**IR.272.17.2024 Załącznik nr 1G do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część 7. Licencje programów dla ZSZ w Wołowie (gastronomia)**

**Wymagany minimalny okres gwarancji: 12 miesięcy.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **Nazwa** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Opis urządzenia – minimalne wymagania, parametry techniczne** | **Spełnienie paramentów**  **TAK/NIE** | **Oferowane parametry**  **(jeśli są inne niż wymaga Zamawiający)** |
|  | Program komputerowy do układania diet i jadłospisów z licencją bezterminową  Do celów szkolnych | szt. | 10 | Program komputerowy do tworzenia diet i układania jadłospisów, który zawiera co najmniej:  -Skrócony czas układania indywidualnego tygodniowego jadłospisu.  -Wyszukiwanie i edycja potraw bezpośrednio na jadłospisie.  -Intuicyjna wyszukiwarka, która podpowiada przepisy i segreguje je według częstotliwości wyboru.  -Kalkulatory wartości odżywczych produktów i potraw.  -Wzory gotowych jadłospisów do kopiowania i modyfikowanie pod indywidualne potrzeby pacjentów.  -Przepisy oznaczone tagami dla szybszego wyszukiwania.  -Segregowanie potraw względem zawartości KBTW lub innych wartości odżywczych.  -Statystyki norm dziennych i wskaźniki odchyleń.  -Automatyczne przeliczanie miar wagowych i domowych.  -Dowolne kopiowanie, modyfikowanie i zapisywanie w prywatnej bazie.  -Bogata baza przepisów.  -System podpowiedzi, który eliminuje zbędne czynności i usprawnia układanie jadłospisów.  -Dostęp do pełnej bazy IŻŻ.  -Możliwość dodawania własnych produktów i potraw.  -Możliwość komponowania potraw wieloporcjowych wraz z informacją o niewykorzystanych porcjach.  -Szybka edycja potraw bezpośrednio na jadłospisie.  -Dodawanie komentarzy do posiłków oraz komentarza tygodniowego.  -Ułatwiony dostęp do historii jadłospisów.  -Dostęp do historii przeliczeń.  -Możliwość kopiowania potraw, dni i całych jadłospisów.  -Jadłospisy w formacie PDF.  -Automatyczna lista zakupów.  -Wyszukani jadłospisów po nazwie.  -Automatyczne przeliczanie wskaźników BMI, CPM, PPM, NMC.  -Przeliczanie współczynnika PAL.  -Automatyczne wyliczanie zapotrzebowania energetycznego w zależności od parametrów pacjenta.  -Dostęp do 101 wskaźników i wartości odżywczych produktów oraz potraw  -Oznaczenie indeksu i ładunku glikemicznego na jadłospisie.  -Obliczanie wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych.  -Dodatkowe szablony graficzne wydruku z możliwością edycji.  -Zaawansowana wyszukiwarka produktów i potraw.  -Monitorowanie realizacji norm NCEŻ 2020.  -Drukowanie/pobieranie ankiety żywieniowej.  -Monitorowanie alergenów, nietolerancji oraz preferencji żywieniowych poprzez system graficznych podpowiedzi.  -Automatyczne skalowanie kaloryczności jadłospisów.  -Podgląd powtarzających się potraw.  -Zaawansowane wyszukiwanie posiłków dla diet wegańskich, wegetariańskich, bezglutenowych i bezmlecznych.  -Możliwość udostępniania jadłospisów. |  |  |
|  | Program komputerowy do układania diet i jadłospisów z bezterminową licencją  Do celów szkolnych | szt. | 10 | Program komputerowy do tworzenia diet i układania jadłospisów, który zawiera co najmniej:  -Błyskawiczne układanie jadłospisów.  -Monitorowanie chorób i alergii.  -Edycje potraw i tworzenie przepisów.  -Możliwość oznaczania i wyszukiwania potraw i produktów po tagach.  -Globalna wymiana produktów.  -Skalowanie jadłospisów.  -Przypomnienie o zbliżających się posiłkach.  -Pomaganie w śledzeniu postępów.  -Monitorowanie postępów poprzez dodawanie pomiarów takich jak waga czy obwody.  -Śledzenie skuteczności planu żywieniowego i dostosowywanie go do zmieniających się potrzeb.  -Lista zakupów z możliwością dzielenia na poszczególne dni lub cały okres trwania jadłospisu.  -Przeprowadzanie dokładnego wywiadu żywieniowego.  -Możliwość wysyłania wiadomości, zadawania pytań lub informowania w postępach diety.  -Rozbudowana baza produktów, potraw i szablonów.  -Tworzenie własnych potraw, produktów i jadłospisów.  -Moduł do tworzenia i przechowywania bezpiecznej kartoteki pacjenta.  -Tworzenie spersonalizowanych jadłospisów.  -Baza współdzielenia przepisami, jadłospisami, produktami i planami żywieniowymi.  -Możliwość dodawania potraw do ulubionych i wyświetlanie ich w pierwszej kolejności.  -Opcja oznaczenia wymaganego sprzętu kuchennego w przepisie.  -Możliwość wyboru dowolnych wartości odżywczych widocznych podczas bilansowania posiłku i umieszczanie ich na wydruku.  -Dzienne podsumowanie wartości odżywczych.  -Możliwość oznaczenia produktów lubianych i nielubianych u pacjenta.  -Dodawanie sportów i wliczanie ich do bilansu dziennego.  -Możliwość dodawania własnych zaleceń do jadłospisu i generowanie.  -Monitorowanie chorób, alergii i nietolerancji.  -Korzystanie z wyliczeń BMI, PPM, CPM, WHR oraz innych kalkulatorów.  -Automatyczne wyliczanie wymienników węglowodanowych, białkowo-tłuszczowych, indeksów i ładunków glikemicznych.  -Dostęp do stale aktualizowanych i poszerzanych baz produktów i potraw (IŻŻ, USDA)  -Możliwość generowania wykresów z pomiarami pacjenta i wyświetlania postępów. |  |  |

