




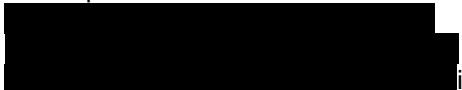
**NABÍDKA NA UPGRADE STAPRO H
NA
INFORMAČNÍ SYSTÉM FONS AKORD DIET
PRO DĚTSKÉ CENTRUM DOMEČEK**



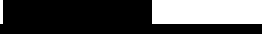

Pardubice 16. 5. 2024 verze 04


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

Zadavatel Dětské centrum Domeček, p. o.

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: CZ135 83 531
Bankovní spojení: ČSOB, a.s., pobočka Pardubice
číslo účtu: 271810793/0300
Kontaktní údaje: 
stapro@stapro.cz www.stapro.cz

Zastoupená: 

Kontaktní osoba 
manažer prodeje
tel.: 
GSM: 
e-mail: 

Nabídku připravil 

Platnost nabídky do 30.6. 2024

Obsah

Obsah

1. Poslání společnosti STAPRO s. r. o.:	4
3. Požadavek Zadavatele	6
4. Navrhované řešení	6
5. Obecný popis produktu	6
5.1. Správa provozních dat	6
5.2. Dietní stravování pacientů	6
Způsob objednávání stravy	11
Způsob přebírání objednávek	13
Způsob normování a komunikace se skladem	15
Evidence, sestavy a vyhodnocení	16
5.3. Objednávka zaměstnanecké stravy	18
5.4. Výdej stravy	23
5.5. Evidence zaměstnaneckých kont	24
6. Cena	25
7. Termín realizace	27
8. Závěr	27

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 informatické 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 stravovacím provozu a prodejně provozuje zadavatel informační systém StaproH (dříve Hicomp). Předmětem nabídky je jeho náhrada včetně implementace, školení, převodu dat a komunikací 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.

Předmětem zakázky je:

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

4. Navrhované řešení

Pro řešení požadavků zadavatele navrhujeme implementaci našeho produktu FONS Akord Diet (FAD).

V systému bude nakonfigurován jeden společný stravovací provoz, v rámci kterého budou vytvářeny dvě samostatné výdejky – společná pro pacienty a zaměstnance, samostatná pro doplňkový prodej.

Import dat ze stávajícího SW

Importovány budou data ze stávajícího SW v rozsahu: skladové karty, suroviny, receptury, jídelníčky, stravníci, kategorie stravníků a jim odpovídající ceny stravy, stavy kont stravníků, stavy skladových karet ke dni.

Převzetí stávajícího HW

Stávající HW bude plně doplněn či nahrazen.

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 patientské a ostatní části a aparátém 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. Nahrání surovin je možné opravit a použít při sestavení receptury.

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 jídelničky 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.

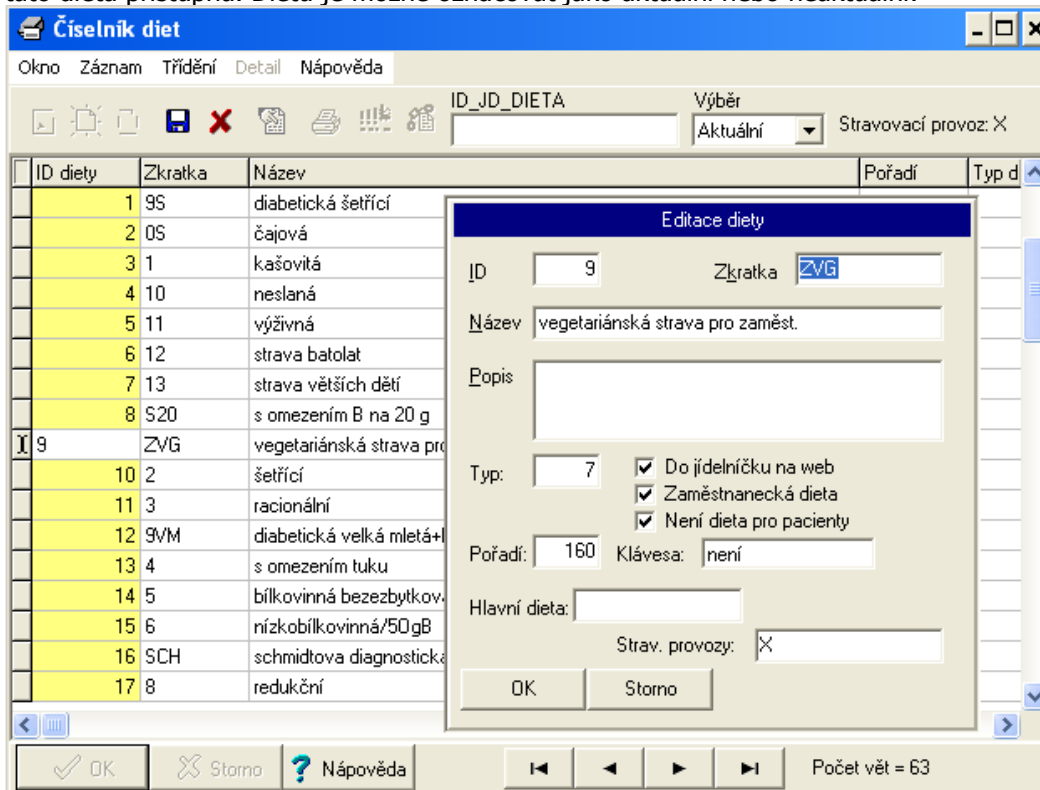
Sestavený jídelniček je předběžnou kalkulací porovnán s aktuálními cenami ve skladu a uživatel vidí kalkulovanou cenu jídelničku, po ukončení všech operací pro daný den je možné vystupovat informace o skutečných cenách a nákladech na suroviny po jednotlivých odběratelích (oddělení, NS, stravníci, apod.)

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 d
1	9S	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 bezzbytkov.		
15	6	nízkobílkovinná/50gB		
16	SCH	schmidtova diagnostická		
17	8	redukční		

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 Nápořvěda

◀Přech ▶ Další + Přidat - Smazat ↶ Opravit ✓ Uložit ✕ Storno

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

Zkratka polborll 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 9

Polévka boršč II

Předem namočené fazole-nejlépe 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 oleji 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 ? Nápořvěda 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.

Editace číselníku jídel

Okno Služby Nápořvěda

◀Přech ▶ 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
Diety		3,3M, 11, 11M, Z3, VG		2G, 2GM	8,8M, 9,9M, 9V, 9VM
Normy					
BILK	Bílkoviny	73,17		71,55	59,13
TUKY	Tuky	179,81		104,02	100,91
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	fazole [Kilogram]	<input checked="" type="checkbox"/>	0,1	0,1	0,1

OK Storno ? Nápořvěda 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.

