



SicoMaître Sanidad

GESTIÓN INTEGRAL PARA RESTAURACIÓN
COLECTIVA EN CENTROS SANITARIOS

[PROCESOS]

SicoMaître Sanidad es capaz de gestionar los siguientes procesos del sistema productivo en la restauración colectiva

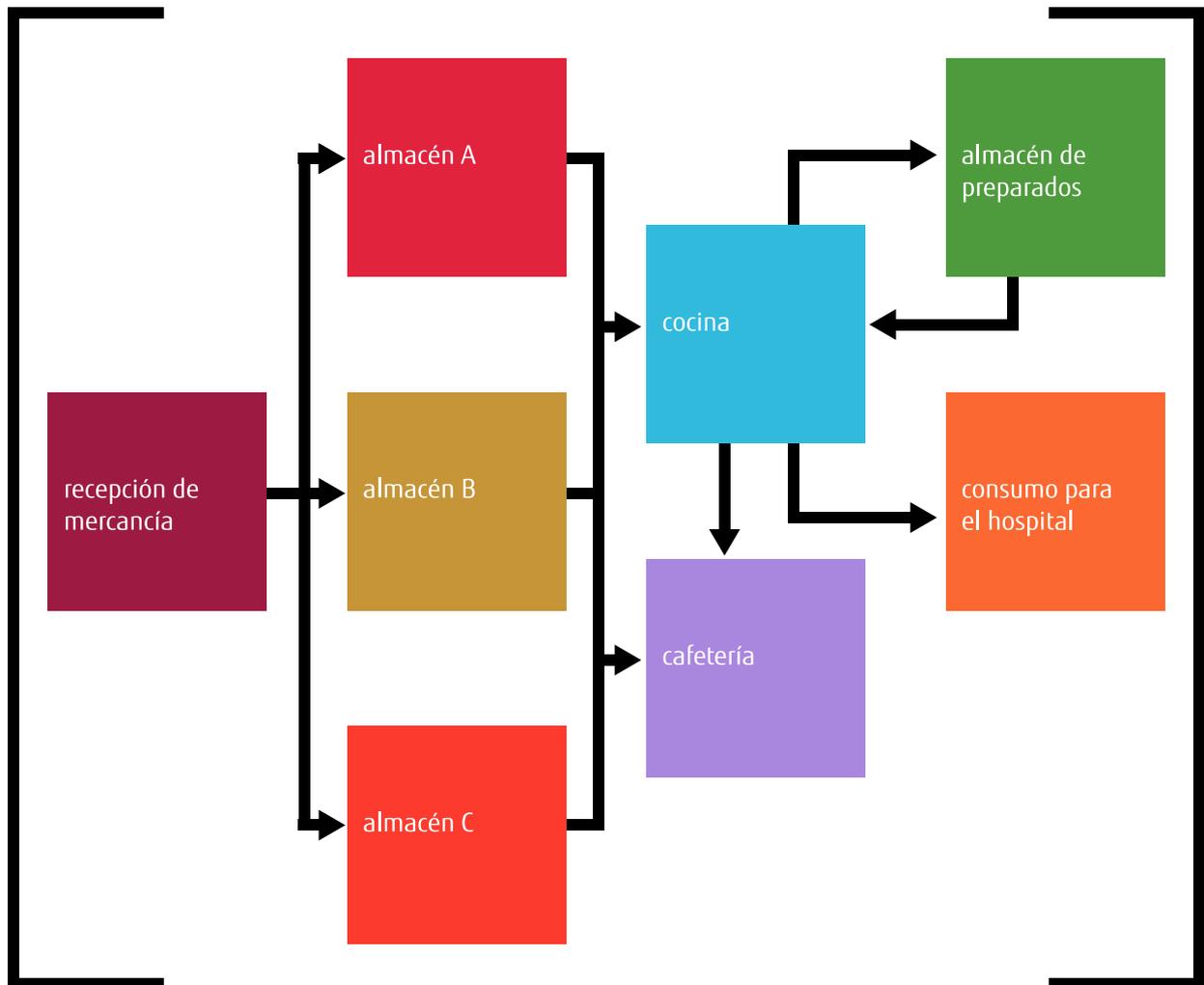


ADEMÁS...

Nuestro sistema de control total de restauración colectiva es modular, por lo cual se puede introducir sólo los procesos requeridos, con la ventaja de poder ampliar el sistema según nos requieran las necesidades de cada centro.

■ [TRAZABILIDAD]

Gestionar la trazabilidad de manera eficiente, sencilla es un reto para cualquier empresa de restauración colectiva. En este gráfico se resumen los procesos que es capaz de registrar SicoMaître



La trazabilidad es el conjunto de procesos que sufre un producto a lo largo de toda la cadena del centro. SicoMaître registra cualquier movimiento del producto de gracias a la asignación de lotes.

El sistema, automáticamente, va trazando la vida del producto dentro del centro, de manera que se pueda controlar y gestionar dicha trazabilidad de manera sencilla, eficiente y eficaz.

[CALIDAD]

SicoMaître Sanidad es un potente software capaz de gestionar, con eficiencia y comodidad, todos los procesos de calidad necesarios en las empresas de hostelería sanitaria, a través una pantalla táctil



Una gestión eficiente y eficaz de la calidad requiere también la agilidad que sólo es capaz de ofrecer SicoMaître Sanidad. Toda la gestión de calidad en un sistema integrado de sencillo acceso.

[CALIDAD] incidencias

Apertura, gestión y cierre de posibles incidencias ocurridas durante los turnos de servicio diseñados por el centro.

Abrir Incidencia

Apertura de incidencias

En este punto del software se gestiona la apertura de incidencias relativas a los procesos de calidad: quién crea la incidencia, a qué hora, etc...

Completar/Cerrar Incidencia

Cierre de incidencias

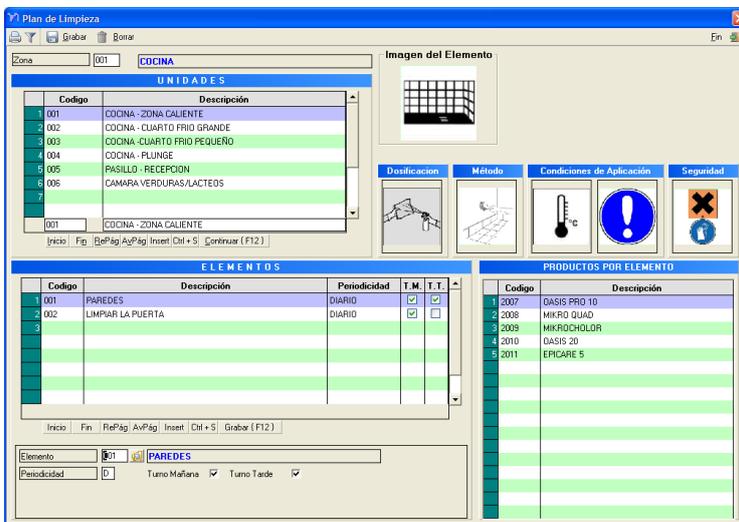
Información sobre el cierre / completar incidencias: desde quién ha cerrado la incidencia hasta la acción que se ha tomado para corregirla. También aporta información de hora, fecha, etc...

Gestión de incidencias

En esta pantalla aparecerá toda la información relativa a una incidencia en particular: fecha y hora, qué sucedió, quién la abrió, detalles sobre la misma, etc...