|  |
| --- |
|  |

1. Dostarczone wyposażenie / licencje / sprzęt powinny być:
2. tak zapakowane, aby nie uległy uszkodzeniu lub pogorszeniu podczas transportu,
3. kompletne, gotowe do użytkowania, bez konieczności składania ich przez Zamawiającego,
4. nowe, nieużywane i żaden ich element, ani żadna ich część składowa, nie jest powystawowa i nie była wykorzystywana wcześniej przez inny podmiot,
5. wolne od wad fizycznych i prawnych.
6. Dostarczone wyposażenie / licencje / sprzęt muszą:
7. spełniać wszelkie wymagania jakościowe i normy obowiązujące dla danego rodzaju asortymentu oraz wymogi przewidziane obowiązującymi przepisami,
8. **posiadać odpowiednie atesty lub certyfikaty.**
9. **Miejsce dostawy**: Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie, ul. Spacerowa 1, 56 – 100 Wołów.
10. Jeśli w dokumentach składających się na opis przedmiotu zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu normy, czy też aprobaty techniczne, Zamawiający w odniesieniu do wskazanych wprost w dokumentacji parametrów, czy danych (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio towar bądź produkt - **dopuszcza rozwiązania równoważne** zgodne z danymi technicznymi i parametrami zawartymi w w/w dokumentacji. Jako rozwiązania równoważne, należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, a znajdujących się w dokumentacji.
11. W przypadku opisania przedmiotu zamówienia przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na usługę **o parametrach równoważnych jakościowo**. Za równoważny Zamawiający uzna usługę o parametrach takich samych lub lepszych od pierwowzoru, posiadający minimum funkcji, zastosowanie i przeznaczenie jakie posiada pierwowzór. Udowodnienie równoważności będzie należało do Wykonawcy.
12. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w dokumentacji. Jeżeli Zamawiający nie podaje minimalnych parametrów, które by tę równoważność potwierdzały - Wykonawca obowiązany jest zaoferować produkt o właściwościach zbliżonych, nadający się funkcjonalnie do zapotrzebowanego zastosowania.

*Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem*

*elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym*