

Sucha Beskidzka, dnia 15.01.2020 r.

WE.272.3.2020

Wszyscy zainteresowani

Dotyczy: Organizacja i przeprowadzenie kursu dietetyki I, II i III stopnia dla nauczycieli Zespołu Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej.

- 1. Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania z dnia 13.01.2020 r. dokonując jednocześnie zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu.**

Pytanie 1:

Proszę o wyjaśnienie zapisu odnośnie oprogramowania do układania jadłospisów. Czy licencja ma być bezterminowa jak w opisie? Przy zakupie w firmach zewnętrznych nie ma ofert na licencje bezterminową.

Odpowiedź: licencja musi być licencją bezterminową np. z kluczem i z bezpłatną funkcją wsparcia. Według informacji dostępnych w zasobie Sieci Internet występują profesjonalne programy do dietetyki, które są sprzedawane i/lub dystrybuowane w wersji z licencją wieczystą – bezterminową. Wystarczy, że wykonawca poszuka a znajdzie, Zamawiający nie narzuca konkretnych firm/nazw własnych, a podaje od dnia 15.01.2020 r. parametry i funkcjonalności.

Od dnia 15.01.2020 r. opis przedmiotu zamówienia otrzymuje następujące dodatkowe brzmienie:

Program do dietetyki: 10 licencji edukacyjnych, wersja z kluczem dostępowym, po polsku.

Program do dietetyki: dedykowany np. dla szkół, uczelni wyższych lub innych placówek dydaktycznych w celach związanych z nauczaniem dietetyki. Oprogramowanie może być użytkowane wyłącznie przez osoby kształcące się w danej placówce dydaktycznej oraz kadrę naukową wyłącznie w celach związanych z nauczaniem dietetyki.

Wybrane funkcjonalności i parametry (lub funkcjonalności równoważne):

Wbudowana baza, Baza własna, Baza producentów żywności, Automatyczne oznaczenie produktów i potraw wysoko, średnio i nisko, glikemicznych (baza), Automatyczne oznaczenie produktów i potraw uczulających i nietolerowanych (baza), Możliwość wyłączenia produktów: glutenowych, mlecznych, jajecznych, nietolerowanych i nietolerowanych przez pacjenta (baza) Oznaczenie użytych potraw – w bieżącej diecie oraz w 'starych dietach'. Przyjazne dla pacjentów jednostki miar domowych do wybranych produktów. Dodawanie własnych produktów i potraw. Możliwość dodania własnych kategorii produktów i potraw. Kreator jadłospisu. Panel do kontroli realizacji diety (% realizacji, ile użyto, ile brakuje / ile za dużo). Przejrzyste oznaczanie składników diety, które zostały przekroczone lub których jest za mało w porównaniu do zapotrzebowania. Raporty stopnia realizacji diety (łącznie 111 pozycji na raporcie) z możliwością skopiowania wyników obliczeń do excel. Centrum Wymiany Potraw (CWP) – dostęp do potraw umieszczanych przez użytkowników System podpowiedzi 'Dobierz produkt', 'Dobierz potrawę', 'Produkty bogate w...', 'Potrawy bogate w ...', wyszukiwarki potraw. Realizacja diety aż na 30 dni. Jadłospis do 10 posiłków 5 posiłków. Możliwość ustalenia stałej lub zmiennej liczby posiłków. Wyszukiwarka diet Kalkulator wysiłku fizycznego. Graficzne wskaźniki monitorowania postępu w diecie: zapotrzebowanie na energię, GI (ang. Glycemic Index) i GL (ang. Glycemic Load), struktura tłuszczów oraz węglowodanów, WW/WBT, n-3/n-6, źródło białka, sól, ilość warzyw i owoców Możliwość przeliczania ułożonych jadłospisów w celu stworzenia nowej diety z innym zapotrzebowaniem kalorycznym. Wybór sposobu obliczania jadłospisu z uwzględnieniem lub bez uwzględnienia strat. Dla pacjenta, dla którego układamy kolejną dietę – oznaczenie użytych potraw we wcześniejszych dietach. Szybka edycja potrawy w posiłku Zamiana produktów (w tym nietolerowanych i nietolerowanych) na inne w

