



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl

Mój region w Europie

Część III

Załącznik nr 3

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

Termin dostawy: do dnia 31.10.2017

PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA			
L.p.	Nazwa sprzętu	Wymagane minimalne parametry techniczne sprzętu	Ilość
1	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 sporządzanie dokumentów magazynowych i inwentaryzacji, - 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
2	Oprogramowanie do planowania i	<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),</p>	16

	rozliczania usług gastronomicznych	<p>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 rachunkami- możliwość pracy na jednym stanowisku przez kilku kelnerów (na hasło lub kartę magnetyczną)- możliwość 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.	
--	------------------------------------	--	--