Załącznik nr 1a

|  |  |
| --- | --- |
| L **p.** | **Charakterystyka i funkcjonalności programu** |
| 1. | Interfejs użytkownika charakteryzuje się logicznym podziałem, odpowiadającym podziałowi pracy w dziale żywienia - magazynie i kuchni. |
| 2. | Praca w programie może odbywać się przy pomocy myszki i klawiatury lub przy wykorzystaniu ujednoliconych klawiszy funkcyjnych tylko przy pomocy klawiatury. |
| 3. | Przejrzysty mechanizm ustawień Parametrów Aplikacji, dzięki któremu użytkownik może dostosować wygląd aplikacji do własnych potrzeb . |
| 4. | Ewidencja magazynowa – program umożliwia prowadzenie ewidencji gospodarki magazynowej dla dowolnej liczby magazynów, w których rozchody są obliczane według cen nabycia, a są prowadzone w wartościach netto, wartościach brutto, lub według ewidencji ilościowej. Rozchody zapasów powinny być dokonywane wg szczegółowej identyfikacji cen. W programie mogą być rejestrowane dokumenty: przychodu zewnętrznego (PZ), rozchód wewnętrzny (RW), przychód wewnętrzny (PW), rozchód zewnętrzny (WZ), korekty przychodu (KPZ) i korekty rozchodu (KRW). |
| 5. | Kartoteka asortymentów – do kartoteki są wprowadzane wszystkie asortymenty, które będą wykorzystywane podczas planowania i rozliczania żywienia zbiorowego. Asortymenty mogą być podłączone do dowolnego magazynu i podzielone wg rodzajów, np. artykuły sypkie, warzywa, owoce, wędliny, mięso, itp. Podział rodzajowy definiowany jest dla każdego magazynu wg potrzeb użytkownika. Asortyment wykorzystywany w jadłospisach może mieć przypisane wartości odżywcze zaimportowane z danych Instytutu Żywności i Żywienia umożliwiające ręczne przypisanie składników do danego produktu (Dane IŻiŻ Zamawiający nabędzie bezpośrednio w Instytucie).  W kartotece asortymentów są także oznaczane alergeny pokarmowe. Informacja o alergenach w asortymentach i recepturach dań są później widoczne na wydruku jadłospisu.  W przypadku użytkowników pracujących wcześniej w programie MAPI Jadłospis 1, dane dotyczące asortymentów mogą być zaimportowane do nowej wersji. |
| 6. | Jadłospisy – funkcja układania jadłospisów dla poszczególnych diet. Przy układaniu jadłospisu użytkownik może korzystać zarówno z kartoteki dań, jak i asortymentów. Podczas wprowadzania kolejnych pozycji do jadłospisu, przeliczany jest koszt planowany jadłospisu oraz wartości odżywcze. W programie dostępne są wydruki jadłospisów, m.in.: standardowy, szczegółowy, ozdobny (do wywieszenia na tablicy informacyjnej) oraz zbiór dedykowanych zestawień jadłospisowych (tygodniowych, dla oddziałów, dla kuchni). |
| 7. | Funkcja kopiowania jadłospisów na różne sposoby: z diety na dietę, z dnia na dzień, z jednej diety na wiele diet, dla wszystkich lub wybranych posiłków, z wybranego okresu np. z dekady na dekadę z uwzględnieniem wersji dania, lub zastępowaniem jej oryginalną recepturą. |
| 8. | Mechanizm tworzenia Wersji dania - Użytkownik może go wykorzystać do dostosowania wprowadzonych receptur do aktualnych stanów magazynowych, np. zwiększyć lub zmniejszyć ilość wybranego składnika, dodać, zamienić lub usunąć składnik dania na wybranym jadłospisie w dniu. |
| 9. | Funkcje do pracy w trybie zmiennej gramatury - użytkownik ma możliwość określenia w pozycji jadłospisu wielkości porcji wybranego dania. Program na podstawie oryginalnej receptury i podanej gramatury automatycznie przeliczy potrzebną ilość asortymentu. W jadłospisie wyświetli się definicja dania ze zwiększoną, lub zmniejszoną zawartością. |
| 10. | Grupowa edycja jadłospisów - Użytkownik może dodać, zastąpić lub usunąć wybrane asortymenty/dania w jadłospisach dla wskazanych diet w wybranym dniu. |
| 11. | Kartoteka dań – umożliwia zdefiniowanie wszystkich receptur dań wykorzystywanych podczas planowania żywienia. Danie opisuje się poprzez określenie nazwy, typu, rodzaju (danie, zupy, II danie, dodatki, itp. – słownik definiowany przez użytkownika), gramatury i innych. W pozycji dania wprowadza się poszczególne składniki dania wybierając je z kartoteki asortymentów. Ilość składnika na jedną porcję podajemy, jako ilość surowego produktu. Taka również ilość jest pobierana do wyliczenia asygnaty żywnościowej w oparciu o ułożone jadłospisy. Możliwe jest również określenie ubytków: procentu odpadu podczas obróbki wstępnej oraz procentu ubytku technologicznego. Na podstawie wprowadzonych wartości program oblicza ilość netto danego składnika. W celu ułatwienia pracy dietetyka możliwe jest kopiowanie receptur (tworzenie nowych na podstawie istniejących). |
