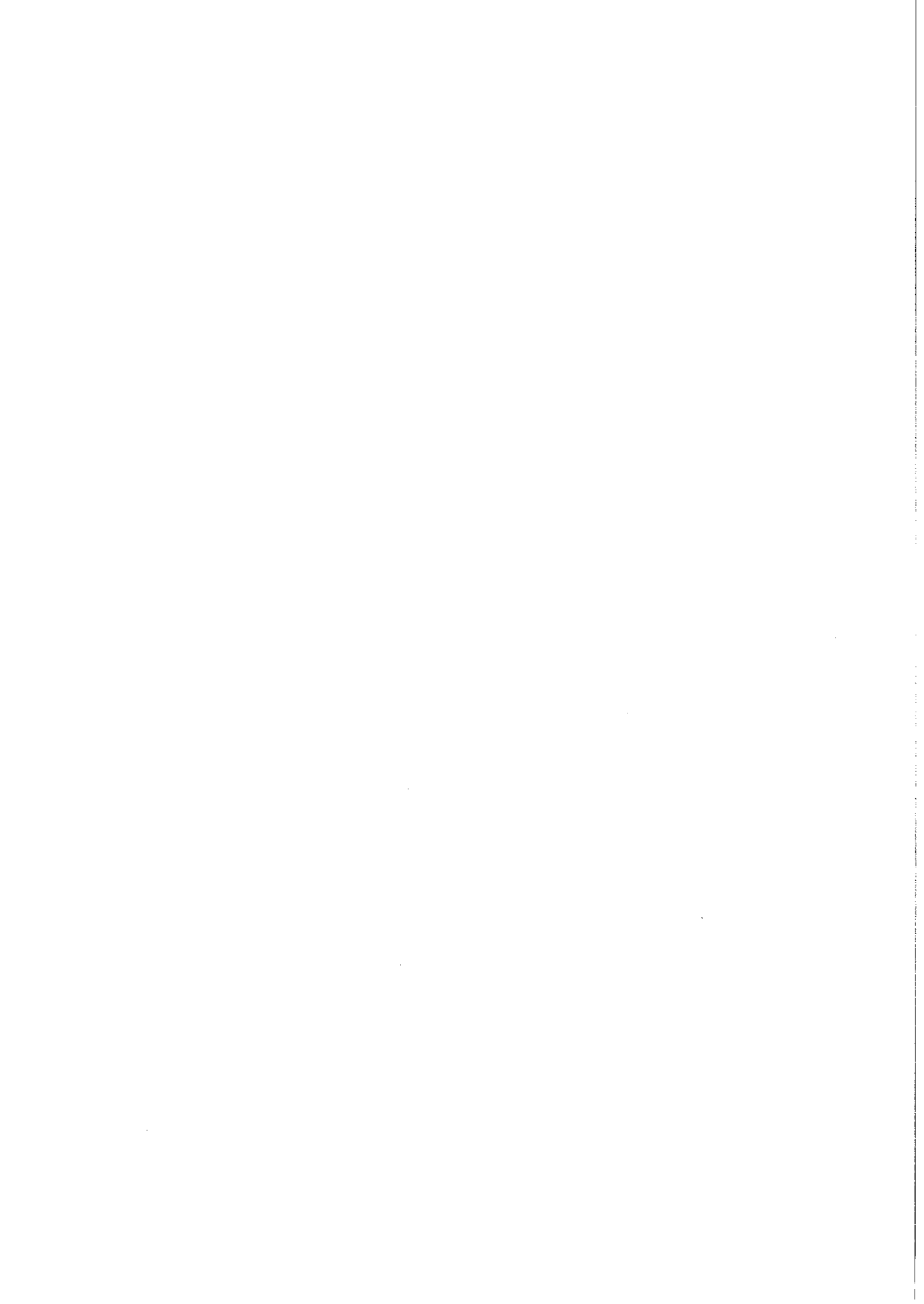


## **PŘÍLOHA Č. 1 - NABÍDKA**





## **NABÍDKA**

# **INFORMAČNÍ SYSTÉM FONS AKORD DIET PRO NEMOCNICE JILEMNICE A SEMILY**

Číslo nabídky 1064\_1033  
Pardubice 16. 1. 2020

STAPRO s. r. o.  
Pernštýnské nám. 51  
530 02 Pardubice

**Zadavatel** MMN, a.s.

**Předkladatel**

**STAPRO s. r. o.**

**Pernštýnské náměstí 51, 530 02 Pardubice**

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku vedeném u KS  
Hradec Králové, oddíl C, spisová vložka číslo 148.

IČ: 135 83 531

DIČ: CZ13583531

DIČ DPH: CZ699004728

Bankovní spojení: ČSOB, a.s., pobočka Pardubice

číslo účtu: 271810793/0300

Kontaktní údaje: tel: 467 003 111, fax: 467 003 119,

[stapro@stapro.cz](mailto:stapro@stapro.cz), [www.stapro.cz](http://www.stapro.cz)

Zastoupená:

Ing. Leoš Raibr, jednatel společnosti

Ing. Zdeněk Jirsa, jednatel společnosti

Ing. Milan Kudrna, jednatel společnosti

**Kontaktní osoba**

manažer prodeje

tel.: 467 003 111

GSM:

e-mail:

<http://www.stapro.cz>

**Platnost nabídky**

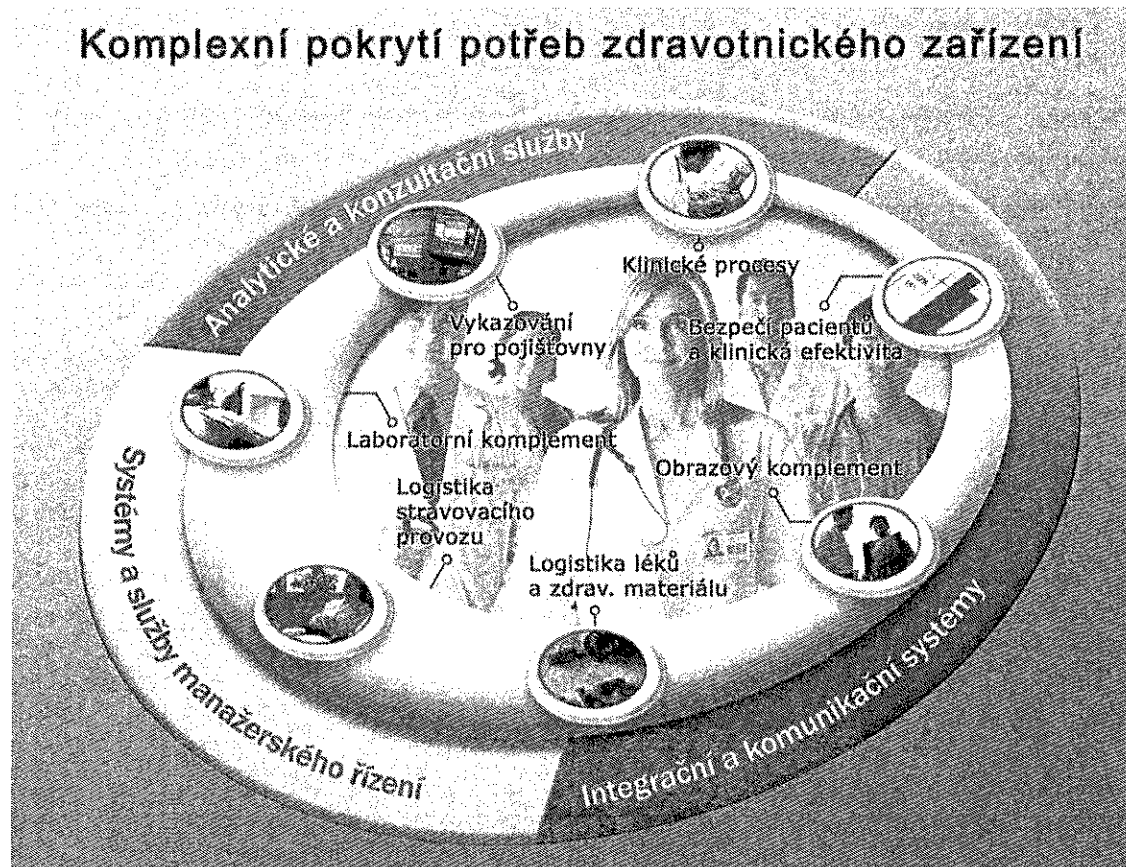
**30. 4. 2020**

## Obsah

1. Údaje o společnosti STAPRO .....	5
2. Požadavek Zadavatele .....	6
3. Navrhované řešení .....	6
4. Obecný popis produktu .....	8
5. Cena .....	26
6. Termín realizace.....	30
7. Závěr .....	30

## 1. Poslání společnosti STAPRO s. r. o.:

Naším posláním je nabízet a společně s Vámi realizovat komplexní řešení informační podpory řízení a provozu zdravotnických zařízení s nejlepší užitnou hodnotou pro uživatele a s pozitivními dopady do kvality a efektivity péče poskytované Vaším klientům.



Pro naše zákazníky jsme vytvořili nejkomplexnější portfolio produktů pro zdravotnická zařízení v České republice.

#### Komplexní řešení pro celou oblast zdravotnictví:

- ▶ Pacientská administrativa a klinický informační systém
- ▶ Laboratorní komplement
- ▶ Obrazový komplement
- ▶ Logistika léků a zdravotnického materiálu
- ▶ Stravovací provoz
- ▶ Řízení servisních činností zdravotnického zařízení
- ▶ Systém pro komunikaci s pacientem
- ▶ Podpora komunikace se ZP
- ▶ Podpora řízení lůžkových zařízení
- ▶ Návrh, dodávka a servis ICT infrastruktury
- ▶ Audity, analýzy a poradenství oblasti ICT infrastruktury
- ▶ Audity, analýzy a poradenství v oblasti informační bezpečnosti a bezpečnosti ICT
- ▶ Regionální zdravotní informační systém RZIS (nadstavbové řešení sdílení informací o pacientech v rámci regionu)
- ▶ Služby provozní a servisní podpory
- ▶ Outsourcing

## 2. Údaje o společnosti STAPRO

### Stabilita a kvalita

Společnost STAPRO s. r. o. je významným dodavatelem nemocničních informačních systémů, diagnostických přístrojů, zdravotnické techniky a poskytovatelem služeb v oblasti zdravotnictví. Veškeré produkty a služby poskytované naší společností jsou založeny na certifikovaných procesech podle systému řízení jakosti ČSN EN ISO 9001:2009. Jsme také držitelem certifikátu environmentálního systému řízení dle ČSN EN ISO 14001:2005 a klademe proto velký důraz na to, aby všechny naše aktivity byly ohleduplné k životnímu prostředí. Od září 2007, kdy byl zaveden systém bezpečnosti informací dle ČSN ISO/IEC 27001:2006, jsme schopni aktivně vyhodnocovat svá rizika na poli ochrany informací a efektivně uplatňovat kontrolní a řídicí mechanismy k zachování důvěrnosti, integrity a dostupnosti těchto informací. V červnu 2010 byla společnost Stapro s.r.o. úspěšně certifikována dle normy ISO/IEC 20000-1:2006, jež je prvním celosvětovým standardem, který se vztahuje k managementu služeb v IT a zaměřuje se na zlepšování kvality a zvyšování efektivity IT procesů. Díky nově zavedenému systému managementu služeb v IT můžeme svým zákazníkům garantovat smluvně stanovené parametry služeb dle jejich individuálních potřeb.