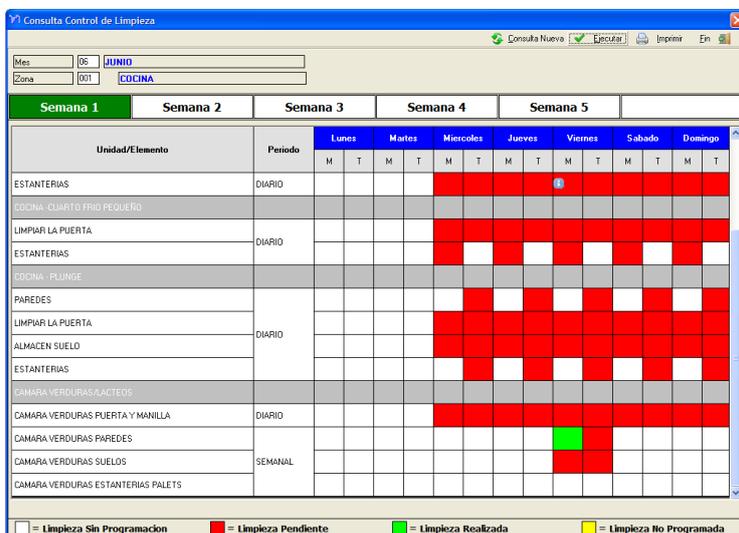
CALIDAD limpieza

La situación de limpieza de un negocio de hostelería en un centro sanitario es primordial para la salud de los pacientes y sus acompañantes. Por eso SicoMaître Sanidad ofrece todas las opciones relativas a gestionar con eficacia este ámbito.



Base de datos completa

Se registran todos los procesos a realizar en cada zona de la instalación, incluidos métodos de limpieza, productos, etc...



Calendario del plan de limpieza

Se consultan los turnos de limpieza, las zonas que hay que limpiar cada día, etc... Desde una perspectiva gráfica que facilite su entendimiento

[CALIDAD] limpieza

Gestionar la limpieza no sirve de nada sino se tiene un plan sobre el que trabajar. SicoMaître ofrece gestionar el plan de limpieza desde todos los puntos necesarios para su correcta implantación.

Plan de Limpieza

Marcar Todos como Limpiados
 Desmarcar Todos Como Limpiados
 Limpieza Correcta
 Salir

Unidad \ Elemento	Procc.	Observaciones	Aviso	Realizado
COCINA - ZONA CALIENTE				
PAREDES	!			<input checked="" type="checkbox"/>
LIMPIAR LA PUERTA	!			<input type="checkbox"/>
COCINA - CUARTO FRIO GRANDE				
ESTANTERIAS	!			<input checked="" type="checkbox"/>
COCINA - CUARTO FRIO PEQUEÑO				
LIMPIAR LA PUERTA	!			<input type="checkbox"/>
ESTANTERIAS	!			<input type="checkbox"/>
COCINA - PLUNGE				

Plan diario

Desde esta pantalla se consulta qué plan de limpieza hay cada día. De esta manera se gestiona qué hay que hacer y cómo.

Plan de Limpieza

Datos de Limpieza del Elemento

COCINA - ZONA CALIENTE			
PAREDES			
Dosificación	Método	Periodicidad	
BAYETA MOJADA	FROTAR LAS PAREDES	24	
Condiciones de Aplicación			
TEMPERATURA AMBIENTE	ANTES DE INICIAR LA LIMPIEZA, RETIRAR LOS ALIMENTOS QUE NO ESTEN EMPAQUETADOS	DIARIAMENTE	
Seguridad			
IRRITANTE/GUANTES	Producto	F. Técnica	F. Seguridad
Salir <input type="button" value="🔴"/>	OASIS PRO 10 DESENGRASANTE SUPERFICIES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	MIKRO QUAD DESINFECTANTE C. B	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	MIKROCHOLOR DESINFECTANTE VEGETALES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	OASIS 20 DESINFECTANTE SUPERFICIES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Gestión del plan de limpieza

Descripción detallada de qué hay que limpiar en cada zona, con qué productos, condiciones y normas de seguridad. También desde este punto se pueden acceder a las fichas técnicas de los productos que hay que utilizar.

CALIDAD limpieza

Si algo es importante en la limpieza, son los productos que se utilizan. Por ello, SicoMaître Sanidad ofrece una potente base de datos para poder realizar cualquier consulta sobre ellos.

Productos de Limpieza

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
Ñ	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	

Salir

Producto	F. Tecnica	F Seguridad	
CHROMOL LIMPIADOR SUPERFICIES METALICAS			
CLEAR DRY CLASSIC ABRILLANTADOR LAVAPEROLAS			↑
			↓

Buscador de productos

El programa tiene una potente base de datos con todas las fichas de los productos de limpieza utilizados. Desde esta pantalla se puede realizar

Ficha Seguridad

ECOLAB

Hoja de Seguridad
Según Directiva 93/112/CE (rev 2001/58/CE)

CLEAR DRY CLASSIC

Fecha de Revisión 05/10/2005
Versión 02

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PREPARADO Y DE LA SOCIEDAD

1.1 Identificación de Preparado
■ Dry Classic

1.2 Uso previsto del Preparado
Abrillantador concentrado para máquinas lavavajillas.

1.3 Identificación de la Sociedad:
Ecolab Hispano-Portuguesa, S.A.
C/ Francesc Galibert, 2-A, 7º
08070 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel. 93 475 8900

1.4 Información en caso de urgencias:
Ecolab Hispano-Portuguesa, S.A. +34 93 475 89 65

2.- COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Materialidad Química:
Declaración de contenido:
15% - 30% tensioactivos no iónicos.
Componentes corrosivos: 0%

Primera Pagina ↑

Página Anterior ↑

Página Siguiente ↓

Ultima Pagina ↓

SALIR

↑

↓

Ficha Técnica

ECOLAB

Clear Dry Classic

Abrillantador líquido concentrado para el lavado mecánico de la vajilla.

Primera Pagina ↑

Página Anterior ↑

Página Siguiente ↓

Ultima Pagina ↓

SALIR

↑

↓

Ficha de seguridad

Ficha que contiene todos los datos relativos a la seguridad de cada producto almacenado en la base de datos

Ficha técnica

Ficha que contiene todos los datos relativos a los datos técnicos de cada producto almacenado en la base de datos

[CALIDAD] registros

SicoMaître ofrece un cómodo sistema de registros de temperatura, agua y aceite de fritura en el que almacenar toda la información relativa a cada uno de ellos.

Registro de Temperaturas



FECHA: 14/06/2011	HORA: 10:46:11	RANGO		Temp.	Alarma
Maquina/Equipo	Proceso	Min	Max.		
CAMARA DE VERDURAS/LACTEOS	01-COCINA		6,00	10,00	⚠
CAMARA CONGELADOS	01-COCINA		-18,00	-20,00	
CAMARA CARNES	01-COCINA		4,00	3,00	
CAMARA CATERING	01-COCINA		5,00	5,00	
NEVERA DESCONGELACION	01-COCINA		5,00	8,00	⚠
TIMBRE REFRIGERADOR	01-COCINA		5,00	5,00	

Registro de temperaturas

Toda la información relativa al registro de temperaturas de las cámaras, con sus respectivas alarmas, información particular, hora del registro, etc...

