Zabrze, dnia 23.11.2016

**ZAPROSZENIE DO NEGOCJACJI**

**w postępowaniu prowadzone o udzieleniu zamówienia w kwocie
do 30 000 euro obejmujące zamówienie pn.:**

**„Zakup oprogramowania gastronomicznego na potrzeby zakładu małej gastronomii w Strefie K8 oraz do Hostelu Guido”**

Nr postępowania: RSI/5488/2016

Zatwierdzono w dniu: 23.11.2016 r.

ZATWIERDZIŁ:

.......................................... *(podpis)*

1. Zamawiający:

Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrzu

ul. Jodłowa 59, 41-800 Zabrze

Osoba do kontaktu: Magdalena Władowska

tel. 32 271 40 77 wew. 2124,

e-mail: mwladowska@muzeumgornictwa.pl

1. Opis przedmiotu zamówienia

W ramach niniejszego zamówienia zleca się zakup kompletnego oprogramowania
do obsługi zakładu małej gastronomii w Strefie K8 Kopalni Guido oraz Hostelu Guido
– obiektów należących do Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrzu. Z uwagi na specyficzne warunki pracy ww. obiektów, konieczność zintegrowania z posiadanym oprogramowaniem oraz dostosowanie oprogramowania do możliwości sprzętowych Zamawiającego, konieczne będzie poprzedzenie zakupu stosowną weryfikacją.

Wyposażenie sprzętowe

W ramach zamówienia Wykonawca dostarczy trzy kompletne stanowiska sprzedażowe (w tym jedno mobilne) na potrzeby zakładu małej gastronomii w Strefie K8 Kopalni Guido oraz jedno stanowisko na potrzeby Hostelu Guido. Opcje konfiguracji pomiędzy terminalami a drukarkami stanowić będą przedmiot dalszych ustaleń.

**Opis dostarczanego sprzętu:**

### Terminal POS

* Procesor w architekturze x86, 4 rdzenie lub więcej, częstotliwość taktowania 2.0 GHz lub więcej
* Pamięć RAM DDR 3, 4 GB z możliwością rozbudowy do 8 GB
* Dysk SSD (Szybkość działania, Odporność na drgania)
* Dotykowy ekran 15 cali
* Wbudowany czytnik kart magnetycznych i linii papilarnych
* Technologia dotyku pojemnościowa z multitouch (rozwój oprogramowania o gesty)
* Pasywne chłodzenie – brak otworów
* Wodoodporny ze względu na specyfikę lokali (całe urządzenie nie tylko przedni ekran)
* Szklany ekran ze względu na intensywność korzystania (brak możliwości uszkodzenia kartami, długopisami, paznokciami itd.)
* Brak ramki na przednim panelu/ekranie (łatwość utrzymania czystości)
* Fizyczne zabezpieczenie portów przed nieautoryzowanym dostępem
* Zabezpieczenie kabli przed przypadkowym wypięciem z portów
* Zewnętrzy zasilacz (jak w laptopie), możliwość wymiany bez ingerencji serwisanta
* Energooszczędność – 80-cio watowy zasilacz
* W razie awarii możliwość podtrzymania napięcia z wbudowanego akumulatora
* Gwarancja – 5lat bez konieczności cyklicznych przeglądów dodatkowo płatnych
* Możliwość zmontowania ekranu dla klienta (10-15 cali)
* Możliwość zamontowania terminala na ścianie (VESA)

### Drukarka bonów

* Odporna na zachlapania (ze względu na specyfikę)
* Możliwość podłączenia w razie potrzeby LAN/USB
* Możliwość sygnalizacji dźwiękowej o nowym zamówienia poprzez drukarkę
* Możliwość zamocowania na ścianie
* Gwarancja min rok
* Sygnalizator kończącego się papieru
* Możliwość wydruku na papierze termicznym
* Możliwość drukowania faktur
* Papier 3 cale z możliwością redukcji do 2 cali, łatwa wymiana papieru
* Szybkość wydruku minimum 200mm/1s
* Wbudowana gilotyna do cięcia papieru

### Szuflada

* Podłączana do komputera po USB
* Zabezpieczenie przed nie autoryzowanym dostępem (tylko systemowo lub kluczykiem)
* Przegrody szuflady dostosowane do polskich złotych oraz do Euro
* Solidna, bezpieczna konstrukcja, odporność na uszkodzenia
* Możliwość zamontowania pod blatem

# Opis oprogramowania:

### Funkcjonalności aplikacji do obsługi Strefy K8 (POS)

Poza standardowymi funkcjami aplikacji do tego przeznaczonych powinno się zapewnić:

* Graficzna prezentacja karty menu z podziałem na grupy, np. zupy, obiady, desery, napoje zimne, itp.
* Możliwość podłączenia kilku stanowisk sprzedaży do jednej drukarki fiskalnej
* Szybkość działania w ciągłej sprzedaży (rachunek ciągły – bez ponownego logowania)
* Logowanie kelnera kodem, kartą magnetyczną lub odciskiem palca (czytnik linii papilarnych)
* Sprzedaż na rachunkach otwartych (np. restauracja), w trybie szybkiej sprzedaży (np. fast-food) lub sprzedaż z odbiorem osobisty/dowozem
* Możliwość obsługi dowozów z rozliczeniem kierowców (wybrane lokalizacje)
* Możliwość sprzedaży zestawów promocyjnych
* Możliwość utworzenia programu lojalnościowego z możliwością wydawania kart dla klientów w lokalu
* Możliwość wydawania kart rabatowych (modyfikowane na wybrane grupy artykułów)
* możliwość zainstalowania aplikacji na tabletach jako mobilne punkty sprzedaży z możliwością blokowania wydruku fiskalnego
* graficzna prezentacja lokalu – rozrysowany układ stolików w lokalu (możliwość stworzenia dowolnej ilości sal obsługi),
* możliwość sprzedaży artykułów z jednoczesną modyfikacją (artykuł piwo z sokiem- wybierz sok: malina/wiśnia)
* Rozliczenie kasy KW/KP dla kelnera
* Możliwość wystawiania faktur bezpośrednio w POS (drukowanie na drukarce BON-wąski wydruk)
* Moduł bezpośredniego zamawiana artykułów od dostawców w systemie (Wysyłka zamówień w formie PDF, kopia zamówień na alternatywny adres e-mail.
* Możliwości „przyjęcia dostawy” w systemie (weryfikacja zamówienia zgodnie z zamówieniem z systemu)
* Sugerowana sprzedaż (przy sprzedaży piwa sugestie- dokup chips w promocji)
* Możliwość sprzedaży zestawu (kupiłeś 5 piw, 5-te za złotówkę/5 piw, frytki 1zł…)
* Możliwość kończenia sprzedaży za pomocą paragonu fiskalnego, faktury VAT lub rachunku niefiskalnego
* Możliwość doinstalowania czytnika kodów kreskowych
* Możliwość tworzenia uprawnień kelnerskich
* Możliwość instalacji monitorów klienckich/reklamowych (wyświetlanie materiałów reklamowych)
* Możliwość definiowania centralnego własnych powiadomień tekstowych w postaci wyświetlania wyskakujących okienek na POS-ach (zbliża się proporcja 3in1…)
* Kontrola dostępu każdego pracownika wraz z podziałem uprawnień
* Współpraca z modułem rozliczania stanów magazynowych oraz modułem recepcji hotelowej
* Zmiana obsługi rachunku (przekazanie rachunku innemu kelnerowi),
* Łączenie lub dzielenie rachunków (np. każdy klient płaci za siebie),
* Stały podgląd rachunku, możliwość wydrukowania rachunku wstępnego,
* Całość menu na klawiszach bezpośredniego dostępu z możliwością dzielenia na grupy i możliwością przypisana zdjęć,
* Graficzna prezentacja lokalu – rozrysowany układ stolików w lokalu (możliwość stworzenia dowolnej ilości sal obsługi),
* Dodatkowo możliwość bonowania za pomocą kodu PLU oraz czytnika kodów kreskowych (np. chipsy, paluszki),
* Możliwość tworzenia towarów typu zestaw, przechodząc przez wcześniej zdefiniowane grupy produktów program pozwala na wybór poszczególnych produktów z danej grupy w czasie bonowania. Np. wybieramy zupę, następnie program pyta o wybór napoju. Stworzona tak kompozycja może być zawsze w stałej cenie lub cenie zależnej od wybranych potraw – zależnie od konfiguracji.
* Możliwość korygowania rachunków 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,
* Możliwość generowania komunikatów wyświetlanych na POS (np. przy otwarciu rachunku lub zmiany)
* Automatyczna informacja baru
* Wydruk zamówień na drukarkach zamówień na barze (informacja który kelner złożył zamówienie, na który stolik, co zostało zamówione, wraz z dodatkowymi opisami dla barmanów.
* Możliwość połączenia z systemem audiowizualnym (graficzna prezentacja zamówień na ekranie w pubie

