

## Załącznik Nr 3 do SIWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia pracowni w ramach projektu pn.: „Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Słubickim”, Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej 8 Nowoczesna edukacja, Działania 8.4 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego, Poddziałania 8.4.1 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego – projekty realizowane poza formułą ZIT w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020.**

**Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części:**

- 1) Część I – Wyposażenie pracowni środków transportu, spedycji, gospodarki materiałowej**
- 2) Część II – Wyposażenie pracowni na kierunku technik hotelarstwa**
- 3) Część III – Wyposażenie pracowni na kierunku technik żywienia**

Przedmiot zamówienia przeznaczony jest dla jednostek oświatowych podległych Zamawiającemu. Urządzenia oraz oprogramowanie będą wykorzystywane wyłącznie na potrzeby edukacyjne.

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyłącznie urządzenia fabrycznie nowe spełniające wymagane normy jakościowe obowiązujące w tym zakresie. Poszczególne rodzaje dostarczonych urządzeń w ramach realizacji przedmiotu zamówienia muszą być jednorodne pod względem producenta, marki oraz parametrów.
2. Urządzenia będące przedmiotem zamówienia powinny posiadać wszelkie wymagane prawem certyfikaty i atesty, dopuszczające do użytkowania urządzenia.
3. Wykonawca prześle wraz z dostarczonymi urządzeniami certyfikat na znak bezpieczeństwa oraz certyfikat zgodności lub deklaracje zgodności – dotyczy urządzeń dla których jest to wymagane odrębnymi przepisami.
4. Wykonawca dostarczy urządzenia i oprogramowanie do siedziby Zamawiającego w oryginalnych fabrycznych opakowaniach, których przechowywanie przez Zamawiającego nie jest wymagane do zachowania udzielonej gwarancji,

## Część I – Wyposażenie pracowni środków transportu, spedycji, gospodarki materiałowej

### 1. Drukarka kodów kreskowych i etykiet logistycznych – 1 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Rodzaj wydruku	Termotransferowy lub termiczny
Rozdzielczość	200 dpi
Szybkość druku	100 mm/s
Szerokość druku	54 mm
Drukowane kody	1D: Code 39, Code 93, EAN 8 / 13 (add on 2 & 5), UPC A / E (add on 2 & 5), I 2 of 5 & I 2 of 5 with Shipping Bearer Bars, Codabar, Code 128 (Subset A, B, C), EAN 128, RPS 128, UCC 128, UCC / EAN-128 K-Mart, Random Weight, Post NET, ITF 14, China Postal Code, HIBC, MSI, Plessey, Telepen, FIM, GS1 DataBar 2D: PDF417, Micro PDF417, Datamatrix code, Maxicode, QR code, Micro QR code
Interfejsy	Ethernet, USB, RS232
Wyposażenie	Przewód zasilający, przewód USB, przewód Ethernet, 1000sztuk etykiet 50x70mm, 1000sztuk etykiet 30x20mm, taśma termo transferowa 70m, oprogramowanie do projektowania etykiet
Inne	Współpraca z programem do wspomaganie procesów logistycznych opisanym w punkcie 3.

### 2. Bezprzewodowy czytnik kodów (ręczny) – 4 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Źródło światła	Laser 650 +/-20
Metoda skanowania	ręczna
Potwierdzenie (światło)	dioda LED
Potwierdzenie (dźwięk)	dwa rodzaje emitowanego dźwięku
Pojemność wbudowanej pamięci	5000 kodów
Zasięg działania bezprzewodowego	5m
Szerokość odczytu	60mm
Szybkość odczytu	100 razy/sekunda
Odczytywane kody	EAN8, EAN13, UPC-A, UPC-E, CODE128, CODE39, CODE93, CODE11, GS1-DATAE, INDUS25, IATA25, CHINESE25, CODABAR
Wyposażenie	Odbiornik USB 2,4GHz, wbudowany akumulator, przewód USB
Inne	Współpraca z programem do wspomaganie procesów logistycznych opisanym w punkcie 3.