posiłku lub całej diecie. Zamiana dni diety oraz posiłków między sobą. Obliczenia energii z uwzględnieniem błonnika. Automatyczne wyliczenie zapotrzebowania na energię oraz składniki. odżywcze wg norm z możliwością edycji danych. Obliczenia zapotrzebowania energetycznego na każdy dzień diety z uwzględnieniem indywidualnego planu treningowego. Automatyczne obliczenia BMI, WHR, WHtR, należnej masy ciała oraz innych typowych wskaźników dietetycznych. Obliczenie redukcji zapotrzebowania energetycznego dla pacjenta z nadwagą i otyłością. Możliwość zapisu schorzeń pacjenta, nietolerancji pokarmowych, produktów nielubianych, przebiegu terapii oraz wyników badań Historia wizyt Plan treningowy Lista zrealizowanych diet z możliwością oznaczenia potraw użytych w 'starych' dietach Zapamiętywanie ustawień pacjenta (dni, posiłki, składniki, rozkład energii) Plan tygodniowy diety Grupowanie posiłków po dniach lub posiłkach Konfigurowalna lista zakupów (częstotliwość, liczba osób) Możliwość zaokrąglania masy produktów (dieta i lista zakupów) Możliwość korzystania z programu offline (bez dostępu do internetu) Automatyczne sprawdzanie pisowni odtworzenie bieżącej pracy w przypadku awarii (funkcja Auto save) Funkcja cofnij, która pozwala na cofnięcie wprowadzonej zmiany podczas układania diety Zapamiętywanie szerokości kolumn w widoku posiłku Regulacja wielkości wskaźników monitorowania postępu w diecie Regulowane panele: dolny (podsumowanie planu) i boczny (baza produktów i potraw) w widoku posiłku, całego dnia i całej diety Szyfrowanie danych pacjentów w bazie danych uwierzytelnienie z wykorzystaniem klucza licencyjnego usb przy dostępie do zbioru danych anonimizacja diet w przypadku usunięcia danych pacjentów Szyfrowanie danych pacjentów w dietach Instalacja po stronie Wykonawcy na wskazanych przez użytkownika komputerach. Wersja w standardzie nie na osobę a na stanowisko.

Pytanie 2:

Czy waga jak w opisie zamówienia ma posiadać przykładowe receptury? Z naszej znajomości tematu nie ma takich wag na rynku. Czy wagi mają być mniej profesjonalne (koszt około 400zł) zapamiętująca przykładowo 4 uczestników i liczące tylko BMI czy bardziej profesjonalne (koszt około 11000zł) zapamiętująca 1000 uczestników potrafiąca obliczyć przykładowo między innymi:

- BMI (Body Mass Index) - wskaźnik masy ciała [kg/m²]
- PBF (Percent of Body Fat) - procentowa zawartość tkanki tłuszczowej [%]
- BF (Body Fat) - masa tkanki tłuszczowej [kg]
- LBM (Lean Body Mass) - beztłuszczowa masa ciała [kg].

Bardzo proszę o doprecyzowanie żeby przygotować rzetelną ofertę .

Odpowiedź:

Od dnia 15.01.2020 r. Zamawiający wprowadza następujące uzupełnienia, jakie uwzględnić do realizacji kursu (zamiast pierwotnie opisanych wag).

Uwzględnić 5 szt. wag - analizatorów (po kursie należy pozostawić w szkole)

Analizator składu ciała i waga (analityczna) o parametrach jak niżej lub równoważnych:

Zakresy pomiarów:

- Pomiaru masy: 0-150 kg
- Pomiar zawartości tkanki tłuszczowej: 5-60%
- Pomiar procentowej zawartości mięśni szkieletowych: 5-50%
- Pomiar BMI: 7-90
- Metabolizm spoczynkowy: 385-5000 kcal
- Poziom trzewiowej tkanki tłuszczowej: 30 poziomów

Dokładność pomiarów:

- Masa ciała: 0-40kg +-400g; 40,1-135kg+-1%
- Procentowa zawartość tkanki tłuszczowej: 3,5%
- Procentowa zawartość mięśni szkieletowych: 3,5%
- Metabolizm spoczynkowy: 120 kcal
- Poziom trzewiowej tkanki tłuszczowej: minimum 3 poziomy

Wzrost: 100,0 do 199,5 cm.

Wiek: od 6 do 80 lat.

Funkcje z rozróżnieniem kobieta/mężczyzna.

Zasilanie: 4 baterie AA (R6) można używać również alkalicznych baterii AA (LR6).
Okres użytkowania baterii Ok. 1 rok (w przypadku korzystania z baterii manganowych, przy czterech pomiarach dziennie)

Zawartość opakowania: Urządzenie, 4 AA baterie manganowe (R6), instrukcja obsługi, karta gwarancyjna

Oraz

Uwzględnić 5 szt. inteligentnych wag kuchennych (po kursie należy pozostawić w szkole) dietetycznych o parametrach jak niżej lub równoważnych:

Dane techniczne:

Sposób pomiaru: Elektroniczny Rodzaj wagi: Dietetyczna Gwarancja: minimum 2 lata, waga fabrycznie nowa, nie regenerowana Wymiary: 210 x 180 x 21mm (+-3%) Waga urządzenia: 2kg (+-2%) Nośność wagi: 5kg (+-1%) Podziałka (g) Dokładność: do 1 kg 5g, do 3 kg 15g, do 5 kg 25g Zakres pomiaru w cm: 0.04 kg - 5 Kg (+-2%) Zasilanie: baterie w zestawie waga kuchenna łącząca się z aplikacją w języku polskim Bluetooth 4.0 Zaawansowany pomiar Aplikacja na Android lub iPhone Integracja z profilem Stałe monitorowanie wyników Nieograniczona pamięć

2. Przesunięcie terminu składania ofert.

Z uwagi na udzielone odpowiedzi i wprowadzone zmiany Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania i otwarcia ofert.

Nowy termin składania ofert: 20.01.2020 r. godz. 10.00

Nowy termin otwarcia ofert: 20.01.2020 r. godz. 11.15

Pozostałe zapisy bez zmian.

WICESTAROSTA

mgr Zbigniew Hutniczak

Otrzymują:

1 x Wykonawca (bez ujawniania źródła zapytania)

1 x www.powiatsuski.pl

1 x a/a

