**Dodávka informačního systému pro stravovací provoz**

**Technická specifikace**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Minimální požadovaný rozsah systému*** |  |
|  |
|  |  |  |
| **Potenciálních strávníků:** | zaměstnanců | 500 |
|  | lůžek (pacientů) | 600 |
|  | oddělení | 25 |
|  |  |  |
| **Zajištění oblastí:** | Skladové hospodářství | ano |
|   | Zaměstnanecké normování | ano |
|   | Dietní normování | ano |
|   | Správa strávníků a prodejního systému | ano |
|   | Objednávání, výdej a prodej jídel | ano |
|   | Nákup surovin | ano |
|   | Převod dat ze SW Hicomp (strávníci, skladové karty, receptury, jídelníčky) | ano |
|   | Školení | ano |
|   | Napojení na NIS (HIPPO) | ano |
|  |  |  |
| **Skladové hospodářství:** |  Počet PC, na kterých se bude pracovat se skladovým hospodářstvím | 2 pracovišť |
| **Normování:** |  Počet PC, pro normování (dietní /zaměstnanecké normování + sklad) | 3 pracovišť |
| **Další pracoviště:** |  Počet PC pro vedoucí (správa prodejního systému + dietní systém)+ IT | 2 pracovišť |
|  | Počet PC provozní pracoviště (správa klientů prodejního systému) | 0 pracovišť |
|  |  |  |
| **Objednávání jídel:** | Kiosek s dotykovou obrazovkou - funkční vlastnosti viz Speciální HW | 1 ks |
| Výdejní terminál s dotykovou obrazovkou - funkční vlastnosti viz Speciální HW | 1 ks |
| Internetové objednávání jídel | 300uživatelů |
| Objednávání jídel přes chytré telefony (Android + iOS) | 300uživatelů |
|  |  |  |
| **Nákup surovin:** | automatické generování nákupního seznamu s možností jeho editace | ano |
|   | automatické načítání alergenů, nutričních a energetických hodnot na skladové karty | ano |
|   | automatické odesílání poptávek (objednávek) na dodavatele | ano |
|   | podpora dodavatelů  | ano |
|   | hlídání cen a ovlivňování kvality nakupovaných surovin | ano |
|  |  |  |
| **Další požadavky** | možnost změnit sazbu DPH u výdeje jídel (jídlonosič v 15% sazbě) | ano |
|  | výdej ID karet na personálním oddělení, případně pokladně | ano |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Požadované funkční vlastnosti**

**Softwarové řešení zaměřené pro potřeby nemocnic a zdravotnických zařízení**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Dietní normování
2. Komerční (zaměstnanecké) normování souběžně s dietním norováním
3. Skladové hospodářství
4. Napojení na Nemocniční informační systém (počty diet, přídavků, ...)
5. Internetové/intranetové Objednávání
6. Mobilní objednávání
7. Systém s nástroji snižujícími provozní náklady a zároveň podporující komerční využití
8. Napojení na průběžné dodavatelem aktualizovanou databázi alergenů, nutričních a energetických hodnot
9. Centrální databáze potravinového zboží

**Napojení na další systémy**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Jednotný systém identifikačních karet (stravování, docházka, přístupy …)
2. Napojení na nemocniční informační systém Hippo
3. Výměna dat - docházkový/přístupový systém včetně přepočtu nároků na dotace
4. Výměna dat - mzdový systém Vema (srážky ze mzdy)
5. Konfigurovatelná dotační politika pro různé skupiny strávníků včetně možnosti vložit vzorce do každé buňky dotační tabulky

**Převod dat ze stávajícího systému**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Evidenční listy strávníků - převod ze stávajícího systému Hicomp do nového systému
2. Skladové karty - převod ze stávajícího systému Hicomp do nového systému
3. Receptury - převod ze stávajícího systému Hicomp do nového systému
4. Jídelníčky - převod ze stávajícího systému Hicomp do nového systému
5. Zachování přenosů dat z Nemocničního informačního systému HIPPO
6. Zajištění školení a testovací režim nového systému
7. Uživatelské manuály ke všem aplikacím, videonávody