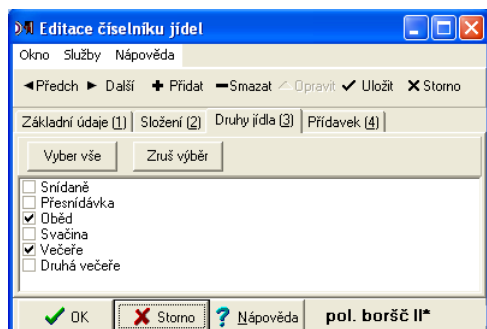
Následuje vlastní složení jídla. Po stisku tlačítka „Nová složka“ se zobrazí formulář Výběr složení. Zde se dá vybrat, zda jako další surovina bude surovina z číselníku materiálů nebo receptura, která se stane

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.

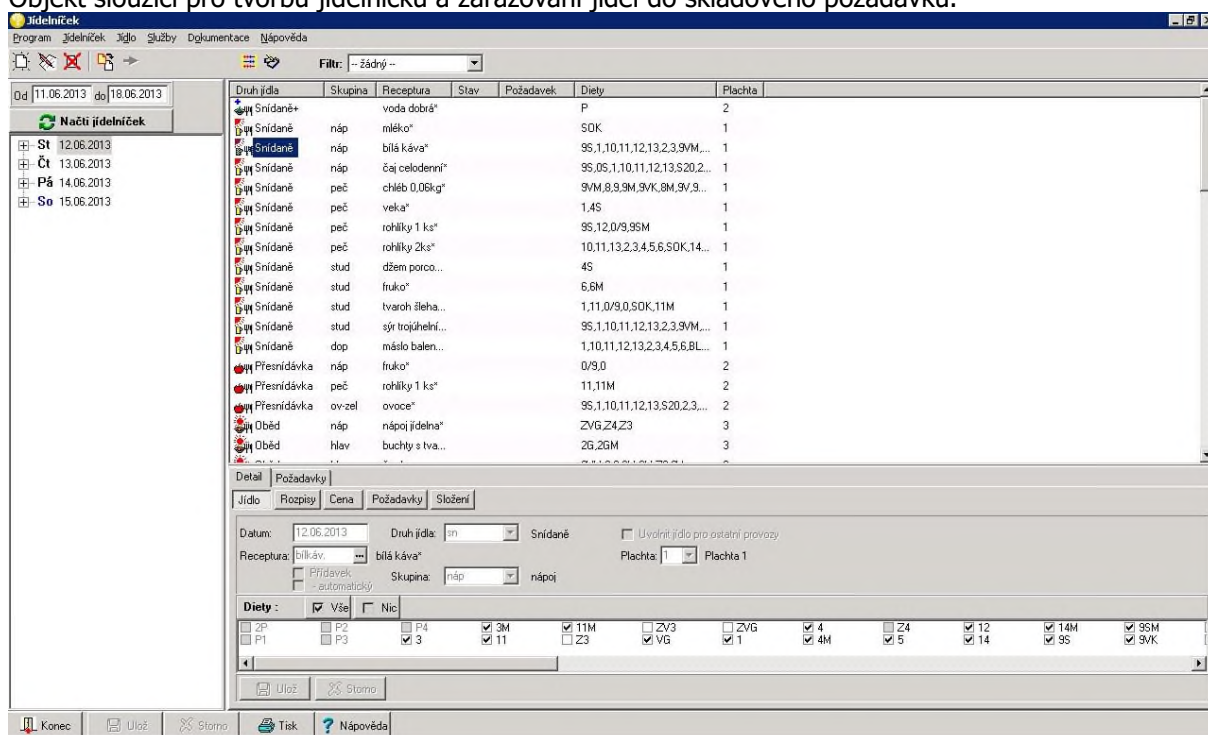
Počet rozpisů je neomezený.

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.



Jídelníček

Jídelní lístek je prostředkem mezi požadavky na stravu z pacientské 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.



Jídelníček se načítá pro zadaný datový rozsah. Pokud jídelníček existuje, objeví se v levé části stromu dnů a jídel. Pokud kurzor stojí na datu, vpravo je rozpis všech jídel dne. Pokud kurzor stojí na druhu jídla, vpravo jsou jenom jídla toho druhu (např. všechny snídaně). Každé jídlo má v řádce základní informace jako název, příslušnost k dietě, příp. požadavek ke kterému bylo přiřazeno a stav. Ve sloupci stav může být:

Z - jídlo bylo změněno (bude se ukládat)

- D - byl změněn výběr diet (budou se ukládat diety)
- N - nové jídlo (bude se zakládat)
- E - jídlo bylo editované
- X - jídlo bylo vymazané

Pokud se kurzor nastaví na konkrétní jídlo vpravo, v dolní části jsou jeho podrobnosti formou 5ti záložek pod názvem Detail - Jídlo, Rozpisy, Cena, Požadavky a Složení. Na těchto záložkách se taky zadává nové jídlo po stlačení tlačítka Nové jídlo vpravo nahoru.

Jídlo – je definované datem, druhem, recepturou. Může být označeno jako přídatek a pro zaměstnaneckou stravu by mělo mít udanou i skupinu. Každá dieta by měla mít jenom jedinou recepturu označenou skupinou pro hlavní jídlo. Na základě definice skupin receptur se v pozadí generuje jídelní lístek pro webové objednávky, vid'. Číselník jídelníček skupina. Dále má definované, pro které diety se vaří. Seznam těchto diet je přednastavený podle vazeb jídla na diety v číselníku jídel. Diety v jídelníčku možno však zrušit nebo doplnit, ovšem jenom pro diety povolené v číselníku jídel. Nepovolené diety jsou šedé. Položka Plachta umožňuje recepturu z rozpisu zařadit do jednotlivých skupin pro tisk Rozpisů pro kuchaře.

Rozpisy - poskytuje informaci, jaké rozpisy a vazby rozpisů na diety jsou pro toto jídlo definovány v číselníku jídel.

Cena - poskytuje přehled cen surovin podle rozpisů, diet a cen materiálů podle aktuálního stavu skladu, t.j. průměrných cen na kartách..

Požadavky - poskytuje informaci, jaké rozpisy a diety a jejich počty jsou pro toto jídlo zařazeny do požadavků na sklad.

Složení - suroviny zařazené do požadavků na sklad i s cenami materiálů

Při zadávání nebo změně jídla se položky vybírají z číselníků (druh jídla, jídlo – receptura, skupina).