### 3. Program komputerowy do wspomagania procesów logistycznych – 16 szt.

Wymagane minimalne cechy funkcjonalne oprogramowania:

- 1) Cechy programu
  - Bezterminowa licencja
  - Możliwość pracy w sieci na wielu stanowiskach
  - Oprogramowanie powinno obsługiwać wiele magazynów
  - Konfigurowalna wycena zapasów: LIFO, FIFO
  - Ceny z kartoteki lub jako marże od cen zakupu
  - Obsługa cen, marż, kontrahentów jest opcjonalna - można ukryć w konfiguracji i prowadzić tylko ewidencję ilościową towarów
  - Konfigurowalna ilość miejsc dziesiętnych dla wyświetlanych cen i wartości
  - Obsługa kolektorów danych i czytników kodów kreskowych
  - Możliwość rozbudowy oraz integracji z innym oprogramowaniem
  
- 2) Funkcjonalności
  - Program powinien umożliwiać tworzenie następujących dokumentów
    - PZ - przyjęcie magazynowe
    - WZ - wydanie z magazynu
    - Zwrot do dostawcy (korekta PZ)
    - Zwrot od odbiorcy (korekta WZ)
    - RW – rozchód wewnętrzny
    - PW – przychód wewnętrzny
    - Korekta
    - Przecena
    - Przesunięcie międzymagazynowe
    - Arkusz spisowy
  - program powinien umożliwiać export dowolnego raportu do pliku .pdf/.xls
  - program powinien umożliwiać przesunięcia towarów między magazynami
  - powinna istnieć możliwość tworzenia arkuszy spisowych
  - program powinien posiadać możliwość wyszukiwania towarów, kontrahentów, dokumentów

## Cześć II – Wyposażenie pracowni na kierunku technik hotelarstwa

### 1. Drukarka fiskalna – 1 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Rodzaj wydruku	Termiczny druk wierszowy
Pojemność kolumny slip	42/56
Wyświetlacz klienta	2 linie x 20 znaków LCD, alfanumeryczny z podświetleniem
Format rolki papieru	79,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm, 57,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm
Przyłącza/ interfejs	RS-232, USB 2.0 typu Mini-B, złącze szuflady na pieniądze

Żywotność modułu odcinającego	Min. 1.000.000 Cięcia
Żywotność drukarki	Min. 10.000.000 Wiersze
Żywotność głowicy drukującej	Min. 100 km - 100.000.000 impulsów
Wyposażenie	10 rolek papieru, kabel zasilający,

## 2. Program do obsługi gości – 1 szt.

Wymagane minimalne cechy funkcjonalne oprogramowania:

Pełna obsługa Rezerwacji w recepcji hotelowej:

- Licencja bezterminowa
- Rezerwacje tworzenie i modyfikacja;
- Rezerwacje grup, osób indywidualnych na standardy, miejsca ub pokoje;
- Rezerwacje grupowe łatwe zarządzanie całą grupą;
- Planowanie żywienia dla przyszłych gości;
- Wprowadzania dowolnych uwag dotyczących gościa, grupy;
- Wprowadzanie oczekiwanej kwoty zadatku, możliwość kontroli płatności;
- Potwierdzenia rezerwacji: dowolna forma, możliwość wydrukowania potwierdzenia lub wysłania go mailem;
- Rabaty do rezerwacji i meldunków;
- Pośrednicy prowadzenie rozliczeń z biurami turystycznymi, agentami, itp.;
- Obsługa zaliczek;
- Graficzna prezentacja rezerwacji;
- Możliwość drukowania diagramu;
- Zestawienia obłożenia hotelu;
- Kalkulator dostępności obiektu - wyszukiwanie pokoi dostępnych w zadanym okresie;
- Definiowanie cen i cenników sezonowych;
- Raportowanie rezerwacji.
- Meldowanie gości indywidualnych, grup na miejsca lub pokoje;
- Realizacja wcześniejszych rezerwacji;
- Uproszczone meldowanie grupowe, łatwe zarządzanie i wymeldowanie;
- Prosta edycja meldunku (domeldowanie osoby, zmiana pokoju, zmiana terminu meldunku, usług dodatkowych);
- Uproszczone domeldowywanie;
- Szybki podgląd bieżących meldunków;
- Rodzaje pobytów szablony przydzielanych usług; możliwość tworzenia zestawień i profilowanie gości;
- Automatyczne obciążanie i przeliczanie rachunku gościa zgodnie z bieżącymi danymi meldunkowymi;
- Obsługa zaliczek, przenoszenie zaliczek z rezerwacji;
- Rozliczanie wszystkich lub wybranych gości;
- Wymeldowanie gościa zakończone wystawieniem dowolnego dokumentu, z dowolną formą płatności;
- Obsługa systemu zamków hotelowych, programowanie kart rabatowych;