Registro de Agua



FECHA: 14/06/2011	HORA: 10:47:44	Resu	Observaciones	Alarma	Organol. opticas
Maquina/Equipo	Proceso				
DESINFECCION DE VERDURAS	01-COCINA	0,50			✓

Registro agua

Registro relativo a la cantidad de cloro del agua utilizada para la limpieza de los alimentos suministrados por el centro.

Registro de Aceite de Fritura



FECHA: 14/06/2011	HORA: 10:47:04	Resu	Observaciones	Alarma	Sustitu
Maquina/Equipo	Proceso				
FREIDORA TZDA	01-COCINA	20,00			○
FREIDORA DCHA	01-COCINA	23,00	Se realiza cambio	⚠	✓

Registro aceite de fritura

Toda la información relativa al registro de aceites de fritura con sus respectivas alarmas, información particular, hora de cambio de aceite, etc...

[CALIDAD] bóreas

SicoMaître Sanidad puede incorporar el sistema de control de temperaturas Bóreas. Este sistema permite, mediante dispositivos equipados con tecnología de radiofrecuencia, gestionar los registros de temperatura de las cámaras frigoríficas, salas frías, baños maría, etc... De forma totalmente automática.



Bóreas, además, es capaz de lanzar alarmas cuando la temperatura de la zona que controla se sale de los márgenes marcados por el cliente, controla el tiempo que esa alarma ha sido desatendida y proporciona un registro de todas las incidencias producidas.

[COCINA]

Uno de los pilares básicos de la hostelería hospitalaria es la gestión de la cocina. Con una organización logística que roce la perfección, SicoMaître es una potente herramienta para evitar posibles errores y facilitar el trabajo organizativo.

Producción de Cocina

Imprimir Previsión de Ingredientes | Grabar | Salir Sin Guardar

FECHA: 27/06/2011		Raciones			Temperaturas		
Descripción	Descripción	Prev.	Prod.	Compl.	Elabo.	Conser.	Muestra
PINCHO CHORIZO	PINCHO CHORIZO	100	100	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
PINCHO JAMON SERRANO	PINCHO JAMON SERRANO	150	50	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
HAMBURGUESA	GARBANZOS CON ESPINACAS	200	200	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
FABADA	LENTEJAS ESTOFADAS	300	300	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
GARBANZOS CON ESPINACAS	ESPAGUETI BOLOGNESA	150	150	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
LENTEJAS ESTOFADAS	POLLO AL HORNO	150	20	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
ESPAGUETI BOLOGNESA	LENGUADO A LA PLANCHA	250	250	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
POLLO AL HORNO	COSTILLAS AL AJILLO	100	100	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
LENGUADO A LA PLANCHA	ARROZ CON LECHE	150		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
COSTILLAS AL AJILLO	MOUSSE CHOCOLATE	40		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

Gestión de producción

Planing organizativo del trabajo a realizar desde la cocina del centro hostelero. Cada plato incluido en este apartado cuenta con una ficha pormenorizada con sus ingredientes y datos nutricionales, gestión de muestras, temperaturas, y todos los procesos impuestos por el actual marco legal.

Maestro de Ingredientes

Código: 0001, Descripción: ACEITE, Base Cálculo: 100,0000

Código	Descripción	Si	No	Traza
001	Energía			
002	Proteínas			
003	Lípidos			
004	Carbohidratos			
005	Monoinsaturados			
006	Polinsaturados			
007	Saturados			
008	Fibra			
009	Coresterol			
010	Vitamina A			
011	Vitamina B1			
012	Vitamina B2			
013	Vitamina B6			
014	Vitamina B12			
015	vitamina C			
016	Vitamina D			
017	Vitamina E			
018	Niacina			
019	Acido Fólico			
020	Acido Pantoténico			

Código	Descripción	Si	No	Traza
002	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
003	Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
004	Huevos y productos a base de huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
005	Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
006	Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
007	Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
008	Nueces (Juglans regia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
009	Anacardos (Anacardium occidentale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
010	Avellanas (Corylus avellana)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
011	Nueces de Macadamia (Macadamia ternifolia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
012	Almendras (amygdalus communis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
013	Castañas de Pará (Bertholletia excelsa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
014	Nuez pacana (Carya illinoensis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
015	Pistachos (Pistacia vera)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
016	Granos de sésamo y productos a base de granos de se	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
017	Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
018	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
019	Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
020	Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fichas nutricionales

Información sobre composición de alimentos, alérgenos y demás información relevante de cada alimento.

[COCINA] cafetería

La cocina de la cafetería de un hospital no tiene las mismas necesidades que la cocina propia del centro, por lo cual SicoMaître ofrece gestionar las cocinas de manera independiente.

The screenshot shows the 'Planing Menus' window with the following data:

Tipo Plato	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo
Entradas	+	+	+	+	+	+	+
1º Platos	[Icon]	[Icon]	[Icon]	+	+	+	+
2º Platos	[Icon]	[Icon]	[Icon]	+	+	+	+
Postres	[Icon]	[Icon]	[Icon]	+	+	+	+

Buttons at the bottom: COPIAR DIA, COPIAR SEMANA, IMPRIMIR DIA, IMPRIMIR SEMANA, VER DIA, VER SEMANA.

Planificación semanal

El sistema permite la planificación semanal de manera sencilla y eficaz.

The screenshot shows the 'Platos de Produccion' window with the following data:

Semana: 27, Día: LUNES

Cod Grupo: 02-PINCHOS

Referencia	Descripción	Cant. Prev
1 0203	PINCHO CHORIZO	100,00
2 0204	PINCHO JAMON SERRANO	150,00
3 0206	PINCHO POLLO	
4		

Diseño de menús

Introducción de cada plato incluido en los menús previstos para la semana correspondiente.

The screenshot shows the 'Platos del Menu' window with the following data:

Cod Menu: 1000 - MENU COMIDA, Semana: 27, Día: LUNES

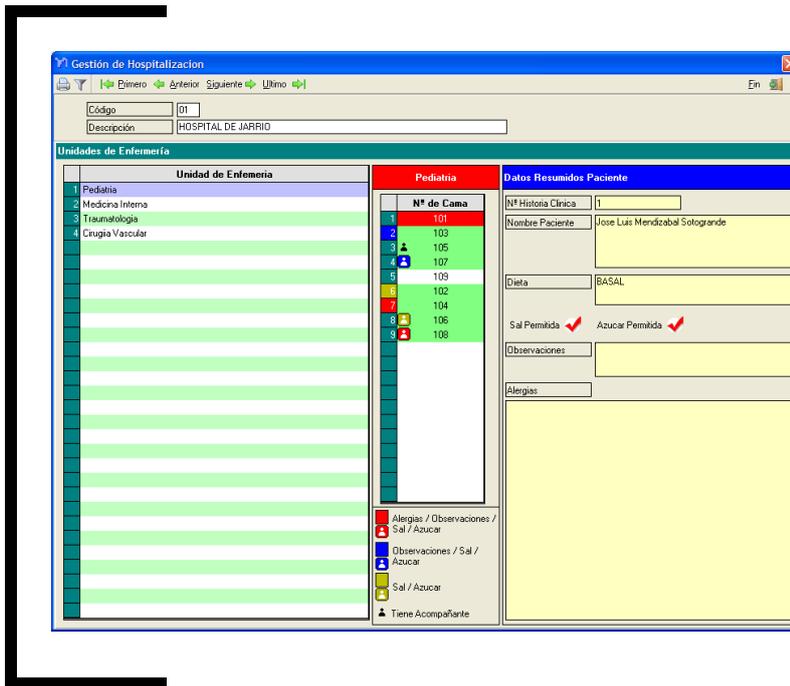
1º PLATOS

Cod Grupo: 00-PRIMEROS PLATOS

Referencia	Descripción	Cant. Prev
1 8002	GARBANZOS CON ESPINACAS	200,00
2 8003	LENTEJAS ESTOFADAS	300,00
3 8004	ESPAGUETI BOLOGNESE	150,00
4		

