

Časť_2 predmetu zákazky:

Systém na podporu a riadenie stravovacích zariadení

A. Všeobecné požiadavky

1. Počet vydaných (hlavných) jedál ročne 2 milióny/súčasť.
2. Minimálne 5 nezávislých prevádzok (jedálne spoločného stravovania s vlastnou prípravou jedál).
3. Počet pracovných staníc per prevádzka:
 - a. 10 dedikovaných inštalácií pokladní (s podporou pre dotykovú obrazovku a bezkontaktnú čítačku kariet)
 - b. 10 pracovných staníc pre ostatných používateľov (dedikovaná inštalácia alebo webové rozhranie)

B. Evidencia prevádzok

1. Hierarchická štruktúra: Univerzita Komenského – súčasť UK (fakulta, samostatne hospodáriaca súčasť) – prevádzka. Úrovne *súčasť UK* a *prevádzka* sú autonómne a navzájom oddelené. Vybrané prvky a parametre systému majú hierarchickú platnosť (napr. číselník zadefinovaný na najvyššej úrovni platí automaticky na nižších bez možnosti doň zasahovať).
2. Možnosť centrálného administrátora systému (úroveň UK) a lokálnych administrátorov (úroveň súčasti, úroveň prevádzky)
3. Možnosť nastaviť (redukovať) používateľské rozhranie pre výkonných používateľov, ak príslušné prevádzky nepoužívajú všetky funkcie systému

C. Klienti

Klienti prevádzok (stravníci) sú v rámci kategórie „typ klienta“ delení takto:

1. Študent UK s nárokom na stravu s príspevkom:
 - identifikuje sa preukazom študenta UK
2. Študent denného štúdia inej VŠ:
 - identifikuje sa študentským preukazom.
 - Držiteľ takéhoto preukazu je považovaný za odberateľa stravy s príspevkom.
3. Zamestnanec UK s nárokom na príspevok na stravu zo sociálneho fondu:
 - identifikuje sa preukazom zamestnanca UK.
 - Typicky je to zamestnanec *súčasti UK* (do ktorej stravovacie zariadenie patrí), je možná dohoda na čerpanie príspevku zo sociálneho fondu pre zamestnancov iných súčastí UK.
4. Klient ubytovaný v ubytovacom zariadení (v tej istej súčasti UK) v rámci letného ubytovania:
 - identifikuje sa dočasnou kartou ubytovaného, alebo preukazmi podľa C.1 až C.3.
5. Ostatní klienti – stravníci:
 - bez identifikácie.
 - Voči systému sú anonymní.

D. Opis funkcionality systému

1. Základná kategorizácia predávaných tovarov a služieb:
 - a. Hlavné jedlá teplé
 - b. Hlavné jedlá studené
 - c. Prílohy teplé
 - d. Prílohy studené
 - e. Bufetový tovar teplý
 - f. Bufetový tovar studený
 - g. Polievky teplé
 - h. Polievky studené
 - i. Nápoje teplé
 - j. Nápoje studené

- k. Raňajky teplé
 - l. Raňajky studené
 - m. Obedové menu
 - n. Iné / nezaradené
2. Cenníky predávaných tovarov a služieb. Možnosť nastaviť cenu na základe nasledujúcich parametrov:
- a. typ klienta (príspevok na stravu, príspevok zo sociálneho fondu)
 - b. surovinové náklady
 - c. priemerné náklady na stravnú jednotku so započítaním všetkých nákladov prevádzky
 - d. pevne stanovené sadzby na predávané tovary a služby
 - e. vopred definované zľavy

Možnosť zobraziť skladové ceny, koncové predajné ceny jednotlivých tovarov a služieb podľa zvoleného skladu a za zvolené časové obdobie.

