



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI W OPOLE**

Załącznik nr 1 do umowy

Program pilotażowy w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”

Przygotowano w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”. Dz.U. 2023 poz. 2021

Cel główny programu:

1. zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach;
2. wdrożenie optymalnego modelu żywienia pacjentów w szpitalach

Podstawowe warunki programu

Do programu zakwalifikowani są pacjenci przyjęci do szpitala którzy nie są żywieni wyłącznie dojelitowo lub wyłącznie pozajelitowo lub nie przebywają na oddziale anestezjologii i intensywnej terapii.

Sposób realizacji programu

1. Zapewnienie pacjentom wyżywienia odpowiedniego do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw zdrowia . Wykonawca zobowiązuje się do modyfikacji aktualnych jadłospisów zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na stronie <https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu> plik „Diety dla osób dorosłych”.
2. Udzielanie pacjentom porad żywieniowych przez osobę planującą dietę. Udzielenie porady żywieniowej, odbywa się na zlecenie lekarza. Porady żywieniowe udzielane są przez Zamawiającego.
3. Lekarz decyduje o rodzaju stosowanej diety, czasie jej trwania oraz zalecanych indywidualnych modyfikacjach, uwzględniając potrzeby pacjentów oraz ocenę stanu odżywienia pacjenta.
4. Posiłki przeznaczone dla pacjentów są przygotowywane na podstawie opracowanego przez Wykonawcę jadłospisu zapewniającego urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie.
5. Wykonawca zobowiązany jest przesłać Zamawiającemu jadłospis z następującymi informacjami:
 - 1) rodzaj posiłku i jego skład;
 - 2) dobowe sumy wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli;



45-075 Opole, ul. Krakowska 44

tel. 77-401-11-00, fax 77-401-11-21

Nr rej. KRS 0000039436, NIP: 754-10-91-489, REGON: 531163515

www: [www: www.spzozmswia.opole.pl](http://www.spzozmswia.opole.pl)

e-mail: sekretariat@spzozmswia.opole.pl

3) sposób obróbki posiłku;

4) obecność alergenów.

6. Dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych jednak zmiana ta musi zostać zanotowana w jadłospisie i winna być przesłana Zamawiającemu.
7. Warunki organizacji oraz realizacji świadczeń udzielanych w ramach programu pilotażowego obejmują zapewnienie osoby planującej dietę w wymiarze nie mniejszym niż równoważnik 0,5 etatu. Zamawiający zabezpiecza etat dietetyka we własnym zakresie.

Warunkiem realizacji programu pilotażowego jest:

1. publikowanie przez Zamawiającego na swojej stronie internetowej, codziennie w dni robocze, zdjęć co najmniej dwóch posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia wraz z odniesieniem do pozycji z jadłospisu;
2. opracowywanie jadłospisów przez Wykonawcę na co najmniej 7 dni,
3. zapewnienie regularności posiłków, w tym zapewnienie, że przerwa pomiędzy posiłkami nie powinna być dłuższa niż 12 godzin- Wykonawca na czas trwania programu zobowiązany dostarczyć jeden dodatkowy posiłek w formie podwieczorku dla wszystkich pacjentów, z wyłączeniem pacjentów stosujących dietę z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych.
4. dokonywanie i dokumentowanie przez Zamawiającego weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję tego posiłku; weryfikacja i ocena ma być prowadzona codziennie w zakresie wszystkich posiłków w co najmniej połowie rodzaju stosowanych diet, a każda ze stosowanych diet musi być oceniona minimum raz w tygodniu.

Okres realizacji programu:

okres od do 30 czerwca 2024 r.,

Stawka

Z tytułu realizacji programu Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kwotę 7,00 złotych brutto za osobodzień.