

## **Specyfikacja dostaw**

### **„Doposażenie pracowni technologii gastronomicznej”**

Wykonawca jest zobowiązany sprzedać i dostarczyć Zamawiającemu sprzęt i oprogramowanie informatyczne w ramach realizowanego przez Powiat Ropczycko-Sędziszowski projektu pt. Podkarpacie stawia na zawodowców, realizowanego w ramach Priorytetu IX, Działanie 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 – 2013, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Podane w opisach przedmiotu zamówienia nazwy nie mają na celu naruszenia art. 7 i 29 ustawy Pzp, a mają jedynie za zadanie sprecyzowanie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Zamawiający przy każdej pozycji, w której użyto tych nazw, dopuszcza ujęcie w ofercie przedmiotów równoważnych. Jednocześnie Zamawiający wymaga, aby oprogramowanie było kompatybilne ze sprzętem wskazanym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

L.p.	Nazwa	Opis/wymagane parametry	Ilość
1	<b>Warnik do wody</b>	<b>Parametry:</b> - Napięcie -230 V - Pojemność – min. 20 l - Moc elektryczna - 2,6 kW - Materiał wykonania: stal nierdzewna (obudowa i zbiornik) - Zakres regulacji termostatu 30 - 110°C - Termostat bezpieczeństwa - Wskaźnik poziomu wody w zbiorniku - Czas zagotowywania wody: ok. 40 min - Grzałka zakryta - Bezkropłowy kranik - Wskaźnik odkamieniania	1
2	<b>Mikser uniwersalny</b>	Wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta z możliwością zastosowania przystawek umożliwiających tarcie, mielenie,	1

		<p>wałkowanie i przecierania różnych produktów.</p> <p><b>Parametry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Płynna regulacja obrotów: 58 - 220 obr./min.</li> <li>- 8-10 prędkości</li> <li>- Konstrukcja stalowa</li> <li>- Płyta indukcyjna</li> <li>- 5-7 litrowa nierdzewna dzieża</li> <li>- Uchylna głowica</li> <li>- Wyjmowana dzieża</li> <li>- Mieszanie planetarne</li> <li>- Możliwość wykorzystania przystawek do tarcia, szatkowania, krojenia i cięcia w słupki Julienne, wałkowania ciasta</li> <li>- Zasilanie el. (V/Hz) - 230 V / 50 Hz</li> <li>- moc (kW) 1,5</li> <li>- waga (kg) 11- 15</li> </ul> <p>W wyposażeniu standardowym mieszarki: dzieża, końcówka do mieszania ciast lekkich (mieszadło), końcówka do mieszania ciast ciężkich (spirala/ hak); Kończówka do ubijania piany i majonezów (różga), malakser z 6 ostrzami do tarcia, szatkowania, krojenia i cięcia w słupki julienne, wałkownica do ciasta</p>	
3	<b>Kociołek podgrzewczy</b>	<p><b>Parametry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wysokość: min.360 mm</li> <li>- pojemność: min. 10 l</li> </ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kociołek, pokrywa i pojemnik na wodę wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- Obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego</li> <li>- Grzałka z termostatem</li> <li>- Moc: min. 400W</li> <li>- Zasilanie: 230V</li> </ul>	
4	<b>Maszyna do mielenia mięsa</b>	<p><b>Parametry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Moc: min. 650 W</li> <li>Zasilanie: 220-240 V</li> <li>- Wydajność: 1,5 kg/min.</li> <li>- Ilość prędkości: 2</li> <li>- Ilość sitek: 3 (sitko o średnicy otworów 8 mm, 4mm i 2,7 mm)</li> <li>- Wyposażenie: sprzęgło, nasadka masarska, nożyk, miska podająca, wkładka dystansowa, popychacz,</li> </ul> <p><b>Wymagane funkcje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moc maksymalna zablokowania silnika 1500[W], zabezpieczenie chroniące silnik przed zniszczeniem w przypadku zablokowania,</li> <li>- możliwość rozbudowy zestawu</li> <li>- możliwość zastosowania szatkownicy</li> <li>- możliwość zastosowania cytrusiarki</li> <li>- możliwość zastosowania modułu wyciskarki i młynka żarnowego</li> <li>- Nóżki / podstawa antypoślizgowa</li> <li>- Zabezpieczenie silnika w razie zablokowania:</li> <li>- Obudowa: Metalowa z elementami plastikowymi</li> </ul>	1