[COCINA] hospital

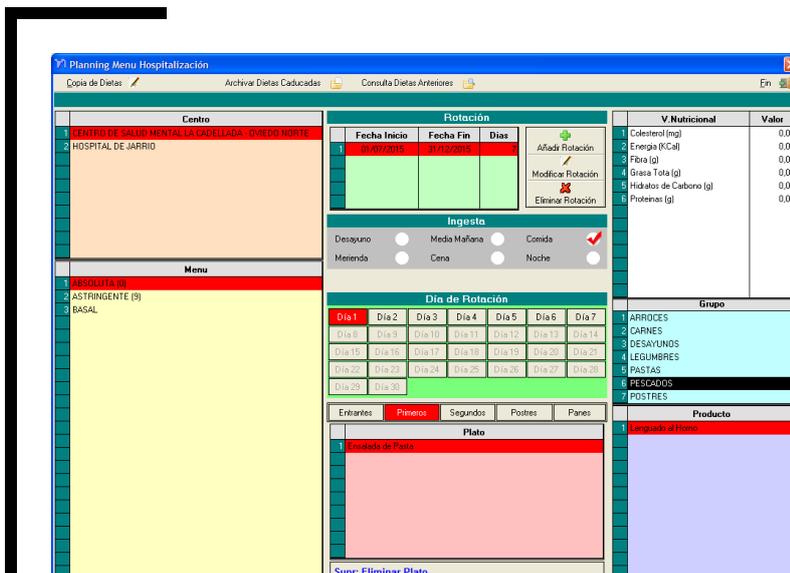
El software de gestión de hostelería hospitalaria debe tener pleno acceso a la historia de los pacientes para evitar errores, mejorar la calidad asistencial y facilitar el trabajo de diseño de dietas. SicoMaître Sanidad permite todos estos procesos y la gestión de centros asociados que dependan de la cocina del hospital.



Gestión de hospitalización

SicoMaître se comunica con el software de gestión del hospital para asignar la dieta correspondiente a cada paciente y evitar errores que pueden ser letales en la alimentación de enfermos.

También permite los mismos usos para centros asociados que no tengan cocina.



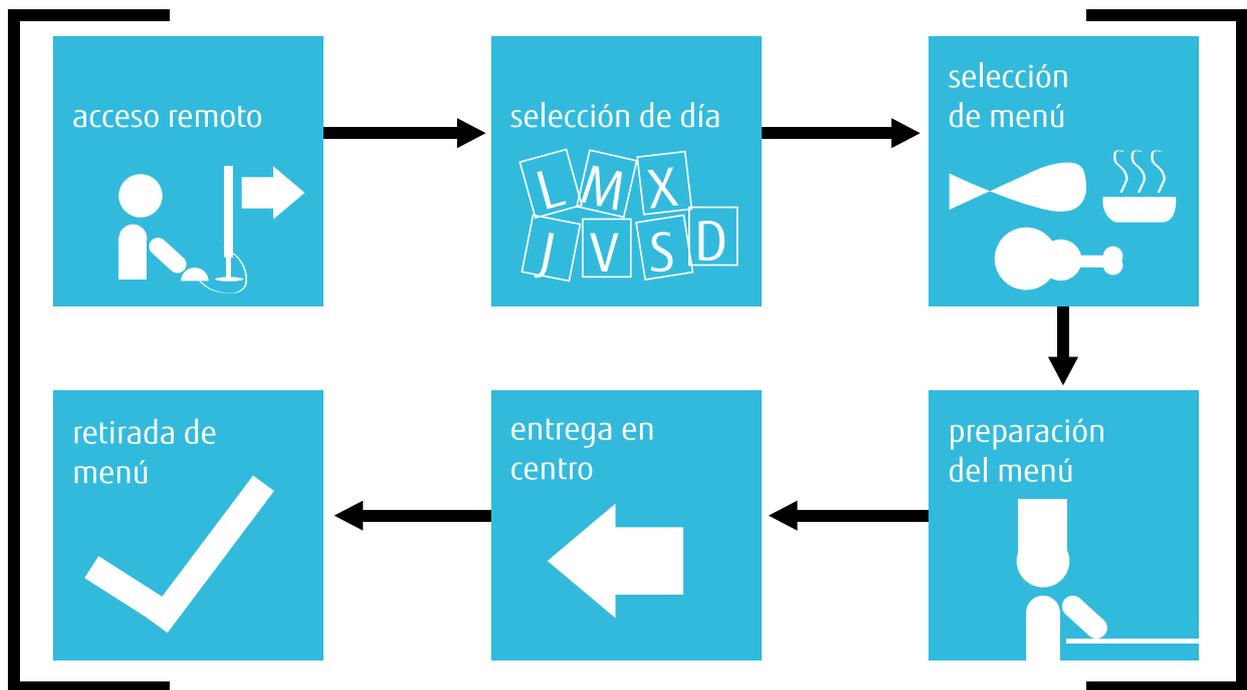
Planificación

El sistema permite la planificación de los menús del centro, facilitando el diseño de la dieta de los pacientes del mismo.

También permite los mismos usos para centros asociados que no tengan cocina.

[COCINA] menús para personal

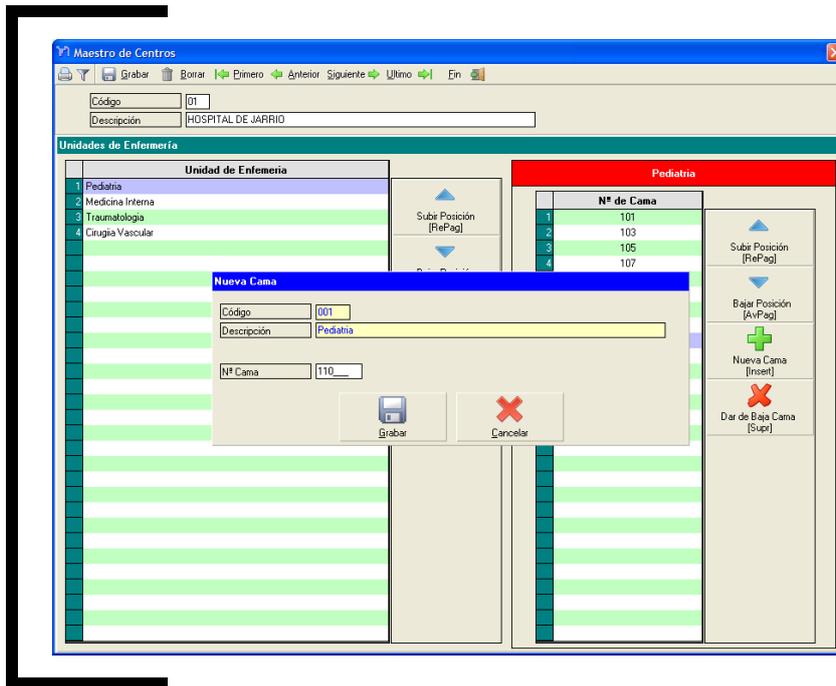
SicoMaître Sanidad dispone de un módulo para planificar, de forma remota, el menú del personal de cada centro, dando la opción al usuario de elegir, con antelación, el menú que quiere degustar.