| 12. | Kartoteka diet – zawiera diety, dla których mają być planowane i rozliczane jadłospisy. Definicja diety obejmuje określenie kodu, nazwy, nr kolejnego, wg, którego będzie określana kolejność wyświetlania diety lub jadłospisu w listach i zestawieniach. Ponadto, użytkownik określa, jakie posiłki mają być uwzględnione w jadłospisie dla danej diety, jakie grupy żywionych będą z niej korzystały. Użytkownik może również określić, jakie wymagania, co do wartości odżywczych powinien spełniać planowany dla diety jadłospis oraz uruchomić automatyczne ostrzeżenia o przekroczeniu maksymalnej wartości, lub o nie spełnieniu minimum. |
| 13. | Stany żywionych – wprowadzane są stany żywionych w danym dniu dla poszczególnych oddziałów i diet. Użytkownik ma również możliwość wprowadzenia materiałów dodatkowych, które należy wydać na dany oddział. |
| 14. | Asygnaty żywnościowe – kartoteka zawiera asygnaty żywnościowe, utworzone przez dietetyka, na poszczególne dni, wg zaplanowanych jadłospisów oraz wprowadzonych stanów żywionych i materiałów dodatkowych. Asygnaty są również tworzone w przypadku wprowadzania zamówień do bufetu i planowania imprez – dla każdego zamówienia powstaje oddzielny dokument. Na podstawie asygnaty żywnościowej magazynier wydaje na kuchnię określoną ilość asortymentów potrzebnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów (aby wydać zapotrzebowanie na cały dzień, lub weekend może wygenerować zestawienie zbiorcze asortymentów do wydania). Po wprowadzeniu do asygnaty ilości wydanej oraz jej zatwierdzeniu zostaje automatycznie wygenerowany dokument rozchodu wewnętrznego RW. |
| 15. | Obsługa Bufetów i Imprez – pozwala na prowadzenie działalności bufetowej nie związanej ze sprzedażą rejestrowaną, czyli realizację zamówień na dzień dla kuchni np. abonamentowej, stołówkowej, kantyny. Możliwe jest korzystanie z wspólnych receptur dań, lub rozdzielenie dań na jadłospisowe i bufetowe. Imprezy pozwalają na tworzenie jednorazowych zamówień nie związanych z wydarzeniami okolicznościowymi, jak konferencje itp. |
| 16. | Zestawienia dla dietetyka i kuchni: Jadłospisy dla oddziałów; Jadłospisy tygodniowe; Jadłospisy dla kuchni; Dania i materiały do kuchni na dzień; Dania i materiały do wydania na kierunki kosztów; Dania i materiały do wydania na oddział; Stan żywionych wg kierunku/wg oddziałów; Wsad do kotła. |
| 17. | Zestawienia dla magazyniera: obroty dla asortymentu, stan z uwzględnieniem asygnat otwartych, obroty towarów, obroty wg dostawców/magazynów, remanent, planowanie zakupów.  **Modyfikacja indywidualna:** Generowanie zestawień dotyczących rotacji i wiekowania zapasów na magazynie, tj. Zestawienia: wskaźnika rotacji i wiekowania zapasów, zestawienie zapasów nadmiernych i przeterminowanych, zestawienie braków zapasów , zestawienie wskaźnika pokrycia zapasów który pokazuje jak długo obecne zapasy mogą pokrywać bieżące zapotrzebowanie, zestawienie rotacji według dostawców. |
| 18. | Zestawienia dla księgowości: Zestawienie finansowe; Miesięczne obroty magazynowe, Koszty wyżywienia. Zestawienie umożliwiające uzgadnianie na dowolny dzień stanu ewidencji magazynowej ze stanem wynikającym z ewidencji księgowej i rozliczenie inwentaryzacji. |
| 19. | Zestawienia cateringowe: koszt żywienia według diet, rozliczenie obiektów. |
| 20. | Zestawienia dla sprzedaży POS: raport kasowy, rejestr sprzedaży, suma asortymentów, wartość sprzedaży według operatorów, sprzedaż wg rodzajów. |
| 21. | Historia zmian - Rejestrowanie zmian wprowadzonych w danych. Program rejestruje, kto, w jakim momencie wprowadzą zmiany do danych. |
| 22. | Edycja słowników zawierających podstawowe definicje elementów programu |
| 23. | Możliwość zintegrowania oferowanego systemu z systemem księgowym w jednostce Simple.ERP, zakres integracji: import dekretów oraz import dokumentów zakupu.  Skrócony opis mechanizm importu:  a) a) Przychody: Każdy dokument PZ w systemie odpowiada jednej fakturze, brak możliwości importu faktur zbiorczych. Na podstawie danych zaimportowanych z systemu do systemu Simple ERP powstanie dokument roboczy, zawierające dane z importu: nr faktury, dostawca, data utworzenia, otrzymania, termin płatności, wartość netto, kwota VAT, wartość brutto. Dopiero po zatwierdzeniu wersji roboczej nastąpi dekretacja dokumentu już w samym Simple.ERP (wg szablonu dekretu istniejącego w Simple.ERP). Mechanizmem importu nie zostaną objęte korekty (na chwilę obecną taką mamy informację, ewentualnie do omówienia możliwości z wykonawcą po stronie Simple) .  b) Rozchody : Eksport do systemu Simple ERP, zagregowanych kosztów, związanych z realizowanym żywieniem, w danym okresie na podstawie dokumentów (asygnat żywnościowych i RW) wygenerowanych w systemie. Program będzie odpowiedzialny za poprawność tworzenia dekretów. Na etapie zatwierdzania próbnego dekretu zadziałają standardowe mechanizmy dostępne w Simple.ERP, które sprawdzą poprawność kont zaimportowanego dekretu. Jeśli okaże się, że z jakiegoś powodu zaimportowany dekret posiada błędy w strukturze kont będzie możliwość jego ręcznej korekty przez użytkownika w Simple.ERP. |