		- Informacje dodatkowe: Metalowa komora mielenia. System miękkiego startu.	
4	<b>Stół roboczy ze stali nierdzewnej</b>	Stół roboczy ze stali nierdzewnej kwasoodpornej z półką na dole. Tył blatu powinien posiadać "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni  <b>Wymiary minimalne:</b> Wysokość: 85 cm (z możliwością regulacji wysokości) Głębokość: 60 cm Długość: 260 cm	1
5	<b>Szafa na sprzęt gastronomiczny</b>	Szafa magazynowa wykonana ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, drzwi przesuwne, obciążenie półki: min. 70 kg/m <sup>2</sup>  <b>Wymiary minimalne:</b> - wysokość: 200 cm - głębokość: 60 cm - szerokość: 100 cm - stopki z regulacją wysokości - szafa zamykana z kompletem 6 kluczy	1
6	<b>Zastawa stołowa i drobny sprzęt barmański</b>	<b>Komplet kieliszków</b> - Materiał: Szkło bezbarwne. - Możliwość mycia w zmywarce. - Gwarancja: 24 miesiące. - Posiada atest zdrowotny PZH.  <b>Skład kompletu:</b>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kieliszek do szampana 180 ml - 18 szt.</li> <li>- Kieliszek do wina czerwonego 360 ml - 18 szt.</li> <li>- Kieliszek do wina białego 240 ml - 18 szt.</li> <li>- Kieliszek do wódki 50 ml - 18 szt.</li> <li>- Kieliszek do wody 480 ml - 18 szt.</li> <li>- Kieliszek do martini 150 ml – 18 szt.</li> <li>- Szklanka do koniaku 230 ml - 18 szt.</li> <li>- Szklanka do whisky 230 ml – 18 ml</li> <li>- Szklanka do drinków 330 ml - 18 szt.</li> <li>- Szklanki do piwa 500 ml – 18 szt.</li> </ul> <p><b>Wyciskarka do cytrusów</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dźwignia wykonana z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej</li> <li>- prasa i pojemnik wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- wysokość: 45- 50 cm</li> </ul> <p><b>Blender barowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie wielofunkcyjne przeznaczone do przygotowywania: koktajli, musów, deserów itp.</li> <li>- nóż wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- nietłukący dzbanek z poliwęglanu</li> <li>- pojemność dzbanka: min. 2 l</li> <li>- płynna regulacja prędkości</li> <li>- system zabezpieczający na pokrywce</li> <li>- obudowa wykonana z trwałego tworzywa lub stali nierdzewnej</li> <li>- możliwość mycia pojemnika w zmywarce</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p>
--	--	---	-------------------

		<p>Łatwy montaż i demontaż pojemnika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moc min. 1500 W</li> <li>- napięcie: 230 V</li> </ul>	
7	<b>Pomocnik kelnerski</b>	<p>Dwie szuflady z przegródkami na sztućce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dolna szafka z półką (możliwość regulacji)</li> <li>- Część górna z dwoma półkami.</li> <li>- Grubość płyty min. 20 mm</li> <li>- Krawędzie szafki zabezpieczone PCV 2mm</li> <li>- Wymiary (sz. x gł. x wys.): 160x80x140cm</li> <li>- Kolor ciemny orzech, ciemny brąz (taki sam lub bardzo zbliżony do koloru baru, który jest już w pracowni obsługi gości)</li> <li>- Możliwość przesuwania (zamontowane kółka na nóżkach z możliwością blokady)</li> </ul>	1
8	<b>Półmiski platerowane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane ze stali nierdzewnej (szlachetnej)</li> <li>- owalne o wymiarach</li> </ul> <p>Długość: 50 cm</p> <p>Szerokość: 30 cm</p> <p>Wysokość: 5- 6 cm</p>	5
9	<b>Patera pozioma na torty i ciasto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane z nierdzewnej stali lub plastiku</li> <li>- zdejmowane podstawki</li> <li>- min. 3-4 poziomy</li> <li>- standardowa wielkość podstawek</li> <li>- podstawki umieszczone schodkowo względem siebie</li> </ul>	5
10	<b>Półmisek pod talerz z pokrywką</b>	<p>Półmisek pod talerz o średnicy 36 cm</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej</p> <p>Pokrywa do półmiska okrągłego pod talerz Ø 36 cm</p>	2



