

ALLEGATO "5 "

APPLICATIVI GESTIONALI E CONTABILI ATTUALMENTE UTILIZZATI DALLA COMMITTENTE

A. Applicativi Gestionali

- Anagrafica di base con articoli, schede tecniche, centri attività, responsabili di zona, ricette di base con grammature e fasi di preparazione, tabella valori bromatologici (fonte IEO);
- Generazione di ordini al fornitore;
- Ciclo passivo fino alla riconciliazione bolla-fattura;
- Gestione delle consegne in magazzino centrale e delle consegne dirette presso in centri cucina;
- Ciclo attivo mediante la preparazione dei dati relativi alla fatturazione dei pasti mediante i DDT di trasporto;
- Gestione del menù del giorno su 4 portate;
- Gestione del menù scolastico diviso per aree e settimane, menu CDD, Diete;
- Elaborazione dei fabbisogni sulla base dei menù scolastici;
- Gestione del magazzino centralizzato con tracciabilità di secchi e surgelati con liste di abbassamento, liste di prelievo previa mappatura del magazzino. Sistema di ubicazione automatica in fase di ingresso;
- Calcoli nutrizionali sulla base di valori bromatologici unitari tabellati;
- Gestione dei semilavorati;
- Gestione del panificio per la produzione di pane, crostini, pangrattato, pizze, muffin di vari tipi;
- Gestione dei contratti di acquisto;
- Gestione dei listini di acquisto e vendita;
- Valorizzazione economica di piatti e menù sulla base di un costo medio aziendale calcolato con apposito algoritmo;
- Calcolo della scheda riassuntiva per ciascun centro cucina sulla base di tutti gli articoli utilizzati;
- Gestione degli inventari periferici e del magazzino centrale;
- Gestione delle diete in tabelle precostituite o personalizzate con gestione dei certificati medici;
- Emissione di schede di produzione e confezionamento per le diete;
- Gestione degli strumenti di misura;
- Gestione dei collaudi della merce in arrivi in magazzino centrale e magazzini periferici;
- Gestione delle proposte di acquisto con i relativi livelli di approvazione e chiusura fino all'emissione dell'ordine e riconciliazione bolla-fattura;
- Gestione dei centri estivi;
- Gestione del costo pasto sulla base delle presenze effettive;
- Gestione delle Non Conformità di produzione e di sistema;
- Ciclo completo per la gestione della manutenzione ordinaria dei Centri Cucina con pre-ordine, ordine, verifica attività, emissione della bolla di lavorazione, verifica bolla di lavorazione, emissione di SAL, ok per il pagamento;
- Sistema di stampe trasversale (Reporting Services) per accedere ai dati in modo semplice e senza entrare nel programma.

B. Applicativo contabile

- Applicazione completa di contabilità;
- Anagrafica Clienti;
- Anagrafica Fornitori;
- Gestione ciclo attivo;
- Gestione ciclo passivo;
- Elaborazione di Bilanci;
- Gestione dei cespiti.