alimentos realimento en cualquier preparación y de ella se derivan las demás dietas terapéuticas. Esta dieta se puede ofrecer en 3 comidas como desayuno, almuerzo y cena o en 5 fraccionándolas en desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

- Todos, incluye todo tipo de preparaciones y consistencias del entorno hospitalario.
- Las frutas se pueden ofrecer en diferentes preparaciones, ya sea entera o en jugo o en ensaladas de frutas o salpicón.
- Preparaciones con sal, con disponibilidad.
- Variedad de postres, con fruta natural, flanes, pudines y esponjados.
- Disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS:

Jugos de fruta no cocida y Verdura cruda en pacientes inmunosuprimidos. No embutidos.

Tabla 1. Minuta patrón dieta normal

MINUTA PATRON DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA O	1 PORCIÓN	MIN 100 gramos
	JUGO DE FRUTA	1 PORCIÓN	180 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	MIN 80 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	MIN 60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO O FRUTA	1 PORCION	200 CC/100 g
	DERIVADO LÁCTEO/ YOGURT - QUESO	1 PORCION	MIN 100 CC/40g
	ENERGÉTICO	1 PORCION	MIN 50 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O AROMÁTICA	1 VASO	180 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	MIN 120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 - 70 gramos
	POSTRE	1 PORCIÓN	15-40 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	JUGO O FRUTA	1 PORCION	200 CC/100 g
	DERIVADO LÁCTEO/ YOGURT - QUESO	1 PORCION	MIN 100 CC/40g
	ENERGÉTICO	1 PORCION	MIN 50 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA Y/O AROMÁTICA	1 VASO	180 cc

	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 Ccc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	MIN 120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCION	60-70 g
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	

DIETA PEDIÁTRICA (VCT 1600KCAL)

Es una dieta balanceada en macro y micronutrientes, aporta las calorías que el organismo necesita para el crecimiento, desarrollo adecuado, reparación y conservación tisular, así como para mejorar el funcionamiento normal de los órganos. Su contenido de kilocalorías y nutrientes permite restaurar, reparar, reconstruir, o mantener; los diferentes tejidos y por lo tanto, mantener un estado nutricional adecuado. Debe basarse en las recomendaciones nutricionales para la población colombiana y usarse como base para todas las dietas terapéuticas. Alimentos realimento en cualquier preparación y de ella se derivan las demás dietas terapéuticas. Esta dieta se puede ofrecer en 3 comidas como desayuno, almuerzo y cena o en 5 fraccionándolas en desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos, incluye todo tipo de preparaciones y consistencias del entorno hospitalario.
- Las frutas se pueden ofrecer en diferentes preparaciones, ya sea entera o en jugo o en ensaladas de frutas o salpicón.
- Preparaciones con sal, con disponibilidad
- Variedad de postres, con fruta natural, flanes, púdines y esponjados.
- Disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.
- Cuando haya restricción de líquidos en las dietas, se suministrar porción de fruta a cambio de jugo cuando sea requerido o como Disponga la Nutricionista Clínica.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

No azúcar
No embutidos
Jugos de fruta no cocida y Verdura cruda en pacientes inmunosuprimidos.

Tabla 2. Minuta patrón dieta pediátrica

MINUTA PATRÓN DIETA PEDIÁTRICA PARA PACIENTE PEDIÁTRICO 1600 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc cc/gr**
DESAYUNO	FRUTA O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	100 gramos/ 120 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	80 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA O DERIVADO LACTEO O QUESO	1 VASO/1 PORCIÓN	100g o 160 cc 100cc/30g
	ENERGETICO	1 PORCION	20 gramos



	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	CEREAL	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO	100 gramos/160cc
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA O DERIVADO LACTEO O QUESO	1 VASO/1 PORCIÓN	100g o 160 cc 100cc/30g
	ENERGETICO	1 PORCION	Min 20 gramos
CENA	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	CEREAL	1 PORCIÓN	80 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	40 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	FRUTA O JUGO DE FRUTA Y/O AROMATICA	1 VASO	100 gramos/160cc
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA BLANDA (VCT 2200KCAL)

Es una dieta que tiene como objeto disminuir la producción enzimática o ácida del tracto gastro intestinal, esta se conoce también como "dieta a tolerancia", se emplea como dieta de transición entre líquida y normal. Se deriva de la dieta normal y su contenido de Kilocalorías y nutrientes, permite a los pacientes mantener un estado nutricional adecuado.

Se caracteriza por:

- Eliminación de alimentos muy sazonados, condimentados y crudos; que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión.
- Tener una textura suave y de fácil digestión que facilite el proceso de masticación y deglución.
- No llevar alimentos productores de gas que ocasionen fermentación bacteriana provocando distensión abdominal a nivel del colon por carbohidratos no digeribles (fibra), azucares disacáridos como la lactosa, y monosacáridos como la glucosa y sacarosa.

Es indicada en pacientes con patologías como gastritis, ulcera, enfermedades coronarias, pancreatitis, síndrome de mala absorción, enfermedad diarreica aguda, cirugías digestivas y ausencia total o parcial de dentadura. En general, esta dieta es libre de preparaciones fritas, condimentadas, verduras crudas, cereales completos y productos de salsamentaria. Igualmente, se limitan las grasas principalmente los de origen animal. Se pueden utilizar en los diferentes grupos de edad modificándole el tamaño de la porción en blanda pequeña, blanda mediana y blanda bandeja pediátrica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Grupo leche y derivados
- Grupo cereales, tubérculos y pastas
- Grupo carnes magras picadas, molidas o preparaciones sencillas como Albóndigas y pescado en filete.
- Huevos cocidos, en caldo o candil.
- Frutas de consistencia blanda, preferiblemente picadas
- Verduras cocidas, horneada o torta.



- Consomé o caldos con pollo sin piel y carne magra.
- Infusiones de fácil digestión, aromáticas, té.
- Preparaciones con moderada bajas en azúcar y grasa,
- sal solo de preparación.
- Chocolate
- Alimentos con bajo contenido de fibra.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Alimentos fritos, condimentados, sazonados, verduras crudas.
- Alimentos de difícil masticación Ej. Manzana, Pera, etc.
- En casos de diarreas o síndrome de mala absorción se suprimen las leches y derivados y frutas enteras y ácidas y jugos ácidos.
- Verduras productoras de gas como repollo, cebolla cabezona, pepino, coliflor, bróculi.
- Leguminosas.
- Preparaciones de dura consistencia: Ej. : Apanados, fritos, cocidos con cáscara etc.
- Margarina y mantequilla.
- Pan de consistencia dura o con corteza
- Carnes gordas con grasa visible, huevo, vísceras.
- Verduras y frutas
- Leguminosas
- Embutidos, enlatados, carnes y quesos madurados y ahumados

Tabla 3. Minuta patrón dieta blanda para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA BLANDA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
			cc/gr
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA O FRUTA O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	180 CC O MIN 100gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCION	MIN 80 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCION	MIN 60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO O FRUTA DERIVADO LÁCTEO/ YOGURT - QUESO	1 PORCION	200 CC/100 g MIN 100 CC/40g
	ENERGETICO	1 PORCION	50 g
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O AROMÁTICA	1 VASO	180 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	MIN 120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO O FRUTA DERIVADO LÁCTEO/ YOGURT -	1 PORCION	200 CC/100 g MIN 100 CC/40g



	QUESO		
	ENERGETICO	1 PORCION	50 g
CENA	JUGO DE FRUTA O AROMÁTICA	1 VASO	180 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	MIN 120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA HIPOGLÚCIDA (VCT 2000KCAL)

Es aquella en la que se elimina de la alimentación el consumo de azúcares y se restringen las harinas; es fraccionada y exacta en los horarios de distribución.

Indicada especialmente en pacientes que requieren:

- Disminuir de peso, por lo tanto, se disminuye el aporte energético total.
- Pacientes que presenten Diabetes Mellitus o Hiperglicemia, para lo cual, es de gran importancia no solamente disminuir el aporte total de carbohidratos, sino la selección de carbohidratos complejos dentro de la dieta y la eliminación de los azúcares simples.
- Pacientes con hipo-glicemia.

Se caracteriza por ser fraccionada (Desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio).

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leche y derivados descremados, o sin
- lactosa según se requiera.
- Huevo, Pollo o carne magra.
- Fruta entera o en jugos, con bajo índice glucémico.
- Verduras cocidas o crudas, Sopas o cremas sólo de verduras.
- Cereales, integrales, Raíces tubérculos, plátanos y leguminosas secas, solo 1 porción por tiempo de comida y debe haber variedad al almuerzo y a la comida.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Vísceras y carnes gordas Grasas y mantequillas Alimentos fritos
- Azucares simples, Postres.
- Sopas
- No embutidos
- Frutas y verduras con alto aporte de carbohidratos como banano, manzana roja, uvas, mango y piña madura, remolacha y zanahoria cocida.
- Según restricción del paciente.

Tabla 4. Minuta patrón dieta hipoglucida para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O**
	GRUPO DE ALIMENTOS	**MEDIDA CASERA**	**gr/cc**
DESAYUNO	FRUTA O	1 PORCION	MIN80 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 cc





	PROTEICO	1 PORCION	MIN 80 gramos
	ENERGETICO INTEGRAL	1 PORCION	60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA EN PORCION	1 PORCION	80 gramos
	DERIVADO LACTEO/YOGURTH O QUESO	1 VASO O 1 PORCION	200 CC/100 CC/40g
ALMUERZO	FRUTA	1 PORCION	80 g
	PROTEICO	1 PORCION	100 gramos
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENSALADA COCIDA O FRESCA	1 PORCIÓN	Min 80 gramos
	AROMATICA-NO JUGO	1 POCILLO	180 cc
	GRASA - SAL	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA EN PORCION	1 PORCION	80 gramos
	DERIVADO LACTEO/YOGURTH O QUESO	1 VASO O 1 PORCION	200 CC/100 CC/40g
CENA	FRUTA	1 PORCION	80 g
	PROTEICO	1 PORCION	100 gramos
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENSALADA COCIDA O FRESCA	1 PORCIÓN	Min 80 gramos
	AROMATICA-NO JUGO	1 POCILLO	180 cc
	GRASA - SAL	DE PREPARACIÓN	
TRASNOCHO	BEBIDA EN LECHE O DERIVADO LACTEO O QUESO O YOGURTH	1 POCILLO/1 PORCIÓN	150 cc / 50 gramos O 100CC

DIETA CORONARIA (VCT 2000KCAL)

Dieta en la que se controlan porciones de hidratos de carbono, ácidos grasos saturados y líquidos dietarios; es fraccionada y exacta en los horarios de distribución.