		Błat stołu w odcieniu ciemnego brązu	
16	<b>Program do planowania, rozliczenia</b>	<p>Program komputerowy umożliwiający zaplanowanie i ułożenie jadłospisu, zawierający tabele wartości odżywczej opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia.</p> <p><b>Wymagane funkcje programu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- możliwość planowania i oceny jadłospisów</li> <li>- program zawierający wartości odżywcze i energetyczne produktów i potraw (IŻŻ)</li> <li>- program kompatybilny z systemem operacyjnym Windows XP/Vista/7</li> <li>- rozliczenie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej</li> <li>- automatyzacja tworzenia jadłospisów, zapotrzebowań żywnościowych,</li> <li>- planowanie jadłospisów na dowolny okres czasu,</li> <li>- rozliczenie jadłospisu pod względem składników pokarmowych oraz norm żywieniowych (kalorie, witaminy) za dowolny okres czasu,</li> <li>- tworzenie posiłków o różnych porach dla różnych diet,</li> <li>- wykonywanie kalkulacji materiałowej i cenowej,</li> <li>- wyliczanie cen posiłków.</li> <li>- program umożliwia rozliczanie grup żywionych i pojedynczych osób (np. pracownicy odpłatni i nieodpłatni) z uwzględnieniem ilości i kosztów posiłków</li> </ul>	6



		<p>- program zawiera zbiór przepisów z bazy Instytutu Żywności i Żywienia, zbiór można dowolnie rozszerzać poprzez dopisywanie kolejnych przepisów.</p> <p>- program umożliwia tworzenie szczegółowych jadłospisów z uwzględnieniem konkretnej diety oraz ilości osób żywionych.</p>	
17	<b>Zestaw komputerowy</b>	<p>Komputer stacjonarny – fabrycznie nowy o parametrach nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płyta główna musi mieć możliwość pełnego wykorzystania możliwości procesora i musi być wyposażona w co najmniej jedno złącze PCI Express x1, min. dwa złącza PCI Express x16 (dopuszcza się zamiast dwóch złączy PCI Express x16 - jedno złącze PCI Express x16 i dwa złącza PCI Express x1)</li> <li>- procesor uzyskujący co najmniej 5000 punktów w teście PassMark – CPU Mark z dnia 2.04.2013 r., kategoria: High End CPUs. (<a href="http://www.cpubenchmark.net">http://www.cpubenchmark.net</a>; w załączeniu obraz strony zawierający wyniki testu)</li> <li>- pamięć RAM min. 4 GB DDR3 o częstotliwości taktowania min. 1333 MHz;</li> <li>- porty - dostępne z przodu obudowy: min. 2 x USB 2.0 lub 3.0; dostępne z tyłu obudowy: min. 4 x USB 2.0 lub 3.0,</li> <li>wyjście audio, wejście audio, min. 1 x RJ-45</li> <li>- wnęki rozszerzeń - min. 2 wnęki 5.25" dostępne z zewnątrz</li> <li>- dysk twardy - min. 500 GB SATA</li> <li>- nagrywarka DVD+-R</li> <li>- karta dźwiękowa zintegrowana lub jako karta rozszerzeń</li> </ul> <p>Karta graficzna - jako karta rozszerzeń, która w programie 3D Mark 06 przy rozdzielczości 1280 x1024 osiąga wynik min. 8500 pkt; wyposażona w wyjścia: D-Sub, DVI-I, HDMI; typ złącza PCI-Ex16; typ pamięci DDR3 min. 1024 MB;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Karta sieciowa jako karta rozszerzeń lub zintegrowana z płytą główną; 10/100/1000 (RJ-45)</li> </ul>	2