V části Požadavky se zakládají požadavky pro sklad buď z menu, nebo pravým tlačítkem myši Nový požadavek. Předpokladem na tvorbu požadavků jsou existující objednávky stravy. Jídlo nebo celý druh jídla nebo celý den (kam se přemístí kurzor) se do požadavku zařadí tahem myši z požadavku na cíl (ne naopak). Číslo požadavku se objeví vedle jídla. Požadavek se následně realizuje v objektu pro normování. Nastavení aplikace může zabezpečit i automatické přiřazování požadavku a to v případě přídatku, který se na základě objednávky automaticky přidá do jídelníčku a zahrne do požadavku. Po 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 apod. 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 výběru 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 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. **Pozor! Přenos je pouze jednosměrný z IP modulu do formuláře Zadání diet. Opačným směrem synchronizace neprobíhá.**

Oddělení povede 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 uzávěrce může hlášenku editovat pouze stravovací kancelář.

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

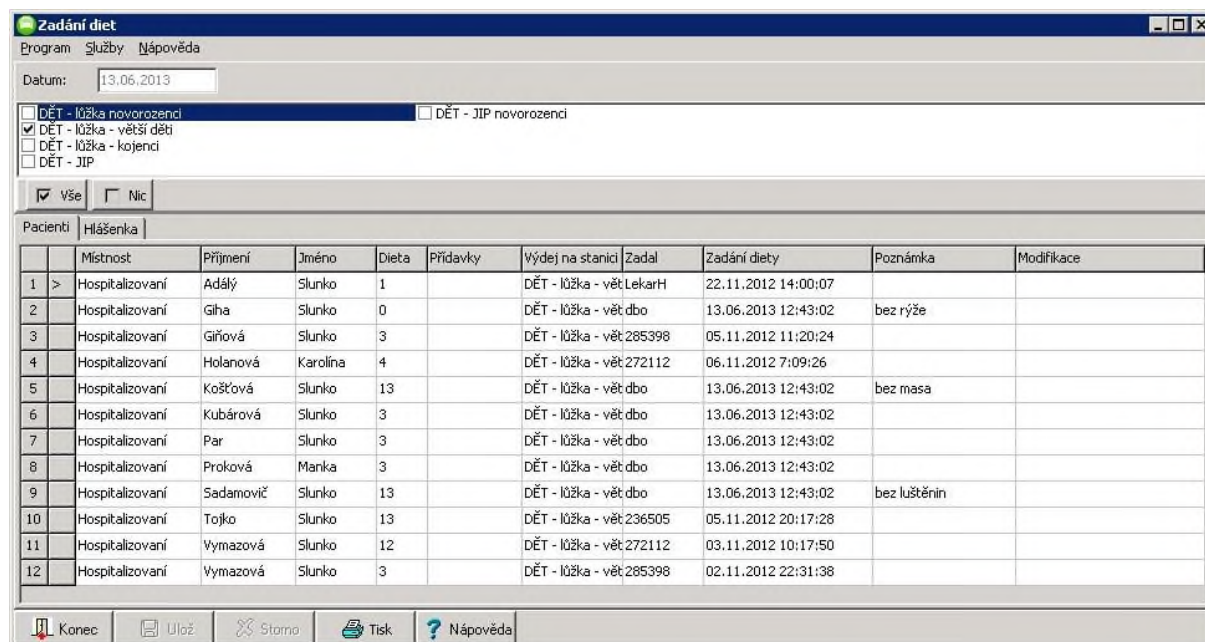
Dietu pacientům uživatelé zadávají následujícím způsobem. V liště menu **Dokumentace – Stravování** zvolí nabídku **Zadání diet**.



The screenshot shows the 'Databáze (AKORD_vyvoj) - uživatel - Lékař na interně lůžka' window. The 'Stravování' menu is expanded, showing 'Zadání diet' as the selected option. A table of patient data is visible in the background.

Jméno	Rok nar.	Č. Pojištění	Poznámka	Zákl. dg.
Karel	1963	6302070071		A030
Marcela	1970	7059225536		R066
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.



The screenshot shows the 'Zadání diet' form with the date set to 13.06.2013. The form is filled with a list of diet orders for various patients.

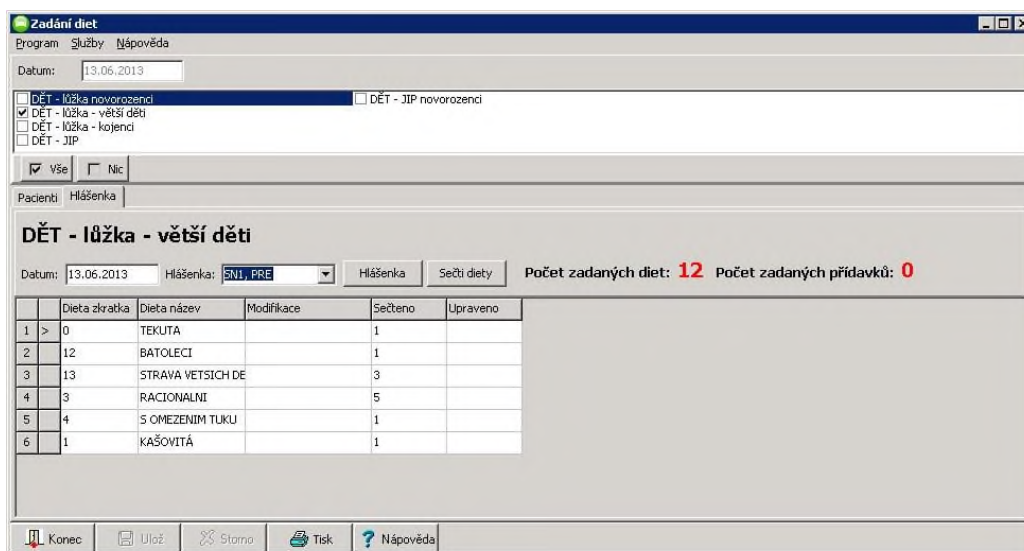
Pacienti	Hlášenka	Místnost	Příjmení	Jméno	Dieta	Přidavky	Výdej na stanici	Zadal	Zadání diety	Poznámka	Modifikace
1	>	Hospitalizování	Adalý	Slunko	1		DĚT - lůžka - vět LekarH		22.11.2012 14:00:07		
2		Hospitalizování	Gíha	Slunko	0		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02	bez rýže	
3		Hospitalizování	Giřová	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět 285398		05.11.2012 11:20:24		
4		Hospitalizování	Holanová	Karolína	4		DĚT - lůžka - vět 272112		06.11.2012 7:09:26		
5		Hospitalizování	Košťová	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02	bez masa	
6		Hospitalizování	Kubárová	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02		
7		Hospitalizování	Par	Slunko	3		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02		
8		Hospitalizování	Proková	Manka	3		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02		
9		Hospitalizování	Sadamovič	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět dbo		13.06.2013 12:43:02	bez luštěnin	
10		Hospitalizování	Tojko	Slunko	13		DĚT - lůžka - vět 236505		05.11.2012 20:17:28		
11		Hospitalizování	Vymazová	Slunko	12		DĚT - lůžka - vět 272112		03.11.2012 10:17:50		
12		Hospitalizování	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 přídatky. Diету 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. Oddělením 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, přídatků a poznámek dalším pacientům. Pokud již další údaje zadávat nepotřebujeme, údaje uložíme. Zadané údaje si můžeme vytisknout.