**Nákupu surovin a sortimentu na provozech**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Napojení na databázi alergenů včetně průběžné aktualizace
2. Napojení na databázi nutričních a energetických hodnot včetně průběžné aktualizace
3. Možnost automatického vytvoření nákupního seznamu surovin z normování/přednormování
4. Možnost automatického vytvoření nákupního seznamu sortimentu dle stavu skladu
5. Sloučení více nákupních seznamů do jednoho s možností ruční editace
6. Možnost utomatického rozeslání poptávek na dodavatele a jejich vyhodnocení
7. Možnost automatického odeslání elektronických objednávek určeným dodavatelům
8. Možnost vytvoření automatické příjemky na základě objednávky
9. Možnost zadání speciálních požadavků na dodávku včetně logistiky závozu
10. Potvrzení elektronických objednávek od dodavatelů
11. Podklad pro skladníka na středisku o tom, jaké zboží bude naskladněno
12. Detailní přehledy nákupních objednávek v určitém časovém období s možností filtru na dodavatele
13. Evidence vybraných/vysoutěžených centrálních dodavatelů surovin a sortimentu
14. Evidence lokálních dodavatelů surovin a sortimentu
15. Informace o dohodnutých cenách surovin a sortimentu
16. Možnost hodnocení dodávek

**Skladové hospodářství**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Nastavení oprávnění uživatelských činností až na co nejnižší úroveň
2. Řízení cenové politiky - nastavení prodejní ceny položek zboží pro konkrétní sklad
3. Možnost provedení hromadné změny sazby DPH
4. Akceptace čárových kódů
5. Kontrola a sledování nákupních cen (včetně smluvních)
6. Automatická výdejka podle prodeje na pokladně
7. Možnost sledování historie zásahů do prodejních cen
8. Možnost sledování objemu dodávek od dodavatele
9. Vytvoření automatické příjemky na základě potvrzené objednávky
10. Vyhledávání včetně vyhledávání záznamů pomocí snímače čárových kódů
11. Možnost přiřazení jednomu druhu zboží až několik různých balení (podle počtu kusů v balení, podle gramáže, objemu …)
12. Možnost nastavení ke každému balení dělitelnost balení (alespoň sedm druhů dělitelností)
13. Možnost přiřazení jednomu balení zboží až několik různých čárových kódů
14. Možnost kopírování prodejních cen jednoho skladu na další sklady
15. Možnost nastavení různé hladiny DPH při příjmu a při prodeji; pro prodej možno nastavit
16. Variabilní hladina DPH dle způsobu prodeje
17. Přehled stavu zásob dané položky ve všech skladech přímo z karty zboží
18. Možnost zadat jednu nebo více náhradních surovin (pro potřeby automatického normování)
19. Možnost stanovit minimální zásobu položky na skladě; minimální zásobu následně automaticky hlídat nebo v sestavách sledovat
20. Možnosti stanovit maximální nákupní cenu položky, a to i s ohledem na datum platnosti ceny
21. Možnost evidence středisek včetně jejich finančního sledování
22. Finanční sledování skladů dle jednotlivých zakázek
23. Sledování objemu dodávek od dodavatele
24. Možnost měnit sazby daně

**Normování dietní a zaměstnanecké**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Okamžitý přehled o aktuálních skladových cenách vydaných surovin a z toho plynoucí skutečná cena jídla
2. Možnost jak kontrolní, tak informativní sestavy nutričních hodnot plánované stravy
3. Možnost nastavit stop čas pro přebírání požadovaných počtů porcí
4. Možnost provádění záměn surovin
5. Stálý přehled o nanormovaném, upraveném, rezervovaném a skutečně vydaném množství surovin pro spotřební koš
6. Seznam nutričních hledisek, které může uživatel u stravy sledovat
7. Automatické vytvoření nákupního seznamu surovin, nedostupných ve skladu
8. Podpora a kontrola stravních limitů, měřítka vydatnosti jídla
9. Podpora práce s finančními limity – finanční částka, kterou má provozovatel k dispozici na uvaření jedné porce jídla každého druhu zvlášť i všech dohromady
10. Evidenci diet, pro které je varianta receptury použitelná
11. Možnost určení, v jakém stravním limitu se má strava daného finančního limitu vařit
12. Možnost u jedné receptury vytvořit více různých variant
13. Možnost vytvářet kopie variant i kopie celých receptur (včetně automatického přepočtení na jinou velikost anebo gramáž)
14. Možnost vytvářet kopie variant i kopie celých receptur (včetně automatického přepočtení na jinou velikost anebo gramáž)
15. Možnost přiřazení stravních limitů k variantámMožnost zadávání hrubého i čistého množství surovin
16. Okamžitý výpočet orientační ceny jedné porce
17. Evidence výrobního postupu každé receptury
18. Načtení objednaných počtů jídel
19. Okamžitá rekalkulace nákladů při náhradě (např. nedostatkové suroviny jinou či doplnění nové suroviny do konkrétní receptury)
20. Možnost ruční úpravy, případně přepočtu požadovaného množství suroviny
21. Možnost zrušení (a případně zase i obnovy) požadované suroviny
22. Sledování historie zásahů do původních vygenerovaných surovin
23. Měsíční sledování limitů – dle finančních limitů, Měsíční sledování limitů – dle zakázek (s detailem dle limitu a konkrétního dne)