### Elastyczne kształtowanie cen

* 4 poziomy cen oraz funkcja happy hours (automatyczne zmiana cen o zaprogramowanej godzinie),
* możliwość zaprogramowania cen zależnych od dnia tygodnia i pory dnia (np.
w środę i piątek w godz. 15:00-17:00 piwo w cenie 4 zł, we wtorek od 13:00-17:00
- 4,5zł, we wtorek od 17:00-22:00 - 6 zł),
* rabaty, tzw. „z ręki” oraz obsługa kart rabatowych, np. rabat zależny od grupy towarowej (grupa piwo - 6%, grupa dania obiadowe - 12%, itp.);
* narzuty, tzw. „z ręki” lub automatyczne przy kończeniu rachunku np. serwisy hotelowy po godz. 22:00 (+20%),

### Łatwe wprowadzanie modyfikacji

* modyfikacja potraw - zastąpienie jednego składnika potrawy innym np. frytki zamiast ziemniaków,
* możliwość zdefiniowania grupy dodatków do danej potrawy,
* dodatkowe informacje - wydruk informacji dla kuchni np. bez soli, przysmażone, itd.,

### Współpraca z systemami hotelowymi i specjalistycznymi urządzeniami

* współpraca z systemami hotelowymi
* współpraca z automatycznymi dozownikami piwa, napoi i alkoholi
* współpraca z wagami elektronicznymi,
* Współpraca z wagą alkoholi
* współpraca z bonownikami kelnerskimi (przenośne bezprzewodowe notesy elektroniczne) – realizacja zamówień bezpośrednio przy stoliku bez konieczności podchodzenia do komputera,
* Współpraca z systemem monitoringu zainstalowanym w lokalu - do obrazu z kamery dokładana jest informacja o aktualnie wykonywanych operacjach. Możemy sprawdzić czy kelnerka wydając np. piwo, bonuje właściwy towar.

### Obsługa różnych form płatności

* różne formy płatności - gotówka, karty kredytowe, czeki, bony i inne
* płatność kartą magnetyczną - wewnętrzna sprzedaż bezgotówkowa polegająca
na wykupieniu przez klienta na wstępie do lokalu
* magnetycznej karty depozytowej z określonym limitem (zastosowanie np.
w dyskotece, klienci nie posługują się gotówką w lokalu)
* zakończenie rachunku paragonem fiskalnym, fakturą VAT lub rachunkiem niefiskalnym (rozchód towarów na użytek własny)
* możliwość przerzucenia rachunku do recepcji hotelowej,
* płatność kartą magnetyczną - wewnętrzna sprzedaż bezgotówkowa polegająca
na wykupieniu przez klienta na wstępie do dużego rozległego lokalu magnetycznej karty depozytowej z określonym limitem,
* wydruk rachunków blankietowych na specjalizowanych drukarkach rachunków: CITIZEN CBM-820, EPSON TM-U295 lub typowych drukarkach atramentowych
i laserowych,
* zakończenie rachunkiem wstępnym (do zaakceptowania przez klienta w eleganckich lokalach), paragonem fiskalnym, fakturą,

## Aplikacja magazynowa

Poza standardowymi funkcjami systemu magazynowego system powinien zapewniać:

* Możliwość robienia inwentaryzacji częściowej kontrolnej na wybranych grupach artykułów
* Możliwość wyliczania wartości odżywczych i oznakowania w potrawach alergenów zgadnie z rozporządzeniem parlamentu Europejskiego
* Możliwość kalkulacji potraw w oparciu o cenę zakupu minimalną, maksymalna oraz średnią ważoną
* Możliwość definiowania pod receptor
* Możliwość wysyłania zamówień do dostawców w indeksach hurtowni (różne wielkości opakowań: 30 litrów, Keg 50 litrów), z możliwością przyjęcia dostawy na podstawie zamówienia złożonego w systemie
* Możliwość exportu danych tabelarycznych do Excela
* Możliwość łatwej kalkulacji imprez i przygotowywania ofert dla klientów
* Możliwość analizowania sprzedaży w raportach przekrojowych jak i w tabelach przestawnych (np.: porównanie średniej sprzedaży grup towarowych w rozbiciu na miesiące / porównanie sprzedaży kelnerów w rozbiciu na wybrane produkty do rozliczenia konkursu sprzedażowego)
* Możliwość raportowania incydentów takich jak storn czy rabaty
* Możliwość tworzenia własnych raportów (różne lokalizacje, różne potrzeby)
* Możliwość tworzenia prostego raportu czasu pracy pracowników
* Możliwość prognozowania zakupów
* Monity o niepoprawnym działaniu użytkownika (np.: Czy chcesz zamknąć program bez zakończenia wprowadzenia inwentaryzacji ? / Wybrany użytkownik jest Administratorem nie można go usunąć)
* Możliwe raporty do wygenerowania (z funkcjonalnościami tabeli przestawnych)