Hlášení 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).



	Dieta zkratka	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 přídatky zadané pacientům do formuláře hlášenky. Počty diet a přídatků 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 mínus. 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

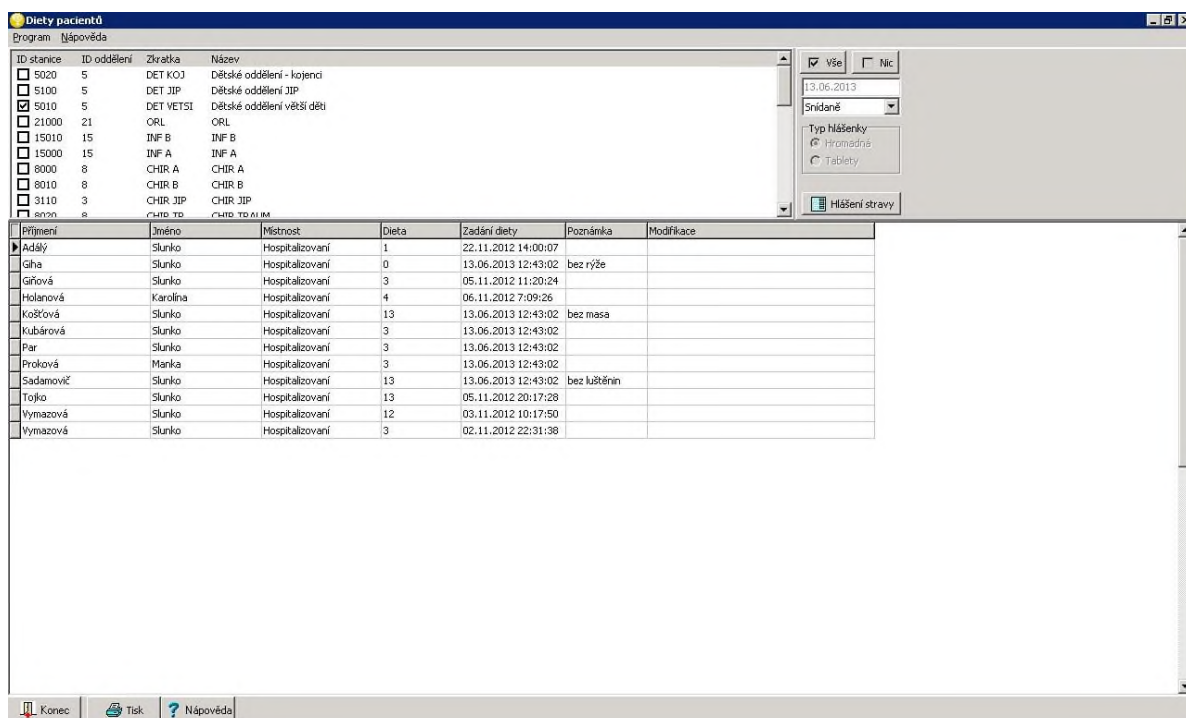
nebo přídatek, který chceme doobjednat. Po výběru diety nebo přídatku zadáme požadované množství v poli Upraveno.

Přehled standardně dodávaných tiskových sestav

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

Způsob přebírání objednávek

V nemocnicích s klinickým informačním systémem FONSAKORD ve společné DB AKORD budou klinická oddělení spojena se stravovacím provozem on-line. Dietní sestry budou mít možnost si prostřednictvím formuláře Diety pacientů zobrazit přehled pacientů na odděleních se zadanými dietami, přídatky a poznámkami. Nemocnice, které nejsou ve společné DB tuto možnost mít nebudou.



Přímení	Jméno	Místnost	Dieta	Zadáni diety	Poznámka	Modifikace
Adámy	Slunko	Hospitalizování	1	22.11.2012 14:00:07		
Giha	Slunko	Hospitalizování	0	13.06.2013 12:43:02	bez rýže	
Giňová	Slunko	Hospitalizování	3	05.11.2012 11:20:24		
Holanová	Karolína	Hospitalizování	4	06.11.2012 7:09:26		
Košťová	Slunko	Hospitalizování	13	13.06.2013 12:43:02	bez masa	
Kubárová	Slunko	Hospitalizování	3	13.06.2013 12:43:02		
Par	Slunko	Hospitalizování	3	13.06.2013 12:43:02		
Proková	Manka	Hospitalizování	3	13.06.2013 12:43:02		
Sadamovič	Slunko	Hospitalizování	13	13.06.2013 12:43:02	bez luštěnin	
Tojko	Slunko	Hospitalizování	13	05.11.2012 20:17:28		
Vymazová	Slunko	Hospitalizování	12	03.11.2012 10:17:50		
Vymazová	Slunko	Hospitalizování	3	02.11.2012 22:31:38		

Vlastní přebírání objednávek bude probíhat ve formuláři Objednávka stravy. Ikona a volba Převzít objednávky z NIS (vidlička a nůž) převezme objednané počty na lůžkových odděleních.

Objednávka jídla

Program Objednávky Editace Služby Dokumentace Návod

13.06.2013 do 13.06.2013

Načti jídelníček

Diety: Vše Nic

Výd. místo: Vše Nic

Pacienti - celkem - plán
 Dětské oddělení - kojenci
 Dětské oddělení JIP
 Dětské oddělení větší děti

INF B
 INF A

Celkem	0	0/9	0/S	1	1/9	12	13	13ML	3	3ML	3P	4	4ML	4S	4P	5	6	8	9ML	9	9/6	9P	9S	9S/ML	KOUEN	P1
9				1		4		3																	1	
9				1		4		3																	1	
12	1		1	1	3			5				1														
12	1		1	1	3			5				1														
7								1				1	1	1												
7								1				1	1	1												
6								4				2														
15	3	3						2			2	2						3						2		
15	3	3						2			2	2						3						2		
12	4	1	2					2	1															1		
12	4	1	2					2	1															1		
4			1					2												1						
4		1						2																		
15		2						5			6													1		
15		2						5			6													1		
2								1			1															
2								1			1															

Konec Tisk Návod

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

Název	Popis	Poznámka
Sumární požadavky za celé zařízení diety	Přehled objednaných diet za celé zařízení po druhích jídel	
Sumární požadavky za celé zařízení přídávky	Přehled objednaných přídávků za celé zařízení po druhích jídel	
Sumární požadavky za celé zařízení přídávky receptury	Přehled objednaných receptur za celé zařízení po druhích jídel	
Rozpis požadavků pro výdej – plán po odděleních (diety)	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.