Indicada especialmente en pacientes que requieren:

- Disminuir de peso, por lo tanto, se disminuye el aporte energético total.
- Pacientes que dada condición requiere control de líquidos de forma eficiente.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Lacteos y derivados descremados.
- lactosa según se requiera.
- Huevo, Pollo o carne magra.
- Fruta entera o en jugos, con bajo índice glucémico.
- Verduras cocidas o crudas, Sopas o cremas sólo de verduras.
- Cereales, Raíces tubérculos, plátanos y leguminosas secas, debe haber variedad al almuerzo y a la comida.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Vísceras y carnes gordas Grasas y mantequillas Alimentos fritos
- Sopas, caldos, consome.
- Según restricción del paciente.
- No embutidos

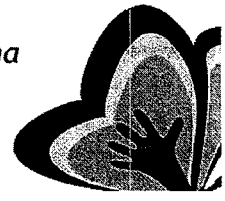


Tabla 4. Minuta patrón dieta coronaria para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA CORONARIA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O gr/cc**
DESAYUNO	FRUTA O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	80 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 CC
	PROTEICO	1 PORCION	MIN 80 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	MIN 60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA EN PORCIÓN/DERIVADO LÁCTEO NO LIQUIDO	1 PORCION	180 CC O 100 O MIN 100 CC/40 GRAMOS LACTEO ENERGETICO MIN 50GR
ALMUERZO	PROTEICO	1 PORCION	MIN 120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 g
	CEREAL	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENSALADA FRESCA O COCIDA	1 PORCIÓN	Min 60 gramos
	AROMÁTICA O JUGO	1 POCILLO	180 cc
	GRASA - SAL	DE PREPARACIÓN	
ONCES	ALIMENTO PROTEICO	1 PORCIÓN	50-100 GR O 90-100 CC/ 30-40 GR
	FRUTA	1 PORCIÓN	30-40 gramos
CENA	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENSALADA FRESCA O COCIDA	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	AROMÁTICA O JUGO	1 POCILLO	180 cc
	GRASA - SAL	DE PREPARACIÓN	

DIETA HIPOSÓDICA (VCT 2000)

Es una dieta completa en kilocalorías y nutrientes, donde se disminuye el aporte de sodio. Empleada en pacientes hipertensos, con retención de líquidos resultantes de enfermedades del hígado con ascitis y edema, cardiopatías, afecciones renales (sin perdidas sódicas) tratamientos profundos con glucocorticoides, cirugía cardiaca, toxemia gravídica. El requerimiento de sodio es de 4.000 a 5.000 mg equivalentes a 10 gr de sal más el sodio que aportan los alimentos (1.000 mg). De acuerdo con el nivel de restricción se clasifica:

a) **Hiposódica Leve**: Contiene de 2.000 a 3.000 mg de sodio (87 a 130 mEq) por día, permitiendo emplear una cantidad limitada de sal (3g aproximadamente) en la cocción de los alimentos, pero sin agregarle en forma adicional una vez preparados.
b) **Hiposódica Moderada:** Contiene entre 1.500 y 2.000 mg de sodio (43 a 87 mEq) por día, permitiendo utilizar una cantidad de sal de 1 a 2 g en la cocción de los alimentos.
c) **Hiposódica estricta:** Contiene 800-1.000 mg de sodio (57 mEq) por día, se incluye exclusivamente el sodio de los alimentos, evitando por completo las fuentes y alimentos ricos en sodio.

Puede ser de consistencia normal, blanda o liquida; las preparaciones se elaboran sin sal y al momento de suministrarlas se adiciona sobres de sal en presentación de un gramo de acuerdo a la prescripción del Médico y la Nutricionista.





ALIMENTOS PERMITIDOS

- Carnes. Aves.
- Viseras
- Pescados frescos de agua dulce o de mar.
- Huevos
- Queso campesino
- Leche. Yogurt, Cuajada.
- Queso sin sal.
- Pan y bizcochos sin sal.
- Harina. Pastas alimenticias. Cereales.
- Patatas. Legumbres.
- Verduras. Hortalizas.
- Fruta natural. Fruta en compota. Zumos naturales.
- Frutos secos. Frutos oleaginosos.
- Mantequilla. Sin sal. Aceites vegetales.
- Mayonesas caseras
- Azúcar. Pastelería casera. Helados caseros, Cacao
- Condimentar con ajo, cebolla, pimentón, tomate y hierbas naturales como cilantro, orégano, tomillo, laurel.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

En toda restricción de sodio se prohíben los alimentos enlatados, envasados, de paquete, salsamentaria, pastelería, panadería, ahumados y madurados.

- Sal de cocina y de mesa. Sal marina. Sal Yodada.
- No embutidos
- Carnes saladas, ahumadas y curadas.
- Pescados ahumados y secados.
- Charcutería.
- Quesos maduros.
- Pan y bizcochos con sal.
- Aceitunas.
- Sopas de sobre. Purés instantáneos, Patatas chips.
- Zumos de hortalizas envasados.
- Frutos oleaginosos salados (de aperitivo).
- Pastelería industrial.
- Mantequilla salada. Margarina con sal.
- Aguas con gas. Bebidas gaseosas en general.
- Condimentos salados (mostaza, pepinillos, etc.).
- Conservas en general.
- Acelga, Apio y Espinaca
- Frutas y verduras con alto aporte de sodio.

Tabla 5. Minuta patrón dieta hiposódica para paciente adulto (VCT 2000)

MINUTA PATRON DIETA HIPOSODICA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
			cc/gr
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	MIN 100 gramos/180 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 VASO	180 cc



	PROTEICO	1 PORCION	MIN 80 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	60 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO O FRUTA	1 PORCION	200 CC/100 g
	DERIVADO LÁCTEO/ YOGURT - QUESO	1 PORCION	MIN 100 CC/40g
	ENERGETICO	1 PORCION	MIN 50 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA Y/O AROMATICA	1 VASO	180 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCION	100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA Y/O COMPOTA DE FRUTA Y/O DERIVADO LACTEO	1 PORCION	50-100 gramos O 90 CC 30-40GR
		1 PORCION	100 gramos
		1 VASO	120 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	30-40 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA Y/O AROMATICA	1 VASO	180 cc
	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCION	100 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA HIPERPROTEICA (VCT 2400KCAL)

Es aquella en la cual se aumenta el consumo de proteína de origen animal incrementando las necesidades de calorías requeridas para su aprovechamiento. Destinada usualmente a pacientes que presentan desequilibrio en el balance nitrogenado y desnutrición proteico-calórica, como es el caso de la desnutrición tipo marasmo y/o Kwashorkor, infección por VIH, traumas por lesiones o quemaduras donde hay necesidad de reposición o reparación de tejidos. La base de la alimentación se deriva de la dieta normal elevándose las proteínas de alto valor biológico, principalmente a través de mayores porciones de carne, pescado, aves, huevos y productos lácteos. Se deben incrementar, los aportes de energía a través del aumento de las porciones de carbohidratos y grasas de los cuales aseguran el aprovechamiento de las proteínas. La determinación del aporte de calorías y proteínas en la dieta debe realizarse sobre la previa valoración del paciente para definir sus requerimientos y asegurarle las necesidades inherentes a su condición, facilitando con ellos la recuperación. Se recomienda suministrar en forma fraccionada en 5 o 6 comidas diarias (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio).

ALIMENTOS PERMITIDOS: Todos

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: * Sopas, caldos o consomé, ni embutidos.

Tabla 6. Minuta patrón dieta hiperproteica para paciente adulto VCT 2400 KCAL

MINUTA PATRON DIETA HIPERPROTEICA PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO			**cc/gr**

	FRUTA O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	180 o min 100gr
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION	100 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	60 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	DERIVADO LACTEO	VASO /1 PORCION	100 cc o MIN 50 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gr
ALMUERZO	PROTEICO	1 PORCIÓN	140 gr
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gr
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gr
	VERDURA O ENSALADA O TORTA	1 PORCIÓN	80 gr
	POSTRE	1 PORCIÓN	20 -40 gr
	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	180 cc
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA Y/O COMPOTA DE FRUTA Y/O DERIVADO LACTEO	1 PORCION/VASO	130 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	100 gr
CENA	PROTEICO	1 PORCIÓN	140 gr
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gr
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	60 gr
	VERDURA O ENSALADA O TORTA	1 PORCIÓN	80 gr
	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	
TRASNOCHO	BEBIDA EN LECHE O DERIVADO LACTEO O QUESO	1 VASO/1 PORCIÓN	150cc/ 100cc/50 g.

DIETA ASTRINGENTE (VCT 1500kcal)

Es una dieta que tiene como objeto disminuir la producción enzimática o ácida del tracto gastro – intestinal y disminuir el paso del bolo alimenticio a través del aparato digestivo. Es una dieta blanda y su contenido de Kilocalorías y nutrientes, permite a los pacientes mantener un estado nutricional adecuado.

Se caracteriza por:

- Eliminación de alimentos muy sazonados, condimentados y crudos; que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión.
- Tener una textura suave y de fácil digestión que facilite el proceso de masticación y deglución.
- No debe llevar azúcares ni alimentos productores de gas que ocasionen fermentación bacteriana provocando distensión abdominal a nivel del colon por carbohidratos no digeribles (fibra), azucares disacáridos como la lactosa, y monosacáridos como la glucosa y sacarosa.

En pacientes con patologías como síndrome de mala absorción, enfermedad diarreica aguda y cirugías digestivas a nivel de la parte alta del intestino delgado y estómago.

En general, esta dieta es libre de preparaciones fritas, condimentadas, verduras crudas, cereales completos y productos de salsamentaria. Igualmente, se limitan las grasas principalmente los de origen animal.
Se pueden utilizar en los diferentes grupos de edad modificándole el tamaño de la porción.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Grupo cereales, tubérculos y pastas
- Grupo carnes magras picadas, molidas o preparaciones sencillas
- (Albóndigas, pollo desmechado o cuadros y pescado en filete).
- Huevos tibios o cocidos, o en caldos.
- Caldos de carne.
- Frutas astringentes preferiblemente cocidas, en forma de jugo o compotas (guayaba, pera, durazno, manzana)



- Verduras cocidas o en tortas.
- Compota de fruta desayuno.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Alimentos fritos, condimentados, sazonados, verduras crudas.
- Alimentos y preparaciones dulces elaborados con adición de leche y azucares como bizcochos, tortas, pasteles, jugos industrializados y productos enlatados.
- Se suprimen las leches y derivados y frutas enteras y ácidas y jugos ácidos.
- Verduras productoras de gas como repollo, cebolla cabezona, pepino cohombro, coliflor, bróculi.
- Leguminosas.
- Preparaciones de dura consistencia: Ej: Apanados, fritos, cocidos con cáscara etc.
- Embutidos, carnes y quesos madurados y ahumados
- Fruta entera con cascara y con semillas, no granadilla.
- Azúcar

Tabla 7. Minuta patrón dieta astringente para paciente adulto

MINUTA PATRÓN DIETA ASTRINGENTE PARA PACIENTE ADULTO 1500 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA COCIDO O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	180 cc-80 gr
	BEBIDA EN AGUA (té, aromática).	1 VASO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCION	Min 80gr
	ENERGETICO	1 PORCION	Min 60 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO DE FRUTA COCIDO O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION/1 VASO	180cc / 80 g
ALMUERZO	SOPA O CREMA (VERDURAS), No cuchucos	1 TAZA	200 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	Min 100 gramos
	CEREAL	1 PORCION	80 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	50 gramos
	AROMATICA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	SAL	DE PREPARACIÓN	
ONCES	JUGO DE FRUTA COCIDO O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION/1 VASO	180cc / 80 g
CENA	SOPA O CREMA (VERDURAS)	1 TAZA	200 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	CEREAL	1 PORCION	80 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA SALTEADA O EN TORTA	1 PORCIÓN	80 gramos
	AROMATICA O INFUSIÓN DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	SAL	DE PREPARACIÓN	

DIETA HIPOGRASA (VCT 2000 KCAL).

La dieta hipograsa se caracteriza por la disminución de la grasa visible en los alimentos de origen animal y la exclusión de preparaciones fritas y grasosas de la dieta además de una baja utilización de carbohidratos

simples. Disminuir la cantidad de ingesta de grasa con el fin de movilizar los excesos presentes (colesterol, triglicéridos, ácidos grasos) en los depósitos de grasa y en las vías sanguíneas y mejorar el metabolismo de las mismas.