Este sistema mejora la planificación, por lo que la gestión de proveedores y pedidos experimentará una mejora en los centros que requieran este sistema de trabajo.

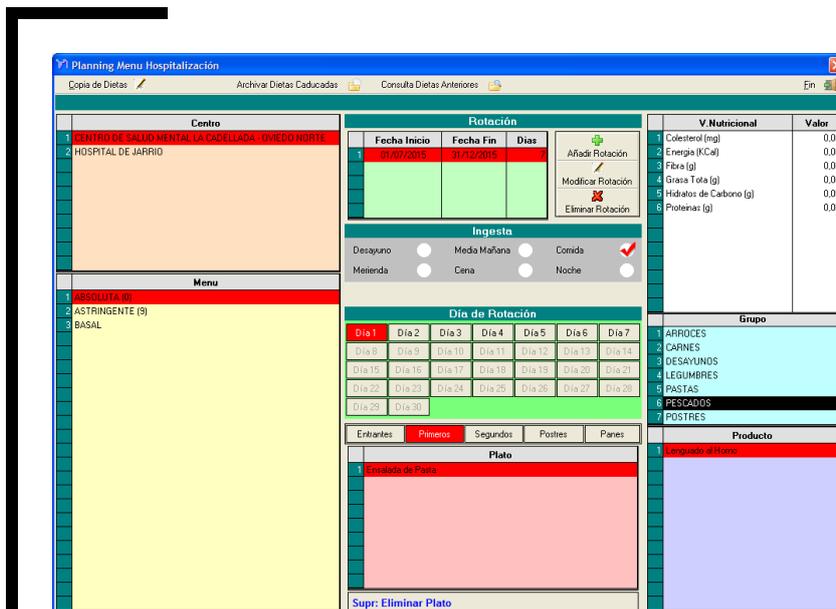
[DIETÉTICA]

SicoMaître es capaz de gestionar la dietética del centro hospitalario de forma centralizada, coordinándose con el software de gestión del hospital para tener acceso a la información del paciente: alergias, tratamiento dietético, alimentos prohibidos, etc... Además, el sistema guarda un histórico para futuros ingresos del enfermo en el centro.



Pantalla de selección de Unidad

Desde esta pantalla se selecciona la unidad a la que se quiere acceder para elegir el paciente. Una vez en el paciente se puede acceder a su historia clínica, recomendaciones dietéticas del médico correspondiente, alérgenos, etc...



Pantalla de diseño de menús

Desde esta pantalla se selecciona el paciente. Una vez en el paciente se puede acceder a su historia y recomendaciones dietéticas del médico correspondiente, alérgenos, etc... Y gracias a esta información se puede configurar el menú correspondiente.

[DIETÉTICA]

El software incluye una base de datos nutricional para ofrecer de forma fehaciente toda la información relativa a los alimentos a los responsables de este área.

Maestro de Ingredientes

Código: 0001
Descripción: ACEITE
Base Cálculo: 100,0000

Valores Nutricionales		Alergénicos		
Código	Descripción	Si	No	Traza
002	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
003	Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
004	Huevos y productos a base de huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
005	Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
006	Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
007	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
008	Nueces (Juglans regia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
009	Anacardos (Anacardium occidentale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
010	Avellanas (Corylus avellana)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
011	Nueces de Macadamia (Macadamia ternifolia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
012	Almendras (amygdalus communis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
013	Castañas de Pará (Bertholletia excelsa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
014	Nuez pacana (Carya illinoensis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
015	Pistachos (Pistacia vera)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
016	Granos de sésamo y productos a base de granos de se	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
017	Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
018	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
019	Dioxiso de azufre y sulfitos en concentraciones superior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
020	Altramucos y productos a base de altramucos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Base de datos nutricional (I)

Lista de ingredientes utilizados en la confección de los platos para la configuración de menús

Maestro de Ingredientes

Código: 0001
Descripción: ACEITE
Base Cálculo: 100,0000

Valores Nutricionales		Alergénicos	
Código	Descripción	U. Medida	Cantidad
001	Energía	KCal	433,23000
002	Proteínas	g	
003	Lípidos	g	
004	Carbohidratos	g	
005	Monoinsaturados	g	
006	Polinsaturados	g	
007	Saturados	g	
008	Fibra	g	
009	Coresterol	mg	
010	Vitamina A	ug	
011	Vitamina B1	mg	
012	Vitamina B2	g	
013	Vitamina B6	mg	
014	Vitamina B12	ug	
015	vitamina C	mg	
016	Vitamina D	ug	
017	Vitamina E	mg	
018	Niacina	mg	
019	Acido Fólico	ug	
020	Acido Pantoténico	g	

Base de datos nutricional (II)

Información sobre los nutrientes básicos de cada ingrediente utilizado en la confección de platos y menús.

GUARDIAS Y VALES

SicoMaître se puede conectar con el sistema de gestión del centro hospitalario para poder gestionar los servicios a ofrecer para el personal de guardia, así como los vales de comida a los que tienen derecho.

Gestión de vales y guardias

Pantalla que recoge la información básica sobre el tipo de pago a realizar: en efectivo, mediante monedero, servicio de guardia para el personal del hospital, etc...

En caso de que el usuario, por la razón que fuera, no estuviera dado de alta en el servicio de guardias, el sistema lanzaría un VALE que tendría que firmar el interesado. De esta manera, el usuario puede recibir la comida y el centro puede tener un sistema de verificación a posteriori.

[CONTROL DE PRESENCIA]

SicoMaître incluye un sistema de control de presencia para los trabajadores del centro basado en huella dactilar.



Identificación dactilar

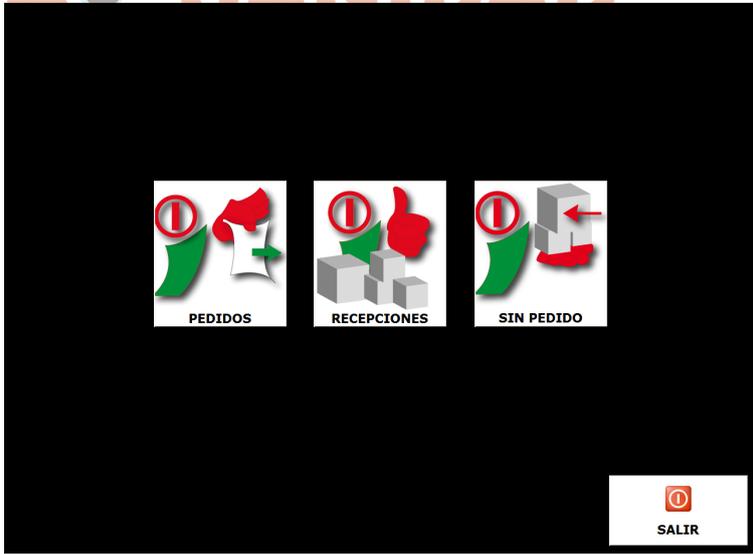
El sistema identifica unívocamente por la huella dactilar al usuario y registra el control de presencia sin posibilidad de falsificación.

También se incorporara la identificación dactilar a otros procesos del sistema, como los registros de calidad, incidencias, etc...

PROVEEDORES ALMACÉN

El control de los proveedores, pedidos, entradas de producto, gestionar las recepciones y poder tener acceso a toda esta información es básico para los servicios de hostelería.

Pedidos Y Recepciones 



Gestión de pedidos y recepciones

Pantalla donde tenemos acceso a cualquier función de SicoMaître Sanidad en el área de gestión de proveedores y almacén.

SicoMaître facilita la gestión de todo el departamento de compras y pedidos integrando, además, todos los datos del producto a su trazabilidad.

PROVEEDORES ALMACÉN pedidos a proveedor

Se gestiona todos los pedidos a proveedor realizados tanto por cocina como por cafetería.

Pedidos de Proveedor

Imprimir Planilla Pedido | Observaciones y Comentarios | Cargar Pedido Modelo | Grabar | Salir Sin Guardar

PROVEEDOR: ASTURBEGA		STOCK			PEDIDOS		FECHA: 14/06/2011	
Cod.	Descripción	Actual	Min.	Max.	Pedido	Propuesta	Cantidad	Nuevo Stock
0001	Producto 1 (Unidades)	26					10	36,000
0002	Producto 2 (Cajas de 10 Unidades)	1					2	3,000
0003	Producto 3 (Cajas de 10 Unidades)	1					0	1,000
0004	Producto 4 (Cajas de 2 Unidades de 4 Kilos)	8					4	12,000
0005	Producto 5 (Unidades)	200					0	200,000
0006	Producto 6 (Cajas de 100 Unidades)	2					0	2,000

■ = Línea Anulada
 ■ = Línea Servida Parcial
 ■ = Línea Servida

Pedidos a proveedor

Se registran todos los pedidos a proveedor, desde sus cantidades hasta el stock mínimo, el máximo, el previsto y una previsión del stock futuro en cuanto lleguen los pedidos.

Pedidos CAFETERIA del 14/06/2011

Pedidos Cafetería | Pedidos Cocina | Salir

Info	Aviso	Proveedor	Observaciones	Activo
		ASTURBEGA		
		CANDELAS		
		CONFITERIA RUBIN		
		DANONE		
		EXPRIME		
		FONT VELLA		
		PEÑA VALMAR		
		SAN MIGUEL		
		SCHWEPES		

Pedidos: ■ = Pendiente de Pedir
 ■ = Pedido
 ■ = Pedido Anulado
 ■ = Pedido Recepcionado

Pedidos a proveedor

Aquí se registran los pedidos realizados, bien por la sección de cafetería, bien por la sección de cocina. De esta manera se separan las dos áreas de negocio de hostelería hospitalaria y facilitamos la gestión de los pedidos.

PROVEEDORES ALMACÉN] recepciones

SicoMaître Sanidad gestiona todas las recepciones, además de ofrecer las previsiones de recepción, comprobar pedidos, etc...

Recepciones de Proveedor 

Grabar  Salir Sin Guardar 

PROVEEDOR: ASTURBEGA

Cod.	Descripción	Cantidades		FECHA: 14/06/2011			Ctrl Peso
		Pedidas	Recibidas	Cantidad	Peso		
0001	Producto 1 (Unidades)	10,000	0,000	10,000	0,000		
0002	Producto 2 (Cajas de 10 Unidades)	1,000	0,000	1,000	0,000		
0003	Producto 3 (Cajas de 10 Unidades)	2,000	0,000	2,000	0,000		
0004	Producto 4 (Cajas de 2 Unidades de 4 Kilos)	4,000	0,000	4,000	32,000	<input checked="" type="checkbox"/>	
0005	Producto 5 (Unidades)	100,000	0,000	100,000	21,000	<input checked="" type="checkbox"/>	
0006	Producto 6 (Cajas de 100 Unidades)	2,000	0,000	2,000	20,000	<input checked="" type="checkbox"/>	



Gestión de recepciones

Desde este punto del software se gestionan las recepciones previstas a partir de los pedidos realizados.

Recepciones Previstas del 14/06/2011 

Salir 

Info	Aviso	Proveedor	Observaciones	Activo
		ASTURBEGA (14/06/2011)		

Recepciones: 

Previsión de recepciones

Dentro de la gestión de recepciones se puede acceder a la previsión de recepción de material pedido. De esta manera el equipo laboral puede organizarse en función de estas previsiones.

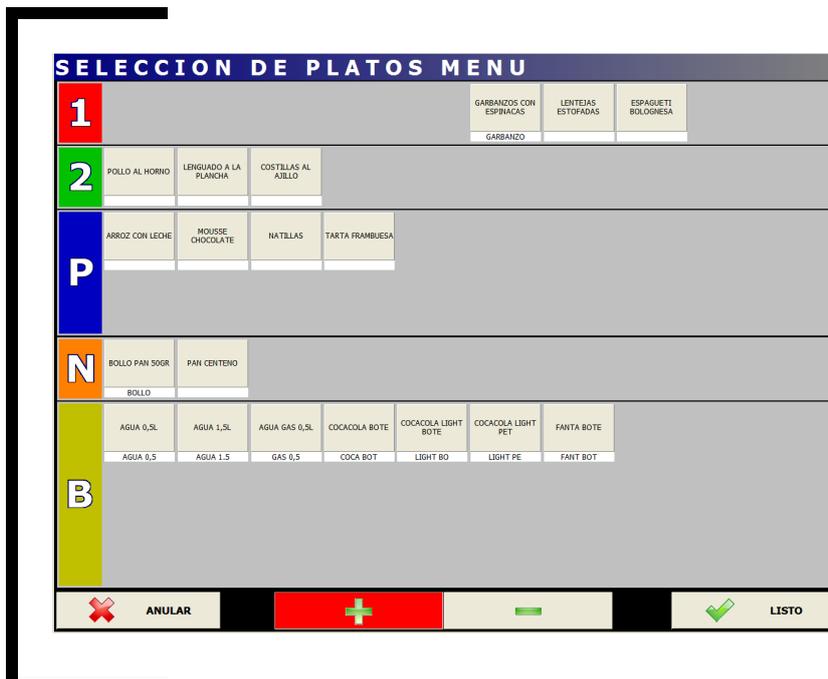
TPV

Como no podía ser de otra manera, SicoMaître ofrece un potente sistema de gestión de TPV donde controlar los cobros, el monedero electrónico, tarjetas crédito mediante sistema TEF e, incluso, cajones automáticos



Pantalla principal

Pantalla desde la que se manejan todos los apartados relativos a los TPV del sistema.