Datum	Druh jídla	Receptura	Poč. jídel	Původní surovina	Nová surovina	Požadavek	Zánek	Norma	Surovina
25	13.06.2013	PRE	JABLKA PORCE 08191	16,00	JABLKA PORCE 0211121 HH [KS]	16,00	<input type="checkbox"/>		16,00
26	13.06.2013	PRE	NIC 00000	70,00	NIC 1111190 HH [KS]	70,00	<input type="checkbox"/>		7,00
27	13.06.2013	PRE	ROHLIK 1 KS 10321	6,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	6,00	<input type="checkbox"/>		6,00
28	13.06.2013	PRE	SATECEK 10151	8,00	PECIVO DROBNE SLADKE 7762930 HH [KS]	8,00	<input type="checkbox"/>		8,00
1	13.06.2013	SN1	CHLEB 100G 10021	37,00	CHLEB 7732111 HH [KG]	37,00	<input type="checkbox"/>		3,70
2	13.06.2013	SN1	CHLEB 50G 09981	1,00	CHLEB 7732111 HH [KG]	0,05	<input type="checkbox"/>		0,05
3	13.06.2013	SN1	CHLEB 60G 09991	3,00	CHLEB 7732111 HH [KG]	0,18	<input type="checkbox"/>		0,18
4	13.06.2013	SN1	DZEM PORCE 09932	4,00	Dzem porce 7712111 HH [KS]	4,00	<input type="checkbox"/>		4,00
5	13.06.2013	SN1	JABLKA PORCE 08191	1,00	JABLKA PORCE 0211121 HH [KS]	1,00	<input type="checkbox"/>		1,00
6	13.06.2013	SN1	JOGLURT BIFI OVOCNY 08514	1,00	JOGLURT OVOCNY 7676161HH [KS]	1,00	<input type="checkbox"/>		1,00
7	13.06.2013	SN1	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	8,00	CLUKR KRYS TAL 7533211 HH [KG]	0,08	<input type="checkbox"/>		0,08
8	13.06.2013	SN1	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	8,00	DZEM 7712120 HH [KG]	0,40	<input type="checkbox"/>		0,40
9	13.06.2013	SN1	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	8,00	JOGLURT BILY 7676111 HH [KG]	2,00	<input type="checkbox"/>		2,00
10	13.06.2013	SN1	KOKTEJL JOGURTOVY 08551	8,00	MLEKO 7672111 HH [KG]	0,80	<input type="checkbox"/>		0,80
11	13.06.2013	SN1	MASLO PORCE 20g 10173	58,00	Maslo porce ks 7674130 HH [KS]	58,00	<input type="checkbox"/>		58,00
12	13.06.2013	SN1	MLEKO KS 1/4 l 10223	4,00	Mleko ks 250ml 7512146 HH [KS]	4,00	<input type="checkbox"/>		4,00
13	13.06.2013	SN1	NIC 00000	13,00	NIC 1111190 HH [KS]	13,00	<input type="checkbox"/>		1,30
14	13.06.2013	SN1	PISKOTY DETSKE 1 bal. 20123	2,00	Piskoty detске 7742711 HH [KS]	2,00	<input type="checkbox"/>		2,00
15	13.06.2013	SN1	PISKOTY DETSKE 1/2 bal. 20121	14,00	Piskoty detске 7742711 HH [KS]	7,00	<input type="checkbox"/>		7,00
16	13.06.2013	SN1	PRESNIDAVKA DIA 08372	2,00	PRESNIDAVKA DIA 7717313 HH [KS]	2,00	<input type="checkbox"/>		2,00
17	13.06.2013	SN1	PRESNIDAVKA OVOCNA 08371	9,00	Presnidav ovocna 7717311 HH [KS]	9,00	<input type="checkbox"/>		9,00
18	13.06.2013	SN1	ROHLIK 1 KS 10321	46,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	46,00	<input type="checkbox"/>		46,00
19	13.06.2013	SN1	ROHLIKY 2 KS 10331	22,00	ROHLIKY 773311 HH [KS]	44,00	<input type="checkbox"/>		44,00
20	13.06.2013	SN1	RYZE DIA KS 08563	6,00	Ryze lecna dia 7514110 HH [KS]	6,00	<input type="checkbox"/>		6,00
21	13.06.2013	SN1	RYZE SLADKA 11213	2,00	Ryze mlečna 7512144 HH [KS]	2,00	<input type="checkbox"/>		2,00
22	13.06.2013	SN1	SYR TAVENY 50g 09451	15,00	SYR TAVENY PORCE 50 7673421 HH [KS]	15,00	<input type="checkbox"/>		15,00
23	13.06.2013	SN1	VEJCE 1KS 09802	39,00	Vejce KS 7662211 HH [KS]	39,00	<input type="checkbox"/>		39,00
24	13.06.2013	SN1	VEKA PORCE 10451	2,00	Veka porce 7733211 HH [KS]	2,00	<input type="checkbox"/>		2,00

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 suroviny, 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 uvážene, 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 odesílání 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

Název	Popis	Poznámka
Rozpis pro kuchyň	Přehled objednávek po kategoriích s uvedením počtu jednotlivých diet	
Rozpis pro kuchyň - rozdíl	Přehled objednávek dle NS s uvedením počtu jednotlivých diet	
Výsledek normování	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 výdejků 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 výdejků z číselníku Normy jídla..
- počet objednávek podle nanormování
- cena jídla (suroviny) DPH je cena DPH receptury (jídla) podle výdejků 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 Náповěda

Filtr: -- žádný --

Od 28.11.2005 do 28.11.2005

Načti jídelníček

Po 28.11.2005

- Snídaně
- Přesnídávka
- Oběd

Diety : Vše Nic

3 Z3

3M ZV3

11 VG

11M ZVG

Zobraz:

- Diety
- Výdaje na jídlo (bez DPH)
- Výdaje na jídlo (DPH)
- Režie na jídlo (bez DPH)
- Režie na jídlo (DPH)
- Obědnáčky
- Cena jídla (aktuální)

		Celkem	3	3M	11
Celkem	Cena jídla	33,84	33,84	46,67	
28.11.2005	Cena jídla	33,84	33,84	46,67	
Snídaně	Cena jídla	4,88	4,88	12,45	
bílá káva*	Cena jídla	0,27	0,27	0,27	
chléb 0,06kg*	Cena jídla				
jogurt bílý 1 ks*	Cena jídla				7,57
med porcovaný 1ks	Cena jídla	2,20	2,20	2,20	
mléko	Cena jídla				
másto balené 10 g*	Cena jídla	1,86	1,86	1,86	
rohlíky 1 ks*	Cena jídla				
rohlíky 2ks*	Cena jídla				
sýr trojúhelníček	Cena jídla				
veka*	Cena jídla				
čaj celodenní*	Cena jídla	0,55	0,55	0,55	
Přesnídávka	Cena jídla			1,83	
fruko*	Cena jídla				1,83
ovoce*	Cena jídla				
rohlíky 1 ks*	Cena jídla				
Oběd	Cena jídla	14,09	14,09	14,09	
bramborová kaše-loup	Cena jídla				

Přehled - nastavení

Program Náповěda

Zobrazení

Řádky

- Součty počtů
- Součty
- Počty
- Sčítané položky
- Hodnoty

Skupiny

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

Sloupce

- Celkový součet
- Diety

Konec ? Náповěda

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. Umísťování 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.