Destinada a los pacientes que necesiten proteger principalmente el sistema hepático, pancreático, biliar, facilitar la absorción de grasa, disminuir el aporte de calorías, (reducción de peso), y en alteraciones en el metabolismo de las grasas: dislipidemias y/o hipercolesterolemias donde la secreción de grasas es fundamental.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

Se excluyen los alimentos fritos, mayonesas, salsas, chocolate, crema de leche, en algunas ocasiones la **leche entera**, carne con alto porcentaje de grasa, margarinas y mantequillas, no embutidos, bizcochos que contengan grandes proporciones de margarina.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Carnes magras, pollo sin piel, pescados cocidos o al horno.
- Queso campesino, cuajada.
- Caldo con pollo o con carne magra.
- Bebidas lácteas preferiblemente bajas en grasa.
- Verduras, crudas o cocidas.
- Cereales, pastas, tubérculos en preparaciones no fritas.
- Frutas enteras o en jugo.
- **huevo entero cocido o ponchado.**
- Azúcares

Tabla 8. Minuta patrón dieta hipograsa para paciente adulto

MINUTA PATRÓN DIETA HIPO GRASA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
	GRUPO DE ALIMENTOS	**MEDIDA CASERA**	**cc/gr**
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 VASO/1 PORCIÓN	180 cc/100 gramos
	BEBIDA CON LECHE DESCREMADA	1 POCILLO	150 cc
	PROTEICO	1 PORCION	Min 80 g.
	ENERGETICO	1 PORCION	60 gramos
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO DE FRUTA O FRUTA O COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION/ 1 VASO	180 cc o 80 g.
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
ALMUERZO	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	180cc
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	JUGO DE FRUTA O FRUTA O COMPOTA DE	1 PORCION/ 1 VASO	180 cc o 80 g.



	FRUTA		
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
CENA	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO	1 PORCIÓN	120 gramos
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	50 gramos
	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	180cc
	SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA LÍQUIDA TOTAL (VCT 2000 KCAL)

Es una dieta normal con residuos de consistencia liquida con un aporte normal de nutrientes de fácil ingestión. Se pueden utilizar suplementos nutricionales para complementar el valor nutricional, incluye alimentos líquidos como jugos de frutas, crema de verduras y carnes, leches y derivados lácteos tales como leches malteadas, jugo, yogurt, chocolisto, coladas de cereales como avena, nestum y Maizena gelatinas, compotas, flanes, pudines y refrescos. Se indica en pacientes que presentan enfermedades como cáncer de esófago, quemaduras severas, cirugías grandes de boca, cuello y tórax, cirugías maxilofaciales, infecciones de tracto gastrointestinal que tienen imposibilidad para masticar, deglutir o tolerar los alimentos sólidos. Si se diseña y consume de manera adecuada, se considera que es suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales, excepto de fibra.

ALIMENTOS RECOMENDADOS: Todos los alimentos en preparaciones de consistencia liquidan y consistencia coloidal (jugos, sopas, cremas, gelatina, flanes, pudines, bebidas lácteas frías o calientes).

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Todos los alimentos en preparaciones sólidas

Tabla 9. Minuta patrón dieta líquida total completa para paciente adulto

MINUTA PATRÓN DIETA LIQUIDA TOTAL COMPLETA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
	GRUPO DE ALIMENTOS	**MEDIDA CASERA**	**cc/gr**
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 VASO	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION DE 100 gr	Licuado de proteico y energético 300 cc
	ENERGETICO	1 PORCION DE 100 gr	
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO DE FRUTA EN LECHE O DERIVADO LACTEO	1 VASO	200 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN 100 gr	Licuado de proteico y energético 300 cc
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 30 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN 100 gr	
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN 80 gr	
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	





ONCES	JUGO DE FRUTA EN LECHE O DERIVADO LACTEO	1 VASO	200 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	220 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN 100 gr	Licuado de proteico y energético 300 cc
	VERDURA COCIDA	1 PORCIÓN 30 gr	
	PROTEICO	1 PORCIÓN 100 gr	
	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN 80 gr	
	GELATINA	1 PORCIÓN	100 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA LIQUIDA CLARA (VCT 500 KCAL):

Es una dieta baja en calorías y nutrientes, razón por la cual, se aconseja utilizar por poco tiempo. Indicada después de episodios severos de vómito, diarrea, cuando se desean residuos mínimos a nivel tracto gastrointestinal y para probar tolerancia a la vía oral después de alguna cirugía o exámenes clínicos. Contiene líquidos claros que disminuyen la sed, previene la deshidratación y dejan mínimos residuos. Están compuestas de caldos y/o consomés de carne o pollo, gelatina liquida coloidal, aguas aromáticas. Debido a la alta concentración de carbohidratos debe modificarse en pacientes diabéticos. Es una dieta constituida en particular por agua y carbohidratos. Como su nombre lo indica, consiste en líquidos claros, libres de residuos como té, consomé, agua de panela, aromática y gelatina.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Consomé de res o de pollo, aromáticas, gelatinas en estado coloidal, y agua de cocción de frutas o cereales como manzana, guayaba y arroz.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

Se omiten productos sólidos, la leche y líquidos preparados con ésta y todos los jugos de fruta.

Tabla 10. Minuta patrón dieta líquida clara para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA LIQUIDA CLARA PARA PACIENTE ADULTO 500 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
			cc/g
DESAYUNO	CONSOME DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	180cc
	GELATINA	1 PORCION	100 gramos
	SAL-AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	BEBIDA EN AGUA O INFUSION O GELATINA	1 POCILLO	180Cc O 100 g.
ALMUERZO	CONSOME DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	180cc
	GELATINA	1 PORCION	100 gramos
	SAL-AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

NUEVES	BEBIDA EN AGUA O INFUSION O GELATINA	1 POCILLO	180Cc O 100 g.
CENA	CONSOME DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	200cc
	BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 POCILLO	180cc
	GELATINA	1 PORCION	100 gramos
	SAL-AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA BLANDA MECANICA (VCT 2000 KCAL):

Es una derivación de la dieta normal en cuanto a la consistencia, ajustando considerable mente la distribución porcentual de macronutrientes. Se caracteriza por el bajo contenido en grasas. Alimentos molidos o en puré. Contiene 5 tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena). La presentación de cada grupo de alimentos debe ir por aparte, (porción de carbohidrato, porción de proteína, porción de verdura, porción de fruta y bebida con espesante), más la crema con textura liquida espesa. Las preparaciones a suministrar deberán ser llamativas, apetitosas, coloridas, visiblemente agradables, no repetitivas que causen inapetencia en el paciente. Indicada en pacientes con alteraciones de la deglución. Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- carbohidratos en forma de purés y papillas
- Compotas de frutas o Frutas muy blandas como papaya sin cascara, ni semillas.
- Verduras cocidas en forma de purés
- Papa, plátano en forma de purés y papillas
- lácteos y derivados en texturas liquidas espesas, pures papillas
- Molida, pollo desmechado o en pure y pescado en pure o molido.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Arepas
- Galletas
- Frutas y verduras frescas completas
- Carnes enteras.
- Alimentos sólidos, o partículas semi solidas o grumos,
- bebidas de consistencia líquida.

TIPOS DE COCCION PERMITIDAS:

- Sin grasa: Cocción en agua y cocción al vapor
- Poca grasa: Cocción al horno.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSISTENCIA:

- No es succionable a través de pitillo.
- Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, a pesar de ello, no puede verterse.
- No tiene grumos.
- No es pegajosa.
- El líquido no se separa del sólido.

ALTERNATIVAS PARA ESPESAR LA PAPILLA

- Espesante para alimentos comercial para las bebidas.
- Con pasta cocida, papa o verduras, que proporcionen una consistencia adecuada, un buen sabor, color atractivo y alto valor nutritivo.

- Si las sopas son de verduras, se espesa con papa o con pasta.
- Si la sopa es de papa, la espesamos con verduras como: la zanahoria, ahuyama y brócoli.
- Si es sopa de avena licuada, no requiere un espesante adicional.

Tabla 11. Minuta patrón dieta blanda mecánica adulto

MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA MECÁNICA ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA**
DESAYUNO	PROTEICO	1 PORCIÓN (PURÉ PAPILLA)	MIN 80GR
	ENERGETICO	1 PORCIÓN (PURE PAPILLA)	MIN 60 gramos
	JUGO DE FRUTA ESPESO O FRUTA BLANDA O COMPOTA	1 PORCIÓN (PURE PAPILLA)	180CC /80 gramos
	BEBIDA ESPESA	1 VASO (BEBIDA ESPESA)	180 cc
	GRASA	DE PREPARACION	
NUEVES	FRUTA CON DERIVADO LACTEO O DERIVADO LACTEO	1 PORCION (PURE PAPILLA)	200 cc/100 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	50 g
ALMUERZO	SOPA O CREMA LICUADA ESPESA	1 TAZA (LICUADO ESPESO)	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION (PURE PAPILLA)	120 gramos
	ENERGETICO (PAPA, PLATANO)	1 PORCION (PURE PAPILLA)	100 gramos
	COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION (PURE PAPILLA)	80 gramos
	VERDURA COCIDA EN PURE	1 PORCION (PURE PAPILLA)	50 gramos
	GRASA	DE PREPARACION	
ONCES	FRUTA CON DERIVADO LACTEO O DERIVADO LACTEO	1 PORCION (PURE PAPILLA)	200 cc/100 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	50 g
CENA	SOPA O CREMA LICUADA ESPESA	1 TAZA (LICUADO ESPESO)	200 cc
	PROTEICO	1 PORCION (PURE PAPILLA)	120 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION (PURE PAPILLA)	100 gramos
	COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION (PURE PAPILLA)	80 gramos
	VERDURA COCIDA EN PURE	1 PORCION (PURE PAPILLA)	50 gramos
	GRASA	DE PREPARACIÓN	

DIETAS COMPLEMENTARIAS:

Son las dietas con las que se inicia el patrón alimentario en los niños mayores de 6 meses. La alimentación complementaria (AC), definida como la alimentación de los lactantes que complementa a la lactancia materna o en su defecto, a la lactancia con un sucedáneo de la leche materna, es un proceso que va más allá de simplemente una guía sobre qué y cómo introducir los alimentos.

Es un proceso en el que se tienen que tomar en cuenta diversos aspectos, tales como el momento correcto de la introducción de alimentos, favorecer una AC perceptiva (crear un ambiente correcto, considerar aspectos sensoriales, interpretar las señales de hambre y saciedad), los aspectos culturales y, la percepción de los padres y/o cuidadores. Implica también una progresión en el cambio de texturas para promover los movimientos de la lengua, labios y mandíbula, con la finalidad de asegurar el correcto desarrollo de los órganos involucrados en la masticación, el habla y la pronunciación. Además, es un periodo muy importante de establecimiento de preferencias alimentarias que perdurarán en etapas posteriores.

La OMS ha establecido el indicador de dieta mínima aceptable para niños entre 6 y 23 meses de edad, el cual está compuesto por la frecuencia diaria de comidas y la diversidad alimentaria diaria que hace referencia a recibir como mínimo 5 de los 8 grupos de alimentos:

1) leche materna;
2)granos, raíces, tubérculos;
3) frutas y verduras ricas en vitamina A;
4) carnes, pescados y aves;
5) legumbres, nueces y semillas;
6) huevos;
7) otras frutas y verduras; y
8) productos lácteos.