**Objednávání stravy, výdeje a související nastavení**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Možnost objednání stravy pomocí objednávacího terminálu, pomocí webové aplikace nebo aplikace pro mobilní telefony (Android a iOS)
2. Výdej ID karet v různých systémech (personální, přístupový, …) s automatizovaným přenosem do stravovacího systému a zároveň možnost výdeje stejných anebo jiných ID karet ve stravovacím systému
3. Internetové objednávání – zajištění přístupu na portál přes zařízení s prohlížeči minimálně: Internet Explorer, EDGE, Firefox, Safari, Chrome
4. Internetové objednávání – zajištění přístupu s využitím chráněného uživatelského jména a hesla
5. Možnost objednávání strávníků do různých výdejen
6. Konfigurovatelná dotační politika - možnost vložit vzorce s funkcemi (alespoň 10 funkcí, např. MAX(), MIN()…) do každé buňky dotační tabulky
7. Jídelníčky včetně energetických a nutričních hodnot
8. Jídelníčky včetně alergenů
9. Obrázky a piktogramy jídel
10. Hromadné generování uzávěrkových výstupů a jejich automatické odeslání
11. Kalkulované ceny jídel
12. Možnost nastavení denního a měsíčního limitu pro každého strávníka
13. Pro každé jídlo a každou alternativu stanovit tyto vlastnosti (maximální počet porcí, které lze celkem objednat, pokud není vyplněn počet, je objednávání neomezené podle jednotlivých výdejen// parametrem určit, zda bude jídlo možno objednat i v den odběru (přesněji po ukončení objednávání), musí být možno použít ve spojení s limitem// parametrem určit, zda bude jídlo součástí nabídky na jídelním lístku, některá jídla se neobjednávají a není je potřeba zobrazovat// parametrem určit, zda se může jídlo objednávat dopředu (pokud ne, dá se vydat, nebo prodat jen dnes)
14. Ceník jídel může být vytvořen jako limitní nebo jako kalkulovaný nebo jako kombinace obou
15. Kromě výsledné ceny jídla musí jít sledovat alespoň 10 složek této ceny, jako je např. limit surovin, osobní a věcné náklady, dotace od několika subjektů, DPH z ceny stravenky atd.
16. Na všech zařízeních a aplikacích (objednávání/výdej) musí být on-line uplatňována nastavení a limity pro daného strávníka
17. Průzkumy spokojenosti strávníků - ankety
18. Sledování prodeje ve stanovených časových úsecích včetně uživatelsky vytvořitelných statistických přehledů a grafů

**Speciální HW (terminály, kiosky atd.)**

 **Minimální požadované funkce a vlastnosti**

1. Dotykový terminál umožňující objednávání stravy, zobrazení objednaných jídel, jídelníčků, přehled o strávníkovi atd.
2. Výdejový terminál pro výdej objednaných jídel
3. Možnost konfigurace zobrazení osobních údajů (s ohledem na GDPR)
4. Akceptace stávajících zaměstnaneckých karet
5. Komunikace s terminály přes počítačovou síť
6. On-line připojení k databázi
7. Respektování všech pravidel pro objednávání, dotace, přístupy atd.

 **Požadavky na dotykový kiosek**

* Velikost dotykového displeje minimálně 19"
* musí umožnit volbu jazyka, ve kterém bude klient komunikovat
* musí umožnit objednávat a editovat objednávky jídel na libovolnou dobu dopředu
* musí umožňovat zobrazit u jídel doplňující informace – cena jídla pro přihlášeného klienta, alergeny, nutriční hodnoty, poznámky, piktogramy, podrobnosti o původu jídla, obrázek jídla
* musí umožnit vkládat a objednávat jídla z burzy (burza musí pracovat na principu FIFO)
* musí zobrazovat historii účtu klienta
* musí umožnit náhradní přihlášení klienta
* musí umožnit spouštět ankety
* musí umožnit zobrazit spotřebu nutričních hodnot klienta
* musí hlídat délku přihlášení klienta (maximální a při nečinnosti)

 **Požadavky na výdejový terminál pro výdej objednaných jídel**

* musí mít z obou stran dotykový (touch) displej s úhlopříčkou minimálně 7“
* musí zobrazovat zůstatky všech nevydaných porcí na straně výdejní obsluhy
* musí mít možnost zobrazit obsluze poslední vydaná jídla
* musí umožnit obsluze povolit anebo zastavit výdej
* musí umožnit přizpůsobit jazyk na displeji ze strany klienta
* musí zobrazit obsluze informaci o případných dalších nevydaných objednávkách klienta (druh jídla, alternativa, název snímače)