Program Objednávky Služby Nápověda Objednávka stravy

Testovací Strážník

Výdejní místo: **Nová Nemocnice**

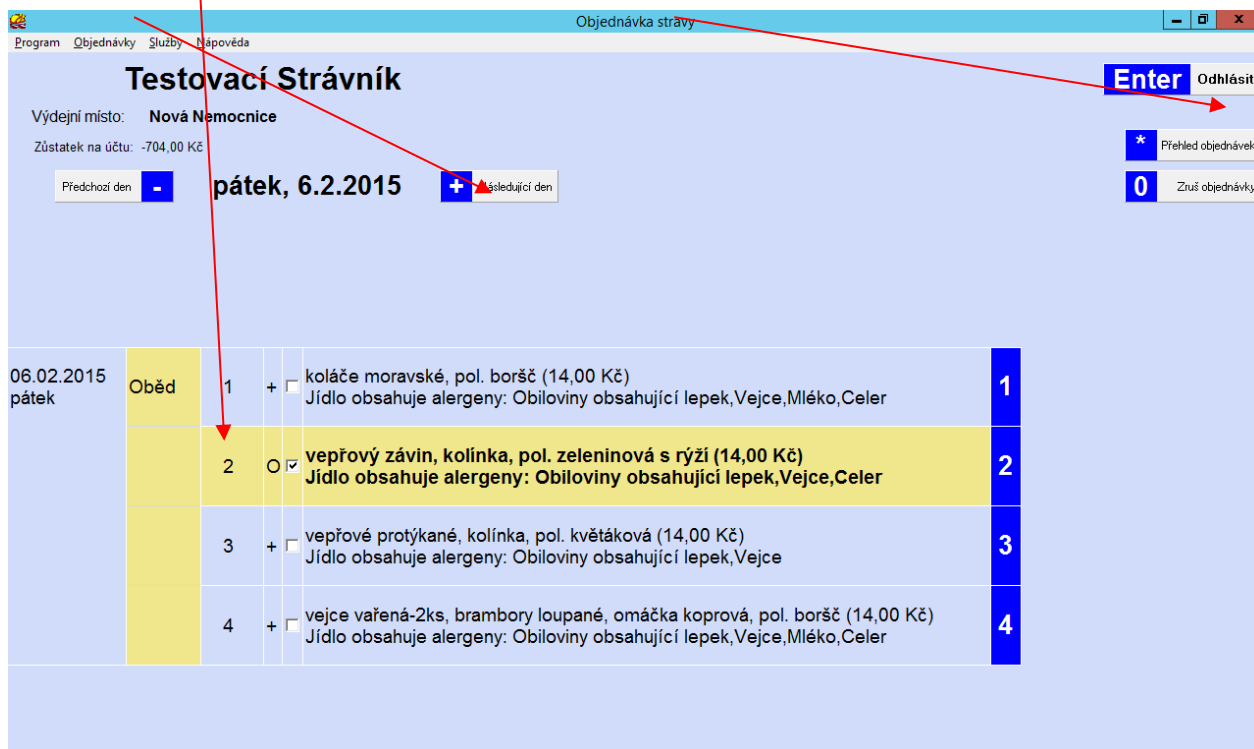
Zůstatek na účtu: -690,00 Kč

Předchozí den - **pátek, 6.2.2015** + Následující den

Enter Odhlásit
* Přehled objednávek
0 Zruš objednávky

06.02.2015 pátek	Oběd	1	+	<input type="checkbox"/>	koláče moravské, pol. boršč (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Mléko,Celer	1
		2	+	<input type="checkbox"/>	vepřový závin, kolínka, pol. zeleninová s rýží (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Celer	2
		3	+	<input type="checkbox"/>	vepřové protýkané, kolínka, pol. květáková (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce	3
		4	+	<input type="checkbox"/>	vejce vařená-2ks, brambory loupané, omáčka koprová, pol. boršč (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Mléko,Celer	4

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.



Program Objednávky Služby Nápověda Objednávka stravy

Testovací Strážník

Výdejní místo: **Nová Nemocnice**

Zůstatek na účtu: -704,00 Kč

Předchozí den - **pátek, 6.2.2015** + Následující den

Enter Odhlásit
* Přehled objednávek
0 Zruš objednávky

06.02.2015 pátek	Oběd	1	+	<input type="checkbox"/>	koláče moravské, pol. boršč (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Mléko,Celer	1
		2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	vepřový závin, kolínka, pol. zeleninová s rýží (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Celer	2
		3	+	<input type="checkbox"/>	vepřové protýkané, kolínka, pol. květáková (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce	3
		4	+	<input type="checkbox"/>	vejce vařená-2ks, brambory loupané, omáčka koprová, pol. boršč (14,00 Kč) Jídlo obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek,Vejce,Mléko,Celer	4

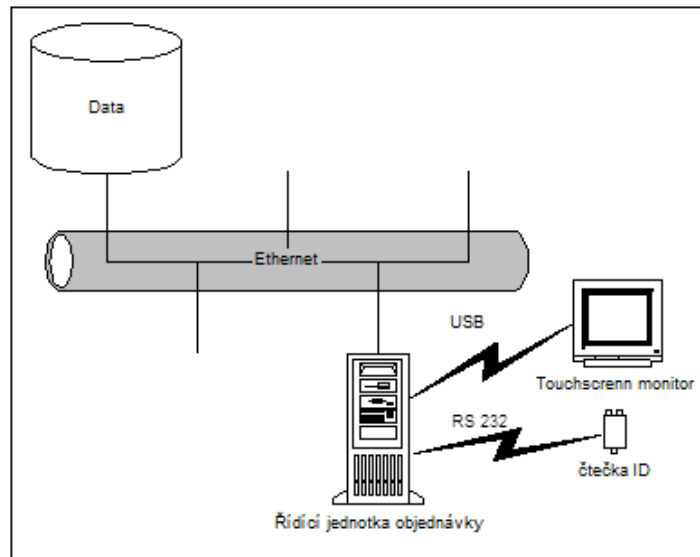
Strávník může stravu objednávat do uzávěrky objednávek, která je pevně stanovena. Po uzávěrce objednávek je možné jídlo dát do burzy.