En concordancia también con lo estipulado por la Asociación Americana de Pediatría, la progresión de alimentos de los 4 grupos: granos, carnes, frutas y verduras, puede ser alcanzada razonablemente durante el primer mes de iniciada la AC

COMPLEMENTARIA I (VCT 350 KCAL)

Es la dieta donde el menor comienza el aporte calórico con alimentos diferentes a la leche materna, o sucedáneo de la leche materna en su defecto sin desplazarla u omitirla. La dieta complementaria I aporta 350kcal, se establece para menores de los **6 -8 meses**. Los alimentos deben presentarse por aparte porción de proteína, carbohidratos, frutas, verduras en texturas pure, pastoso, grumoso, machacado.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Frutas
- Verduras
- proteínas (carne, pollo, pescado, Huevos, hígado) LICUADO
- Carbohidratos, tubérculos y plátanos
- leche materna, sucedáneo según el caso.
- Queso sin san
- Yogurt sin azúcar

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Sal
- Azúcar, postres industrializados,
- No leche
- Jugos industrializados, gaseosas
- Productos de panadería y pastelería.
- Embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados
- Sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias
- Alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos.
- Según restricción del paciente.

Tabla 12. Minuta patrón complementaria 1

MINUTA PATRON COMPLEMENTARIA 1 350 KCAL (6 - 8MESES)			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCION SERVIDA**
DESAYUNO	PROTEICO BLANCO	1 CUCHARADA SOPERA	50 gramos
	ENERGETICO	1 CUCHARADA SOPERA	40 gramos
	FRUTA	1 CUCHARADA SOPERA	20 gramos
	GRASA	DE PREPARACION	
NUEVES	COMPOTA DE FRUTA	1 CUCHARADA SOPERA	40 gramos
ALMUERZO	PROTEICO	1 CUCHARADA SOPERA	30 gramos
	ENERGETICO	1 CUCHARADA SOPERA	40 gramos
	COMPOTA DE FRUTA	1 CUCHARADA SOPERA	20 gramos
	VERDURA	1 CUCHARADA SOPERA	20 gramos
	GRASA	DE PREPARACION	
CENA	PROTEICO	1 CUCHARADA SOPERA	30 gramos
	ENERGETICO	1 CUCHARADA SOPERA	40 gramos
	COMPOTA DE FRUTA	1 CUCHARADA SOPERA	20 gramos
	VERDURA	1 CUCHARADA SOPERA	20 gramos
	GRASA	DE PREPARACION	

COMPLEMENTARIA II

Es la dieta donde el menor comienza el aporte calórico con alimentos diferentes a la leche materna, u leche de formula en su defecto sin desplazarla u omitirla. La dieta complementaria II aporta 731 kcal, se establece para menores de los **9-12 meses**. Los alimentos deben presentarse por aparte porción de proteína, carbohidratos, frutas, verduras en texturas puré, pastoso, grumoso, machacado.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Frutas
- Verduras
- proteínas (carne, pollo, pescado, Huevos, hígado)
- Carbohidratos, tubérculos y plátanos
- leche materna, sucedáneo según el caso.
- Derivado lácteo.
- Yogurth sin azucar
- Queso Sin sal

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- **Sal**
- **No lacteos**
- **Azúcar,** postres industrializados,
- Jugos industrializados, gaseosas
- Productos de panadería y pastelería.
- Embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados
- Sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias
- Alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos.
- Según restricción del paciente

Tabla 13. Minuta patrón complementaria 2

MINUTA PATRÓN COMPLEMENTARIA 2 (8- 12 MESES) 900 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA**
DESAYUNO	PROTEICO BLANCO	2 CUCHARADAS SOPERAS	60 gramos
	ENERGÉTICO	2 CUCHARADAS SOPERAS	60 gramos
	FRUTA	2 CUCHARADAS SOPERAS	50 gramos
	DERIVADO LÁCTEO YOGURTH SIN AZUCAR	2 CUCHARADAS SOPERAS	100cc g
	GRASA	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA PICADA O EN COMPOTA	2 CUCHARADAS SOPERAS	50 gramos
ALMUERZO	PROTEICO BLANDA (MOLIDAS, MECHADAS)	2 CUCHARADAS SOPERAS	40 gramos
	ENERGÉTICO	2 CUCHARADAS SOPERAS	60 gramos
	JUGO O FRUTA PICADA	2 CUCHARADAS SOPERAS	50 gramos
	VERDURA	2 CUCHARADAS SOPERAS	40 gramos
	GRASA	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA PICADA O EN COMPOTA	2 CUCHARADAS SOPERAS	50 gramos
CENA	PROTEICO BLANDA (MOLIDAS, MECHADAS)	2 CUCHARADAS SOPERAS	40 gramos
	ENERGÉTICO	2 CUCHARADAS SOPERAS	60 gramos
	COMPOTA DE FRUTA O FRUTA PICADA	2 CUCHARADAS SOPERAS	50 gramos
	VERDURA	2 CUCHARADAS SOPERAS	40 gramos
	GRASA	DE PREPARACIÓN	

DIETA BLANDA UCI *3 (VCT 1600 -1800KCAL)

Es una dieta que tiene como objeto disminuir la producción enzimática o ácida del tracto gastro intestinal, esta se conoce también como "dieta a tolerancia", se emplea como dieta de transición entre líquida y normal. Se deriva de la dieta normal y su contenido de Kilocalorías y nutrientes, permite a los pacientes mantener un estado nutricional adecuado.

Se caracteriza por:

- Eliminación de alimentos muy sazonados, condimentados y crudos; que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión.
- Tener una textura suave y de fácil digestión que facilite el proceso de masticación y deglución.
- No llevar alimentos productores de gas que ocasionen fermentación bacteriana provocando distensión abdominal a nivel del colon por carbohidratos no digeribles (fibra), azucares disacáridos como la lactosa, y monosacáridos como la glucosa y sacarosa.

Es indicada en pacientes con patologías como gastritis, ulcera, enfermedades coronarias, pancreatitis, síndrome de mala absorción, enfermedad diarreica aguda, cirugías digestivas y ausencia total o parcial de dentadura. En general, esta dieta es libre de preparaciones fritas, condimentadas, verduras crudas, cereales completos y productos de salsamentaria. Igualmente, se limitan las grasas principalmente los de origen animal. Se pueden utilizar en los diferentes grupos de edad modificándole el tamaño de la porción en blanda pequeña, blanda mediana y blanda bandeja pediátrica.

ALIMENTOS PERMITIDOS





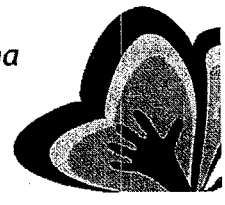
- Grupo leche y derivados
- Grupo cereales, tubérculos y pastas
- Grupo carnes magras picadas, molidas o preparaciones sencillas (Albóndigas, pollo sudado) y pescado en filete.
- Huevos tibios o cocidos, en caldo o candil.
- Frutas de consistencia blanda, preferiblemente picadas
- Verduras cocidas.
- Consomé o caldos con pollo sin piel y carne magra.
- Infusiones de fácil digestión, aromáticas, té.
- Preparaciones con moderada bajas en azúcar y grasa,
- sal solo de preparación.
- Alimentos con bajo contenido de fibra.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Alimentos fritos, condimentados, sazonados, verduras crudas.
- Alimentos de difícil masticación Ej. Manzana, Pera, etc.
- En casos de diarreas o síndrome de mala absorción se suprimen las leches y derivados y frutas enteras y ácidas y jugos ácidos.
- Verduras productoras de gas como repollo, cebolla cabezona, pepino, coliflor, bróculi.
- Leguminosas.
- Preparaciones de dura consistencia: Ej. : Apanados, fritos, cocidos con cáscara etc.
- Margarina y mantequilla.
- Pan de consistencia dura o con corteza
- Carnes gordas con grasa visible, huevo, vísceras.
- Lácteos y derivados
- Verduras y frutas
- Leguminosas
- Chocolate
- Embutidos, enlatados, carnes y quesos madurados y ahumados

Tabla 15. Minuta patrón dieta blanda uci *3

MINUTA PATRON DIETA BLANDA UCI *3(1600 KCAL)			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
			cc/gr
DESAYUNO	FRUTA ENTERA	1 PORCION	100 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	180 cc
	PROTEICO	1 PORCION	1OO gramos
	CEREAL ELABORADO	1 PORCION	80 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 TAZA	180 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	140 gramos



	ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	60 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
CENA	SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	100 gramos
	ENERGÉTICO 1	1 PORCIÓN	120 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	MIN 60 gramos
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 CC
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA OVOLACTOVEGETARIANA (VCT 2400KCAL)

Modificación de la dieta consistente en excluir algunos alimentos de origen animal como la carne, el pescado y sus derivados. Está indicada en pacientes que siguen una alimentación ovolactovegetariana. Busca cubrir las necesidades nutritivas de las personas que excluyen la carne y el pescado de la alimentación.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos, incluye todo tipo de preparaciones y consistencias del entorno hospitalario.
- Huevos, leche, derivados lácteos.
- Leguminosas, proteínas vegetales.
- Cuando haya restricción de líquidos en las dietas, se suministrar porción de fruta a cambio de jugo cuando sea requerido o como Disponga la Nutricionista Clínica.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Alimentos de origen animal como la carne, pollo, el pescado y sus derivados

Tabla 19. Minuta patrón dieta ovolactovegetariana para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA OVOLACTOVEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO			cc/gr
	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	100 g./180 gramos
		1 VASO	220 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 gramos
	CARBOHIDRATO	1 PORCION	80 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	





NUEVES	BEBIDA EN LECHE/DERIVADO	1 VASO	220 cc/50 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	100 gramos
	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	120 gramos
		1 VASO	220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	130 gramos
	PROTEICO-(HUEVO/CARVE/QUESO/LEGUMINOSA)	1 PORCIÓN	140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	BEBIDA EN LECHE/DERIVADO	1 VASO	200 cc/100cc/ 50 gramos
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
CENA			
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	240 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	130 gramos
	PROTEICO-(HUEVO/CARVE/QUESO/LEGUMINOSA)	1 PORCIÓN	140 gramos
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA	1 PORCIÓN	100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

DIETA RENAL PRE-DIALISIS (VCT 2000KCAL):

Es una derivación de la dieta normal, reducida en su aporte proteico, de líquidos, sodio, potasio y fosforo. Esto con el fin de evitar mayor deterioro de la función renal y así mismo del estado nutricional.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

- Cereales
- raíces, tubérculos.
- Frutas y verduras.
- Leche y productos lácteos
- proteína como: carnes magras, huevos y leguminosas verdes
- Grasas.
- Azúcares.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS:

- No sopas
- Se limita o restringe el consumo de líquidos, vísceras, proteína de origen vegetal (leguminosas secas)
- Fuentes de potasio (no plátano maduro ni plátano verde).
- Sal, embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados y productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg).
- **Alimentos como frutas**: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano.
- **Verduras como:** espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela.
- **Cereales integrales**: incluyendo pacientes diabéticos.
- Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.
- No embutidos

Tabla 20. Minuta patrón dieta renal predialisis para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA RENAL PREDIALISIS PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
	GRUPO DE ALIMENTOS	**MEDIDA CASERA**	**cc o gr**
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	100 gramos
		1 VASO	180 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 VASO	200 cc
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCION	110 gramos
	ENERGETICO NO INTEGRAL	1 PORCION	50 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	100 gramos
		1 VASO	180 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	180 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	110 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	100 gramos
		1 VASO	180 cc
	ENERGETICO	1 PORCION	100 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA O AROMATICA	1 VASO	180 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	100 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	110 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	





DIETA RENAL DIALISIS (VCT 2400 KCAL)

Es una derivación de la dieta normal, aumentada en proteína, en la que se deben restringir alimentos fuentes de fosforo, potasio y controlar el aporte de sodio y líquidos. Se utiliza en paciente con terapia reemplazo renal: diálisis, hemodiálisis.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Cereales
- raíces, tubérculos.
- Frutas y verduras.
- Leche y productos lácteos
- proteína como: carnes magras, huevos y leguminosas verdes
- Grasas.
- Azúcares.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS

- Se limita o restringe el consumo de líquidos, vísceras, proteína de origen vegetal (leguminosas secas).
- sal, embutidos, sopas y cremas instantáneas o de sobre, cubos de caldos concentrados y productos industrializados que contengan más del 10% del valor porcentual recomendado de sodio (240 mg), Alimentos como frutas: banano, guayaba, melón, papaya, naranja, plátano.
- Verduras como: espinaca, acelga y tallo de apio, azúcar morena o panela.
- Cereales integrales: incluyendo pacientes diabéticos
- Según condición clínica, gustos y preferencias del paciente.