rejestr VAT

raport kasowy

raport kelnerski

raport utargów

raport o udzielonych rabatach

raport wykonanych storn

raport sprzedaży wg PLU

raport sprzedaży wg grup towarowych

raport sprzedaży na karty rabatowe

**Opis funkcjonalności aplikacji do obsługi Hostelu Guido**

* Rezerwacje – tworzenie i modyfikacja;
* Rezerwacje grup, osób indywidualnych na standardy, miejsca lub pokoje;
* Rezerwacje grupowe – łatwe zarzadzanie cała grupa;
* Planowanie żywienia dla przyszłych gości;
* Wprowadzania dowolnych uwag dotyczących gościa, grupy;
* Wprowadzanie oczekiwanej kwoty zadatku,możliwość kontroli płatności;
* Potwierdzenia rezerwacji: dowolna forma, mozliwosc 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 zarzadzanie 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;
* Łatwe rozliczanie wszystkich lub wybranych gości;
* Wymeldowanie gościa zakończone wystawieniem dowolnego
* Dokumentu, z dowolna forma płatności;
* Obsługa systemu zamków hotelowych, programowanie kart
* Rabatowych systemu Gastro SZEF;
* Trzy predefiniowane karty pobytu w jezykach: polskim, angielskim i niemieckim; możliwość edycji treści karty; dodawanie kolejnych wydruków;
* Zbieranie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wysyłanie
* Informacji handlowych.
* Podgląd bieżącego stanu pokoi;
* Planowane i nieplanowane wyłączenia pokoi – awarie i remonty;
* Podgląd i zarzadzanie stanem telefonów (taryfikacja, blokowanie,
* Budzenie, itp.);
* Przesyłanie wiadomości pomiędzy stanowiskami;
* Konfigurowalne uprawnienia.
* Rozliczenie wszystkich lub wybranych usług, z jakich korzystał klient lub grupa;
* Przeliczanie obciążenia gościa wg aktualnego stanu meldunku;
* Automatyczne naliczanie obciążeń usług gastronomicznych przesyłanych z programu POS;
* Automatyczne lub opcjonalne przenoszenie obciążeń na konta \_rm;
* Konta odroczone gościa lub grupy – odroczenie płatności;
* Edycja obciążeń, grupowanie i rozgrupowywanie, łączenie i podział;
* Wprowadzenie dowolnej ilości usług dodatkowych do rachunku
* gościa;
* Wystawianie dokumentów sprzedaży do obciążeń lub niezależnie od nich;
* Możliwość wystawiania faktur walutowych;
* Nazwy na fakturze - towarom można przypisać nazwy, wg których
* Będą automatycznie grupowane na wydruku;
* Szerokie możliwości zmiany treści dokumentów;
* Dowolnie definiowalne okresy księgowe, po zamknięciu, których edycja dokumentów jest niemożliwa;
* Definiowalne formy płatności;
* Możliwości dowolnej konfiguracji numerowania dokumentów oraz ich formatów, dwa rejestry faktur;
* Możliwość ustalenia domyślnej formy zapłaty, skracającej czas wystawiania dokumentów;
* Elektroniczna realizacja transakcji poprzez softwarowy terminal;
* Obsługa zaliczek;
* Automatyczna lub opcjonalna fiskalizacja faktur;
* Konfigurowalne logo hotelu na wydrukach;
* Rejestracja przeprowadzonych operacji w dzienniku
* czynności systemu;
* Szeroka lista uprawnień, możliwość odebrania dostępu do niektórych
* funkcji (np usuwania dokumentów lub wystawiania korekt)
* Możliwość drukowania szczegółowego rachunku informacyjnego zawierającego dane na temat obciążeń i gości;
* Podgląd dokumentów archiwalnych;
* Przesyłanie utworzonych dokumentów zapłaty do systemów FK.