Mateřská firma Stapro s. r. o. je také 100% vlastníkem firmy Stapro Slovensko s.r.o. Spolu s ní poskytujeme infromatické služby téměř polovině všech nemocnic a více než polovině biochemických laboratoří v České a Slovenské republice. Naše společnost poskytuje komplexní řešení informačních potřeb zdravotnických zařízení, včetně systémové integrace rozsáhlých ICT projektů a poradenství v oblasti řízení zdravotnických zařízení, managementu kvality zdravotní péče a optimalizace sítě zdravotnických zařízení v krajích. Naše projektové týmy disponují zkušenými pracovníky s velmi dobrou znalostí zdravotnického prostředí. Naše zkušenosti ve spojení s dodávkou vhodných softwarových nástrojů jsou garancí pro naše zákazníky, že jejich problémy umíme nejen analyzovat, ale především řešit.

### Zákazníkům přinášíme:

- ▶ Řešení sledující nejmodernější trendy v oblasti informačních nemocničních systémů
- ▶ Stálý rozvoj a aktualizaci SW aplikací
- ▶ Prověřené postupy implementace informačních systémů
- ▶ Konzultační podporu a služby připravené dle potřeb zákazníka
- ▶ Individuální přístup k požadavkům zákazníků
- ▶ Nepřetržitou servisní podporu 24 hodin denně, 7 dní v týdnu
- ▶ Pravidelná proškolení uživatelů
- ▶ Spolupráci s dalšími významnými dodavateli informačních technologií

### 3. Požadavek Zadavatele

Ve stravovacích provozech a prodejnách nemocnic Jilemnice a Semily provozuje zadavatel informační systém StaproH (dříve Hicomp). Předmětem nabídky je jeho náhrada včetně implementace, školení, převodu dat z původního SW a komunikace s NIS FONS Akord.

Systém musí umožňovat evidenci patientské, zaměstnanecké stravy, normování, správu provozních dat a nezávislou evidenci více samostatných skladů (kuchyně, prodejna). Zpracování hlášení stravy z oddělení ve dvou variantách – počty diet nebo vazba na konkrétního pacienta. Sledování a podklady pro účetnictví a statistické ukazatele. Pokud nelze použít stávající objednávkové terminály (2 ks), výdejové displeje (2 ks) v jídelně a pokladní místa (3 ks), zadavatel požaduje i tuto techniku.

Předmětem zakázky je:

- ▶ Dodávka NIS FONS AKORD DIET
- ▶ Implementace, zaškolení, převod dat
- ▶ Podpora spuštění provozu

### 4. Navrhované řešení

Pro řešení požadavků zadavatele navrhujeme implementaci našeho produktu FONS Akord Diet (FAD), který je modulem KIS FONS Akord. Implementovány budou moduly patientská, zaměstnanecká strava a doplňkový prodej v následující konfiguraci. V rámci systému FONS Akord Diet budou nakonfigurovány dva stravovací provozy samostatně pro Nemocnici Jilemnice a samostatně pro Nemocnici Semily, každý samostatný stravovací provoz bude dále členěn na dvě samostatné části patientskou a zaměstnaneckou. Oba samostatné stravovací provozy budou mít společně sdílené jídelníčky, dietní systém a receptury. Celé řešení bude realizováno v rámci jedné MS SQL DB společně s KIS FONS Akord.

#### **Pacientská strava:**

Hlášení stravy z klinických oddělení bude zachováno ve stávající formě. Jednotlivá oddělení budou přiřazena konkrétnímu stravovacímu provozu tak, aby bylo zajištěno, že strava je hlášena do správného stravovacího provozu.

Hlášené stavy z oddělení si přebere stravovací kancelář. Na základě stažených stavů provede přenormování spotřeby na aktuální stavy a zjištění rozdílů.

#### **Zaměstnanecká strava:**

V každém jednotlivém stravovacím provozu bude samostatně naistalováno jedno (společně) objednávkové a výdejní místo a jedno samostatné pokladní místo.

Zaměstnanci si budou moci hlásit stravu prostřednictvím objednávkových kiosků a webové aplikace. Stávající objednávkové terminály nelze použít. Zaměstnanci si ponechají stávající čipové karty a čipy. Součástí dodávky bude zprovoznění webových objednávek stravy do internetu. Bezpečnostní certifikát si zajistí zákazník sám a předá jej firmě STAPRO, která provede instalaci a konfiguraci bezpečnostního certifikátu na webovém serveru.

Webovou aplikaci navrhujeme naistalovat na stávající server SRV-WEBPORTAL, který je umístěn v DMZ.

Výdej zaměstnanecké stravy bude probíhat na základě objednávek zaměstnanců.

Jedno objednávkové a výdejní místo se bude skládat:

1. PC s OS WIN 1x
2. Dotykový monitor 1x
3. Čtečka čipových karet 2x (1x objednávka, 1x výdej)
4. Výdejní display 1x
5. Rozšiřující karta sériových portů (4xCOM + 2xLPT) 1x
6. Držák dotykového monitoru pro uchycení na zeď 1x



**Doplňkový prodej:**

Jedno pokladní místo se bude skládat:

1. PC s OS WIN 1x
2. Dotykový monitor 1x
3. Čtečka čipových karet 1x
4. Pokladní display 1x
5. Pokladní tiskárna 1x
6. Pokladní zásuvka 1x

**Skladová evidence:**

Pro každý samostatný stravovací provoz bude nakonfigurován jeden sklad potravin (pro část patientskou i zaměstnaneckou dohromady) a příslušný počet samostatných skladů pro doplňkový prodej. Počet skladů pro doplňkový prodej bude určen na základě analýzy. Skladová evidence umožňuje vést skladovou evidenci a poskytuje podklady pro účetnictví – sledování příjmů, výdajů, obrát a uzávěrka skladu.

**4.1. Přenos výsledků externím stranám**

Součástí dodávky bude export srážek ze mzdy za stravu v předaném datovém rozhraní do SW.

**4.2. Import dat ze stávajícího SW**

Importovány budou data z obou stávajících SW v rozsahu: skladové karty, suroviny, receptury, jídelníčky, stravníci, kategorie stravníků a jim odpovídající ceny stravy, stavy kont stravníků, stavy skladových karet ke dni. Přesný rozsah a způsob převodu bude určen na základě analýzy.

## 5. Obecný popis produktu

### 5.1. Správa provozních dat

Mezi provozní data patří zejména přehled receptur, diet a jídelní lístky. Všechny data je možné upravovat (změna používaných surovin, cenové výkyvy, apod.) tak aby byla vždy strava připravována podle představ personálu stravovacího provozu.

Jídelní lístek je prostředkem mezi požadavky na stravu z pacientské a ostatní části a aparátem provozního výstupu – tzv. normování.

Pro každou součást jídelního lístku se definuje řada kritérií, které následně mohou sloužit jako systém kontrol nebo doplňujících podmínek výpočtů (např. nároky diet, výčet diet receptury,...).

Systém umožňuje sledování nutričních ukazatelů stravy, na přání zákazníka mohou být nahrány suroviny s NU. Nahrané suroviny je možné opravit a použít při sestavení receptur.

Evidence receptur umožňuje v členěných provozech nezávislou údržbu bez ovlivňování původních hodnot v jídelničkách (resp. v normování).

Evidence jídelniček podporuje cyklické opakování i neustálou tvorbu nových jídelniček. Při tvorbě jídelničku je k dispozici informace o nejbližším použití receptury v dané dietě, což podporuje eliminovat opakování stejných jídel v krátkém časovém horizontu.

Všechny přehledy a číselníky nemají žádné omezení v množství evidovaných údajů.

Sestavený jídelniček je předběžnou kalkulací porovnán s aktuálními cenami ve skladu a uživatel vidí kalkulovanou cenu jídelničku, po ukončení všech operací pro daný den je možné vystupovat informace o skutečných cenách a nákladech na suroviny po jednotlivých odběratelích (oddělení, NS, stravníci, apod.)

### 5.2. Dietní stravování pacientů

Provozní data jsou uživateli spravována v číselnících, mezi nejdůležitější číselníky stravovacího provozu patří zejména číselník diet, receptur, jídelních lístků, a proto si je popíšeme podrobněji. Všechny data v číselnících je možné upravovat.

#### Číselník diet

Číselník diet obsahuje všechny používané diety. Zadává se zkratka, název, popis, pořadí a seznam stravovacích provozů pro které tato dieta platí. ID diety se přiděluje automaticky. Zkratka musí být jednoznačná v rámci číselníku. Do okna Stravovací provozy se vyplňuje, pro které stravovací provozy je tato dieta přístupná. Dietu je možné označovat jako aktuální nebo neaktuální.

ID diety	Zkratka	Název	Pořadí	Typ diety
1	3S	diabetická šetřící		
2	0S	čajová		
3	1	kašovitá		
4	10	neslaná		
5	11	výživná		
6	12	strava batolat		
7	13	strava větších dětí		
8	S20	s omezením B na 20 g		
9	ZVG	vegetariánská strava pro		
10	2	šetřící		
11	3	racionální		
12	9VM	diabetická velká mletá+		
13	4	s omezením tuku		
14	5	bílkovinná bezobzbytkov.		
15	6	nízkobílkovinná/50gB		
16	SCH	schmidtova diagnostická		
17	8	redukční		

**Editace diety**

ID:  Zkratka:

Název:

Popis:

Typ:   Do jídelničku na web  
 Zaměstnanecká dieta  
 Není dieta pro pacienty

Pořadí:  Klávesa:

Hlavní dieta:

Strav. provozy:

OK Storno

ID – vnitřní identifikace diety, vyplňuje program.

### Zkratka diety- Zkratka diety

**Název** – Název diety

**Popis** – Krátká informace o dietě. Kdy a proč se podává.

**Typ** – příznak, který se naplní na základě zaškrtnutí vpravo.

**Do jídelníčku na web** – Dieta se bude zobrazovat v jídelníčku pro objednávání na webu

**Zaměstnanecká dieta** – Dieta určená pro zaměstnance.

**Není dieta pro pacienty** – Diety nepůjde objednat pacientům.

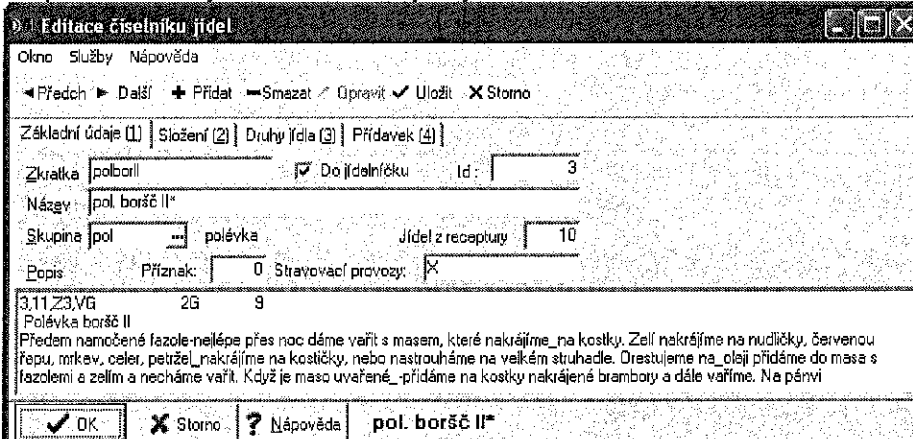
**Pořadí** - Pořadí diety v přehledech a na tiscích.