Tabla 21. Minuta patrón dieta renal diálisis para paciente adulto

MINUTA PATRON DIETA RENAL DIALISIS PARA PACIENTE ADULTO 2400 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
	GRUPO DE ALIMENTOS	**MEDIDA CASERA**	**cc o gr**
DESAYUNO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	120 gramos
		1 VASO	200 cc
	BEBIDA CON LECHE	1 VASO	180 cc
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCION	100 gramos
	ENERGETICO NO INTEGRAL	1 PORCION	60 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	FRUTA O JUGO DE FRUTA DERIVADO LACTEO YOGURTH QUESO	1 PORCION	100 gramos/180cc
		1 VASO	100 cc 40 g
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	150 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60-70 gramos

	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA DERIVADO LACTEO YOGURTH QUESO	1 PORCION	100 gramos/180cc
		1 VASO	100 cc 40 g
	ENERGETICO	1 PORCION	50 gramos
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	ENERGETICO 1 CON SAL DE PREPARACION	1 PORCIÓN	120 gramos
	PROTEICO SIN SAL	1 PORCIÓN	150 gramos
	ENERGÉTICO 2 SIN SAL	1 PORCIÓN	60 gramos
	VERDURA O ENSALADA SIN SAL	1 PORCIÓN	60-70 gramos
	GRASA - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

REFRIGERIO CIRUGIA AMBULATORIA

Es un refrigerio se solicita con el fin probar tolerancia de la vía oral en paciente de procedimientos quirúrgicos ambulatorios para definir egreso. Se debe solicitar con el nombre del paciente a través de dinámica gerencial desde el servicio de cirugía ambulatoria.

Tabla 22. Minuta patrón refrigerio cx ambulatorio.

MINUTA PATRON REFRIGERIO CX AMBULATORIA			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
REFRIGERIO	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
	ENERGETICO	1 PORCION	100 GR

REFRIGERIO CIRUGIA AMBULATORIA COLELAP

Es un refrigerio se solicita con el fin probar tolerancia de la vía oral en paciente de procedimientos quirúrgicos ambulatorios para definir egreso. Se debe solicitar con el nombre del paciente a través de dinámica gerencial desde el servicio de cirugía ambulatoria.

Tabla 23. Minuta patrón refrigerio cx ambulatorio colelap.

MINUTA PATRON REFRIGERIO CX AMBULATORIA COLELAP			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
REFRIGERIO	AROMÁTICA DE ANIS	1 PORCIÓN	180 cc
	CALDO NEGRO	1 PORCIÓN	200cc

REFRIGERIO VALORACION CAPACIDAD DEGLUTORIA.

Es un refrigerio que se solicitara únicamente por fonoaudiología para realizar la valoración de capacidad deglutoria. Se debe solicitar con el nombre del paciente a través de dinámica gerencial

Tabla 24. Minuta patrón refrigerio valoración capacidad deglutoria.

REFRIGERIO VALORACION CAPACIDAD DEGLUTORIA



TIEMPO DE TIEMPO	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA
REFRIGERIO	GELATINA	1 PORCION	150 g.
	GALLETA	1 PORCION	50 g.
	COMPOTA DE FRUTA	1 PORCION	80 g.

ALIMENTOS RECOMENDADOS:
Todos los alimentos en preparaciones de consistencia liquidan y consistencia coloidal (jugos, sopas, cremas, gelatina, flanes, pudines, bebidas lácteas frías o calientes).

ALIMENTOS NO PERMITIDOS
Todos los alimentos en preparaciones sólidas,

DIETA LIQUIDA GESTANTES:
Es una dieta normal con residuos de consistencia liquida tipo néctar **(Liquida total 1)** se refiere a un líquido más espeso que el agua, que fluye a través de una pajita, tetina o jeringuilla y requiere un poco más esfuerzo para beberse que los líquidos finos. Corresponde a la textura ligeramente espesa. Esta dieta se ordena para gestantes e trabajo de parto en el servicio de ginecobstetricia urgencias, hospitalización y sala de partos. Se garantiza aporte normal de nutrientes de fácil ingestión. Se pueden utilizar suplementos nutricionales para complementar el valor nutricional, incluye alimentos líquidos como jugos de frutas, crema de verduras y carnes, leches y derivados lácteos tales como leches malteadas, jugo, yogurt, chocolisto, coladas de cereales como avena, nestum y maicena gelatinas, compotas, flanes, pudines y refrescos. Si se diseña y consume de manera adecuada, se considera que es suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales, excepto de fibra.

ALIMENTOS RECOMENDADOS:
Todos los alimentos en preparaciones de consistencia liquidan y consistencia coloidal (jugos, sopas, cremas, gelatina, flanes, pudines, bebidas lácteas frías o calientes).

ALIMENTOS NO PERMITIDOS:
Todos los alimentos en preparaciones sólidas, no aromáticas de hierbas, no cuchucos.

Tabla 25. Minuta patrón dieta liquida gestantes.

MINUTA PATRON DIETA LIQUIDA TOTAL COMPLETA PARA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA			**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**cc/gr**
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	COMPOTA	1 VASO	220 cc
	CALDO CON POLLO	1 PORCION	200 cc
	ENERGETICO(PAPA)	1 PORCION	50 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
NUEVES	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	SOPA DEL DIA	1 PORCIÓN	300 CC
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr



	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	
ONCES	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	SOPA DEL DIA	1 PORCIÓN	300 CC
	GELATINA	1 PORCIÓN	150 gr
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	180 cc
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACIÓN	

CONTROL DE LIQUIDOS DIETA

En pacientes que ameritan restricción hídrica según condición clínica, se han de tener en cuenta las siguientes especificaciones: El control de líquidos será manejado por el médico o nutricionista tratante.
El sólido y líquido en las sopas de los patrones con restricción de líquidos debe ser medido y/o pesado al momento del ensamble. El control de líquidos en las dietas debe evaluarse teniendo en cuenta el fraccionamiento dietario. Por lo cual, sí entre comidas se ofrecen alimentos líquidos se deberá ajustar la restricción propuesta.

Tabla 26. Control de líquidos

CONTROL DE LÍQUIDOS		
VOLUMEN A CONTROLAR	**TIEMPO DE COMIDA**	**VOLUMEN A OFRECER**
600CC	DESAYUNO	BEBIDA O SOPA 100 CC
	NUEVES Y ONCES	BEBIDA O SOPA 100 CC
	ALMUERZO	BEBIDA O SOPA 100 CC
	COMIDA	BEBIDA O SOPA 100 CC
	TRASNOCHO	BEBIDA O SOPA 100 CC
800CC	DESAYUNO	BEBIDA O SOPA 100 CC
	NUEVES Y ONCES	BEBIDA O SOPA 100 CC
	ALMUERZO	BEBIDA Y SOPA 150 CC C/U
	COMIDA	BEBIDA Y SOPA 100 CC C/U
	TRASNOCHO	BEBIDA O SOPA 100 CC
1000CC	DESAYUNO	BEBIDA O SOPA 100 CC
	NUEVES Y ONCES	BEBIDA O SOPA 100 CC
	ALMUERZO	BEBIDA 200CC Y SOPA 150 CC
	COMIDA	BEBIDA 200CC Y SOPA 150 CC
	TRASNOCHO	BEBIDA O SOPA 100 CC
1200CC	DESAYUNO	BEBIDA O SOPA 200CC
	NUEVES Y ONCES	BEBIDA O SOPA 200 CC
	ALMUERZO	BEBIDA 200CC Y SOPA 150 CC
	COMIDA	BEBIDA 200CC Y SOPA 150 CC
	TRASNOCHO	BEBIDA O SOPA 100 CC

PROCESO DE SOLICITUD Y ENTREGA DE DIETAS

Solicitar las dietas de acuerdo con la orden médica y según proceso establecido en Dinámica Gerencial. Para poder garantizar la oportunidad y la calidad en las dietas se debe garantizar:

a) Listado de dietas para el desayuno: serán recogidas por el servicio de alimentos a las 6:00am, lo que implica que la jefe de enfermería de la noche deberá tener diligenciada esta información por dinámica gerencial, generar la lista e imprimir para entregarlas al personal manipulador de alimentos a esta hora con el fin de evitar retrasos en la distribución.

b) Listado de dietas para el almuerzo: La jefe de enfermería de cada servicio diligenciada esta información por dinámica gerencial y deberá generar la lista e imprimirla para entregarla al personal manipulador de alimentos. (Registrar Salidas, Ingresos, Cambios de Dieta, Nada Vía oral, Reinicio de la vía oral.) serán recogidas a las 10:00 am.

c) Listado de dietas para la cena: La jefe de enfermería de cada servicio diligenciara esta información por dinámica gerencial y deberá generar la lista e imprimirla para entregarla al personal manipulador de alimentos. (Registrar Salidas, Ingresos, Cambios de Dieta, Nada Vía oral, Reinicio de la vía oral.) serán recogidas a las 3:00 pm.

Los pacientes que se encuentran en aislamiento (pacientes inmunodeprimidos) se debe garantizar menaje de un solo uso. **INDICAR AL SOLICITAR LA DIETA.**

HORARIOS DE ENTREGAS

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE TIEMPOS DE COMIDA.

TIEMPO DE COMIDA	HORA
Desayuno	7:00 am - 8:30am
Media mañana	9:30am - 10:30am
Almuerzo	11:30am - 1:00pm
Media tarde	3:00pm - 4:00pm
Cena	5:30 - 6:30pm
Refrigerio nocturno	6:30pm (Se entrega con la cena)

SEGUIMIENTO A LA MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚS

La evaluación de la calidad de las dietas se realizará de manera diaria de lunes a viernes, 1 A 2 dietas día en los diferentes momentos de alimentación para evaluar en total 20 dietas al mes. El tiempo estipulado para cada evaluación es de 20 minutos por dieta evaluada. La auditoría/día estará a cargo de las Nutricionistas de la ESE Hospital Regional de Duitama.