		<p>- Mysz USB lub PS/2 optyczna; scroll; długość przewodu min. 1,4 m; przeznaczona dla komputerów stacjonarnych; Klawiatura pełnowymiarowa na złącze PS/2 lub USB; układ klawiszy QWERTY</p> <p>- Obudowa MiniTower lub MidiTower</p> <p>- Zasilacz co najmniej 500W</p> <p>- Dokumentacja techniczna dołączona do każdego zestawu wraz z kompletem sterowników</p> <p>Monitor (parametry minimalne): Przekątna ekranu 21,5`` Typ matrycy TN Czas reakcji 5 ms Jasność 200 cd/m2 Kontrast 600:1 Kąt widzenia 170/160 Złącza 1xD-SUB, 1x DVI Format ekranu 16:9 Częstotliwość pozioma 30-83 kHz Częstotliwość pionowa 56-75 Hz Ilość kolorów 16,7 mln Wyposażenie: kabel D-SUB, DVI Pobór mocy: max. 46 W</p>	
18	<b>Pakiet biurowy typu MS Office</b>	<p>Dostawa licencji pakietu zintegrowanych aplikacji biurowych typu Microsoft Office 2010 PL BOX lub równoważne rozumiany jako właściwy pod względem funkcjonalnym oraz obsługi interfejsu użytkownika zamiennik umożliwiający zgodne z przeznaczeniem użytkowanie oprogramowania w sieci teleinformatycznej zamawiającego.</p> <p>Wymagania odnośnie interfejsu użytkownika: a) Pełna polska wersja językowa interfejsu użytkownika</p>	2

		<p>b) Prostota i intuicyjność obsługi, pozwalająca na pracę osobom nieposiadającym umiejętności technicznych</p> <p>c) Możliwość zintegrowania uwierzytelniania użytkowników z usługą katalogową Active Directory wdrożoną u Zamawiającego – użytkownik raz zalogowany z poziomu systemu operacyjnego stacji roboczej ma być automatycznie rozpoznawany we wszystkich modułach oferowanego rozwiązania bez potrzeby oddzielnego monitowania go o ponowne uwierzytelnienie się . Ze względu na wdrożoną u zamawiającego usługę katalogową Active Directory dostarczone oprogramowanie musi mieć możliwość zarządzania ustawieniami poprzez polisy GPO.</p> <p>Pakiet zintegrowanych aplikacji biurowych musi zawierać :</p> <p>a) Edytor tekstów</p> <p>b) Arkusz kalkulacyjny</p> <p>c) Narzędzie do przygotowywania i prowadzenia prezentacji</p> <p>d) Narzędzie do zarządzania informacją prywatą (poczta elektroniczną, kalendarzem, kontaktami i zadaniami)</p> <p>Edytor tekstów musi umożliwiać:</p>	
--	--	---	--

		<p>a) Edycję i formatowanie tekstu w języku polskim wraz z obsługą języka polskiego w zakresie sprawdzania pisowni i poprawności gramatycznej oraz funkcjonalności a słownika wyrazów bliskoznaczných i autokorekty</p> <p>b) Wstawianie oraz formatowanie tabel</p> <p>c) Wstawianie oraz formatowanie obiektów graficznych</p> <p>d) Wstawianie wykresów i tabel z arkusza kalkulacyjnego (wliczając tabele przestawne)</p> <p>e) Automatyczne numerowanie rozdziałów, punktów, akapitów, tabel i rysunków</p> <p>f) Automatyczne tworzenie spisów treści</p> <p>g) Formatowanie nagłówek i stopek stron</p> <p>h) Sprawdzanie pisowni w języku polskim</p> <p>i) Śledzenie zmian wprowadzonych przez użytkowników</p> <p>j) Nagrywanie, tworzenie i edycję makr automatyzujących wykonywanie czynności</p> <p>k) Określenie układu strony (pionowa/pozioma)</p> <p>l) Wydruk dokumentów</p> <p>m) Wykonywanie korespondencji seryjnej bazując na danych adresowych pochodzących z arkusza kalkulacyjnego i z narzędzia do zarządzania informacją prywatną</p> <p>n) Pracę na dokumentach utworzonych przy pomocy Microsoft Word 2003 lub Microsoft Word 2007 i 2010 z zapewnieniem bezproblemowej konwersji wszystkich</p>	
--	--	---	--