- Trzy predefiniowane karty pobytu w językach: polskim, angielskim i niemieckim; możliwość edycji treści karty; dodawanie kolejnych wydruków;
- Zbieranie zgody na przetwarzanie danych osobowych (zgodne z RODO) i wysyłanie informacji handlowych.
- Nadzór i administracja
- Podgląd bieżącego stanu pokoi;
- Planowane i nieplanowane wyłączenia pokoi - awarie i remonty;
- Podgląd i zarządzanie stanem telefonów (taryfikacja, blokowanie, budzenie, itp.);
- Rozliczenie pobytu i usług
- Rozliczenie wszystkich lub wybranych usług, z jakich korzystał klient lub grupa;
- Przeliczanie obciążenia gościa wg aktualnego stanu meldunku;
- Automatyczne lub opcjonalne przenoszenie obciążeń na konta firm;
- Konta odroczone gościa lub grupy odroczenie płatności;
- Edycja obciążeń, grupowanie rozgrupowywanie, łączenie podział;
- Wprowadzenie dowolnej ilości usług dodatkowych do rachunku gościa;
- Wystawianie dokumentów sprzedaży do obciążeń lub niezależnie od nich;
- Możliwość wystawiania faktur walutowych;
- Obsługa transakcji
- Nazwy na fakturze - towarom można przypisać nazwy, wg których będą automatycznie grupowane na wydruku;
- Możliwości zmiany treści dokumentów;
- Dowolnie definiowalne okresy księgowo, po zamknięciu których edycja dokumentów jest niemożliwa;
- Definiowalne formy płatności;
- Możliwości dowolnej konfiguracji numerowania dokumentów oraz ich formatów, co najmniej dwa rejestry faktur;
- Możliwość ustalenia domyślnej formy zapłaty, skracającej czas wystawiania dokumentów;
- Obsługa zaliczek;
- Automatyczna lub opcjonalna fiskalizacja faktur;
- Konfigurowalne logo hotelu na wydrukach;
- Przesyłanie wiadomości pomiędzy stanowiskami;
- Możliwość nadawania uprawnień.

## Cześć III – Wyposażenie pracowni na kierunku technik żywienia

### 1. Terminal dotykowy POS – 1 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Procesor	Procesor osiągający w teście PassMark CPU Mark wynik min. 1850 punktów (wynik zaproponowanego procesora musi znajdować się na stronie: <a href="http://www.cpubenchmark.net">www.cpubenchmark.net</a> i być potwierdzony dołączonym do oferty wydrukiem sporządzonym w okresie od daty ogłoszenia o zamówieniu do dnia składania ofert)
Ekran	15", dotykowy
Pamięć RAM	4GB
Pamięć masowa	64GB SSD
Inne	Konstrukcja bez wentylatora, „Fan Free”,
Interfejsy	3x RS-232, 5xUSB oraz 1xVGA OUT
Preinstalowane oprogramowanie	Dedykowany dla urządzenia system operacyjny z najnowszej linii producenta. Program do obsługi POS zgodny z opisem w pozycji 4.
Zasilanie	100-240 V / 50-60 Hz

### 2. Drukarka bonowa/paragonowa – 1 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Rodzaj wydruku	Termiczny
Interfejsy	USB, LAN lub WIFI
Szybkość druku	150mm/s
Format rolki papieru	79,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm, 57,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm
Funkcje	Drukowania faktur VAT, automatyczny obcinacz
Wyposażenie	Komplet materiałów eksploatacyjnych , kable: zasilający, przewód USB, zasilacz jeśli jest wymagany, 10 rolek papieru
Zasilanie	100-240 V / 50-60 Hz

### 3. Drukarka fiskalna – 1 szt.

Specyfikacja techniczna:

Nazwa parametru	Wymagane minimalne parametry techniczne
Rodzaj wydruku	Termiczny druk wierszowy
Pojemność kolumny slip	42/56
Wyświetlacz klienta	2 linie x 20 znaków LCD, alfanumeryczny z podświetleniem
Format rolki papieru	79,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm, 57,50 ± 0,50 (SZ) mm x średnica 83,00 mm
Przyłącza/ interfejs	RS-232, USB 2.0 typu Mini-B, złącze szuflady na pieniądze
Żywotność modułu odcinającego	Min. 1.000.000 Cięcia
Żywotność drukarki	Min. 10.000.000 Wiersze
Żywotność głowicy drukującej	Min. 100 km - 100.000.000 impulsów
Wyposażenie	10 rolek papieru, kabel zasilający,

#### 4. Oprogramowanie dla gastronomii do prowadzenia sprzedaży na ekranie dotykowym dedykowany dla terminala POS – 1 szt.