ANÁLISIS CUALITATIVO:

Al momento de realizar la prescripción dietaría del paciente valorado por nutrición, como parte del plan de manejo nutricional o el ajuste en el plan de manejo, se deberá realizar auditoría a la dieta terapéutica solicitada con el ánimo de evaluar el cumplimiento cualitativo de la misma, para ello se deberá tener en cuenta el manual

de dietas vigente y el ciclo de menús actualizado, esto con el ánimo de lograr una adecuada revisión en el cumplimiento de la minuta patrón y así lograr una adecuada auditoría en el plato servido. Para ello se deberá tener en cuenta la composición del plato servido, visualmente si las porciones cumplen con lo establecido, si hay variedad de colores y texturas y si se aportan los alimentos permitidos para la derivación de dieta solicitada.

De igual forma; se podrá hacer auditoría cualitativa en el cumplimiento de la minuta, con base en el número de ciclo de menú correspondiente al día evaluado. Dicha auditoría, deberá hacerse durante la supervisión del paso correcto de la dieta, según lo prescrito en la valoración nutricional o con base en el ajuste realizado en el seguimiento del paciente. Si se presenta alguna novedad o variación en el ciclo de menús, bien sea por cambio de proveedor, no disponibilidad del producto en el mercado local, o gran disponibilidad de otro producto por cosecha entre otros factores que puedan llegar a presentarse, el servicio tercerizado deberá hacer respectiva notificación en forma oportuna, al ente auditor del proceso contractual.

La revisión será en presencia del profesional, coordinador o administrador encargado el servicio de alimentos.

Si se llegara a presentar alguna eventualidad con los alimentos respecto a higiene, sabor, presentación del plato servido, paso incorrecto de dieta o alimentos no correspondientes a la derivación de dieta solicitada, se deberá informar al servicio de alimentación, y se tomara evidencia de la revisión hecha al servicio de alimentos, para el cambio y ajuste respectivo, con el ánimo de minimizar los incidentes generados y evitar deuda calórica en el paciente. La nutricionista se podrá apoyar en jefes y auxiliares de los diferentes servicios en la identificación de posibles eventualidades con la alimentación del paciente, durante todos los tiempos de comida ofrecidos. De igual forma; deberá registrar en formato de actividades los hallazgos correspondientes, con reportes mes a mes.

Temperatura segura sobre alimentos calientes: 61°C
Temperatura segura de fríos: menor o igual a 16 °C.
Horarios probables de revisión:

ANÁLISIS CUANTITATIVO:

Mensualmente, el área de nutrición deberá realizar la auditoría pertinente al servicio de alimentación, usando el formato de revisión organicista del servicio de alimentación para hacer la revisión en el cumplimiento de las dietas normales y terapéuticas ofrecidas a los pacientes de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama con base en lo establecido en la minuta y según el número correspondiente al ciclo de menús evaluado. Con el ánimo de agilizar la tabulación de los datos y minimizar los errores durante el registro y cuidar el medio ambiente evitando el gasto innecesario de papel, se podrá hacer uso de un formato diseñado en Almera, el cual genera un registro más amigable y sistematizado, teniendo en cuenta todos los aspectos a evaluar en la dieta normal o terapéutica a saber:

Fecha y hora de la evaluación: se diligencia en formato numérico
Tipo de dieta evaluada: según corresponda con dieta normal o derivación terapéutica
Tiempo de comida evaluado: desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena o refrigerio nocturno
Descripción cualitativa: hallazgos particulares del plato servido, conformación de colores, texturas, alimentos permitidos y limitados según dieta evaluada
Descripción cuantitativa: describe los atributos medibles en la dieta solicitada
Grupo de alimentos: bebida fría, farináceo 1, verdura, farináceo 2, fruta, bebida caliente, sopa, otros
Alimento: según corresponda acorde a preparación
Temperatura: cuantificada en grados centígrados con termómetro de alimentos y registrada hasta con un decimal

mL/g: según características propias del alimento, medidas con vaso volumétrico o gramera de alimentos según corresponda.

Olor: con base en percepción del evaluador

Color: con base en percepción del evaluador, deberá contar con las características esperadas propias del alimento

Sabor: con base en percepción del evaluador, deberá contar con las características esperadas propias del alimento

Observaciones: reporte de hallazgos de los alimentos, si se da complimiento o no a lo evaluado

Retroalimentación, hallazgos y condiciones de mejoramiento: retroalimentación objetiva con base en los hallazgos cuantitativos encontrados en la evaluación de los alimentos y posibles alternativas de solución a dichos hallazgos.

Resultados de la información recolectada se utilizará para diligenciar indicador.

USO ESTRICTO MANEJO DE DESECHABLES:

1. Patología mental (psiquiátrico)
2. Todo tipo de aislamiento.
3. Ruta Respiratoria
4. Sala de partos a solicitud.
5. UCI
6. Salas de cx

EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN DEL USUARIO

La aplicación de la encuesta de satisfacción del usuario estará a cargo del subproceso de Humanización quienes definirán el número de usuario evaluados mensualmente. El análisis de los datos obtenidos, alimentación del indicador y acciones de mejora en caso requerirse estarán a cargo del profesional de apoyo de la interventoría de contratación del servicio de alimentos.

INDICADORES.

Porcentaje Adherencia al manual de dietas

Porcentaje de satisfacción dietas auditadas (Cargo de humanización)

CLÁUSULA SEGUNDA. -DECLARACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista hace las siguientes declaraciones: **2.1.** Conoce y acepta los Documentos del Proceso. **2.2.** Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. **2.3.** Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato. **2.4.** El Contratista al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad. **2.5.** Está a paz y salvo con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral. **2.6.** El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente contrato. **2.7.** 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. **2.8.** 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 por Colombia, sobre los derechos de los niños. **CLÁUSULA TERCERA. – OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: 1.** Obtener la certificación de programa inducción institucional en el primer mes posterior al día de su vinculación por la empresa. (Incluye Lineamientos Estrategia IAMII). **2.** Dar cumplimiento a las actividades que la E.S.E. Hospital Regional de Duitama ha planteado o plantee en el marco del Programa por un Hospital Seguro y de Alta Calidad, el cual busca obtener la

acreditación en salud, dando cumplimiento a lo establecido en los estándares del Manual de Acreditación en Salud Ambulatorio y Hospitalario vigente, y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen. **3.** Participar activamente en los procesos de CALIDAD, ACREDITACIÓN, MIPG y PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL. **4.** Capacitar continuamente al personal con el que presta el servicio y asistir a las capacitaciones programadas por la institución, dejando los respectivos registros, soportes y evidencias documentales. **5.** Garantizar el seguimiento procedimientos establecidos por la ESE durante la ejecución del contrato. **6.** Participar en los comités institucionales relacionados con el proceso contratado. **7.** Usar adecuadamente las instalaciones y los bienes de la ESE. **8.** Garantizar la continuidad de las personas que prestan el servicio durante el término de ejecución del contrato, por lo cual solo se aceptará cambio de personal ofertado solo por motivos debidamente justificados y sustentados. **9.** Contar con los medios de producción necesarios para cumplir con las actividades ofertadas. Los bienes de la Institución que se utilicen serán entregados por inventario, a título de comodato o préstamo de uso o mera tenencia, únicamente para ayuda del desarrollo del objeto ofertado y contratado, sin poder utilizarlo en actividad diferente, haciéndose responsable de los mismos, según lo establecido legalmente en la materia. **10.** Cumplir con los procesos de circulación de áreas hospitalarias. **11.** Cumplir con el protocolo de lavado de manos y los cinco momentos. **12.** Cumplir con las normas de precauciones de aislamiento universales, normas de bioseguridad en los servicios, con especificaciones de elementos y barreras de protección, según cada uno de los servicios y el riesgo identificado. **13.** Manejo de canecas y bolsas de color acorde a la clasificación de desechos. **14.** Garantizar que los prestadores del servicio se acojan al manual de convivencia y al Código de Integridad institucional de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama. **15.** Garantizar que su reglamento de higiene y seguridad, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, y las políticas de seguridad y salud ambiental estén articulados con los programas institucionales de la E.S.E. **16.** Cumplir con los procedimientos documentados para el manejo de residuos hospitalarios. **17.** Certificar que el personal a utilizar en desarrollo de las actividades contratadas conoce las normas de asepsia y antisepsia en relación con: Planta física, equipo de salud, paciente, instrumental y equipos. **18.** Establecer en conjunto con el Hospital un Plan para el Uso Racional de Agua y Energía, articulado con los lineamientos del Programa Institucional de Gestión Ambiental, cuando aplique. **19.** Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes. **20.** Permitir que mínimo el 10% del personal que se vincula a través del contrato debe hacer parte de la Brigada de Emergencia de la ESE Hospital Regional de Duitama, el contratista deberá garantizar un tiempo mínimo de 6 horas al mes para que los funcionarios asignados participen en las actividades de la brigada de emergencias; el personal designado debe ser la misma durante la vigencia del desarrollo del contrato. **21.** Presentar las hojas de vida del personal que ingresa al área de Talento Humano de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama **previo al inicio de labores**, así como las actualizaciones que se generen durante la ejecución del contrato, con el fin de verificar los requisitos habilitantes. **22.** El contratista se obliga a mantener la debida reserva, seguridad, privacidad y manejo adecuado de la información a la cual se tiene acceso. **23.** Portar el carnet al ingreso y durante su permanencia en las instalaciones del Hospital y mantenerlo en un lugar visible. El documento de identificación institucional deberá ser devuelto a la oficina de comunicaciones una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato. **24.** El contratista se obliga a no violar ninguna regulación aplicable en materia anticorrupción o de tipo penal. Por lo tanto, deberá cumplir con todo requerimiento de información que el Hospital le formule con el objeto de advertir o prevenir conductas punibles como: actos de corrupción, soborno, lavado de dinero, terrorismo, armas de destrucción masiva o la financiación de cualquier actividad delictiva. Consecuentemente, el contratista declara y garantiza que: (i) Ninguno de sus accionistas, empleados, representantes, afiliadas y/o directores está registrado dentro de cualquier lista restrictiva y/o contentiva de sujetos investigados, condenados y/o con sospecha de haber cometido o participado a cualquier título en la realización de una conducta punible, (ii) Ninguno de los fondos que destine para la ejecución del contrato provienen de actividades ilícitas. (iii) Mantendrá un sistema de monitoreo sobre actividades sospechosas y/o ilícitas y garantizará que su servicio será consistente con las regulaciones aplicables, particularmente, aquellas relativas al Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo de Lavado de Activos, Financiación al Terrorismo y Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva. **CLÁUSULA CUARTA. -OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: 1.** El contratista debe contar en su equipo de trabajo con mínimo un asesor profesional en nutrición y un coordinador técnico o tecnólogo en áreas afines al objeto contractual. **2.** Debe presentar manual de procesos y procedimientos y ajustarse a los parámetros exigidos por la oficina de calidad (Normalización de procesos). **3.** Los procesos deberán desarrollarse según el Manual de procesos y procedimientos adoptado por la ESE. **4.** Deben aplicarse las NORMAS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS PARA