		<p>elementów i atrybutów dokumentu</p> <p>o) Zabezpieczenie dokumentów hasłem przed odczytem oraz przed wprowadzaniem modyfikacji</p> <p>p) Wymagana jest dostępność do oferowanego edytora tekstu bezpłatnych narzędzi umożliwiających wykorzystanie go, jako środowiska udostępniającego formularze bazujące na schematach XML z Centralnego Repozytorium Wzorów Dokumentów Elektronicznych, które po wypełnieniu umożliwiają zapisanie pliku XML w zgodzie z obowiązującym prawem.</p> <p>q) Wymagana jest dostępność do oferowanego edytora tekstu bezpłatnych narzędzi (kontrolki) umożliwiających podpisanie podpisem elektronicznym pliku z zapisanym dokumentem przy pomocy certyfikatu kwalifikowanego zgodnie z wymaganiami obowiązującego w Polsce prawa.</p> <p>r) Wymagana jest dostępność do oferowanego edytora tekstu bezpłatnych narzędzi umożliwiających wykorzystanie go, jako środowiska udostępniającego formularze i pozwalające zapisać plik wynikowy w zgodzie z Rozporządzeniem o Aktach Normatywnych i Prawnych.</p> <p>Arkusz kalkulacyjny musi umożliwiać :</p> <p>a) Tworzenie raportów tabelarycznych</p>	
--	--	---	--

		<p>b) Tworzenie wykresów liniowych (wraz linią trendu), słupkowych, kołowych</p> <p>c) Tworzenie arkuszy kalkulacyjnych zawierających teksty, dane liczbowe oraz formuły przeprowadzające operacje matematyczne, logiczne, tekstowe, statystyczne oraz operacje na danych finansowych i na miarach czasu.</p> <p>d) Tworzenie raportów z zewnętrznych źródeł danych (inne arkusze kalkulacyjne, bazy danych zgodne z ODBC, pliki tekstowe, pliki XML, webservice)</p> <p>e) Tworzenie raportów tabeli przestawnych umożliwiających dynamiczną zmianę wymiarów oraz wykresów bazujących na danych z tabeli przestawnych</p> <p>f) Wyszukiwanie i zamianę danych</p> <p>g) Wykonywanie analiz danych przy użyciu formatowania warunkowego</p> <p>h) Nazywanie komórek arkusza i odwoływanie się w formułach po takiej nazwie</p> <p>i) Nagrywanie, tworzenie i edycję makr automatyzujących wykonywanie czynności</p> <p>j) Formatowanie czasu, daty i wartości finansowych z polskim formatem</p> <p>k) Zapis wielu arkuszy kalkulacyjnych w jednym pliku.</p> <p>l) Zachowanie pełnej zgodności z formatami plików utworzonych za pomocą oprogramowania Microsoft Excel 2003 oraz Microsoft Excel 2007 i 2010, z uwzględnieniem poprawnej realizacji użytych w nich</p>	
--	--	---	--

		<p>funkcji specjalnych i makropoleceń .</p> <p>m) Zabezpieczenie dokumentów hasłem przed odczytem oraz przed wprowadzaniem modyfikacji</p> <p>Narzędzie do przygotowywania i prowadzenia prezentacji musi umożliwiać:</p> <p>a) Przygotowywanie prezentacji multimedialnych, które będą prezentowane przy użyciu projektora multimedialnego</p> <p>b) Drukowanie w formacie umożliwiającym robienie notatek</p> <p>c) Zapisanie jako prezentacja tylko do odczytu.</p> <p>d) Nagrywanie narracji i dołączanie jej do prezentacji</p> <p>e) Opatrywanie slajdów notatkami dla prezentera</p> <p>f) Umieszczanie i formatowanie tekstów, obiektów graficznych, tabel, nagrań dźwiękowych i wideo</p> <p>g) Umieszczanie tabel i wykresów pochodzących z arkusza kalkulacyjnego</p> <p>h) Odświeżenie wykresu znajdującego się w prezentacji po zmianie danych w źródłowym arkuszu kalkulacyjnym</p> <p>i) Możliwość tworzenia animacji obiektów i całych slajdów</p> <p>j) Prowadzenie prezentacji w trybie prezentera, gdzie slajdy są widoczne na jednym monitorze lub projektorze, a na drugim widoczne są slajdy i notatki prezentera</p> <p>k) Pełna zgodność z formatami plików utworzonych za</p>	
--	--	--	--