**Strav. Provozy** – Provozy, ve kterých bude dieta vařena (X).

### Číselník jídel - receptur

Nejrozsáhlejší číselník stravovacího provozu. Zadávají se v něm jednotlivá jídla včetně receptur, nutričních hodnot, vazeb na diety apod.

Na první záložce jsou základní údaje o jídle.



**Editace číselníku jídel**

Okno Služby Nápověda

◀ Předch ▶ Další + Přidat - Smazat ↻ Opravit ✓ Uložit ✕ Storno

Základní údaje (1) | Složení (2) | Druhy jídel (3) | Přidávek (4)

Zkratka: polborl  Do jídelníčku Id: 3

Název: pol. boršč II\*

Skupina: pol polévka Jídel z receptury: 10

Popis: Příznak: 0 Stravovací provozy: X

3,11 Z3,VG 2G 3

Polévka boršč II

Předem namočené fazole\_nelépe přes noc dáme vařit s masem, které nakrájíme\_na kostky. Zelí nakrájíme na nudličky, červenou řepu, mrkev, celer, petržel\_nakrájíme na kostičky, nebo nastrouháme na velkém struhadle. Drestujeme na\_olaji přidáme do masa s fazolemi a zelím a necháme vařit. Když je maso uvařené\_přidáme na kostky nakrájené brambory a dále vaříme. Na pánvi

✓ OK ✕ Storno ? Nápověda pol. boršč II\*

**Zkratka** – jednoznační zkratka jídla, nedoporučuje se používat české znaky. Ve zkratkách je nutné vytvořit nějaký systém pro jednoduchou orientaci.

**Název jídla** – Doporučuje se používat české znaky, text bude tištěn na jídelničkách.

**Id** - Vnitřní identifikace jídla, uživatel nevyplňuje.

**Skupina**: Jídla lze řadit do skupin (masitá jídla, sladká)

**Jídel z receptury** – Pro jaký počet je receptura zadána (standardně 10).

**Příznak** – V současné době nepoužíván.

**Stravovací provozy**. – Seznam provozů, ve kterých je receptura vařena.

**Popis** - Popis receptury

Na druhé záložce se zadává vlastní receptura. Jedno jídlo může mít několik rozpisů. Každý z rozpisu je určen pro určitou skupinu diet. Na záložce jsou 2 tlačítka, jedno slouží pro vložení nové suroviny „Nová složka“ a druhé „Nový rozpis“. pro vložení rozpisu.

Okno Služby Nápověda

◀Předch ▶ Další + Přidat - Smazat ↻ Opravit ✓ Uložit ✕ Storno

Základní údaje (1) Složení (2) Druhy jídla (3) Přídavek (4)

Nová složka Nový rozpis

	Rozpis	1	2	3	4
Aktuálnost		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Název rozpisu		A	B	C	D
Díety		3,3M, 11, 11M, 23, M		26, 25M	8,8M, 9,9M, 3V, 3VM
Normy					
BILK	Bílkoviny	73,17		71,55	59,13
TUKY	Tuky	179,81		104,02	100,31
SACH	Sacharidy	271,37		269,2	189,03
CA	Vápník	577,8		527,8	444
FE	Železo	27,814		27,764	21,53
CHOL	Cholesterol	157		147,5	147,5
7114	vepřová plec [Kilogram]	<input checked="" type="checkbox"/>	0,15	0,15	0,15
7011	hovězí přední [Kilogram]	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	0,3	0,3
2500	tezole [Kilogram]	<input checked="" type="checkbox"/>	0,1	0,1	0,1

✓ OK ✕ Storno ? Nápověda pol. boršč II\*

Nejprve je potřeba založit rozpis, pak naplnit jeho složky. První řádek označuje aktuálnost rozpisu. Vypnutím zatržítka ze rozpis označí jako neaktuální (šedě). Na další řádce je rozpis možno pojmenovat (nepovinné).

Na třetím řádku se přiřadí rozpis dietám stiskem tlačítka na pravé straně buňky a výběrem ze seznamu diet z číselníku diet. Jedna dieta nemůže být přiřazena více než jednomu rozpisu.

Kliknutím v rozpisu na pole řádku Normy se můžou přiřadit normy (nutriční hodnoty a další parametry definované v číselníku norem) prostřednictvím číselníku norem rozpisu receptury.

Vybrané normy je možné zadávat i přímo v editaci receptur. Všechny normy s typem 1 se zobrazují na řádcích pod řádkem Normy a je možné je i editovat.

Následuje vlastní složení jídla. Po stisku tlačítka „Nová složka“ se zobrazí formulář Výběr složení. Zde se dá vybrat, zda jako další surovina bude surovina z číselníku materiálů nebo receptura, která se stane součástí editovaného jídla. Zadává se zkratkou nebo výběrem z číselníku. Dále je možno zadat jednotku – opět zkratkou nebo výběrem z číselníku. Jednotka musí být připočítatelná na jednotku, kterou používá sklad.

Množství k surovině se udává ve zvolených jednotkách nebo v jednotkách uvedených na skladové kartě pro tolik receptur, kolik je uvedeno na první záložce číselníku.

Počet rozpisů je neomezený.

Na třetí záložce editace v číselníku receptur je nutné zadat pro které druhy jídel je toto jídlo dostupné při vytváření jídelníčku. Pro zatržená druhy jídla bude receptura nabízena v jídelníčku.

Okno Služby Nápověda

◀Předch ▶ Další + Přidat - Smazat ↻ Opravit ✓ Uložit ✕ Storno

Základní údaje (1) Složení (2) Druhy jídla (3) Přídavek (4)

Vyber vše Zruš výběr

Snídaně  
 Přesnídávka  
 Oběd  
 Svačina  
 Večeře  
 Druhá večeře

✓ OK ✕ Storno ? Nápověda pol. boršč II\*

### Jídelníček

Jídelní lístek je prostředkem mezi požadavky na stravu z patientské a ostatní části a aparátem provozního výstupu – tzv. normování. Prvním důležitým krokem aby v stravovacím systému mohly fungovat objednávky receptur a objednávky potřebných surovin u dodavatelů je sestavení jídelníčku. Jídelníčky se většinou v určitých cyklech opakují s možností modifikace podle ročního období. Objekt sloužící pro tvorbu jídelníčků a zařazování jídel do skladového požadavku.



ukončení dne, t.j. uzavření objednávek, definitivním nanormování a vydání ze skladu se požadavek uzavírá buď volbou v menu nebo pravým tlačítkem myši. Uzavřený požadavek zmizí ze seznamu požadavků, čím se zpřehledňuje seznam. Uzavřený požadavek možno opět otevřít obdobnými volbami. Na uzavření požadavku je vázáno spuštění procesu výpočtu ceny jídel, t.j. receptur pro jednotlivé diety.

Ceny receptur možno přepočítat mimo akce uzavření požadavku v závislosti od konfigurace a nastavení i volbou z menu Dokumentace „Přepočet cen požadavků“, která hromadně spočítá ceny za nějaké období, počet měsíců a pod. Ceny receptur se počítají jako normy jídla a nacházejí se v číselníku Normy jídla, přístupném v Jídelníčku z menu Jídlo. Na základě těchto cen je v systému řada tiskových sestav, a navíc tyto ceny vystupují v objektu Přehled jako Výdaje za jídlo. Jedna norma je cena jídla bez DPH a další samostatně je DPH.

Upozornění: ceny jídla se počítají na základě surovin vydaných (výdejka) ze skladu a skladových cen, avšak podle nanormovaného množství. Zaokrouhlení množství na skladě, případně jiné úpravy množství na skladě se do výpočtů nerealizuje.

Zobrazený jídelníček je možné si uložit jako standardní jídelníček pod zkratku a názvem v menu Jídelníček. Např. je vhodné ukládat si celé týdny nebo měsíce, nebo jiné vhodné rozsahy, které je pak možno využívat v dalších obdobích a jen je upravovat. V menu Jídelníček jako i na liště je volba Načti standardní jídelníček, která po výběře zkratky standardního jídelníčku tento zobrazí, umožní jeho filtrování na dny, druhy jídla a datum a pak nastavením voleb vpravo se zvolený jídelní lístek převede tlačítkem Změn datum na nový datum (pokud má více dní, tak nový datum je začátek následujících dnů) a tlačítkem Převezmi se to převede do jídelníčku. Ten je pak možné doplnit a upravit.

Obsah látek v stravování je možné sledovat v několika oblastech. Základní je nastavení obsahu látek surovin v skladových kartách. Na základě těchto hodnot je možné jednorázově nebo spuštěním propočtu kdykoliv spočítat obsah látek pro receptury, též jinak uživatelsky editovatelné v číselníku receptur. Na základě těchto hodnot obsahu látek receptur je možné spočítat nebo vypsát předpokládaný obsah látek podle jídelníčku na libovolné období. Na základě normování je možno vypsát i skutečné nanormované obsahy látek jídelníčku za libovolné období. V případě potřeby je možno si i uživatelsky naplňovat číselník norem diet už výslednými hodnotami pro celé diety.

### Způsob objednávání patientské stravy

Pro objednávání stravy pacientů je využíván formulář Zadání diet pacientů. Pokud je pro zadání diet pacientů již používán IP modul, bude nakonfigurován přenos diety z IP modulu do formuláře Zadání diet.

Oddělení provede evidenci diet u pacientů ve formuláři Zadání diet a několikrát denně odesílá el. hlášenku stravy. Časy hlášení stravy budou dány časovými uzávěrkami a pro oddělení budou časy uzávěrek nepřekročitelné. Časy uzávěrek určuje stravovací kancelář. Po uzávěrci může hlášenku editovat pouze stravovací kancelář.

Alternativně lze nakonfigurovat automatické vytvoření el. hlášenky a její odeslání do stravovacího provozu (stávající stav).

Dietu pacientům uživatelé zadávají následujícím způsobem. V liště menu **Dokumentace – Stravování** zvolí nabídku **Zadání diet**.



Jméno	Rok.nar.	Č. Pojištěnce	Poznámka	Zákl. dg.
Karel	1963	6302070071		A030
Marcela	1970	7059225536		R068
Jana	1961	6151051467		I280
Petr	1972	7206195073		M546
Martin	1970	7005020011		M546
Martin	1975	7501312577		K254
Martin	1950	500101001		A0091
Jan	1979	7912000000		A013

Otevře se nám formulář pro zadání diet pacientům po stanicích.