LA CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, para efectos de controlar todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos preparados donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos, a todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, de igual manera se aplicará a las materias primas para la preparación de alimentos. **5.** El contratista deberá contratar el suministro de materia prima en no menos del 30% con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitarias locales y sus organizaciones entendiendo por pequeños productores aquellas personas naturales que cumplan con los requisitos consagrados en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto número 1071 del 2015, modificado por el articulo 1° del Decreto número 691 de 2018, o la norma que los modifique o los sustituya. **6.** Para poder analizar el valor nutricional de las dietas, el contratista debe anexar las minutas respectivas de cada tipo de dieta, estas serán objeto de análisis del servicio de nutrición de la E.S.E. **7.** Mensualmente debe aleatoriamente mandar a laboratorio clínico muestras de alimento para estudio bacteriológico y microbiológico como evidencia de control de calidad. **8.** El contratista tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos, para lo cual observará los manuales e instructivos contenidos en la propuesta. **9.** El contratista debe estar presto a las auditorías de características organolépticas de las dietas. **10.** Presentar cronograma sobre el plan mensual para control de insectos y roedores tanto en la planta de elaboración de alimentos como en la cocina de alistamiento y emplatado de las mismas. **11.** Presentar al supervisor las planillas diarias de consumo facilitando su verificación a través de comparativos con listados de turnos, hospitalización y con cualquier otro documento que requiera la supervisión para la verificación de cantidades suministradas. **12.** Realizar conciliación semanal de consumo. **13.** El contratista debe garantizar y evidenciar por escrito la auditoría que el profesional de nutrición y/o químico en alimentos y/o ingeniero de alimentos realiza diariamente frente al cumplimiento de las minutas según la dieta ordenada por el médico tratante. **14.** Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación, debe ser suministrada caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. No se acepta vajilla o cubiertos en material desechable excepto en casos que por norma de bioseguridad se amerite (Pacientes UCI, B1 ruta respiratoria, pacientes aislados y pacientes psiquiátricos). **15.** Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE. **16.** Debe recoger todos los utensilios de las habitaciones dentro de las dos horas siguientes a la entrega de los alimentos en la habitación y por ningún motivo puede dejarlos en cualquier lugar de los servicios asistenciales. **17.** El contratista deberá coordinar con SIAU para realizar encuestas de satisfacción de los Usuarios con la periodicidad que determine el Hospital y rendir informe en conjunto sobre resultados, anexando plan de mejoramiento sobre las causas de insatisfacción. **18.** Cumplir con las normas de precauciones de aislamiento universales, normas de bioseguridad en los servicios, y en todas las áreas del hospital con especificaciones de elementos y barreras de protección, según cada uno de los servicios y el riesgo identificado y en general acatar todos los protocolos de bioseguridad vigentes. **19.** El contratista deberá reportar las novedades de ingreso y egreso del personal cada viernes a la oficina de Talento Humano del Hospital, para llevar el dato estadístico del personal que labora en la E.S.E. **20.** El personal de dietas debe hacer entrega de las dietas a los pacientes en los servicios y debe presentarse ante el paciente y debe presentar el tipo de dieta que el paciente va a consumir de acuerdo a la indicación hecha por el médico tratante. **21.** Adherirse a los programas, guías que maneje el hospital para la prestación del servicio de salud. **22.** Reportar los eventos que ocurran con el personal al área de seguridad y salud en el trabajo. **23.** El contratista debe presentar un informe mensual de acuerdo a los siguientes indicadores, para determinar cumplimiento y/o evaluación en el proceso:

Característica	Indicador	Estándar esperado
Entrega del número de dietas solicitadas por los servicios de internación y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de dietas entregadas / No de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Entrega del tipo de dietas solicitadas por los servicios de internación, clínicas quirúrgicas y servicio de	Numero de tipo de dieta entregadas correctamente / Número total de tipo de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.

Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica		
Grado de satisfacción del Usuario frente a la calidad de la dieta e Información al usuario:	Satisfacción del usuario.	95% de cumplimiento.

24. Presentar el menú patrón de las dietas derivadas de adulto y de las derivadas pediátricas (normal, blandas, hiposódicas, hipo glucídicas, complementarias, otros) con su respectivo ciclo de minutas. **25.** Deben presentar ciclo de minutas para refrigerios (nueves, onces y refrigerio nocturno) cuando haya lugar. **26.** Los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados deben ser mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de refrigerio), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes. **27.** Deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo quince días de anterioridad a la Nutricionista Clínica del hospital para su revisión y respectiva aprobación. **28.** Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarías para cada tipo de dieta. Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética. **29.** Las dietas pediátricas deben presentar porciones diferentes a las dietas de adultos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad según inicio de alimentación complementaria (inicio de arroz, farináceo, lácteo, huevo, pescado, etc.). **30.** Se debe presentar ciclo de minutas (dietas y refrigerios) mínimo de 4 semanas diferente al de adultos, con preparaciones llamativas, vistosas, decoradas y variadas. Los refrigerios se suministrarán a pacientes pediátricos, pacientes con dietas fraccionadas y a pacientes con dieta hipoglucémica. **31.** Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad. **32.** El contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. **Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor a 8 días. 33.** Las características de los alimentos por grupos deben ser las siguientes: **a). CARNES:** debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez y descomposición, debe tener color uniforme, libre de manchas y de consistencia firme al tacto Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. **b). HUEVOS:** debe presentar cáscara fuerte y homogénea y estar libres de contaminación. **c). LEGUMINOSAS:** no se aceptan granos que posean olores objetables o que estén infestados o infectados. **d). FRUTAS:** deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. No se permite inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro. No deben tener magulladuras, insectos. **e). VERDURAS Y HORTALIZAS:** deberán estar frescas y limpias, libres de humedad, sin olores extraños, ni deshidratadas. **f). CEREALES:** deben estar libres de impurezas, sin infestaciones o contaminados con materiales tóxicos. **g). AZÚCAR:** debe ser de color blanco, olor y sabor característicos, no debe contener materias extrañas. **h). ACEITES:** debe corresponder a aceite comestible, apto para consumo humano, de origen vegetal derivado de soya, girasol o canola sin olores y sabores desagradables. **34. El CONTRATISTA** deberá informar de manera oportuna a la ENTIDAD cuando la ejecución presupuestal del contrato alcance el treinta por ciento (30 %) restante del valor total contratado, con el fin de que ésta adopte las decisiones administrativas a que haya lugar. En todo caso, la ENTIDAD no reconocerá, pagará ni asumirá responsabilidad alguna por servicios, procedimientos o actividades ejecutadas que excedan el presupuesto pactado en el contrato, ni por aquellos realizados sin la previa disponibilidad presupuestal correspondiente. **35. El CONTRATISTA** deberá mantener comunicación directa, permanente y oportuna, ya sea de manera presencial o telefónica, con los servicios de urgencias y hospitalización de la E.S.E., cuando así se requiera. En aquellos casos en que la evaluación clínica de un paciente evidencie la concurrencia y la necesidad de valoración por médico especialista, el CONTRATISTA estará obligado a atender el requerimiento de manera inmediata, garantizando la oportunidad, continuidad y calidad en la prestación del servicio. **CLAUSULA QUINTA. - OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** En virtud del presente Contrato, EL HOSPITAL se obliga a: **1.** Cancelar oportunamente al Contratista el valor acordado dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la cuenta de cobro. **2.** Proporcionar la información y los elementos y medios

necesarios para el cabal cumplimiento de la entrega del suministro por el CONTRATISTA, de acuerdo con los requisitos exigidos por la normatividad vigente y que permiten el adecuado trámite de los asuntos a su cargo. **3**. Ejercer la supervisión del contrato para exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento del mismo haciendo seguimiento diario a la ejecución del objeto contractual llenado para el efecto una bitácora que registre los suministros diarios del contrato. **4.** Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el presente Contrato y en los documentos que de él forman parte. **5.** Resolver las peticiones presentadas por el **CONTRATISTA** en los términos contemplados por la Ley. **CLÁUSULA SEXTA. -PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del presente contrato será **DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR EL VALOR TOTAL PACTADO,** previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, se entiende perfeccionado con la firma de las partes, para su ejecución se requiere la expedición del Registro Presupuestal correspondiente la aprobación de pólizas y la suscripción del acta de inicio La vigencia del contrato es igual a la del plazo de ejecución y seis (6) meses más para efectos de la liquidación del contrato. **PARÁGRAFO:** Este contrato se podrá terminar unilateralmente antes del plazo establecido en la presente clausula; si durante el desarrollo del mismo se expidiera normatividad alguna que reglamente la ejecución de las actividades objeto de este contrato. **CLÁUSULA SEPTIMA. -VALOR:** El valor del presente Contrato, para todos los efectos legales y fiscales, se estima en la suma de **NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($966.000.000)** valor que incluye IVA, impuestos y demás costos directos e indirectos a que haya lugar. **CLÁUSULA OCTAVA.-FORMA DE PAGO:** EL HOSPITAL, cancelará al contratista el valor total del contrato en mensualidades vencidas, de acuerdo a las dietas alimentarias debidamente suministradas y certificadas por el líder de interdependencia de servicios de apoyo y/o quien haga sus veces, cada uno dentro de los noventa (90) días siguientes, previo visto bueno y certificación por parte del supervisor y mediante la presentación de la correspondiente factura de cobro debidamente legalizada y los soportes de pago de seguridad social integral y aportes parafiscales.

TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
ASTRINGENTE	$ 7.003	$ 11.071	$ 11.071
BLANDA MECANICA	$ 9.649	$ 14.125	$ 14.125
BLANDA QUIMICA	$ 9.649	$ 14.125	$ 14.125
COMPLEMENTARIA I	$ 4.387	$ 8.570	$ 8.570
COMPLEMENTARIA II	$ 5.109	$ 8.902	$ 8.902
COMPLEMENTARIA III	$ 5.380	$ 9.446	$ 9.446
DIETA PEDIATRICA	$ 7.546	$ 11.617	$ 11.617
ESPECIAL NORMAL (CUMPLEAÑOS)	$ 12.807	$ 20.687	$ 20.687
ESPECIAL PEDIATRICO (CUMPLEAÑOS)	$ 9.591	$ 13.648	$ 13.648
GASTROCLISIS	$ 7.003	$ 7.003	$ 7.003
HIPERPROTEICA	$ 8.170	$ 12.240	$ 12.240
HIPOGLUCIDA	$ 7.003	$ 10.643	$ 10.643
HIPOGRASA	$ 7.003	$ 11.071	$ 11.071
HIPOSODICA	$ 7.003	$ 11.071	$ 10.643
KIT DE FONO	$ 9.626	$ 9.626	$ 9.626
LIQUIDA CLARA	$ 7.661	$ 2.934	$ 2.934
LIQUIDA COMPLETA	$ 7.003	$ 11.071	$ 11.071

LIQUIDA COMPLETA 1	$ 7.567	$ 11.960	$ 11.960
LIQUIDA COMPLETA 2	$ 7.921	$ 12.315	$ 12.315
LIQUIDA COMPLETA 3	$ 8.275	$ 12.669	$ 12.669
LIQUIDA COMPLETA 4	$ 8.629	$ 13.023	$ 13.023
MATERNAS	$ 7.921	$ 12.315	$ 12.315
NORMAL	$ 7.546	$ 11.617	$ 11.617
OVOLACTOVEGETARIANA	$ 10.743	$ 14.831	$ 12.240
REFRIGERIOS (POS OPERATORIO)	$ 5.024	$ 5.024	$ 5.024
REFRIGERIOS (COLELAC)	$ 4.139	$ 4.139	$ 4.139
REFRIGERIOS (CX AMBULATORIA)	$ 5.024	$ 5.024	$ 5.024
REFRIGERIOS DIETAS (HIPOGLUCIDAS, HIPOSODICA)	$ 4.351	$ 4.351	$ 4.351
REFRIGERIOS FUNCIONARIOS NOCT	$ 6.334	$ 6.334	$ 6.334
REFRIGEROS UCI (NUEVES Y ONCES)	$ 4.725	$ 4.725	$ -
REFRIGERIOS UCI X 3	$ 5.260	$ 5.260	$ 5.260
REFRIGERIOS UCI X 6	$ 5.260	$ 5.260	$ 5.260
RENAL	$ 10.328	$ 12.816	$ 11.664
RENAL DIALISIS	$ 11.813	$ 16.499	$ 15.349
RENAL PREDIALISIS	$ 10.743	$ 12.815	$ 11.664
SERVICIOS AUTORIZADOS	$ 12.812	$ 12.812	$ 8.096
BIENESTAR SOCIAL	$ -	$ 9.272	$ -
UCI X 3	$ 9.921	$ 9.921	$ 9.921
UCI X 6	$ 9.921	$ 14.464	$ 14.464
VEGETARIANA	$ 10.743	$ 14.831	$ 11.767
CAFÉ POR LIBRA Y AZUCAR	$ -	$ -	$ 48.000