		<p>pomocą oprogramowania MS PowerPoint 2003, MS PowerPoint 2007 i 2010.</p> <p>Narzędzie do zarządzania informacją prywatną (poczta elektroniczną, kalendarzem, kontaktami i zadaniami) musi umożliwiać :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pobieranie i wysłanie poczty elektronicznej z serwera pocztowego</li><li>b) Filtrowanie niechcianej poczty elektronicznej (SPAM) oraz określanie listy zablokowanych i bezpiecznych nadawców</li><li>c) Tworzenie katalogów, pozwalających katalogować pocztę elektroniczną</li><li>d) Automatyczne grupowanie poczty o tym samym tytule</li><li>e) Tworzenie reguł przenoszących automatycznie nową pocztę elektroniczną do określonych katalogów bazując na słowach zawartych w tytule, adresie nadawcy i odbiorcy</li><li>f) Oflagowanie poczty elektronicznej z określeniem terminu przypomnienia</li><li>g) Zarządzanie kalendarzem</li><li>h) Udostępnianie kalendarza innym użytkownikom</li><li>i) Przeglądanie kalendarza innych użytkowników</li><li>j) Zapraszanie uczestników na spotkanie, co po ich akceptacji powoduje automatyczne wprowadzenie spotkania w ich kalendarzach</li><li>k) Zarządzanie listą zadań</li></ul>	
--	--	--	--



		<p>l) Zlecenie zadań innym użytkownikom</p> <p>m) Zarządzanie listą kontaktów</p> <p>n) Udostępnianie listy kontaktów innym użytkownikom</p> <p>o) Przeglądanie listy kontaktów innych użytkowników</p> <p>p) Możliwość przesyłania kontaktów innym użytkownikom</p> <p>Oprogramowanie winno być dostarczone z bezterminową licencją na użytkowanie.</p>	
19	<p><b>System operacyjny Windows 7 Pro lub równoważny</b></p>	<p>Opis równoważności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- System konfigurowalny w całości z interfejsu graficznego, w pełni zgodny z usługą Active Directory funkcjonującą u zamawiającego w oparciu o Windows Serwer 2008 R2</li> <li>- System operacyjny w najnowszej oficjalnej wersji oprogramowania i polskiej wersji językowej, wraz z narzędziem do szybkiego odtworzenia systemu operacyjnego</li> <li>- Możliwość dokonywania aktualizacji i poprawek systemu przez Internet; Możliwość dokonywania uaktualnień sterowników urządzeń przez Internet – witrynę producenta systemu;</li> <li>- Darmowe aktualizacje w ramach wersji systemu operacyjnego przez Internet (niezbędne aktualizacje, poprawki, biuletyny bezpieczeństwa muszą być dostarczane bez dodatkowych opłat) – wymagane podanie nazwy strony serwera WWW;</li> </ul>	2

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Internetowa aktualizacja zapewniona w języku polskim;</li><li>- Wbudowana zaporę internetową (firewall) dla ochrony połączeń internetowych; zintegrowana z systemem konsola do zarządzania ustawieniami zapory i regułami IPSec v4 i v6;</li><li>- Zlokalizowane w języku polskim, co najmniej następujące elementy: menu, przeglądarka internetowa, pomoc, komunikaty systemowe;</li><li>- Wsparcie dla większości powszechnie używanych urządzeń peryferyjnych (np.: drukarek, urządzeń sieciowych, standardów USB, Plug&amp;Play, Wi-Fi);</li><li>- System działa w trybie graficznym z elementami 3D, zintegrowana z interfejsem użytkownika interaktywna część pulpitu służącą do uruchamiania aplikacji, które użytkownik może dowolnie wymieniać i pobrać ze strony producenta;</li><li>-Możliwość zdalnej automatycznej instalacji, konfiguracji, administrowania oraz aktualizowania systemu;</li><li>- Zabezpieczony hasłem hierarchiczny dostęp do systemu, konta i profile użytkowników zarządzane zdalnie; praca systemu w trybie ochrony kont użytkowników;</li><li>- Zintegrowany z systemem moduł wyszukiwania informacji (plików różnego typu) dostępny z kilku poziomów: poziom menu, poziom otwartego okna systemu operacyjnego; system wyszukiwania oparty</li></ul>	
--	--	--	--