Technologie pro objednávkové místo:

1x PC

1x dotyková display (USB)

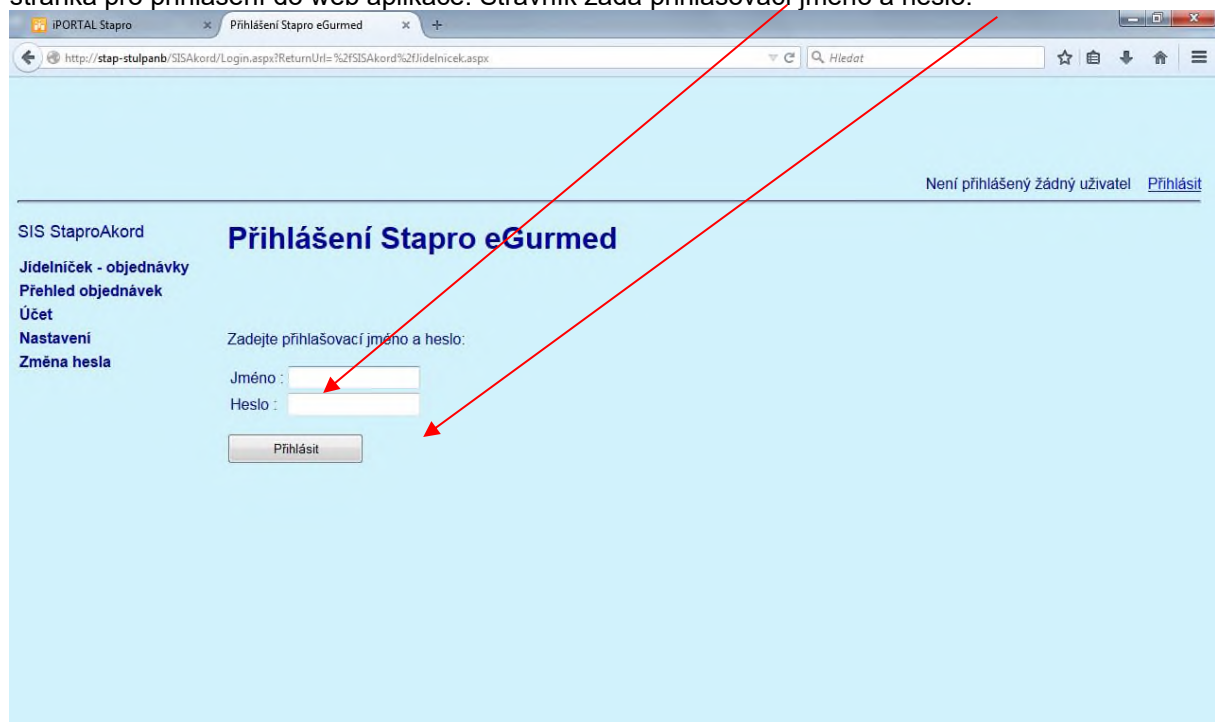
1x čtečka čipových karet (RS232)



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 skříni 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 Vydejní místo: Nová Nemocnice

Jídelní lístek na 6.2.2015 - 6.2.2015

Druh jídla	Hlavní jídlo	Popis	Cena
hlavní jídlo Z1	+	koláče moravské, pol. boršč	14,00 Kč
hlavní jídlo Z2	O	vepřový závin, kolínka, pol. zeleninová s rýží	14,00 Kč
hlavní jídlo Z3	+	vepřové protýkané, kolínka, pol. květáková	14,00 Kč
hlavní jídlo Z4	+	vejce vařená-2ks, brambory loupáné, omáčka koprová, pol. boršč	14,00 Kč

Aktuální zůstatek na vašem 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 : 01.12.2013
Datum do : 31.5.2013

Datum	Druh jídla	Jídlo	Počet	Cena	Výdej	Stav	Dieta	Účtováno
pá 26.04.2013	Oběd	hlavní jídlo špagety se sýrem a česnekem*, pol. zeleninová s bramborem*; aktimel, pol. zeleninová s bramborem*	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	ZVG	25.04.2013 11:16
so 27.04.2013		hlavní jídlo kuře pečené, rýže dušená, pol. z vaječné jíšky	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	Z3	25.04.2013 11:16
ne 28.04.2013		hlavní jídlo rybí filé zapečené, brambory loupáné, pol. žemlová	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	Z4	25.04.2013 11:16
po 29.04.2013		hlavní jídlo vepřový závin*, kolínka*, pol. zeleninová s rýží*	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	V	Z4	25.04.2013 11:16
út 30.04.2013		hlavní jídlo vepřové po vídeňsku, knedlík houskový*, pol. drožděvá*	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	Z4	25.04.2013 11:16
st 01.05.2013		hlavní jídlo kuře pečené, rýže dušená, pol. z vaječné jíšky	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	Z3	30.04.2013 11:55
pá 03.05.2013		hlavní jídlo hovězí roštěná na houbách, kolínka, pol. pórková	1	14,00 Kč	Nová Nemocnice	O	Z3	30.04.2013 11:58
CELKEM				98,00 Kč				


Aktuální zůstatek na účtu je -574.00 Kč

Přehled pohybů na účtu

Firefox
Přehled objednávek
+

stap-stulpanb/SISAkord/PřehledUcet.aspx
Google

Nejnavštěvovanější
Jak začít
Zalozky


Přihlášený uživatel: Testovací Strávník
[Odhlásit](#)

SIS StaproAkord

Jídelníček - objednávky

Přehled objednávek

Účet

Nastavení

Změna hesla

Přehled pohybů na účtu

Datum od :

Datum do :

Účtováno	Částka	Pohyb	Pro den	Druh jídla	Dieta	Výdej	Počet	Stav
25.04.2013 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
25.04.2013 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
Součet pohybů		-98,00 Kč						

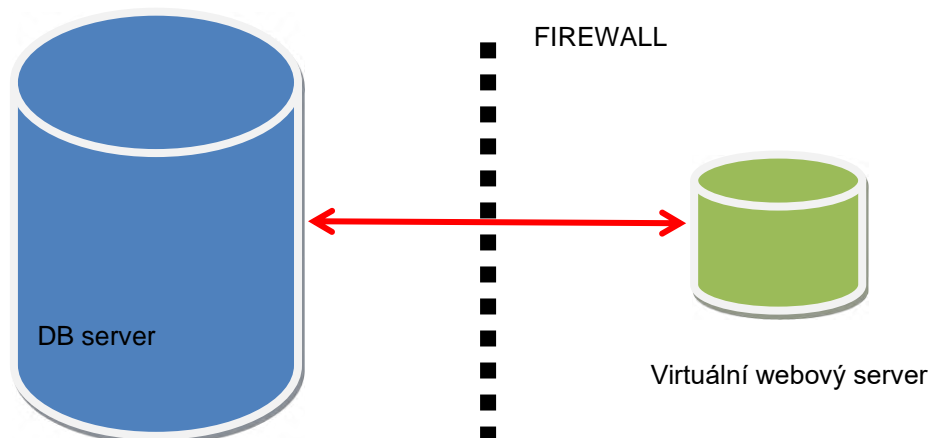
Aktuální zůstatek na účtu je -574,00 Kč

Technologie pro webovou aplikaci:

Pro instalaci webové aplikace je nutné mít připraven webový server a na daném serveru mít nainstalovánu IIS a .NET Framework 4. 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 pouze v rámci intranetu.

