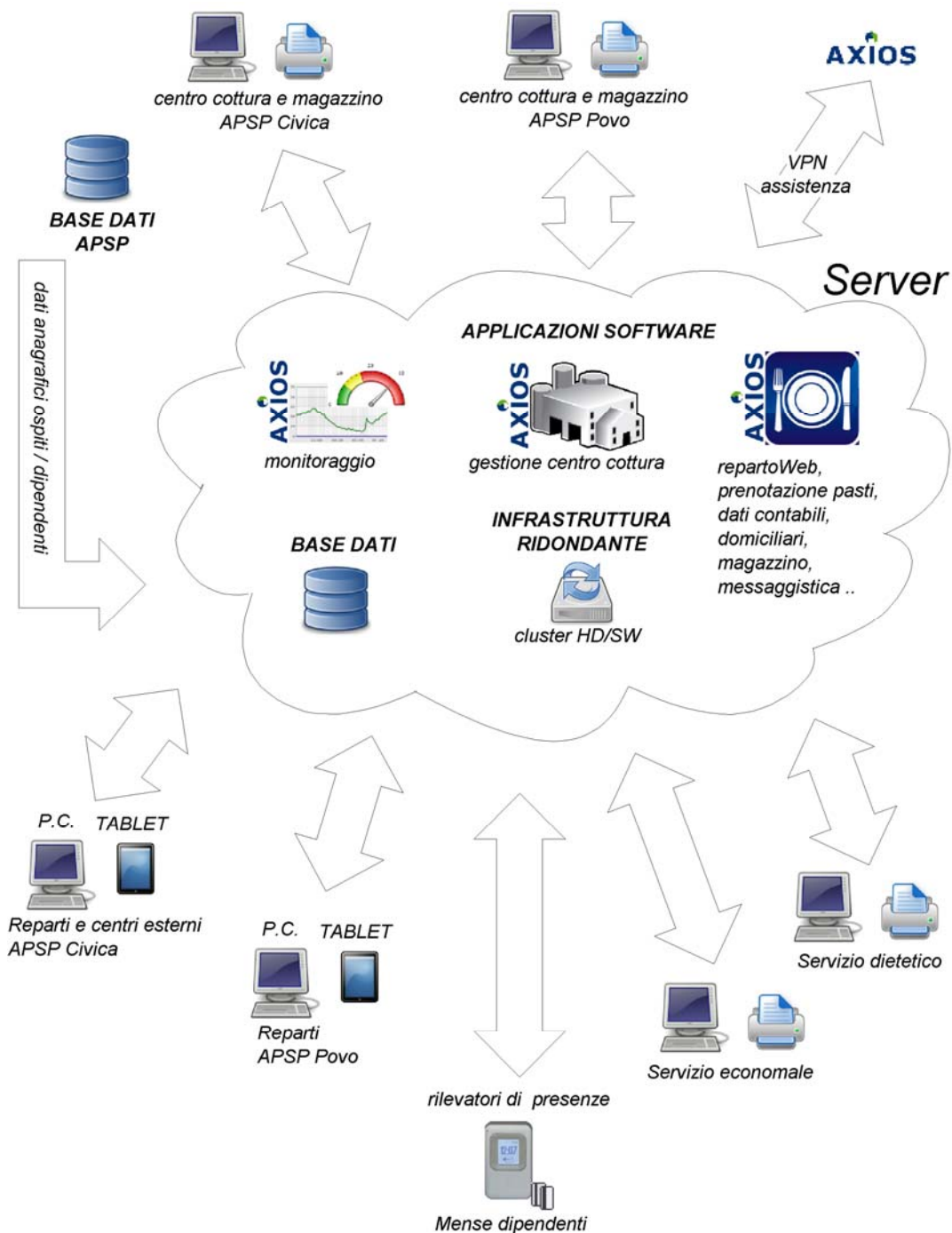


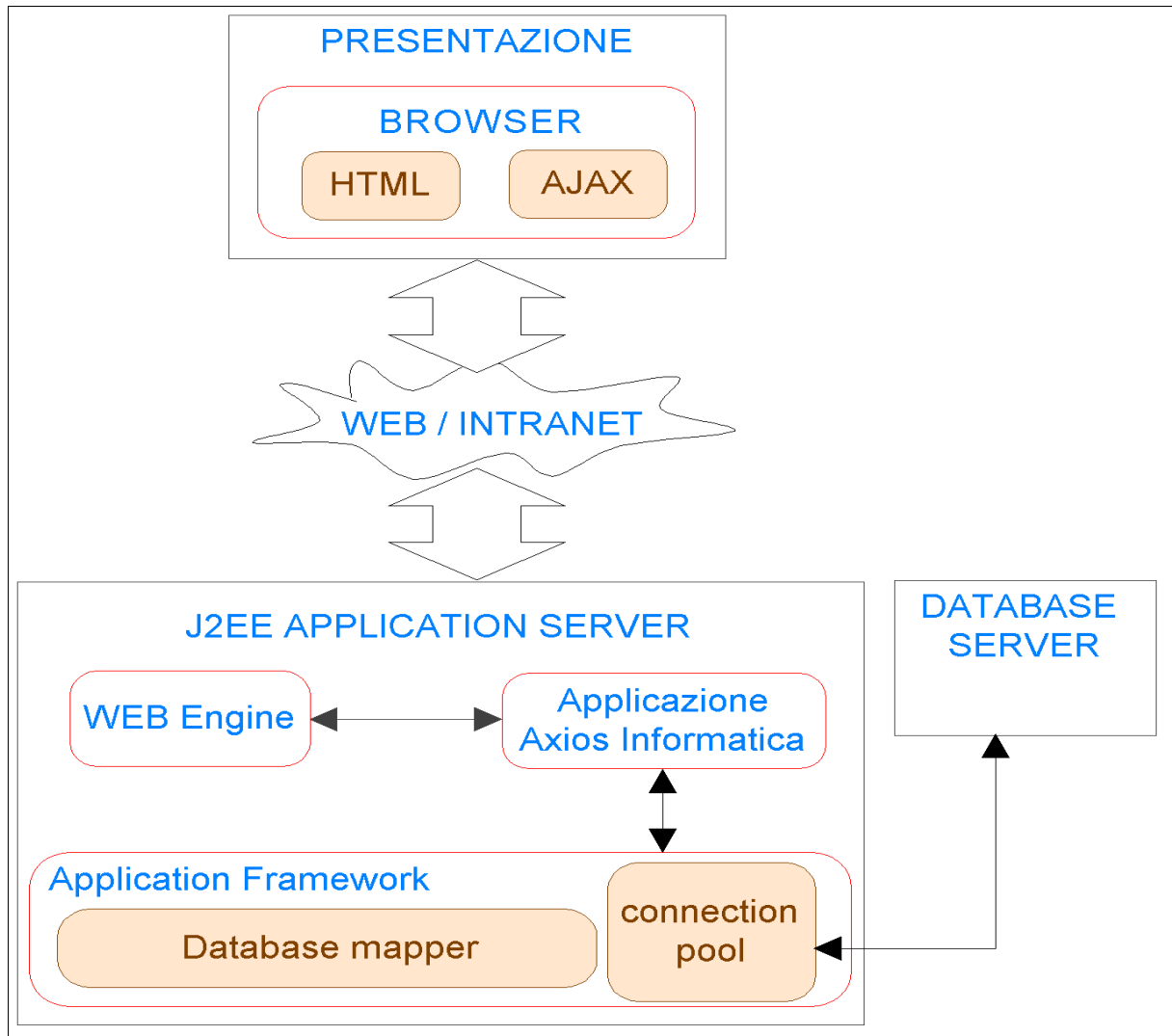
SISTEMA DI PRENOTAZIONE PASTI E GESTIONE CENTRO