PARÁGRAFO 1. - Para tramitar cualquiera de los pagos, el CONTRATISTA deberá acreditar constancia de pago al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales de conformidad con la normatividad vigente junto con el certificado de cumplimiento y/o recibo a satisfacción por parte del supervisor. **CLAUSULA NOVENA. - INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral alguna con el Contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula Séptima del presente contrato. **CLAUSULA DECIMA. - SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** Las apropiaciones presupuestales que se deriven de este contrato quedan subordinadas dentro del presupuesto con cargo a la Disponibilidad Presupuestal **No. 1508 DE FECHA VEINTIDOS (22) DE OCTUBRE DE 2026, RUBRO: 2.4.5.02.09.01 OTRAS COMPRAS DE SERVICIOS PARA LA VENTA Y RUBRO: 2.1.1.01.030.20 ESTÍMULOS A EMPLEADOS DEL ESTADO,** expedida por la oficina de presupuesto, del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal del 2026, aprobado mediante Acuerdo N° 021 del 2025 "Por medio del cual se fija el presupuesto de Ingresos y Gastos de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama para la vigencia fiscal del año 2026".**CLAUSULA DECIMA PRIMERA.- SUPERVISIÓN:** El **HOSPITAL** ejercerá la Supervisión del Contrato

por intermedio del de quien se desempeñe como **SUBGERENTE ADMINISTRATIVO y SUBGERENTE CIENTIFICO, o quien haga sus veces, Apoyo a la supervisión: Líder interdependencia servicios de apoyo** y líder nutrición quienes velarán por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del presente contrato le sean propias, así como específicamente se estipulan, entre otras: **1).** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. **2).** Exigir el cumplimiento de las normas y procedimientos correspondientes al objeto contratado. **3).** Llevar el control sobre la ejecución y cumplimiento del objeto contratado e informar oportunamente y durante el termino de ejecución del contrato a la Oficina Jurídica sobre cualquier situación o irregularidad, deficiente cumplimiento o incumplimiento con la debida fundamentación a fin de que se impongan los correctivos o sanciones a que haya lugar, diligenciando registro diario detallado de entregas por áreas y/o servicios especificando contenido en las minutas. **4).** Emitir concepto técnico y recomendación oportuna a la Administración sobre la conveniencia de prórrogas, modificaciones, aclaraciones, cesiones o adiciones al contrato, cuando menos con ocho (8) días de anticipación al vencimiento del plazo y/o duración del contrato. **5).** Rendir los informes que le sean requeridos por la Administración y aquellos que se hayan estipulado en el contrato. **6).** Elaborar las liquidaciones de los contratos con la debida antelación y dentro de los seis (6) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. **7).** Abstenerse bajo su exclusiva responsabilidad de permitir la iniciación de la ejecución del objeto contratado antes de la fecha indicada en el respectivo contrato sin que este reúna los requisitos de Ley. **8).** Verificar la entrega de los bienes, obras, servicios, y en general el objeto contratado de conformidad con las estipulaciones del contrato, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las respectivas constancias. **9).** Abstenerse de suscribir documentos y dar órdenes verbales al contratista que modifiquen o alteren las condiciones inicialmente pactadas en el contrato, siendo de competencia de quien suscribe el contrato, para lo cual deberá informar lo pertinente a fin de que se proyecten y tramiten los actos respectivos. **10).** Cualquier divergencia que se llegare a presentar entre el supervisor y el contratista, deberá ser puesta en conocimiento de quien suscribe el contrato en nombre y representación de la Entidad a fin de que se dirima por este. **11).** Recibir el informe final y emitir su concepto sobre el mismo. **12).** Exigir que la calidad de los servicios contratados se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las características y especificaciones estipuladas en el contrato. **13).** Certificar el cumplimiento y calidad de la ejecución de las actividades contratadas por parte del **CONTRATISTA** una vez haya terminado el contrato. Todas las observaciones y actuaciones que se generen en virtud del presente contrato deberán constar por escrito. **14).** Dar aplicabilidad a lo establecido en la Resolución 150 de 2024, "Por medio de la cual se adopta el Manual de contratación e Interventoría de la Empresa Social del Estado Hospital Regional de Duitama." **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un Acta donde conste tal hecho, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de tal suspensión, ni se harán exigibles las mutuas contraprestaciones. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. -MULTAS:** En el evento en que el CONTRATISTA incurra incumplimiento a cualquiera de las obligaciones contraídas en el presente contrato, el **HOSPITAL** le podrá imponer multas diarias sucesivas de hasta el dos por ciento **(2%)** del valor total del contrato por cada día de incumplimiento, sin exceder del 20% del valor total pactado y sin perjuicio de que el **HOSPITAL** haga efectiva la cláusula penal pecuniaria. Las multas solamente podrán ser impuestas mientras se encuentre pendiente la ejecución de la obligación a cargo del CONTRATISTA. A su vez, las multas serán impuestas mediante resolución motivada, acto administrativo susceptible de recurso de reposición. En firme la multa EL HOSPITAL la hará exigible mediante la aplicación del mecanismo de compensación respecto de las sumas que adeude al CONTRATISTA o haciendo efectiva la garantía única, y si ello no fuere posible mediante la jurisdicción coactiva o jurisdicción competente. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. -PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento total o parcial, cumplimiento tardío o cumplimiento defectuoso de las obligaciones contraídas por el **CONTRATISTA** en el presente contrato o de la declaratoria de caducidad, éste pagará al **HOSPITAL** a título de pena pecuniaria una suma equivalente al veinte por ciento **(20%)** del valor total del contrato que se considerará como pago por los perjuicios que se le causen al **HOSPITAL.** El HOSPITAL hará efectiva la presente cláusula mediante acto administrativo declarativo de incumplimiento y su exigibilidad se efectuará mediante la

aplicación del mecanismo de compensación respecto de las sumas que El HOSPITAL adeude al CONTRATISTA o haciendo efectiva la garantía única, y si ello no fuere posible, mediante la jurisdicción coactiva o a través de la jurisdicción competente. **PARÁGRAFO:** El procedimiento para la imposición de la multa, cláusula penal, caducidad etc. se hará con observancia, respeto y aplicación del derecho al debido proceso del contratista. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. - IMPEDIMENTO DE CESIÓN:** La contratista no podrá ceder total o parcialmente este contrato ni los derechos y obligaciones que de él se originen, sin previa autorización escrita de EL HOSPITAL. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. -LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** Sin perjuicio de lo previsto en el Decreto 019 de 2012, los contratos que lo requieran se liquidarán de la siguiente manera: la liquidación por común acuerdo deberá realizarse dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación de la ejecución del contrato, de no ser esto posible, podrá efectuarse de forma unilateral dentro de los dos (2) meses posteriores al vencimiento de dicho plazo. En casos que lo requieran, se podrá exigir al CONTRATISTA la ampliación de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato. Si transcurrido el plazo pactado no se ha llevado a cabo la liquidación, esta podrá realizarse, ya sea de común acuerdo o unilateralmente, en cualquier momento dentro de los dos (2) años posteriores al vencimiento del término inicialmente pactado, conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de surgir algún conflicto, se buscará solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias se acudirá al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales como la conciliación, amigable composición y transacción. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.– RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT:** EL CONTRATISTA certifica al Hospital que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo, de igual manera el contratista certifica que no se encuentra incluido en cualquier Lista Nacional o Extranjera (OFAC), Departamento del tesoro de los Estados Unidos de América, Concejo de Seguridad de la ONU o cualquier otra lista reconocida legalmente)que lo vincule con la comisión o realización de actividades criminales o acciones ilícitas referente al control o prevención frente al Lavado de Activos y/o Financiación de Terrorismo o Referente a cualquier otra actividad ilícita relacionada directa o indirectamente con Negocios Ilícitos o Lavado de Activos EL CONTRATISTA se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados, provengan, de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato EL CONTRATISTA, algunos de sus administradores, socios o administradores llegaren a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, El Hospital, tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.- GARANTÍA ÚNICA:** Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a su cargo el CONTRATISTA constituirá garantía única en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia a favor del HOSPITAL que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato y que ampare los siguientes riesgos: **a. CUMPLIMIENTO:** Equivalente al Veinte por ciento (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. **b. CALIDAD DE LOS BIENES**: por un monto equivalente al Veinte por ciento (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. **c. SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES** por un monto equivalente al 15% del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más contados a partir de la fecha de terminación del plazo de ejecución pactado. **d. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** por un monto correspondiente a veinte (20%) del valor del contrato, **por el plazo de ejecución del contrato y en todo caso en cuantía no inferior a 400 SMLMV**. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. - CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:** Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales de terminación, modificación, interpretaciones unilaterales; caducidad, y reversión contenidas en la ley 80 de 1993 y normas complementarias y reglamentarias, las cuales podrán ser impuestas por la E.S.E previo agotamiento del debido proceso. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA-RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** El

CONTRATISTA responderá civil y penalmente por sus acciones y omisiones. **PARÁGRAFO. -** El Contratista se obliga a mantener Indemne al Hospital, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del Contratista. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA- DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Los documentos que a continuación se relacionan, se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a).** Disponibilidad presupuestal. **b).** Estudio Previo. **c).** Registro presupuestal. **d).** La designación de supervisión. **e).** Las actas que mediante la ejecución del Contrato se redacten y firmen por las partes. **f).** Todos los demás documentos relativos al mismo y correspondencia que se produzca entre las partes. **CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA. - NOTIFICACIONES:** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

EL HOSPITAL	**EL CONTRATISTA**
Nombre: SUD ADMINISTRATIVA	Nombre: CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
Dirección: AV AMERICAS CRA 35	Dirección: CL 12 35 33 IN 113 DUITAMA
Teléfono: 7632330,	Teléfono: 6087651243
Correo electrónico: subadministrativa@hrd.gov.co	Correo electrónico: administracion@sumiservi.com.co

CLÁUSULA VIGESIMA CUARTA. – PERFECCIONAMIENTO: El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes, para su ejecución se requiere la expedición del Registro Presupuestal correspondiente la aprobación de pólizas y la suscripción del acta de inicio.

En constancia se firma en Duitama, 30 OCT 2026

R/L. CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SAS
EL CONTRATISTA

NIDIA CADENA MORENO
GERENTE (E)
EL HOSPITAL

PROYECTÓ: MELISSA MARTINEZ, APOYO JURIDICO CONTRATACIÓN MELISSA MARTINEZ
REVISÓ: MANUEL GONZÁLEZ. ASESOR JURÍDICO EXTERNO.