3. Jedálne lístky
- a. Vytvorenie a editácia jedálneho lístka pre zvolenú prevádzku a obdobie.
 - b. Podpora prezentačného systému pre zobrazenie denného menu / aktuálne predávaných jedál na interných zobrazovacích prostriedkoch (TV, dataprojektory, veľkoplošné obrazovky) a webovom rozhraní, ktoré spĺňa výnos Ministerstva financií č. 55/2014 Z. z. o štandardoch pre informačné systémy verejnej správy a taktiež podporuje verziu pre mobilné koncové zariadenia. Podpora viacerých jazykových mutácií.
4. Výdaj stravy
- a. jednotlivé predávané tovary a služby (v aktuálnej ponuke) sa zobrazujú na dotykovom monitore pokladne (v prípade potreby hierarchicky)
 - b. realizácia platby:
 - i. hotovosť
 - ii. predaj na faktúru
 - iii. bezplatne – klient C.4
 - c. možnosť zobraziť aktuálny stav predávaných tovarov a služieb na pracovnej stanici systému, alebo predchádzajúci a budúci na základe zvoleného obdobia
5. Sklady – základné nastavenia
- a. priradenie skladov prevádzkam
 - b. nastavenie typu skladu
 - i. hlavný
 - ii. príručný
 - iii. výdajný
 - c. Definícia skladových položiek (kariet): suroviny (tovary a materiály), predávané tovary a služby
6. Sklady - operácie nad skladmi
- a. Vytváranie skladových dokladov rôznych typov a ich nastavenia
 - i. Dobropis
 - ii. Nepredané produkty
 - iii. Prebytok (predané navyše)
 - iv. Preúčtovanie surovín
 - v. Prevodka
 - vi. Príjem z výroby
 - vii. Príjemka
 - viii. Schodok
 - ix. Výdaj akcie
 - x. Výdaj do výroby
 - xi. Výdajka predaných jedál
 - b. Prehľady o stave skladov:
 - i. Zobrazenie prehľadu dokladov na základe zvoleného typu dokladu a definovaného časového intervalu

- ii. Pohyby vo zvolenom sklade pre definovaný časový interval s možnosťou výberu podľa dokladu alebo podľa predávaného tovaru a služby.
 - iii. zobrazenie zostatku vybraného skladu podľa vopred zadáných filtrov
 - iv. pre vybraného dodávateľa sumár všetkých jeho dodávok za definovaný časový interval
 - v. možnosť sledovať aktuálny stav výdajného skladu a na základe toho vykonať operatívne rozhodnutia vo výrobe (dovarenie jedla ap.)
 - vi. každodenné a mesačné uzávierky
 - vii. prehľad tržieb pre zvolený sklad a definovaný časový interval
 - viii. inventúra vybraného skladu
- 7. Preúčtovanie surovín
 - a. V jedálňach sa v zmysle podvojného účtovníctva používajú suroviny -materiály (112) a suroviny - tovary (132)
 - b. Zo surovín sa spracovaním produkujú predávané tovary a služby
 - c. Tovary sa predávajú bez spracovania
 - d. Príklad: Litrové mlieko je surovina – materiál, účtuje sa na 112
3 dl mlieko je surovina - tovar a účtuje sa na 132, ale v prípade potreby je možné z 3 dl mlieka navariť a potom treba v podvojnom účtovníctve preúčtovať 132 na 112 alebo opačne.
- 8. Parametre skladov, nastavenie jednotlivých dokladov a podvojnú účtovníctvo
 - a. Typ dokladu pre výdaj predaných jedál, pre predaj tovaru, pre preúčtovanie surovín, manko z inventúry, manko pri výdaji:
 - i. Nepredané produkty
 - ii. Predané z menu
 - iii. Preúčtovanie surovín
 - iv. Schodok
 - v. Výdaj akcie
 - vi. Výdajka predaných jedál
 - b. Typ dokladu pre prebytok z inventúry:
 - i. Prebytok
 - ii. Predané navyše
 - c. Typ dokladu pre príjem z menu:
 - i. Výdaj do výroby
- 9. Správa receptúr a normovanie
 - a. zoznam noriem / receptúr
 - b. správa noriem pre jednotlivé receptúry
 - c. z čoho sa skladajú
 - d. čo ide odkiaľ – kam v zadanom časovom intervale
 - e. sumár
 - f. zoznam predávaných tovarov a služieb rozdelený do skupín v zmysle základnej kategorizácie (D.1)
- 10. Tlačové výstupy
 - a. jedálny lístok (napr. pre kuchyňu, sklad)
 - b. receptúry (napr. pre kuchyňu)
 - c. normovanie na jedno jedlo
 - d. normovanie na viac jedál a iné kombinácie počas zvoleného dňa alebo obdobia
- 11. Špecifické požiadavky:
 - a. možnosť nastaviť rozvoz a predaj v externom prostredí (športové, spoločenské akcie)
 - b. možnosť predávať nakúpené hotové jedlá z inej prevádzky UK alebo z externého prostredia