1. SISTEMA INFORMATICO DI GESTIONE PASTI



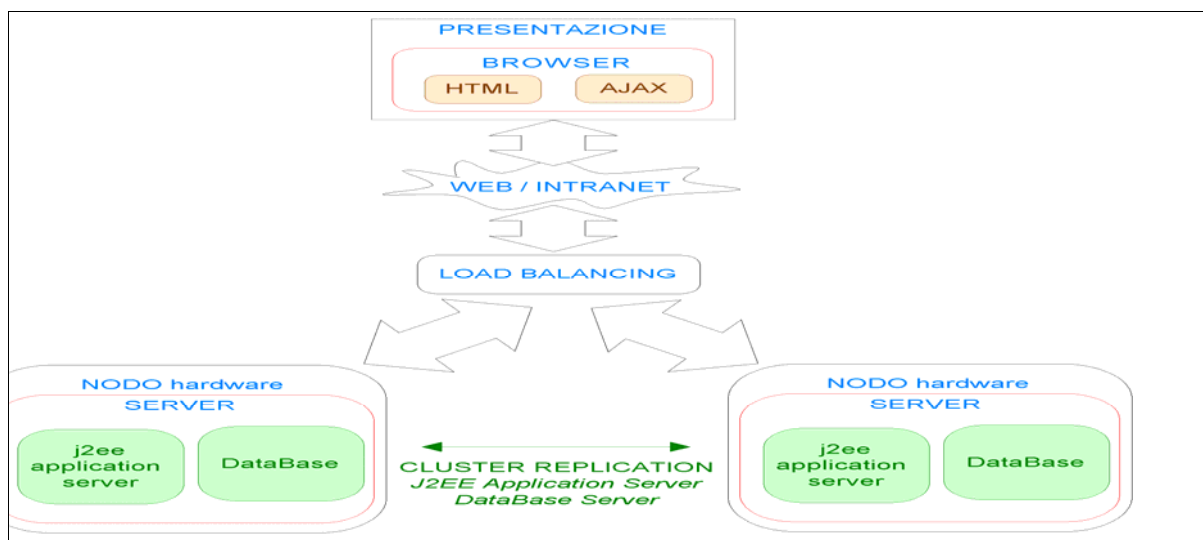
1.1 - Architettura, Scalabilità, Componenti

Architettura three-tier del software



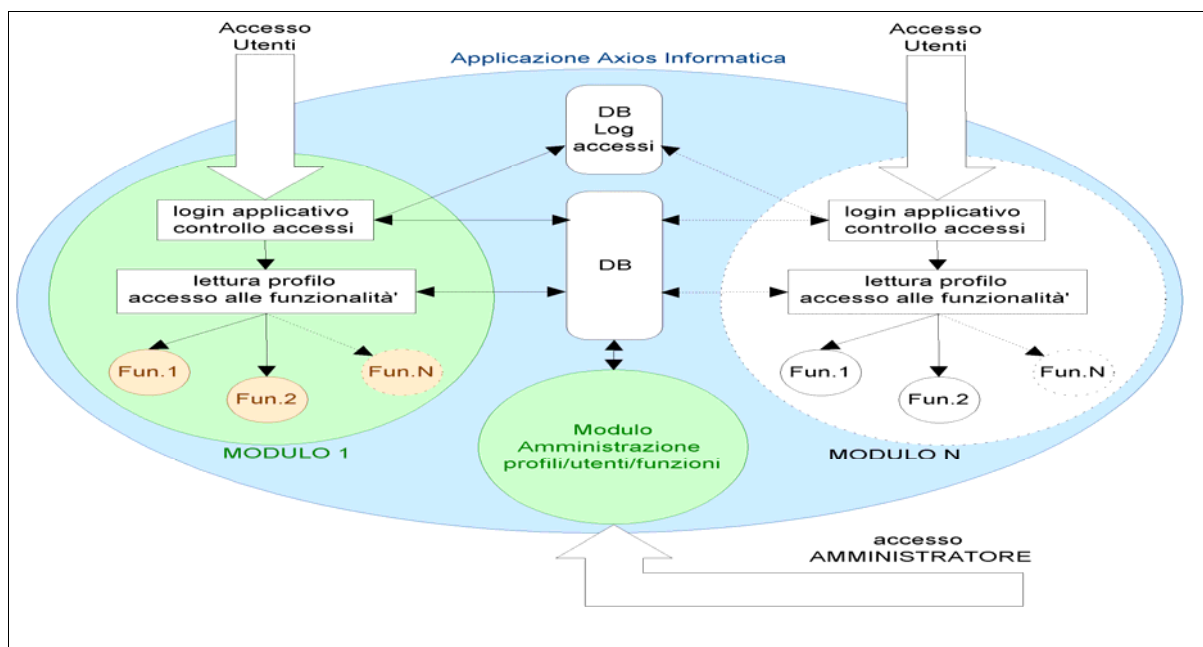
L'applicazione AXIOS Informatica si basa sul concetto di "delocalizzazione" in modo che la fruizione dei servizi sia indipendente dalla localizzazione dell'applicazione stessa e/o degli utilizzatori finali. Nello specifico, il sistema in questione, è predisposto, in accordo con il committente, strumenti di "data replication", "load balancing" e "clustering built-in", su più nodi, con controllo di "failover" e "hot node deploy/undeploy", volti a garantire la "buisness continuity", "l'eliminazione del single point of failure" ed un elevato livello di "fault tolerant" del servizio