# USŁUGI

## Wdrożeniowe

* Instalacja sprzętu i oprogramowania w lokalach
* Implementacja konfiguracji zgodnie z potrzebami zamawiającego

## Szkoleniowe

* Szkolenie podczas wdrożenia systemu
* Możliwość dostępu do szkoleń poprzez instrukcje w Internecie (Platforma szkoleniowa online – instrukcje obsługi programu dla kelnerów, barmanów, menadżerów)

# SERWIS

* Telefoniczny dostęp do serwisu w godzinach 8:00 – 23:00
* Dedykowany numer telefonu do obsługi zgłoszeń serwisowych
* Możliwość zdalnej pomocy serwisowej (online) jak i bezpośredniej wizyty serwisowej

Ze względu na charakter zamówienia oraz tryb wyłonienia jego Wykonawcy, Zamawiający zakłada iż:

- Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji zamówienia zweryfikuje możliwości posiadanego przez Zamawiającego sprzętu na których zainstalowane zostanie oprogramowanie,

- Podczas prowadzonych negocjacji ustalone zostaną szczegółowe potrzeby Zamawiającego wobec czego funkcjonalności systemu oraz potrzeby sprzętowe określone w niniejszym opisie mogą ulec zmianie,

- Wykonawca uzgodni z Zamawiającym potrzeby w zakresie integracji tego oprogramowania z innymi programami,

- Instalacja nowego oprogramowania nastąpi w sposób niezakłócający pracy Zamawiającego (dokładny termin powinien zostać uzgodniony z Zamawiającym),

- Wykonawca przeszkoli wszystkich wyznaczonych przez Zamawiającego pracowników w zakresie obsługi programu.

**Główne postanowienia przyszłej umowy**

1. Termin realizacji całego zamówienia, w tym również szkoleń nie może być dłuższy niż do dnia **28.12.2016 r.**
2. Wykonawca wykona przedmiot umowy silami własnymi – nie dopuszcza się udziału podwykonawców.
3. Płatność za realizację zamówienia nastąpi w terminie do 21 dni od daty dostarczenia
do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury vat.
4. Zamawiający ma prawo wglądu w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie.

**Uwaga: Ze względu na tryb wyboru Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany funkcjonalnalności oprogramowania lub parametrów sprzętu które zostały zawarte w niniejszym opisie, a które powinny zostać szczegółowo doprecyzowane w drodze przeprowadzonych negocjacji.**

**W wyniku prowadzonych negocjacji dopuszcza się złożenie oferty cenowej (załącznik nr 2), na podstawie której Zamawiający dopuszcza podpisanie umowy
na wykonanie przedmiotowego zamówienia.**

1. **Udział w negocjacjach**

Potwierdzenie chęci udziału w negocjacjach należy zgłosić najpóźniej do dnia 28.11.2016 do godziny 15:00 w formie pisemnej na druku „wniosek o przystąpienie do negocjacji” (załącznik nr 1).

Dodatkowo, zgłoszenie można potwierdzić telefonicznie u Pani Magdaleny Władowskiej pod nr telefonu tel. 32 271 40 77 wew. 2124.

1. **Termin i miejsce negocjacji**

Termin negocjacji: 29.11.2016 r. (wtorek) g. 8:00.

Miejsce: Hostel Guido ul 3 Maja 91, sala konferencyjna (na przeciw recepcji)

Potwierdzenie udziału w negocjacjach należy zgłosić telefonicznie na nr telefonu tel. 32 271 40 77 wew. 2124 lub 2131 na druku „wniosek o przystąpienie do negocjacji”.

**Załącznik nr 1**

**Wniosek o przystąpienie do negocjacji**

**w postępowaniu prowadzone o udzieleniu zamówienia
w kwocie do 30 000 euro obejmujące zamówienie pn.:**

 **„Zakup oprogramowania gastronomicznego na potrzeby zakładu małej gastronomii w Strefie K8 oraz do Hostelu Guido”**

Nr postępowania: RSI/5488/2016

W odpowiedzi na zamieszczone ogłoszenie, oświadczam iż zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i wyrażam chęć udziału w negocjacjach

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa firmy |  |
| Adres firmy |  |
| Osoby upoważnione do reprezentowania firmy |  |
| NIP |  |
| REGON |  |

Załącznikiem do niniejszego wniosku jest:

- KRS/Wypis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – z ostatnich 6 miesięcy.

………………………………………………………….

 podpis osoby upoważnionej

**Załącznik nr 2**

**Oferta cenowa**

**na wykonanie zamówienia w postępowaniu do 30 000 euro, pn.:**

 **„Zakup oprogramowania gastronomicznego na potrzeby zakładu małej gastronomii w Strefie K8 oraz do Hostelu Guido”**

Nr postępowania: RSI/5488/2016

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa firmy |  |
| Adres firmy |  |
| Osoby upoważnione do reprezentowania firmy |  |
| NIP |  |
| REGON |  |
| Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za kwotę: |
| Kwota brutto |  |
| Kwota podatku vat |  |
| Kwota netto |  |
| Dodatkowe uwagi/ adnotacje: |
|  |

................................, dn. ............................ .................................................................
podpis osoby upoważnionej