

**Część III**

**Załącznik nr 3**

**Miejsce dostawy: Zespół Szkół Technicznych im Ziemi Dobrzyńskiej w Lipnie ul. Okrzei 3, 87-600 Lipno.**

**Termin dostawy: nie później niż do dnia 29.09.2017 roku**

**Pracownia obsługi gości**

Nazwa sprzętu	Wymagane minimalne parametry techniczne sprzętu	Ilość sztuk
1. Program sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych z wykorzystaniem palmtopów 1 szt.	Samodzielny program sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej - obsługa przez ekran dotykowy kontrola rachunków i zamówień graficzna prezentacja sali rozliczenia kelnera w dowolnym momencie rejestracja czasu pracy łatwość modyfikowania potraw współpraca z kuchnią weryfikacja zamówień i rachunków - elastyczne kształtowanie cen kontrola definiowalnych rabatów współpraca z systemami hotelowymi i urządzeniami specjalistycznymi Np.. Program GASTRO POS- lub równoważny	1
2. Zintegrowany system rozliczania gastronomii- od dostaw po sprzedaż i	Kasa kelnerska, terminal, z oprogramowaniem sieciowym. Sprzedaż i zarządzanie:	1

<p>wydanie potraw 1 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługa poprzez ekran dotykowy,</li> <li>- współpraca z drukarką kuchenną,</li> <li>- elastyczne kształtowanie cen,</li> <li>- łatwe wprowadzanie modyfikacji,</li> <li>- współpraca z systemami hotelowymi i specjalistycznymi urządzeniami,</li> <li>- obsługa dowolnych form płatności,</li> <li>- współpraca z drukarkami fiskalnymi,</li> <li>- współpraca z terminalami płatniczymi.</li> </ul> <p>Możliwości raportowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rejestr VAT,</li> <li>- raport kasowy,</li> <li>- raport kelnerski,</li> <li>- raport utargów,</li> <li>- raport o udzielonych rabatach,</li> <li>- raport wykonanych storn,</li> <li>- raport sprzedaży wg PLU,</li> <li>- raport sprzedaży wg grup towarowych,</li> </ul> <p>raport sprzedaży na karty rabatowe. Np. Gastro szef lub równoważne</p>	
----------------------------------	---	--