Potenziale scalabilità del sistema



Le componenti software sono indipendenti dal Sistema operativo e dalla piattaforma hardware sui quali il software è installato, ciò conferisce alla piattaforma software caratteristiche di scalabilità che le permettono di far fronte ad un aumento del numero di utenti attraverso un adeguamento delle potenzialità dell'hardware con sistemi di load balancing e cluster replication

Componenti del software e gestione accessi



L'applicazione AXIOS Informatica ha una composizione modulare che prevede più moduli composti da varie funzionalità alle quali gli utenti hanno accesso in base al profilo a loro assegnato.

Sono configurati profili diversi di accesso a seconda delle funzionalità che si vogliono

rendere disponibili.

La configurazione degli utenti, profili e accessi alle funzioni è altamente granulare e delegata ad un modulo predisposto all'amministrazione del Sistema.

Tutti gli accessi al Sistema sono "tracciati" da uno strumento di log che poggia su una base dati dedicata.

1.2 - SISTEMA INFORMATICO DI GESTIONE PASTI: elenco applicativi

Il sistema **PRANDIUM – Centro cottura** è comprensivo dei seguenti moduli:

DIETETICO

Per gestione diete e menu.

Completo dei moduli "Gestione valori bromatologici" ed "allergeni".

Permette la costruzione del "dietetico". È costituito essenzialmente da un archivio ingredienti, un archivio piatti e un archivio diete.

GIORNALIERO

Per gestione operazioni quotidiane del Centro cottura:

- sovrintende a tutte le operazioni quotidiane del Centro cottura:
- interfaccia tra i dispositivi di acquisizione delle prenotazioni
- organizzazione del lavoro del Centro cottura
- stampe per la cucina e la distribuzione dei pasti.

REPARTOWEB

Per gestione operazioni di reparto/residenza.

Rende possibile direttamente al reparto/residenza, utilizzando l'interfaccia e le potenzialità di Internet e da un qualsiasi computer collegato alla rete, lo svolgimento di tutte le operazioni ad esso riservate:

- gestione delle anagrafiche degli ospiti: ricoveri e dimissioni, assegnazione diete
- prenotazione pasti per il singolo ospite
- prenotazione in modalità multiporzione (prenotazione piatti, prenotazione diete)
- prenotazione generi di conforto (generi extra)
- comunicazione con la cucina e i reparti (e-mail diretta).

CONTABILITÀ PASTI

Per gestione rendicontazione dei pasti.

Viene utilizzato per stampare i documenti di trasporto per eventuali consegne esterne e/o le bollettine interne.

Produce i tabulati con il resoconto mensile dettagliato, per reparto/residenza dei consumi

(pranzi, cene, colazioni, generi di conforto, ecc.).

L'economato può consultare i consumi giornalieri (complessivi o per singolo reparto/residenza).

Software AUTOMATISMI

Il software permette di inserire sul PC della cucina una serie di funzioni per automatizzare completamente tutte le attività solitamente svolte dal personale come: prenotazione automatica nuovi entrati/dimessi, stampa piani di lavoro, stampa cartellini vassoio, ecc..