**Zadání diet** [?] [X]

Program: Služby - Nápověda

Datum: 13.06.2013

DĚT - lůžka novorozenci     DĚT - JIP novorozenci  
 DĚT - lůžka - větší děti  
 DĚT - lůžka - kojenci  
 DĚT - JIP

Vše     Nic

Pacient	Hlášenka	Místnost	Příjmení	Jméno	Dieta	Přidavky	Výdej na stanici	Zadal	Zadání diety	Poznámka	Modifikace
1	>	Hospitalizovaní	Adámy	Slunko	1		DĚT - lůžka - vět. lékařH		22.11.2012 14:00:07		
2		Hospitalizovaní	Giba	Slunko	0		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02	bez ryže	
3		Hospitalizovaní	Giňová	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět.285398		05.11.2012 11:20:24		
4		Hospitalizovaní	Holanová	Karolína	4		DĚT - lůžka - vět.272112		06.11.2012 7:09:26		
5		Hospitalizovaní	Košťová	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02	bez masa	
6		Hospitalizovaní	Kubárová	Slunko	5		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02		
7		Hospitalizovaní	Par	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02		
8		Hospitalizovaní	Proková	Manka	3		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02		
9		Hospitalizovaní	Sedánovič	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět.dbo		13.06.2013 12:43:02	bez luštěnin	
10		Hospitalizovaní	Tojko	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět.236805		05.11.2012 20:17:28		
11		Hospitalizovaní	Vymazová	Slunko	12		DĚT - lůžka - vět.272112		03.11.2012 10:17:50		
12		Hospitalizovaní	Vymazová	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět.285398		02.11.2012 22:31:38		

Můžeme vybrat i více stanic současně. Po provedení výběru stanice nebo stanic se zobrazí přehled všech aktuálních pacientů na stanici a jim zadané diety a přidavky. Dietu pacientovi zadáme tak, že provedeme dvojklik na poli dieta u vybraného pacienta nebo stiskem klávesy F7, otevře se číselník diet, ze kterého vybereme vhodnou dietu. Zkratku diety je také možné vepsat ručně po umístění kurzoru do pole dieta. Vybraná dieta se zapíše do pole dieta u pacienta. **Pacientům lze zadávat pouze diety definované stravovacím provozem v číselníku diet. Oddělení není povoleno vytvářet vlastní diety.** Můžeme pokračovat zadáním poznámky u pacienta. Kliknutím myši umístíme kurzor do pole poznámka a vepíšeme text. Poznámka se zapíše k pacientovi. Nyní následuje zadání modifikace pacienta. Dvojklikem nebo kliknutím na pole modifikace a stiskem klávesy F7 se zobrazíme číselník modifikací.

Dále můžeme pokračovat stejným způsobem v zadávání diet, přidavků a poznámek dalším pacientům. Pokud již další údaje zadávat nepotřebujeme, údaje uložíme. Zadané údaje si můžeme vytisknout.

### Hlášenka stravy

Hlášení stravy může být automatické, nastavený job na serveru sesbírá data zadaná u pacientů ve formuláři Zadání diet a odešle do stravovacího provozu. Nebo mohou hlásit stravu sestry na oddělení a pak pro účely hlášení stravy slouží záložka Hlášenka. Hlásit stravu můžeme vždy pouze za jedno vybrané výdejní místo (stanici).

**Zadání diet**

Program: Stravy    Nápověda

Datum: 13.06.2013

DĚT - dieta novorozenci     DĚT - JIP novorozenci  
 DĚT - lůžka - větší děti  
 DĚT - lůžka - kojanci  
 DĚT - JIP

Vše     Nic

Pacienti: Hlášenka

**DĚT - lůžka - větší děti**

Datum: 13.06.2013    Hlášenka: **SMYRE**    Hlášenka    Sečti diety    Počet zadanych diet: **12**    Počet zadanych prídavků: **0**

	Dieta zlyška	Dieta název	Modifikace	Sečteno	Upraveno
1	> 0	TEKUTA		1	
2	12	BATOLECI		1	
3	13	STRAVA VETSICH DE		3	
4	3	RACIONALNI		5	
5	4	S OMEZENIM TUKU		1	
6	1	KAŠOVITÁ		1	

V nové záložce je položka datum nastavená na aktuální datum, položka je editovatelná a lze zadat datum na následující dny. Dále zde je položka pro výběr stopstavu hlášení stravy (stopstav bude zahrnovat všechny druhy jídel, které mají společnou časovou uzávěrku daný den). V položce pro stopstav se nabízí pouze stopstavy druhů jídel, jimž neprošla uzávěrka. Po zadání dne a výběru stopstavu stiskneme tlačítko Hlášenka. Tlačítko **Hlášenka** načte po zvolení stopstavu hlášenku, pokud existují objednávky doplní objednávky do formuláře do pole sečteno, pokud neexistují, otevře se prázdný formulář. Dále zobrazí informativní hlášku s počty s tlačítkem OK pro potvrzení. Počet hospitalizovaných pacientů, Počet pacientů se zadanou dietou a Rozdíl. Tlačítko Sečti diety - vysčítá diety i s modifikacemi a přídavky zadané pacientům do formuláře hlášenky. Počty diet a přídavků se vysčítají do pole **Sečteno**.

Pokud potřebujeme dodat nebo ubrat počet u diety v hlášenke pro plánované příjmy nebo odchody, provedeme úpravu hlášenky v poli Upraveno. Zde můžeme upravovat počty diet, přičítat a odečítat počty dle aktuálních příjmů nebo propuštění, pro příjem zadáme do pole upraveno požadovaný počet, pro odchody zadáme požadovaný počet se znaménkem minus. Při uložení hlášenky se nám pole Sečteno a Upraveno sečtou a v hlášenke je zobrazen celkový počet objednaných diet. Novou dietu pro příjem do hlášenky přidáme tak, že označíme poslední řádek hlášenky a stiskneme kurzorovou klávesu Dolů nebo označíme poslední pole posledního řádku a stiskneme klávesu Enter. Vytvoří se nový řádek, stiskem klávesy F7 vyvoláme číselník diet (zkratku diety je možné vepsat i ručně) a vybereme si dietu nebo přídavek, který chceme doobjednat. Po výběru diety nebo přídavku zadáme požadované množství v poli Upraveno.

### Přehled standardně dodávaných tiskových sestav

Název	Popis	Poznámka
Pacienti - diety	Přehled pacientů a jim zadané diety, přídavky, poznámky, modifikace.	
Stanice - diety	Přehled počtů diet a přídavků za stanici	
Hlášenka stravy	Hlášenka stravy ze stanice, lze tisknout i zpětně	





Objekt poskytuje uživatelům stravovacího provozu přehled o objednaných dietách podle výdejních míst a podle diet. Jedná se o stav objednávek převzatých z oddělení. Nahlášené stavy z oddělení mohou dietní sestry upravovat. Podle výsledného stavu objednávek se normuje.

V levé části formuláře je možno nastavit si jenom vybrané diety nebo výdejní místa. Názvy výdejních míst v pravé části formuláře jsou barevně rozlišována podle stavu.

Barvy a pozadí buněk objednávek:

červené podbarvení celkem - celkový počet objednaných diet za zařízení

modré písmo – přenesené objednávky z NIS

černé písmo – objednávky zapsané v SIS dietními sestrami

malé hnědé písmo – předešlý stav

žluté pozadí – celkový počet objednaných jídel za výdejní místo (oddělení + úpravy dietních sester)

### **Přehled standardně dodávaných tiskových sestav**

<b>Název</b>	<b>Popis</b>	<b>Poznámka</b>
<u>Sumární požadavky za celé zařízení diety</u>	Přehled objednaných diet za celé zařízení po druzích jídel	
<u>Sumární požadavky za celé zařízení přídávky</u>	Přehled objednaných přídávků za celé zařízení po druzích jídel	
<u>Sumární požadavky za celé zařízení přídávky receptury</u>	Přehled objednaných receptur za celé zařízení po druzích jídel	
<u>Rozpis požadavků pro výdej – plán po odděleních ( diety)</u>	Hlášenka diet tříděná dle oddělení	

## Způsob normování a komunikace se skladem

Normování je proces, při kterém se předpokládaný nebo skutečný počet požadovaných jídel spojí se složením jídel (recepturami), čímž vznikne rozpis požadavků na sklad. Tento rozpis může sloužit jako objednávka (nebo předběžná objednávka) či jako výdejka.

Název	S	ID	Datum	Druh jídla	Receptura	Počet jídel	Původní surovina	Nová surovina	Požadavek	Zánek	Název	Surovina	
pac2013-06-13	0	82	25	13.06.2013 PRE	JARLKA PORCE 08191	16,00	JARLKA PORCE 0211121 HH [KS]	JARLKA PORCE 0211121 HH [KS]	16,00		16,00	JARLKA PORCE 0211121	
pac2013-02-25	0	91	26	13.06.2013 PRE	MIC 00000	70,00	MIC 1111190 HH [KS]	MIC 1111190 HH [KS]			7,00	MIC 1111190 HH [KS]	
pac2012-11-12	0	86	27	13.06.2013 PRE	ROHLIK 1 KS 10321	6,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	ROHLIKY 773311 HH [KS]			6,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	
pac2012-11-11	0	87	28	13.06.2013 PRE	SATECEJ 10151	6,00	PECIVO DROBNE SLADKE 7762930 HH [KS]	PECIVO DROBNE SLADKE 7762930 HH [KS]			6,00	PECIVO DROBNE SLAD	
pac2012-11-09	0	85	1	13.06.2013 SNI	CHLEB 1005 10021	37,00	CHLEB 7732111 HH [KS]	CHLEB 7732111 HH [KS]			3,70	CHLEB 7732111 HH [KS]	
			2	13.06.2013 SNI	CHLEB 505 09961	1,00	CHLEB 7732111 HH [KS]	CHLEB 7732111 HH [KS]		0,05	0,05	CHLEB 7732111 HH [KS]	
			3	13.06.2013 SNI	CHLEB 606 09991	3,00	CHLEB 7732111 HH [KS]	CHLEB 7732111 HH [KS]		0,18	0,18	CHLEB 7732111 HH [KS]	
			4	13.06.2013 SNI	DZEM PORCE 09932	4,00	Dzem porce 7712111 HH [KS]	Dzem porce 7712111 HH [KS]		4,00	4,00	Dzem porce 7712111	
			5	13.06.2013 SNI	JARLKA PORCE 08191	1,00	JARLKA PORCE 0211121 HH [KS]	JARLKA PORCE 0211121 HH [KS]		1,00	1,00	JARLKA PORCE 0211121	
			6	13.06.2013 SNI	JOGURT BIFI OVOCNY 08311	1,00	JOGURT OVOCNY 7676161 HH [KS]	JOGURT OVOCNY 7676161 HH [KS]		1,00	1,00	JOGURT OVOCNY 7676	
			7	13.06.2013 SNI	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	6,00	CLUKR KRYS TAL 7532111 HH [KS]	CLUKR KRYS TAL 7532111 HH [KS]		6,00	6,00	CLUKR KRYS TAL 75321	
			8	13.06.2013 SNI	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	6,00	DZEM 7712120 HH [KS]	DZEM 7712120 HH [KS]		6,40	6,40	DZEM 7712120 HH [KS]	
			9	13.06.2013 SNI	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	6,00	JOGURT BILY 7676111 HH [KS]	JOGURT BILY 7676111 HH [KS]		2,00	2,00	JOGURT BILY 7676111	
			10	13.06.2013 SNI	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	6,00	MLEKO 7672111 HH [KS]	MLEKO 7672111 HH [KS]		0,80	0,80	MLEKO 7672111 HH [KS]	
			11	13.06.2013 SNI	MASLO PORCE 20g 10173	58,00	Maslo porce ks 7674130 HH [KS]	Maslo porce ks 7674130 HH [KS]		68,00	68,00	Maslo porce ks 767413	
			12	13.06.2013 SNI	MLEKO KS 1H 10223	4,00	Mleko ks 280ml 7512146 HH [KS]	Mleko ks 280ml 7512146 HH [KS]		4,00	4,00	Mleko ks 280ml 751214	
			13	13.06.2013 SNI	MIC 00000	13,00	MIC 1111190 HH [KS]	MIC 1111190 HH [KS]				1,30	MIC 1111190 HH [KS]
			14	13.06.2013 SNI	PISKOTY DETSKE 1 bal 20123	2,00	Piskoty detske 7742711 HH [KS]	Piskoty detske 7742711 HH [KS]		2,00	2,00	Piskoty detske 774271	
			15	13.06.2013 SNI	PISKOTY DETSKE 12 bal 20121	14,00	Piskoty detske 7742711 HH [KS]	Piskoty detske 7742711 HH [KS]		7,00	7,00	Piskoty detske 774271	
			16	13.06.2013 SNI	PRESNIDAVKA DIA 08372	2,00	PRESNIDAVKA DIA 7717313 HH [KS]	PRESNIDAVKA DIA 7717313 HH [KS]		2,00	2,00	PRESNIDAVKA DIA 7717	
			17	13.06.2013 SNI	PRESNIDAVKA OVOCNIA 08371	9,00	Presnidav ovocna 7717311 HH [KS]	Presnidav ovocna 7717311 HH [KS]		9,00	9,00	Presnidav ovocna 771	
			18	13.06.2013 SNI	ROHLIK 1 KS 10321	46,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	ROHLIKY 773311 HH [KS]				46,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]
			19	13.06.2013 SNI	ROHLIKY 2 KS 10331	22,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	ROHLIKY 773311 HH [KS]				44,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]
			20	13.06.2013 SNI	RYZE DIA KS 08563	6,00	Ryze isna da 7514110 HH [KS]	Ryze isna da 7514110 HH [KS]		6,00	6,00	Ryze isna da 7514110	
			21	13.06.2013 SNI	RYZE SLADKA 11213	2,00	Ryze mlečna 7512144 HH [KS]	Ryze mlečna 7512144 HH [KS]		2,00	2,00	Ryze mlečna 7512144	
			22	13.06.2013 SNI	SYR TAVENY 80g 09451	15,00	SYR TAVENY PORCE 80 7673421 HH [KS]	SYR TAVENY PORCE 80 7673421 HH [KS]		15,00	15,00	SYR TAVENY PORCE 80	
			23	13.06.2013 SNI	VECKA KS 09802	39,00	Vecka ks 7562211 HH [KS]	Vecka ks 7562211 HH [KS]		39,00	39,00	Vecka ks 7562211 HH [KS]	
			24	13.06.2013 SNI	VECKA PORCE 10451	2,00	Vecka porce 7733211 HH [KS]	Vecka porce 7733211 HH [KS]		2,00	2,00	Vecka porce 7733211 P	

