



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl

Mój region w Europie

Część VI

Załącznik nr 6

Miejsce dostawy: Zespół Szkół w Dobrzyniu nad Wisłą im. Młodzieży Wiejskiej, ul. Szkolna 5; 87-610 Dobrzyń nad Wisłą
Termin dostawy: do dnia 24.10.2017

PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA

1	Oprogramowanie do planowania, rozliczania, oceny żywienia	<p><u>Minimalne</u> wymagania sprzętowe: komputer PC z procesorem 1,5 GHz, 1 GB pamięci operacyjnej RAM, 100 MB wolnego miejsca na dysku twardym komputera, monitor o rozdzielczości 1280x800 (16:10), 1366x768 (16:9), 1024x768 (4:3), system operacyjny Windows Vista/ zalecany Windows 7 64bit.</p> <p>Opis działania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - możliwość tworzenia i planowania jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego uwzględniając stany magazynowe, jadłospis, liczbę posiłków i ubytki powstałe podczas obróbki; - bezpośrednie powiązanie jadłospisu z magazynem żywności - możliwość planowania zakupów na bazie planowanych posiłków, - możliwość budowania posiłków wzorcowych - możliwość projektowania jadłospisu ręcznie lub automatycznie - możliwość prowadzenia pełnej kartoteki ruchów magazynowych dla każdego produktu występującego w magazynie - możliwość prowadzenia na bieżąco nadzoru nad stanem magazynu ilościowego i wartościowego - możliwość powiązania produktu z domyślnym dostawcą oraz wzorcem wartości odżywczych - automatyczna modyfikacja wartości odżywczej posiłku - wbudowany w program moduł wydruków z możliwością wydrukowania raportów o przychodach na magazyn w wybranym okresie - możliwość analizowania żywienia na okres dekady lub krótszy odcinek czasu z 	16
---	---	--	----

		<p>uwzględnieniem płci, wieku, masy ciała, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizowanie żywienia za pomocą obliczania poszczególnych składników i porównanie z normą oraz badania według grup produktów i badania szczegółowego - możliwość przeliczania wartości odżywczej posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi; - Zestawienia raportów żywieniowych z wyliczoną stawką miesięczną oraz dzienną - możliwość eksportu danych do plików xls, txt, dbf, xml, pdf. 	
2	Oprogramowanie do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej	<p><u>Minimalne</u> wymagania sprzętowe: komputer PC z procesorem 1,5 GHz, 1 GB pamięci operacyjnej RAM, 100 MB wolnego miejsca na dysku twardym komputera, monitor o rozdzielczości 1280x800 (16:10), 1366x768 (16:9), 1024x768 (4:3), system operacyjny Windows Vista/ zalecany Windows 7 64bit.</p> <p>Opis działania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczanie wartości odżywczej posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi; - możliwość stworzenia zapotrzebowania na produkty uwzględniając stany magazynowe, jadłospis, liczbę posiłków i ubytki powstałe podczas obróbki; - wprowadzanie do rejestru dokumentów magazynowych odpowiednie zapisy przychodu lub rozchodu na podstawie zapotrzebowania na produkty; - sprawdzanie informacji o wydanych posiłkach, ich koszcie i kwocie należności za nie dzięki czytelnym raportom <p>sporządzanie dokumentów magazynowych i inwentaryzacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliczanie magazynu, surowców, produkcji gastronomicznej, prowadzenie diet i jadłospisów, -rozliczenia magazynów i zużycia surowców -kontrola kosztów – Food Cost lub równoważne -rozliczenia produkcji gastronomicznej -zaawansowana obsługa zamówień -inwentaryzacje 	16
3	Oprogramowanie do planowania i rozliczania usług gastronomicznych	<p><u>Minimalne</u> wymagania sprzętowe: komputer PC z procesorem 1,5 GHz, 1 GB pamięci operacyjnej RAM, 100 MB wolnego miejsca na dysku twardym komputera, monitor o rozdzielczości 1280x800 (16:10), 1366x768 (16:9), 1024x768 (4:3), system operacyjny Windows Vista/ zalecany Windows 7 64bit.</p> <p>Opis działania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - otwieranie rachunku klienta na czas nieograniczony z jednoczesnym wglądem w stan rachunku w każdej chwili - możliwość posiadania przez każdego z kelnerów własnego rewiru, z otwartymi 	16

	<p>rachunkami</p> <ul style="list-style-type: none">- możliwość pracy na jednym stanowisku przez kilku kelnerów (na hasło lub kartę magnetyczną)- możliwością rozdzielania i łączenia rachunków- dostosowanie sposobu rozliczenia ściśle do wymagań gościa- kontrola rachunków i zamówień- możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie- rejestracja czasu pracy- możliwość modyfikowania potraw- współpraca z kuchnią- weryfikacja zamówień i rachunków- kontrola definiowalnych rabatów- współpraca z drukarkami zamówień i wydruk zapotrzebowania w różnym miejscu, zależnie od potrzeb- możliwość współpracy z dozownikami napoi i systemem kart rabatowych,- wyliczanie cen kalkulacyjnych,- możliwość eksportu danych do plików xls, txt, dbf, xml, pdf.	
--	---	--