Wymagane minimalne cechy funkcjonalne oprogramowania:

- Graficzna prezentacja lokalu – rozrysowany układ stolików w lokalu (możliwość stworzenia co najmniej 10 sal ),
- Graficzna prezentacja karty menu z podziałem na grupy, np. zupy, obiady, desery, napoje zimne, itp. (całość menu na klawiszach bezpośredniego dostępu z możliwością przypisania zdjęć),
- Możliwość tworzenia towarów typu zestaw, (przechodząc przez wcześniej zdefiniowane grupy program pozwala na wybór poszczególnych produktów z danej grupy w czasie bonowania. Np. wybieramy zupę, następnie wybieramy drugie danie w kolejnym kroku program pyta o wybór napoju i np. deseru. Stworzona tak kompozycja może być zawsze w stałej cenie lub cenie zależnej od wybranych potraw – zależnie od konfiguracji),
- Sprzedaż na rachunkach otwartych (np. restauracja) lub w trybie szybkiej sprzedaży (np. fast-food),
- Możliwość kończenia sprzedaży za pomocą paragonu fiskalnego, faktury VAT lub rachunku нефiskalnego,
- Rachunki wstępne,
- Różne formy płatności - gotówka, karty kredytowe, czek, bony i inne,
- Kontrola dostępu każdego pracownika wraz z podziałem uprawnień
- Logowanie kelnera kodem lub kartą magnetyczną,
- Zakładanie nowych rachunków na stoliki, osoby, karty klienta, lub grupy (możliwość przydzielania różnych rabatów),
- Zmiana obsługi rachunku (przekazanie rachunku innemu kelnerowi),
- Łączenie lub dzielenie rachunków (np. każdy klient płaci za siebie),
- Otwieranie rachunków na wynos z dostawą lub bez (np. automatyczne doliczanie opakowania do pizzy),
- Stały podgląd rachunku, możliwość wydrukowania rachunku wstępnego,
- Dodatkowo możliwość bonowania za pomocą kodu PLU oraz czytnika kodów kreskowych (np. chipsy, paluszki),.
- Możliwość korygowania zamówień (storno) przed i po wydrukowaniu zamówienia (system uprawnień do wykonania korekt),
- Możliwość połączenia dowolnej ilości stanowisk sprzedaży (możliwość otwarcia rachunku na jednym stanowisku, a jego zakończenie na innym stanowisku POS w lokalu),
- Rejestracja czasu pracy personelu,
- Automatyczna informacja dla kuchni lub baru. (Wydruk zamówień na drukarkach zamówień w kuchni i barze -informacja który kelner złożył zamówienie, na który stolik, co zostało zamówione, wraz z dodatkowymi opisami dla kucharzy, np. bez soli, frytki zamiast ziemniaków, itp.),

- Elastyczne kształtowanie cen (co najmniej 3 poziomy cen oraz funkcja happy hours - automatyczne zmiana cen o zaprogramowanej godzinie), możliwość zaprogramowania cen zależnych od dnia tygodnia i pory dnia,
- Rabaty udzielane. „ad hoc” oraz obsługa kart rabatowych, np. rabat zależny od grupy towarowej (grupa napoje - 5%, grupa dania obiadowe - 8%, itp.);
- Narzuty udzielane „ad hoc” lub automatyczne przy kończeniu rachunku np. serwisy hotelowy po godz. 22:00 (+10%),
- Modyfikacja potraw - zastąpienie jednego składnika potrawy innym,
- Możliwość zdefiniowania grupy dodatków do danej potrawy,
- Dodatkowe informacje - wydruk informacji dla kuchni np. bez soli, przysmażone, itd.
- Współpraca z wagami elektronicznymi (np. ryba na wagę),
- Współpraca z bonownikami kelnerskimi (palmtop lub tablet) – realizacja zamówień bezpośrednio przy stoliku bez konieczności podchodzenia do komputera,
- Współpraca z systemem prezentacji zamówień w – zamówienia wyświetlane na ekranie monitora lub tablecie,
- Współpraca z modułem obsługi zamówień i dostawa na telefon,
- Współpraca z programem prowadzenia gospodarki magazynowej oraz wspomagającym wykonywanie zadań produkcyjnych (z pozycji 5).

## **5. Oprogramowanie dla gastronomii do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz wspomagające wykonywanie zadań produkcyjnych – 7 szt.**

Wymagane minimalne cechy funkcjonalne oprogramowania:

- Program ściśle współpracujący z programem do obsługi POS (punkt 4):
- Rozliczenia magazynów i zużycia surowców;
- Kontrola kosztów;
- Rozliczenia produkcji gastronomicznej;
- Obsługa zamówień produkcyjnych;
- Inwentaryzacje;
- Programowanie i współpraca z POS
- Zdalne ustalanie rabatów i promocji widocznych w POSie;
- Planowanie imprez;
- Wystawianie faktur;
- Raportowanie;
- Możliwość eksportu danych;