V rozpisu možno měnit suroviny (nahradit je jinými) i požadované množství. Změněná surovina nebo množství suroviny se aplikuje, rozpočítá na všechny jídla zaškrtnuté vlevo, tj. pokud se změna týká konkrétního jídla, je nutno zkontrolovat nastavení a mít zaškrtnuto jenom konkrétní jídlo. Např. pokud chce uživatel změnit brambory u oběda (všech jídel s bramborami) na rýži, ale k večeři nechat brambory, musí si vlevo zaškrtnout jenom obědy (nebo konkrétní jídla).

Do rozpisu surovin možno přidávat další suroviny volbou Nová surovina. Pokud uživatel do normování přidá novou surovinu a bude mít vlevo zaškrtnán celý den – všechna jídla, přidaná surovina s určeným množstvím se „rozloží“ na všechny jídla v poměru podle objednávek, a může se tedy stát, že např. těstovina se přidá ke všem označeným jídlům včetně např. kompotů, rohlíků apod.

Množství surovin, které nemožno realizovat vzhledem na sklad (není na skladě nebo není v dostatečném množství) je označeno výrazně na červeném pozadí.

V pravé části rozpisu jsou barevně rozlišené suroviny, na které už byl požadavek poslán do skladu. Suroviny požadavku možno zamykat jednotlivě, nebo hromadně, nebo automaticky při uložení – menu Editace. Zamykání surovin má za následek, že se změna objednávek neprojeví na uzamknutých nanormovaných surovinách. V opačném případě se každá změna objednávek přepočte do množství. Pomocí filtrů je možné zamknout jen část surovin (např. patřících k běžným jídlům) a druhá část se neuzamkne (např. přídatky, které se hodně mění v počtech). Funkci zamykání je nutno používat uváženě, protože při nesprávném postupu může vést k problémům. Např. pokud uzamkneme stav 1 objednávka 3 kg masa (z jakéhokoliv důvodu) a pak to odemkneme a načítáme 100 objednaných jídel, nanormuje se 300 kg masa.

Po uložení nanormovaného požadavku se odešle jako objednávka do skladu tlačítkem na dolní liště Do skladu. Tlačítko se zpřístupní až po uložení normování.

U normování také možno využívat filtry. V menu služby jsou volby pro aktualizaci cen podle skladu. Pro kontrolu a zpětné sledování stavů normování a odeslání do skladu slouží tlačítko Detail, kde výběrem (dvojklikem) konkrétního normování je možné číst/ne editovat jednotlivé stavy. Možno použít kdykoliv, nedojde k přenormování.

Normování může probíhat odděleně – samostatně patientská strava, samostatně zaměstnanecká strava a samostatně výroba pro doplňkový prodej. Způsob normování: Nejdříve se normuje na

dopředu na plán dle předběžných stavů a vyexportuje se žádanka do skladu. V aktuální den se spotřeba 3x přenormuje po každém hlášení stravy a zjistí se rozdíly, které se vytisknou a odešlou do skladu el. formou.

### **Tiskové sestavy Normování**

<b>Název</b>	<b>Popis</b>	<b>Poznámka</b>
<u>Rozpis pro kuchyň</u>	Přehled objednávek po kategoriích s uvedením počtu jednotlivých diet	
<u>Rozpis pro kuchyň - rozdíl</u>	Přehled objednávek dle NS s uvedením počtu jednotlivých diet	
<u>Výsledek normování</u>	Předvýdejka do skladu	

### **Evidence, sestavy a vyhodnocení**

#### **Přehled**

Objekt poskytuje uživatelům stravovacího provozu přehled o objednaných dietách podle diet a druhů jídla se všemi podrobnostmi až po konkrétní jídla a jejich ceny. V levé části formuláře je možno nastavit si dny, vybrané diety a co uživatele zajímá (objednávky, diety, ceny, výdaje za jídlo, DPH ceny,...). Ceny receptur, jídel, diet se rozlišují na ceny bez DPH a s DPH, možno sledovat ceny režie a případně další typy cen. Cena jídla (aktuální) je vypočtena jako předběžná cena podle aktuálních cen surovin ve skladě. Výdaje na jídlo je cena spočtena podle již existujících výdejk na skladu, požadavkem propojených na normování a podle požadovaného množství normování. Je to přesná cena podle nanormování.

Tabulka Přehledu má několik úrovní:

- ▶ bledě šedé pozadí jsou jednotlivé suroviny konkrétního jídla (receptury) např. na snídani
- ▶ tmavě šedé pozadí je součet cen za druh jídla, např. snídani
- ▶ silně tmavě šedá se žlutým písmem je souhrn cen za den (t.j. cena snídaně plus cena oběda plus...)
- ▶ červené pozadí dávají součty cena za všechny zvolené dny

V jednotlivých barevných skupinách řádků pro výdejní ceny vystupují:

- ▶ cena jídla (suroviny) je cena receptury (jídla) podle výdejk z číselníku Normy jídla.
- ▶ počet objednávek podle nanormování
- ▶ cena jídla (suroviny) DPH je cena DPH receptury (jídla) podle výdejk z číselníku Normy jídla.
- ▶ Za jídlo je suma cen jídel, mimo ceny za suroviny a DPH surovin může obsahovat i režii a jiné položky nastavené jako normy.
- ▶ Celkem je cena Za jídlo násobeno počet objednávek.

V Přehledu je možné používat filtry definované pro „Přehled“, vhodné jsou např. filtry na konkrétní diety.

Formát a obsah tabulky možno nastavit volbou Nastavení v menu Přehled.

**Přehled**  
 Program Přehled Služby Dokumentace Nápověda

Od 28.11.2005 do 28.11.2005

Načti jídelníček

Po 28.11.2005

Snídaně

Přesnídávka

Oběd

Diety:  Vše  Nic

3  Z3

3M  ZV3

11M  VG

11M  ZVG

**Zobraz:**

Diety

Výdaje na jídlo (bez DPH)

Výdaje na jídlo (DPH)

Preže na jídlo (bez DPH)

Preže na jídlo (DPH)

Objednávky

Bez nápoje (včetně)

Filter: - žádný -

		Celkem	3	3M	11
28.11.2005	Celkem		33,84	33,84	46,67
	Snídaně		4,88	4,88	12,45
	bílá káva		0,27	0,27	0,27
	chleba 0,06kg*				
	Jogurt bílý 1 ks*				7,57
	Jogurt ovocný 1 ks*				
	med porcovaný 1 ks*		2,20	2,20	2,20
	mleko				
	másto balena 10 g*		1,86	1,86	1,86
	rohlík 1 ks*				
	rohlík 2 ks*				
	sir trojdelniček				
	voka*				
	čaj celodenní		0,55	0,55	0,55
	Přesnídávka				1,83
	trůtko*				
	ovoc*				1,83
	rohlík 1 ks*				
	Oběd		14,09	14,09	14,09
	bramborová kaše loup				

**Přehled - nastavení**

Program: Nápověda

Zobrazení

**Řádky**

- Soušty počtu
- Soušty
- Pošty
- Sčítané položky
- Hodnoty

**Skupiny**

- Celkový součet
- Součet za den
- Součet za druh jídla
- Data

**Sloupce**

- Celkový součet
- Diety

### 5.3. Objednávka zaměstnanecké stravy

Jedná se o funkcionalitu umožňující provedení objednávky stravy strážníkem prostřednictvím objednávkového místa nebo webové aplikace. Na objednávkovém místě se strážník identifikuje pomocí „klíče“ v podobě objednávkového ID média (čipová karta), do webové aplikace se strážník přihlašuje přihlašovacím jménem a heslem.