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

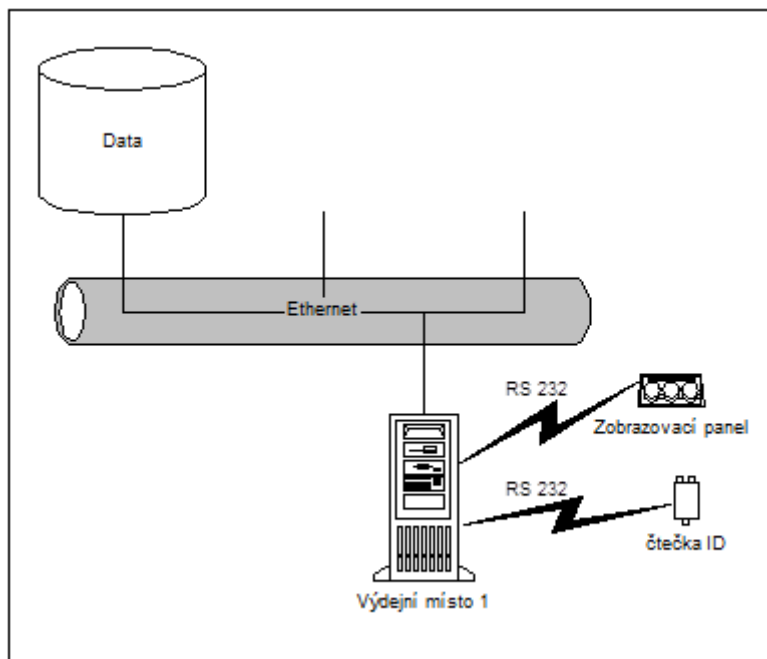
5.4. Výdej stavy

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 - patientské stravování	1
FONS Akord - DIET - zaměstnanecké stravování	1

Počet potřebných licencí

Položka	Počet
FONS Akord – licence	1

Rozsah prací

Analýza a projektové práce

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

Instalace a konfigurace aplikace

- ▶ Konfigurace FAD – patientská strava
- ▶ Konfigurace FAD – zaměstnanecká strava
- ▶ Konfigurace FAD – sklad

Školení (účast max. 5 osob) – IT zajistí u všech uživatelů potřebnou znalost ovládání MS Windows

	Hodin
Pacientské stravování	8
Zaměstnanecké stravování	4
Sklad	4

Podpora náběhu provozu

	Hodin
Podpora náběhu 2x (při spuštění ostrého provozu a po měsíci provozu – vyúčtování uzávěrky)	8

6.2. Cena za Aplikační programové vybavení včetně implementace

Kód	Popis	Počet	Cena bez DPH	Sleva	Cena po slevě
NLSA01-001xC	FONS Akord - DIET - zaměstnanecké stravování	1 ks	28 000 Kč	25 000 Kč	3 000 Kč
NLSA01-002xC	FONS Akord - DIET - pacientské stravování	1 ks	28 000 Kč	25 000 Kč	3 000 Kč
NLSA01-850xC	FONS Akord - DIET - licence	1 ks	10 000 Kč	8 000 Kč	2 000 Kč
	Software				8 000 Kč
NLSA02-021	FONS Akord - DIET - analytické služby	8 hod	13 600 Kč	15%	11 560 Kč
NLSA02-022	FONS Akord - DIET - tvorba projektu	8 hod	13 600 Kč	15%	11 560 Kč
NLSA02-023	FONS Akord - DIET – instalační práce – instalace SQL, kontrola OS (2x)	8 hod	13 600 Kč	15%	11 560 Kč
NLSA02-023	FONS Akord - DIET - implementace	40 hod	68 000 Kč	15%	57 800 Kč
NLSA02-024	FONS Akord - DIET - školení	16 hod	27 200 Kč	15%	23 120 Kč
NLSA02-025	FONS Akord - DIET - podpora náběhu	8 hod	13 600 Kč	15%	11 560 Kč
	Implementace				127 160 Kč
NLSA04-021	FONS Akord - DIET – export a import dat		57 600 Kč	15%	48 960 Kč
	Vývojové práce				48 960 Kč
	Celkem				184 120 Kč

6.3. Požadavky na technologie

Bude třeba vytvořit dva virtuální servery. Databázový server pro umístění DB a webový server pro umístění webového objednávací stravy.

Požadavky na servery jsou tyto:

SQL DB server	
Procesor	4 x vCPU
Paměť	8 GB RAM
Diskový subsystém	<p><i>Systémový prostor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Souborový systém NTFS Systémový svazek (basic, cluster size: default) – 80 GB <p><i>Datový prostor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Souborový systém NTFS Datový svazek (basic, cluster size: 64KB) – počáteční kapacita 50 GB
Operační systém	MS Windows Server 2019 Std a vyšší .NET Framework 4.8
MS SQL Server	MS SQL Server 2022 Express

Webový server (v případě vystavení do internetu, je třeba umístit tento server do DMZ)	
Procesor	4 x vCPU
Paměť	8 GB RAM

Diskový subsystém	C: / System / 80 GB D: / App / 50 GB
Operační systém	MS Windows Server 2019 Std a vyšší .NET Framework 4.8 IIS

Předpokládáme, že licence OS a uživatelské CAL licence si pořídí ve vlastní režii a připraví nám dva OS Windows dle uvedených požadavků.

My provedeme už jen konfiguraci pro instalaci aplikace.
Kontrola a konfigurace OS pro instalaci aplikace za dva kusy.

V celkové ceně je zahrnuto:

- ▶ Harmonogram na navrhované dílo
- ▶ Licence, produkty a moduly v rozsahu dle cenové tabulky
- ▶ Služby v rozsahu dle cenové tabulky

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.

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.

Cena následné servisní péče: **1 203 Kč bez DPH měsíčně**

7. Termín realizace

Dodávka může být realizována do **6 měsíců od podpisu** objednávky. Přesné termíny realizace budou dohodnuty. **Předpoklad je v termínu září – říjen 2024.**

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.