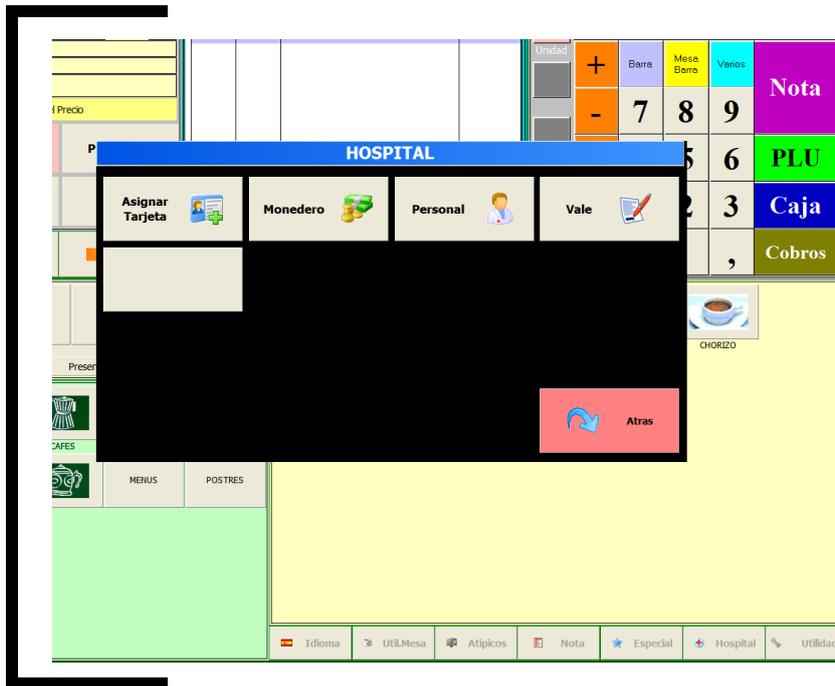


TPV: gestión de ventas

Selección de platos elegidos para configurar el menú. De esta manera se puede saber a ciencia cierta cuánto se ha vendido de cada plato para luego poder configurar los menús acorde a la demanda de cada uno.

TPV monedero electrónico

SicoMaître puede gestionar todos los procesos relativos al personal propio de cada hospital: tarjetas personales, monedero electrónico, guardias, vales de comida, etc... Esta información no está disponible en la tarjeta, sino que va directamente al sistema. En caso de pérdida o hurto de la misma, el usuario no pierde su dinero.

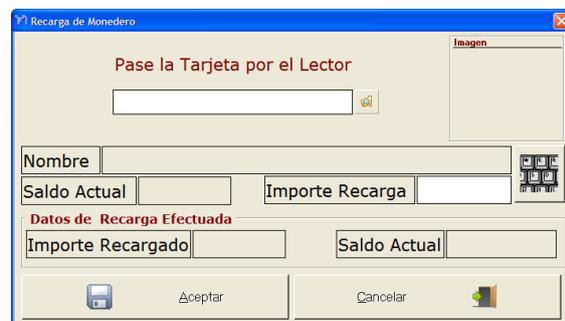


Pantalla gestión de monedero

Pantalla de gestión del monedero, donde podemos encontrar todas las opciones disponibles para el centro en cuestión.



Alta de nuevos monederos



Recargo de tarjeta

SicoMaître incluye la posibilidad de grabación y creación de tarjetas para el personal hospitalario.

La tarjeta puede recargarse desde los TPV de fomar sencilla y rápida.

[TPV] sistema tef

SicoMaître permite la inclusión del sistema de pago TEF, agilizando los pagos mediante tarjetas de crédito para evitar que se formen colas en horas de gran afluencia de clientes.



El sistema se comunica con el datáfono para evitar el paso de tener que introducir el precio del producto de manera manual. Este sistema proporciona más velocidad a la hora de realizar los cobros y evita errores humanos en el momento de introducir el precio del servicio.

[TPV] cajones automáticos

SicoMaître puede gestionar los cobros mediante sistemas de cajones automáticos que permiten una mayor fiabilidad, además de un mayor control y una merma en los errores humanos.



Estos sistemas, además, añaden un elemento de seguridad, siendo casi imposible acceder al dinero en ellos alojado sin tener el correspondiente acceso a los mismos.

Además, sirven para erradicar los errores humanos tanto en los cobros como en la devolución del cambio.

TPV kiosko receptor de pedidos

Sico ha desarrollado IRIS, un kiosko receptor de pedidos especialmente diseñado para evitar las largas colas de las cafeterías hospitalarias.

IRIS permite:

- Efectuar pedido sin espera de colas
- Pagos por tarjeta
- Pagos por tarjeta-monedero (Identificativa del Hospital)
- Fabricado en acero inoxidable en combinación brillo / cepillado

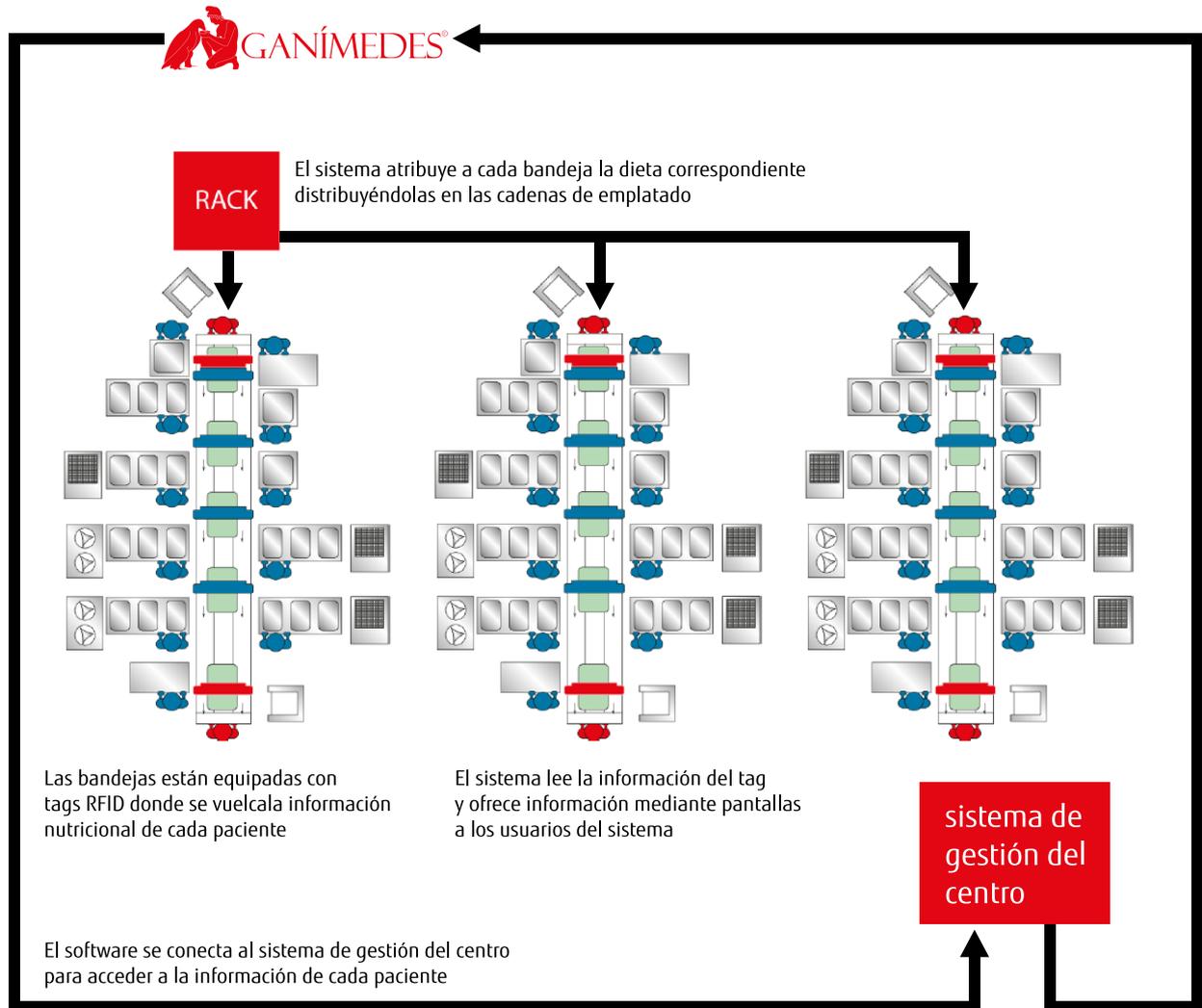
IRIS incluye:

- Equipo táctil de 17" industrial en acero inoxidable brillo con protección **FULL IP 65**
- Impresora interna térmica de 80mm con bobina de papel de gran tamaño
- Adaptación para albergar "Pin Pad" (pago por tarjeta de crédito)
- Software y puesta en servicio
- 1 Año de garantía



CADENA DE EMPLATADO RFID

Sistema de control de emplatado mediante RFID,
capaz de gestionar la trazabilidad alimentaria y
el histórico de enfermos.