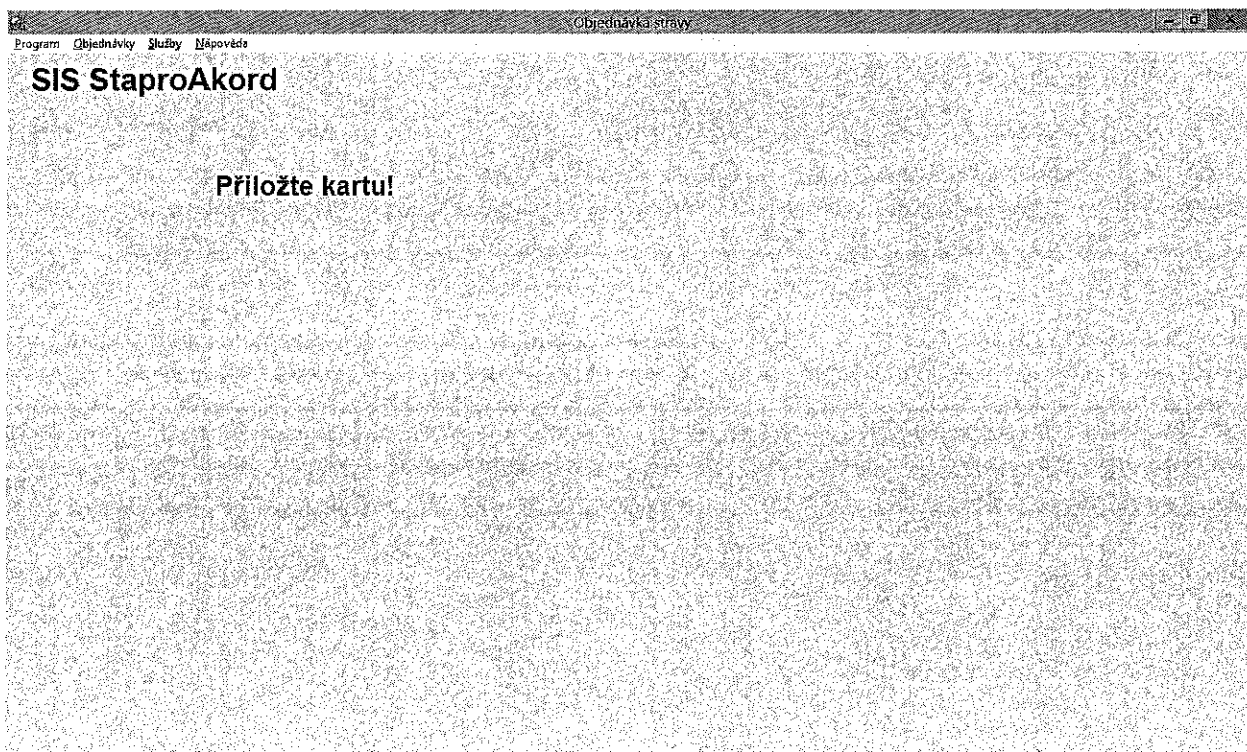
Objednávku je možné vytvořit pouze do časové uzávěrky objednávek daného dne.

V průběhu období mezi ukončením objednávek a ukončením výdeje daného druhu jídla je možné využívat burzu jídel. Umístování a odběr jídel z burzy se řídí principem FIFO (fronty). Cena za odběr takovéto stravy je nastavena na platnou cenu strážníka, který si jídlo odebere. V případě neodebrání nabídnuté stravy, zůstává jídlo hrazeno původním majitelem objednávky.

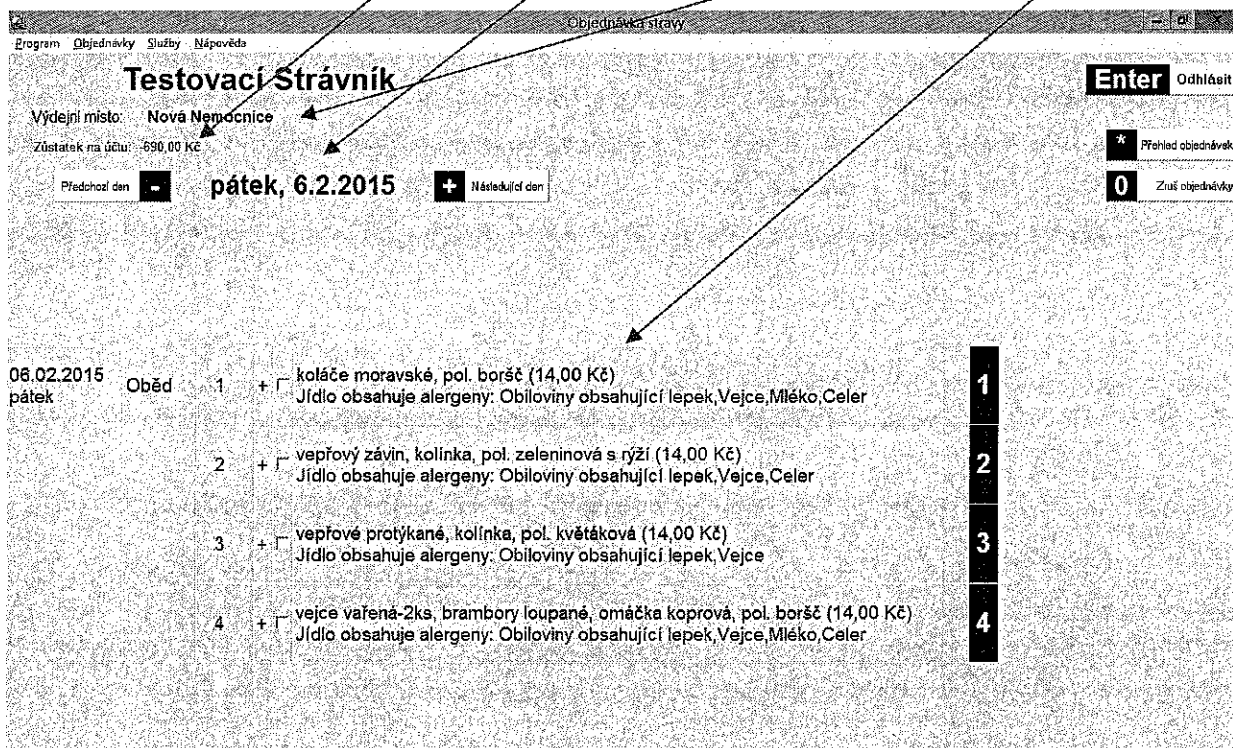
#### Objednávkové místo

Strážník přistupuje k objednávkovému místu a prezentuje se svým identifikačním médiem (čipovou kartou) na čtečce ID médií a na monitoru je mu otevřena obrazovka s nabídkou jídelníčků na daný den (nabídnut je první den, na který strážník nemá objednanou stravu). Ovládání obrazovky (resp. objednávek) je pomocí touch-screen monitoru.

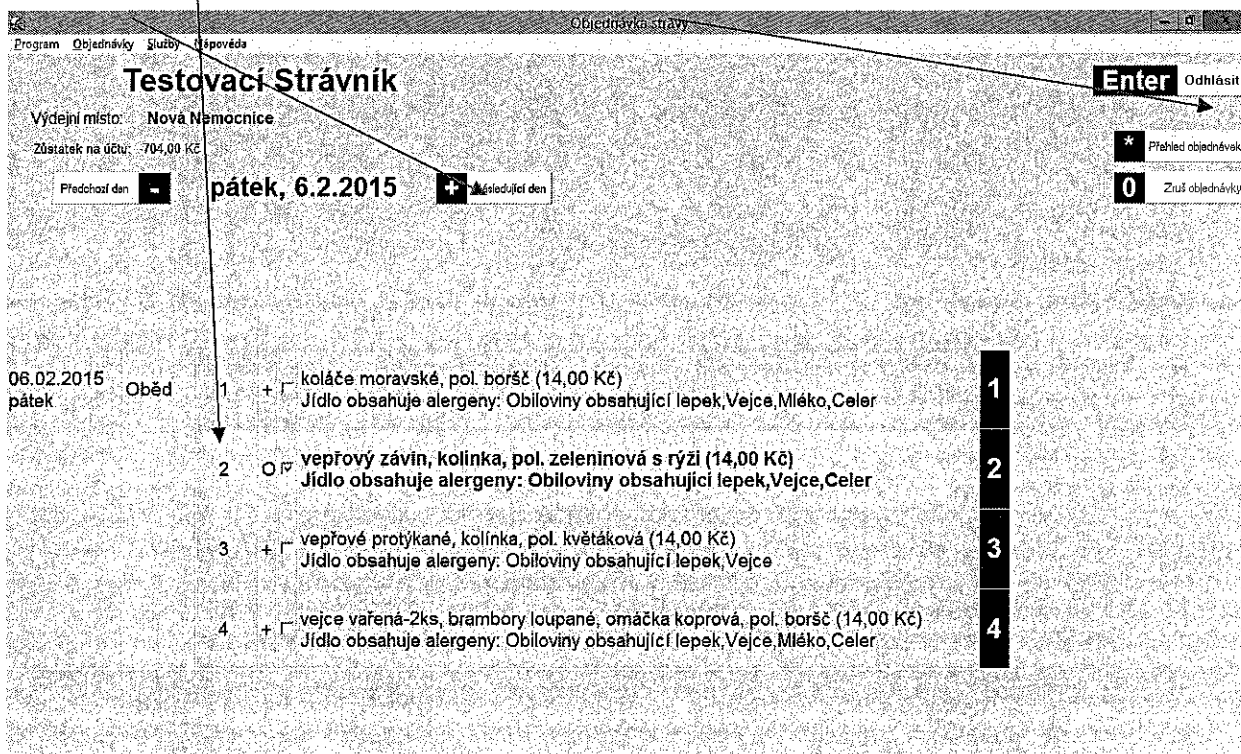
Úvodní obrazovka objednávek vyzývá strážníka k přiložení čipové karty ke čtečce.



Po přiložení čipové karty ke čtečce ID medií se otevře obrazovka s jídelníčkem na jeden den. Nabízí se vždy první den, na který nemá strážník objednáno. V obrazovce je uvedeno výdejní místo, na které strážník objednává jídlo, aktuální zůstatek účtu, den, na který je prováděna objednávka a jídelníček na daný den.



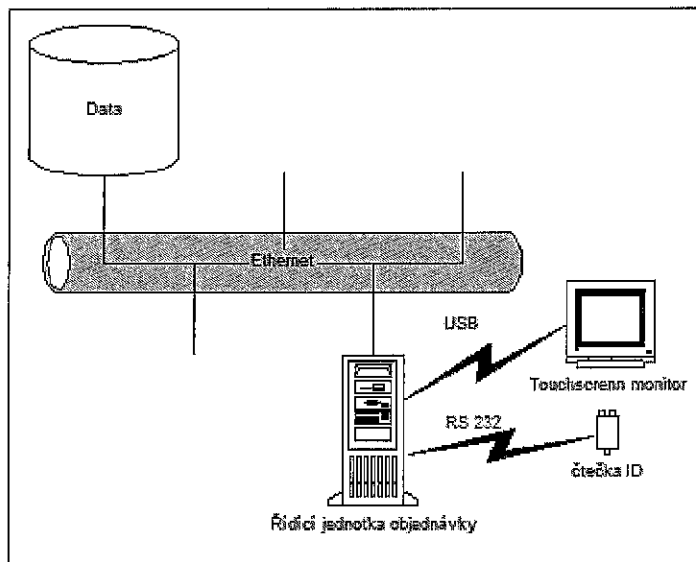
Objednávku strážník provede dotykem prstu na pole vybraného jídla na obrazovce dotykového monitoru. Vybrané jídlo se podbarví žlutou barvou. Strážník může pokračovat v objednávce výběrem dalšího dne a jídla nebo objednávku ukončit a odhlásit se.



Strávník může stravu objednávat do uzávěrky objednávek, která je pevně stanovena. Po uzávěrce objednávek je možné jídlo dát do burzy.