L'automazione permette, ad orari prestabiliti in base all'organizzazione della cucina, di inviare in automatico le stampe senza l'intervento del personale.

L'automazione permette inoltre, il regolare rispetto degli orari nella distribuzione dei pasti alle diverse utenze sia interne che esterne.

Interfacciamento anagrafiche ospiti

É attivo l'interfacciamento delle anagrafiche degli Ospiti con i 2 archivi (APSP) della gestionale C.B.A..

PRANDIUM – DOMICILIARI

Il software permette di gestire in modo facile e completo la fornitura dei pasti agli utenti a domicilio (anziani/altri utenti). La prenotazione pasti avviene tramite una scheda cartacea settimanale, letta in automatico con stampante multifunzione/scanner.

Gestisce il servizio dalla prenotazione alla rendicontazione mensile.

PRANDIUM – modulo DIETOLOGICO

Il software permette di inserire tutti i dati e le informazioni necessarie alla creazione del profilo dell'ospite integrando i dati anagrafici già acquisiti automaticamente tramite l'interfacciamento con le anagrafiche dell'A.P.S.P. (n. tessera sanitaria, cognome, nome, data di nascita, indirizzo, comune, telefono, ASL di appartenenza, medico, nazionalità, religione, allergie, attività fisica, attività sportiva, note).

La dietista organizza il proprio archivio di ospiti e gestisce, per ognuno, le cartelle cliniche. Registra i dati antropometrici rilevati durante le visite indicando tra gli altri: il numero della cartella, la data della visita, diagnosi, altezza, peso, B.M.I. (l'indice della massa corporea (Body Mass Index) viene calcolato automaticamente dal programma dopo aver inserito peso e altezza dell'ospite).

La dietista crea la dieta personalizzata attingendo dai piatti già definiti in archivio o dagli alimenti generici. Il programma calcola i valori bromatologici totali degli alimenti utilizzati consentendo un monitoraggio costante della dieta dal punto di vista nutrizionale. Tale dieta potrà essere stampata e consegnata anche al paziente dimesso come prescrizione da seguire a

casa.

PRANDIUM – MENSAWEB

Il software è strutturato per gestire in modo semplice ed efficace la mensa dipendenti. La gestione soddisfa le esigenze sia di chi deve fornire il servizio di mensa sia dell'utente che accede al servizio.

Per i pasti prenotati il programma fornisce in automatico al Centro cottura il numero dei piatti da preparare e tutti i supporti per il confezionamento e la consegna.

Tutti i pasti forniti ai dipendenti o altre persone autorizzate (stagisti, consulenti, ecc.) al self-service e/o ai reparti/residenze vengono contabilizzati nel Modulo CONTABILITÀ PASTI.

Interfacciamento anagrafiche dipendenti

È attivo l'interfacciamento delle anagrafiche dei dipendenti con i 2 archivi (APSP) della gestione paghe.

PRANDIUM Tracciabilità-rintracciabilità

Il software ha la funzione di dare un flusso logico alle informazioni necessarie per il MAGAZZINO e la PRODUZIONE nel rispetto della normativa sulla “rintracciabilità di filiera” (Regolamento CE 178/2002).

L'integrazione con il sistema di prenotazione **PRANDIUM - Centro cottura** consente inoltre:

- gestione di tutte le informazioni in tempo reale
- unica base dati (non sono necessari import/export di dati)
- prenotazione pasti in base alle giacenze e alle scorte disponibili
- previsione automatica degli ordini in base ai menu già presenti e allo storico consumi
- prelievo a magazzino in base alle effettive prenotazioni
- costo pasto in tempo reale.

Tutti i dati registrati rimangono conservati a sistema.

Il software utilizza dei lettori di barcode e il sistema di comunicazione Wireless in grado di seguire il magazziniere in tutti gli spostamenti e dei Tablet PC per la gestione del magazzino materie prime e delle check list di produzione in cucina.

È comprensivo dei moduli:

- **MAGAZZINO materie prime e semilavorati**

Consente di gestire il magazzino materie prime, dallo stoccaggio delle merci in entrata alla consegna delle stesse al Centro cottura.