CADENA DE EMPLATADO RFID



Operario

El operario recibe información de lo que tiene que poner en cada plato a través de pantallas. Éstas sólo aportan información cuando la bandeja se acerca al usuario, para que no pueda preparar varios platos previamente y así evitar errores.



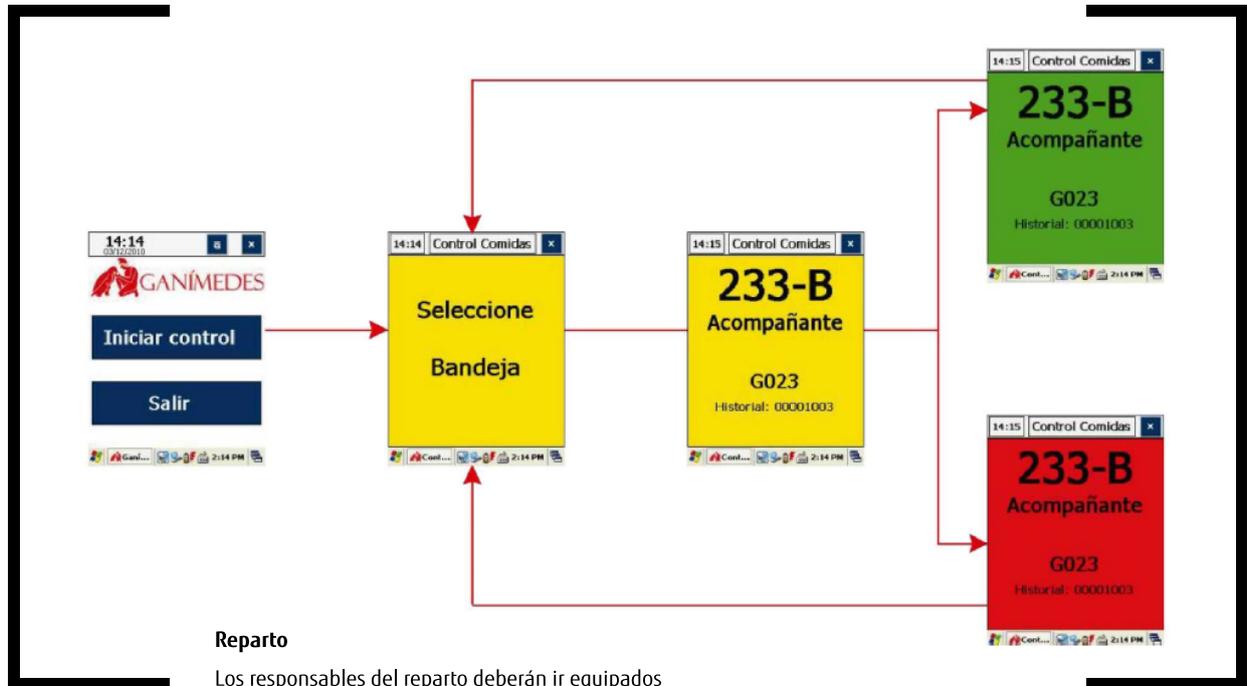
Dietista

El dietista tiene que dar el visto bueno a cada bandeja. Por ello debe cotejar el contenido de la bandeja con la información que el sistema le brinda. Si no se corresponde, debe paralizar la cadena de emplatado al completo hasta reparar la incidencia

CADENA DE EMPLATADO RFID

ELEMENTO OPCIONAL

entrega a
paciente



Reparto

Los responsables del reparto deberán ir equipados con un lector portátil para cotejar las pulseras de los pacientes con la información de la bandeja.

Si el lector portátil da el visto bueno, se produce la entrega.

Si el lector portátil detecta que la identificación del paciente es errónea, la bandeja ha de volver a cocina hasta resolver el problema

[RESUMEN]

SicoMaître Sanidad es capaz de gestionar los siguientes procesos del sistema productivo en la restauración colectiva

Gestión de Ficheros Principales

Empresas
Barras/Salones
Clientes
Gestión permisos Trabajadores

Proveedores / Almacén

Gestión de Productos
Tarifas
Inventarios
Traspasos entre almacenes
Informes
Alta y seguimiento
Pedidos modelo
Planing de Pedidos
Gestión de Pedidos
Recepciones de pedidos
Informes

Cocina

Gestión de Cocinas
Gestión de Cafeterías
Planing de Menus
Planing de Producción
Gestión de Hospitalización
Planing de Menus
Gestión de Comidas Hospitalización
Historico comidas Enfermos
Selección de Menús mediante PDA
Integración con software del Hospital para gestión de dieta de Enfermos
Impresión Tarjetas Emplatados
Integración de Cadena de Emplatado RFID
Informe de Previsión de Cocina
Informe de Producción de Cocina

Dietetica

Gestión de Tipos de Dietas
Gestión Alergenos
Gestión de Valores Nutricionales
Gestion Platos Elaborados
Etiquetado Platos Elaborados para Centros

TPV

Ventas
Integración Cajones Automáticos de Efectivo
Arqueos
Informes de Caja
Ventas y pagos diarios
Anticipos
Configuraciones de Cajas
Facturación
Monedero
Utilización de tarjeta propia del Hospital
Carga de Saldo del Monedero
Gestión de los Saldos
Cobró Tarjeta de Credito
Activación de cobro
Todo tipo de tarjeta
Certificación TEF de Wincor Nixdorf

Trazabilidad

Informe de lotes por producto
Seguimiento de lotes
Informe de trazabilidad
Informe de lotes elaboración

Calidad

Gestión de Incidencias
Registros de Temperaturas
Registros de Aceite de Fritura
Registros de Agua

Limpieza

Gestión de Fichas técnicas y seguridad de Productos
Gestión de Zonas y Máquinas
Asignación de Trabajos
Gestión y control de Procesos de Limpieza

Boreas

Gestión de toma de temperaturas automáticas por RFID
Gestión y Alarmas de Estado de Camaras por RDIF

Presencia

Categorías y secciones
Control y asignación de Horarios
Incidencias de Presencia
Gestión de Fiestas y descansos
Gestión de datos de Presencia
Estadillos de Presencia

Hospital

Gestión del Personal de Hospital
Secciones y Servicios
Tarifas y vales de Guardia
Gestión de Comidas Relacionadas
Gestión de Guardias del Hospital y Cocina
Informes de Guardias y Vales
Gestión de Centros Hospitalarios

Cadena de Emplatado

Integración con base de datos del hospital.
Gestión de emplatado por RFID.
Indicación a los operarios del plato a servir.
Control de dietas especiales (Sin sal, diabéticos, etc.).
Avisos de alergias.
Aviso de falta de plato en cadena.
Verificación del emplatado por el dietista