**Technologie pro objednávkové místo:**

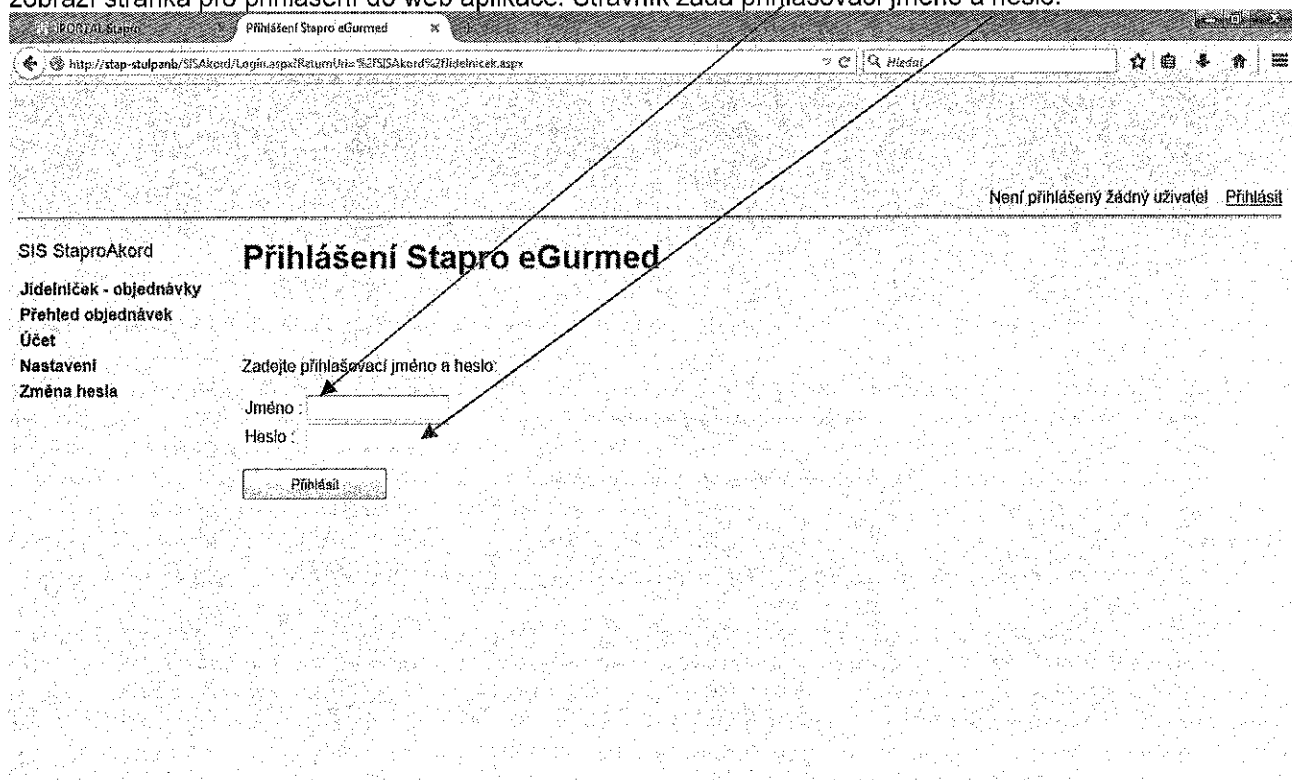
- 1x PC
- 1x dotykový display
- 1x čtečka čipových karet (RS232)



Umístění objednávkového místa navrhujeme na chodbě před jídelnou a to tak, že na zdi bude připevněn dotykový monitor a čtečka čipových karet. Za zdí v jídelně ve skříní by bylo umístěno objednávkové PC. Zákazník zajistí odvětrání skříně, dvě síťové UTP a čtyři el. (230V) přípojky.

**Webová aplikace**

Na intranetu bude umístěn odkaz na webovou stránku objednávky stravy. Po otevření odkazu se zobrazí stránka pro přihlášení do web aplikace. Strávník zadá přihlašovací jméno a heslo.





Po přihlášení se zobrazí jídelníček na aktuální den. Změnu dne provádí strážník v kalendáři, objednávku jídla provede kliknutím na pole vybraného jídla v jídelníčku a stiskem tlačítka Zapsat objednávku. Objednané jídlo je opět podbarveno žlutou barvou jako u objednávkové aplikace.

**Jídelní lístek** Výdejní místo: **Nová Nemocnice**

Výběrem v kalendáři vyberete požadovaný den nebo znakem > na začátku týdne vyberete celý týden. Dny, na které je možné objednávat jsou vyznačeny tučně.

Jídla objednávejte zaškrtnutím nebo zadáním počtu v jídelníčku a pro uložení stiskněte tlačítko Zapsat / zrušit objednávky pod jídelníčkem. Objednaná jídla jsou barevně zvýrazněna. Pokud objednávku není možné provést, zvýrazní se jídlo červenou barvou a zobrazí se upozornění, že jídlo nemohlo být objednáno.

Možné stavy v jídelníčku: ? - jídlo je možné objednávat, - ? - jídlo je možné převzít z burzy, O - jídlo objednáno, J - jídlo objednáno na jiném výdejním místě, B - vaše jídlo bylo vloženo do burzy a ještě nebylo převzato jiným strážníkem, V - jídlo bylo vydáno, x - již nelze objednávat

Datum	Druh jídla	Jídlo	Počet	Cena/Výdej	Slav/Dieta	Účtováno
26.04.2013	Oběd	hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O ZVG 25.04.2013 11:16
27.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 25.04.2013 11:16
28.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z4 25.04.2013 11:16
29.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	V Z4 25.04.2013 11:16
30.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z4 25.04.2013 11:16
01.05.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 30.04.2013 11:55
03.05.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 30.04.2013 11:58
<b>CELKEM</b>				<b>98,00 Kč</b>		

Aktuální zůstatek na účtu je -704,00 Kč

Ve webové aplikaci je možné si prohlížet vytvořené objednávky za libovolné období a pohyby na stravovacím účtu.

### Přehled objednávek

**Přehled objednávek**

Datum od : 01.1.2013  
Datum do : 31.5.2013

Datum	Druh jídla	Jídlo	Počet	Cena/Výdej	Slav/Dieta	Účtováno
pá 26.04.2013	Oběd	hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O ZVG 25.04.2013 11:16
so 27.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 25.04.2013 11:16
ne 28.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z4 25.04.2013 11:16
po 29.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	V Z4 25.04.2013 11:16
út 30.04.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z4 25.04.2013 11:16
st 01.05.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 30.04.2013 11:55
pá 03.05.2013		hlavní jídlo	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O Z3 30.04.2013 11:58
<b>CELKEM</b>				<b>98,00 Kč</b>		

Aktuální zůstatek na účtu je -574,00 Kč

## Přehled pohybů na účtu


[Přehled objednávek](#)

[stap-stulpanb/SISAkord/PřehledUcet.aspx](#)

[Google](#)

[Nejnovější](#) [Jak začít](#)

[Záložky](#)



Přihlášený uživatel: **Testovací Strávník**

[Odhlásit](#)

---

SIS StaproAkord

[Jídelniček - objednávky](#)

[Přehled objednávek](#)

[Účet](#)

[Nastavení](#)

[Změna hesla](#)

### Přehled pohybů na účtu

Datum od : 1.1.2013

Datum do : 31.5.2013

Učtováno	Částka/Pohyb	Pro den	Druh jídla	Dieta	Výdej	Počet	Stav
26.04.2013 11:16	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	26.04.2013	Oběd	ZVG	Nová Nemocnice	1	O
25.04.2013 11:16	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	27.04.2013	Oběd	Z3	Nová Nemocnice	1	O
25.04.2013 11:16	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	28.04.2013	Oběd	Z4	Nová Nemocnice	1	O
26.04.2013 11:16	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	29.04.2013	Oběd	Z4	Nová Nemocnice	1	V
25.04.2013 11:16	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	30.04.2013	Oběd	Z4	Nová Nemocnice	1	O
30.04.2013 11:55	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	01.05.2013	Oběd	Z3	Nová Nemocnice	1	O
30.04.2013 11:58	-14,00 Kč Objednávka jídla za sníženou cenu	03.05.2013	Oběd	Z3	Nová Nemocnice	1	O
<b>Součet pohybů</b>						<b>-98,00 Kč</b>	

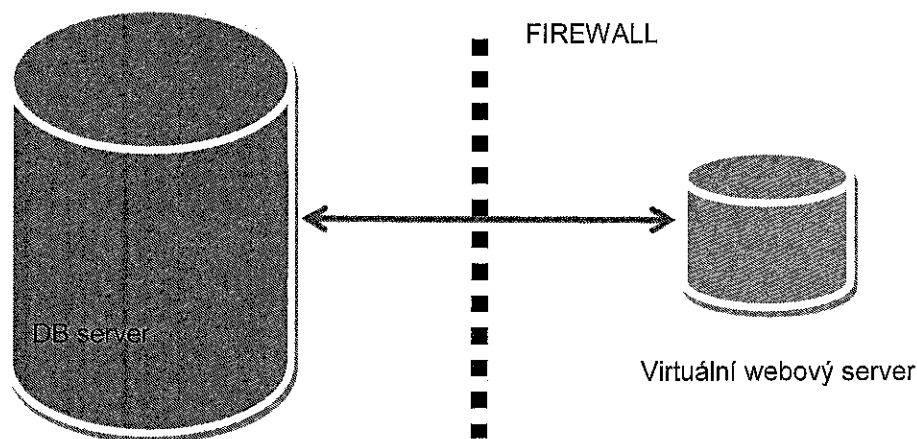
Aktuální zůstatek na účtu je -574,00 Kč

### Technologie pro webovou aplikaci:

Pro instalaci webové aplikace je nutné mít připraven webový server a na daném serveru mít nainstalovánu IIS a .NET Framework 2. Dále musí být .NET Framework zaregistrován pro použití na IIS. Do takto připraveného prostředí bude nainstalována aplikace pro webové objednávání stravy. Pokud bude webová aplikace používána k objednávání stravy na internetu, je nutné mít nastaven protokol https a doporučujeme mít aplikaci nainstalovánu mimo databázový server.

Firma STAPRO provede instalaci a konfiguraci web objednávek stravy a adresu zveřejní do intranetu. Zveřejnění adresy do internetu si zřizuje zákazník sám.

Schéma zapojení



### Virtuální server by měl mít tyto minimální parametry:

- 1) Volnou diskovou kapacitu pro databázi FAD: 50 GB na rychlých discích (SAS 15 krpm).
- 2) CPU: 4 x vCPU (2.1 GHz)
- 3) OP: 12 GB
- 4) LAN: Ethernet 1Gb/s
- 5) OS: Windows Server 2008 Std. Ed. a vyšší verze
- 6) db engine: SQL Server 2008 Std. Ed a vyšší verze

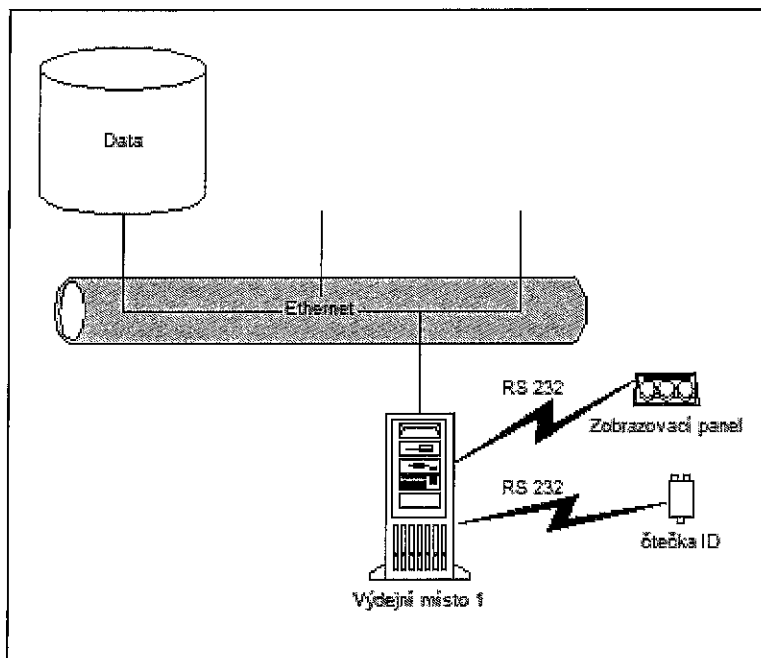
### 5.4. Výdej stavy

Výdej stravy bude probíhat v předem definovaném časovém úseku a po tuto dobu přistupuje strážník k výdejnímu místu stravy a prezentuje se svým identifikačním médiem na čtečce ID médií, na zobrazovacím panelu je uvedeno jméno strážníka a číslo výběru.