		<p>na konfigurowalnym przez użytkownika module indeksacji zasobów lokalnych;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zintegrowane z systemem operacyjnym narzędzia zwalczające złośliwe oprogramowanie; aktualizacje dostępne u producenta nieodpłatnie bez ograniczeń czasowych;</li><li>- System operacyjny posiada podstawowe funkcje związane z obsługą komputerów typu TABLET PC, z wbudowanym modułem „uczenia się” pisma użytkownika;</li><li>- System operacyjny posiada wbudowaną funkcjonalność rozpoznawania mowy, pozwalającą na sterowanie komputerem głosowo, wraz z modułem „uczenia się” głosu użytkownika;</li><li>- Zintegrowany z systemem operacyjnym moduł do pracy grupowej uruchamiany ad-hoc w zależności od potrzeb;</li><li>- Zintegrowany z systemem operacyjnym moduł synchronizacji komputera z urządzeniami zewnętrznymi;</li><li>- Dostępne w systemie zasoby wskazujące jak wykorzystać funkcje systemu w zastosowaniach biznesowych;</li><li>- Wbudowany system pomocy w języku polskim;</li><li>- System operacyjny powinien być wyposażony w możliwość przystosowania stanowiska dla osób niepełnosprawnych (np. słabo widzących);</li><li>- Możliwość zarządzania stacją roboczą poprzez</li></ul>	
--	--	--	--

		<p>polityki – przez politykę rozumiemy zestaw reguł definiujących lub ograniczających funkcjonalność systemu lub aplikacji;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Wdrażanie IPSEC oparte na politykach – wdrażanie IPSEC oparte na zestawach reguł definiujących ustawienia zarządzanych w sposób centralny;</li><li>- Automatyczne występowanie i używanie (wystawianie) certyfikatów PKI X.509, certyfikat EAL 4 dla systemu operacyjnego zarządzanych w sposób centralny;</li><li>- Wsparcie dla logowania przy pomocy smartcard;</li><li>- Rozbudowane polityki bezpieczeństwa – polityki dla systemu operacyjnego i dla wskazanych aplikacji;</li><li>- System posiada narzędzia służące do administracji, do wykonywania kopii zapasowych polityk i ich odtwarzania oraz generowania raportów z ustawień polityk;</li><li>- Wsparcie dla Sun Java i .NET Framework 1.1 i 2.0 i 3.0 – możliwość uruchomienia aplikacji działających we wskazanych środowiskach;</li><li>- Wsparcie dla JScript i VBScript – Możliwość uruchamiania interpretera poleceń;</li><li>- Zdalna pomoc i współdzielenie aplikacji – możliwość zdalnego przejęcia sesji zalogowanego użytkownika celem rozwiązania problemu z komputerem;</li><li>- Graficzne środowisko instalacji i konfiguracji;</li><li>- Transakcyjny system plików pozwalający na stosowanie przydziałów (ang. quota) na dysku dla</li></ul>	
--	--	---	--

		<p>użytkowników oraz zapewniający większą niezawodność i pozwalający tworzyć kopie zapasowe;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zarządzanie kontami użytkowników sieci oraz urządzeniami sieciowymi tj. drukarki, modemy, woluminy dyskowe, usługi katalogowe;</li> <li>- Oprogramowanie dla tworzenia kopii zapasowych (Backup); automatyczne wykonywanie kopii plików z możliwością automatycznego przywrócenia wersji wcześniejszej;</li> <li>- Możliwość przywracania plików systemowych;</li> <li>- System operacyjny musi Posiadać funkcjonalność pozwalającą na identyfikację sieci komputerowych, do których jest podłączony, zapamiętywanie ustawień i przypisywanie do min. 3 kategorii bezpieczeństwa (z predefiniowanymi odpowiednio do kategorii ustawieniami zapory sieciowej, udostępniania plików itp.);</li> <li>- Możliwość blokowania lub dopuszczania dowolnych urządzeń peryferyjnych za pomocą polityk grupowych (przy użyciu numerów identyfikacyjnych sprzętu).</li> </ul>	
20	<b>Bonownik</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdalny terminal dotykowy z łącznością radiową,</li> <li>- system operacyjny Windows Mobile 2000 lub nowszy,</li> <li>- możliwość pracy kilku kelnerów z jednym bonownikiem,</li> <li>- współpracujący z programem GASTRO-POS</li> <li>- wydajna bateria,</li> <li>- wytrzymały na upadek</li> </ul>	1

		<p>Aplikacja umożliwia przeprowadzenie większości operacji dostępnych w systemie gastronomicznym, a w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bonowanie artykułów</li><li>- otwieranie rachunków: na stolik, z opisem, na grupę</li><li>- możliwość tworzenia opisów do pozycji</li><li>- stornowanie pozycji w rachunku</li><li>- możliwość zakończenia rachunku paragonem fiskalnym</li><li>- podział rachunku</li></ul>	
--	--	---	--