E. Podpora ekonomických procesov

Generovanie podkladov pre podvojnú účtovníctvo na úrovni

- a) predpisu za predané tovary a služby

- b) hradenia predpisu za predané tovary a služby
- c) neuhradené predpisy za predané tovary a služby
- d) spotreba surovín (tovary a materiály)
- e) odhad kontroly prebytkov a nepredaných tovarov a služieb
- f) výnosy
- g) stavy kont a pohľadávok na začiatku obdobia, zmena v rámci obdobia a na konci obdobia
- h) stravovanie bez DPH (strava s príspevkom)
- i) stravovanie zamestnancov UK s DPH
- j) stravovanie iných osôb s DPH
- k) skladové hospodárstvo
- l) uzávierky skladov
- m) inventúry

F. Vykazovanie, štatistiky, prehľady a exporty

1. Členenie štatistík podľa (s prihliadnutím na hierarchickú štruktúru B.1)
 - a. súčastí UK
 - b. prevádzok na jednotlivých súčastiach
 - c. definovaného časového intervalu
 - d. vybraných predávaných tovarov a služieb
 - e. typov klientov
 - f. receptúr a normovania
2. Prehľady/exporty
 - a. Konštantné (pevne definované)
 - i. Kontrolné prehľady fiškálnych modulov podľa 289/2008 Z.z.
 - b. Tvorba vlastných/používateľských prehľadov na základe vybraných parametrov
 - i. vytvárané ad hoc oprávneným používateľom
 - ii. s možnosťou uloženia a opakovaného použitia (zobrazenia)
 - iii. s možnosťou tlače a exportu vo formáte .CSV pre všetky zostavy

G. Väzby na existujúcu univerzitnú infraštruktúru, MŠ SR a legislatívu SR

1. Importné a exportné rozhrania
 - a. Predpokladá sa, že jedenkrát denne (v nočných hodinách) bude systém importovať úplný zoznam
 - i. čísiel platných preukazov (C.1 a C.3), ktorí majú nárok na stravu s príspevkom od nasledujúceho dňa (z integračného rozhrania UK v tvare: typ preukazu, číslo preukazu),
 - ii. čísiel platných preukazov osôb (C.4), ktorí si zmluvne dohodli v rámci ubytovania odoberať stravu (napr. raňajky) (z ubytovacieho systému súčasti UK).
 - b. Priebežné inkrementálne importy čísiel preukazov (G.1.a.i.) cez zmenové správy.
 - c. Export evidovaného odberu stravy s príspevkom jedenkrát denne (v nočných hodinách) do „Systému na evidenciu a kontrolu príspevku na stravovanie“ v tvare: typ preukazu, číslo preukazu, ID kasy, dátum a čas odberu stravy.
2. Fiškálne moduly podľa zákona 289/2008 Z. z.
 - a. Kompatibilita s EasyPOS2010 Epson TM88
 - b. Kompatibilita so SAM4S
3. SEPA platby s možnosťou exportu a importu vrátane výpisov zo Štátnej pokladnice
4. API na externý elektronický prístupový systém (SALTO a ComInfo)
5. Súlad s legislatívou: 289/2008, 510/2002, výnos MF 55/2014 plus predpisy univerzálneho charakteru.
6. Ekonomika a účtovníctvo: Zákon o účtovníctve č. 431/2002 Z. z. a jeho dodatkov, Zákon o DPH č. 222/2004 Z. z. a jeho dodatkov.

Technické a ďalšie požiadavky:

1. Migrácia údajov z existujúceho systému ISKaM2006 od ApS Brno.
2. Súlad s legislatívou: 289/2008, 510/2002, metodika rozpisu dotácií, výnos MF 55/2014 plus predpisy univerzálneho charakteru, napr. nariadením General Data Protection Regulation
3. U pracovných staníc (pokladne) je nevyhnutná možnosť práce v off-line režime (napr. výpadok serverovej časti, strata sieťovej konektivity). Po obnove chodu systému sa musia distribuované údaje zosynchronizovať s údajmi servera.
4. Dodávateľ zabezpečí systém nahlasovania porúch cez webové rozhranie. Pri odstraňovaní porúch bude postupovať takto
 - a. do nasledujúceho pracovného dňa, pri poruchách, ktoré majú za následok výpadok systému,
 - b. do dvoch pracovných dní pri poruchách, ktoré obmedzujú fungovanie prevádzok
 - c. do piatich pracovných dní pri ostatných poruchách