Le informazioni gestite sono le seguenti: fornitori e articoli – emissione ordini – carico e scarico merci – giacenza e date di scadenza - inventario merci.

- **PRODUZIONE con HACCP**

Consente di gestire il processo di rintracciabilità che va dal prelievo a magazzino

fino alla consegna del prodotto finito alla zona di confezionamento.

Ogni piatto prodotto è associato ad una famiglia e ad un piano HACCP. La famiglia raggruppa pietanze che hanno le stesse caratteristiche organolettiche e gli stessi ingredienti, il piano HACCP produce la check list la cui compilazione genera l'etichetta di identificazione dei lotti.

– **PRANDIUM - Gestione ATTREZZATURE**

Il software permette l'archiviazione di tutte le attrezzature utilizzate in cucina e la predisposizione per ognuna del piano di manutenzione ordinario e straordinario.

L'applicativo gestisce il calendario delle manutenzioni e dispone di meccanismi di avviso automatico in prossimità delle scadenze, anche con l'invio di e-mail ai responsabili delle manutenzioni.

– **PRANDIUM - Gestione CONSEGNE PASTI**

Il software permette di gestire il processo delle consegne dei pasti a domicilio o presso i reparti/residenze.

Utilizza una tecnologia di identificazione a radio frequenza (RFID) che consiste nell'utilizzo di particolari dispositivi elettronici (TAG o TRANSPONDER) capaci di memorizzare delle informazioni che possono essere rilevate a breve distanza da piccoli apparecchi portatili (LETTORI).

I TAG si presentano come piccoli dischi di plastica delle dimensioni di una moneta e l'informazione contenuta rappresenta un codice univoco.

L'applicazione è in grado di definire il processo che si intende gestire e di associare un codice TAG ad ogni “elemento” del processo che si vuole monitorare.

– **RILEVAZIONE QUALITÀ PERCEPITA per Ospiti e per Mensa dipendenti**

Il software permette la rilevazione della qualità percepita dall'utenza (ospiti, dipendenti e altri utenti autorizzati) che usufruisce del servizio di ristorazione.

La scheda viene compilata dall'utente con l'annerimento dei riquadri ed i dati vengono acquisiti in modo veloce tramite la lettura automatica con stampante multifunzione o scanner. Il modulo propone i risultati in formato Excel ed in forma grafica (istogrammi e diagrammi a torta).

– **Gestione NON CONFORMITÀ (ristorazione)**

Il software permette di gestire in modo completo ed efficace le segnalazioni di non conformità del servizio ricevuto e i relativi interventi correttivi.

Ogni segnalazione è caricata a sistema e i dati vengono messi a disposizione dell'APSP e del Gestore.

La soluzione elenca le segnalazioni con il questionario associato, la data di apertura, la data dell'ultima variazione e la data di chiusura e con la possibilità di filtrare le segnalazioni in base allo stato o alla tipologia.

– **PRANDIUM – WEBBOOKING Portale di comunicazione**

Portale organizzato in area pubblica e privata che permetta di fare interagire gli Utenti esterni all'A.P.S.P. con il sistema di gestione del servizio di ristorazione.

È comprensivo dei moduli:

- **Monitor interno menu del giorno per RSA**

Gli Ospiti hanno a disposizione ,su monitor, la documentazione inerente il servizio di ristorazione e le informazioni relative ai piatti dei menu, principalmente quelle previste dalle normative in vigore riguardanti valori nutrizionali e allergeni.

- **Prenotazione pasti via Web per Domiciliari**

I singoli utenti domiciliari o i loro familiari possono prenotare il pasto indicando i piatti preferiti tra eventuali alternative disponibili all'interno di un determinato menu-dieta a loro assegnato.

Le prenotazioni effettuate andranno ad integrare la raccolta fatta dagli operatori addetti alla prenotazione del pasto che avranno visibilità sulle eventuali scelte già effettuate.

- **Prenotazione pasti via Web per Dipendenti**

I singoli dipendenti possono prenotare il pasto indicando i piatti preferiti tra eventuali alternative disponibili all'interno del menu mensa dipendenti.