Pro případ prevence před výpadkem elektrického proudu, apod., kdy není možné využívat technické prostředky, slouží možnost tisknout (papír nebo do souboru) jmenné sestavy objednávek.

### Technologie pro objednávkové místo:

- 1x PC
- 1x čtečky ID médií (RS232)
- 1x dvouřádkový zobrazovací panel (RS232)



### 5.5. Evidence zaměstnaneckých kont

Objednávky strážníků budou evidovány v samostatné funkcionalitě. Každý strážník bude mít vytvořen samostatný debetní nebo kreditní účet, na který budou zaznamenávány objednávky stravy konkrétního strážníka.

Dále je možné na samostatných účtech evidovány příspěvky zaměstnavatele a příspěvky FKSP. Po uplynutí účetního období bude provedena uzávěrka. Výstupem z uzávěrky budou tiskové sestavy odebrané stravy po jednotlivých strážnících za zadané období, přehled vyúčtování zaměstnaneckého příspěvku a FKSP a soubor pro srážku z mezd za stravu v dohodnutém datovém.

### 5.6. Skladová evidence

Skladová evidence stravovacího provozu bude vedena ve vlastním skladu společném pro oba provozy v průměrných cenách bez DPH, výstupy budou uváděny v cenách bez DPH. Příjemky do skladu budou prováděny ruční editací, výdejky pro stravovací provoz budou automaticky generovány na základě požadavků stravovacího provozu.

### 5.7. Tiskové sestavy

V rámci dodávky budou dodány následující tiskové sestavy:

1. Havarijní sestava (přehled objednávek strážníků na den pro jídlech)
2. Počet objednávek za období po dnech a jídlech (export do Excelu)
3. Srážky ze mzdy zaměstnanců za stravu
4. Vyúčtování příspěvků zaměstnavatele a FKSP

## 6. Cena

### 6.1. Počty licencí a rozsah prací

Počet modulů

Položka	Počet
FONS Akord - DIET - pacientské stravování	1
FONS Akord - DIET - zaměstnanecké stravování	1
FONS Akord - DIET – doplňkový prodej	1
FONS Akord – DIET - EET	1

**Počet potřebných licencí**

Položka	Počet
FONS Akord - DIET – licence	16

Pozn. Použité licence:

Jilemnice: 2x Nutriční terapeut, 1x referentka zaměstnaneckého stravování, 1x sklad, 1x vedoucí provozu, 1x objednávka a výdej, 1xdoplňkový prodej

Semily: 2x Nutriční terapeut, 1x referentka zaměstnaneckého stravování, 1x sklad, 1x vedoucí provozu, 1x objednávka a výdej, 1xdoplňkový prodej

Společně na jednom serveru 1x web objednávka zaměstnanecké stravy, 1x správa.

**Rozsah prací**

Analýza a projektové práce

- ▶ Analýza stravovacího provozu
- ▶ Plán projektu, projektové práce

Instalace a konfigurace aplikace

- ▶ Konfigurace FAD – pacientská strava
- ▶ Konfigurace FAD – zaměstnanecká strava
- ▶ Konfigurace FAD – sklad
- ▶ Instalace dodaného HW

**Školení (účast max. 5 osob)**

Školení je navrženo pro každou lokalitu (Semily, Jilemnice) zvlášť, v tabulce jsou uvedeny celkové počty hodin školení pro obě lokality.

	Hodin
<b>Pacientské stravování</b>	<b>32</b>
<b>Zaměstnanecké stravování</b>	<b>16</b>
<b>Doplňkový prodej</b>	<b>16</b>
<b>Sklad</b>	<b>16</b>
<b>Správce</b>	<b>8</b>

**Podpora náběhu provozu**

	Hodin
<b>Podpora náběhu 2x</b> <b>(při spuštění ostrého provozu a po měsíci provozu – vyúčtování uzávěrky)</b>	<b>48</b>

**6.2. Aplikační programové vybavení včetně implementace**

Kód	Popis		Cena bez DPH	Sleva %	Cena po slevě
NLSA01-001	FONS Akord - DIET - zaměstnanecké stravování	1 ks	57 000,00	99,00%	570,00
NLSA01-002	FONS Akord - DIET - patientské stravování	1 ks	57 000,00	99,00%	570,00
NLSA01-003	FONS Akord - DIET - doplňkový prodej	1 ks	18 000,00	99,00%	180,00
NLSA01-004	FONS Akord - DIET - EET	1 ks	20 000,00	99,00%	200,00
NLSA01-850	FONS Akord - DIET - licence	16 ks	480 000,00	99,00%	4 800,00
	<b>Software</b>		<b>632 000,00</b>	-	<b>6 320,00</b>
NLSA02-022	FONS Akord - DIET - tvorba projektu	18 hod	27 000,00	10,00%	24 300,00
NLSA02-023	FONS Akord - DIET - implementace	82 hod	123 000,00	10,00%	110 700,00
NLSA02-024	FONS Akord - DIET - školení	88 hod	132 000,00	10,00%	118 800,00
NLSA02-025	FONS Akord - DIET - podpora náběhu	48 hod	72 000,00	10,00%	64 800,00
	<b>Implementace</b>		<b>354 000,00</b>	-	<b>318 600,00</b>
NLSA04-021	FONS Akord - DIET - vývojové práce	24	36 000,00	10,00%	32 400,00
	<b>Vývojové práce</b>		<b>36 000,00</b>	-	<b>32 400,00</b>
	<b>Celkem</b>		<b>1 022 000,00</b>	-	<b>357 320,00</b>

Zároveň se smlouvou o dílo uzavřeme (nebo zaktualizujeme dodatkem) smlouvu na servisní péči. Servisní smlouva nebo její dodatek nabude účinnosti dnem podpisu Akceptačního protokolu podle schválené smlouvy.

Po předání dodávky do provozu uzavřeme se zdravotnickým zařízením servisní smlouvu o další podpoře produktu. Podmínky resp. rozsah podpory s Vámi dohodneme v průběhu dalšího jednání.

Služby garantované v rámci servisní péče

- ▶ Garance legislativní aktuálnosti aplikace.
- ▶ Zajištění dalšího rozvoje a aktualizace aplikace v souladu s rozvojovým plánem Zhotovitele.
- ▶ Využití Centra zákaznické podpory - Help Desk.
- ▶ Servisní pohotovost - zákazník volí rychlost a rozsah reakce (základní, rozšířená, expresní).
- ▶ Hot-line v rámci pracovní doby (8 – 16 hod).
- ▶ Konzultační návštěvy prováděná osobní návštěvou konzultanta v rozsahu stanoveném v servisní smlouvě (samostatná cenová položka).
- ▶ Nové verze již zakoupených částí IS v rámci ceny supervize.
- ▶ Garance poskytování informací o nových produktech.

### Servisní podpora a služby –roční poplatek

Kód	Popis		Cena bez DPH
NLSA03-081	FONS Akord - DIET - servisní podpora - rozvoj aplikace	1	120 080,00
	<b>Podpora a servisní činnost</b>		<b>120 080,00</b>
	<b>Celkem</b>		<b>120 080,00</b>

Pro tuto nabídku jsme zvolili program „základní podpory“. Cenu případné následné (zvýšené) podpory upřesníme na základě Vašich konkrétních potřeb či požadavků a Platební podmínky.

### 7. Termín realizace

Dodávka může být realizována do 6 měsíců od podpisu objednávky. Přesné termíny realizace budou dohodnuty.

### 8. Závěr

Tuto nabídku jsme vypracovali s cílem poskytnout Vám základní orientaci v řešení a cenových relacích. Řešení, ceny, platební podmínky, možný harmonogram prací apod. upřesníme na základě konzultací, které bychom rádi vedli se zástupci Vaší organizace po jejich seznámení se s touto nabídkou.

### 6.3. Cena speciálního HW

Položka	Počet	Cena za ks bez DPH	Celkem bez DPH
HP 290 G2 MT i3-8100/4GB/128SSD/DVD/W10P+ 3roky záruka on site	4 ks	11 700 Kč	46 800 Kč
Touch screen 19" LCD iiyama T1931SR-B1-5 žilový, DVI, USB	4	11 000 Kč	44 000 Kč
Vesa držák pro upevnění dotykového monitoru na zeď	2	300 Kč	600 Kč
AXAGO PCI-Express adapter 4x sériový port + 2LP	2	700 Kč	1 400 Kč
Výdejní display Virtuos, VFD RS 232 (USB)	4	2 500 Kč	10 000 Kč
Pokladní tiskárna Epson TM-88V sériová, kabel	2	6 700 Kč	13 400 Kč
Termopapír Š80/N70/D12	30 ks	25 Kč	750 Kč
Pokladní zásuvka s připojením na tiskárnu prostřednictvím konektoru RJ11	2	2 000 Kč	4 000 Kč
Čtečka čipových karet Duha	8	5 000 Kč	40 000 Kč
<b>Celkem</b>			<b>160 950 Kč</b>

#### Podrobný rozpis HW dle použití:

##### a) Objednávkové a výdejní místo – 2 instalace

1. PC s OS WIN 2x
2. Dotykový monitor 2x
3. Rozšiřující karta sériových portů (4xCOM + 2xLPT) 2x
4. Držák dotykového monitoru pro uchycení na zeď 2x
5. Výdejní display
6. Čtečka čipových karet Duha

##### b) Doplnkový prodej – 2 instalace

1. PC s OS WIN 2x
2. Dotykový monitor 2x
4. Pokladní tiskárna 2x
5. Pokladní zásuvka 2x
8. Čtečka čipových karet Duha 2x

##### c) Referentské místo

1. Čtečka čipových karet Duha 2x

#### V celkové ceně je zahrnuto:

- ▶ Harmonogram na navrhované dílo
- ▶ Licence, produkty a moduly v rozsahu dle cenové tabulky
- ▶ Služby v rozsahu dle cenové tabulky
- ▶ Hardware, operační systémy stanic a serverů, technologie pro vzdálený přístup, čtečky.

#### V celkové ceně není zahrnuto:

- ▶ Cestovné a ubytování
- ▶ Instalace kabeláže pro objednávkové a výdejní místa. Předpokládá se, že objednávkové a výdejní místa budou instalována do připraveného prostředí dle podmínek dodavatele SW.

### 6.4. Cena následné podpory produktu

Zatímco záruka garantuje zákazníkovi bezplatnou opravu všech chyb, které by se v aplikaci mohly po dobu záruky vyskytnout, je následná podpora produktu zaměřena především na další rozvoj produktu – tj. zahrnuje především zapracování legislativních změn, kontrolu stavu produktu (tzv. profylaktické kontroly) a jeho další rozvoj – tj. zapracování změn a upgradů, které jsou v plánu rozvoje předmětného produktu. Tato následná podpora produktů vstupuje v platnost vždy – po dokončení implementace.