

## Informacja o systemie ACS®

---



**Kraków, 11 sierpnia 2019**



## Wstęp

Dokument ten przedstawia ogólny opis zintegrowanego systemu **ACS<sup>®</sup>**, krótki opis modułów, kluczowych funkcjonalności, i na temat sposobów instalacji, powdrożeniowej asysty technicznej, aktualizacji oprogramowania, warunków licencjonowania i jego orientacyjnych kosztów, a także informacje na temat korzystania z demonstracyjnej wersji oprogramowania.

**ACS<sup>®</sup> – jest platformą programowo – bazodanową obsługującą funkcję zarządzania zbiorowym wyżywieniem w restauracjach, jadalniach, kawiarniach, szkołach, kantynach pracowniczych, szpitalach, a także inkubatorach przetwórstwa żywności (t.zw. 'inkubatorach kuchennych') innych przedsiębiorstwach gastronomicznych.**

**ACS<sup>®</sup>** integruje się z programami księgowymi i ERP. System jest gotowym, skalowalnym produktem do natychmiastowego uruchomienia; nie wymaga rozległej *customizacji*, a jedynie zasilenia danymi klienta (w tym: listami produktów, recepturami, cennikami)

**ACS<sup>®</sup>** jest wysoce skalowalny i umożliwia wielostanowiskową pracę w różnych warunkach organizacyjnych. Może być dostosowany do określonych warunków w zależności od:

- fizycznego rozmieszczenia poszczególnych elementów infrastruktury
- różnej definicji procesów biznesowych, zakresów czynności, warunków organizacyjnych i sposobów rozliczeń u klienta
- różnej konfiguracji sprzętu i dostępu do zasobów sieciowych
- wymagań informacyjnych klienta.

Na pakiecie **ACS<sup>®</sup>** składają się moduły:

- Zarządzanie magazynem, inwentarz - ewidencja materiałowa, rozliczenie kosztów, inwentaryzacja
- Receptury – moduł umożliwia definiowanie receptur dań dla różnych punktów produkcji i sprzedaży z uwzględnieniem podglądu kosztów, składników i wartości odżywczych podczas tworzenia wariantów receptury
- Zamawianie posiłków i planowanie produkcji i – tworzenie menu na dowolną ilość dni naprzód (z podglądem kosztów i składników odżywczych), wprowadzanie zamówień za pośrednictwem między innymi serwisu WWW, urządzenia mobilnego.
- Produkcja – automatyczne wyliczenie niezbędnych składników do produkcji, automatyczne tworzenie dokumentów magazynowych uwzględniające różne kierunki rozchodu, ujawnianie różnic pomiędzy ilością planowaną i rzeczywistą, wyliczanie kosztów jednostkowych
- Żywnienie okazjonalne: moduł umożliwia planowanie, wykonywanie i rozliczanie produkcji posiłków, szczególnie na potrzeby imprez, ale także sprzedaży mobilnej: z food-trucków i stoisk na targowiskach



- Faktury – rejestracja faktur zakupu i sprzedaży, automatyczne generowanie faktur w oparciu o dokumenty magazynowe i sprzedaż posiłków
- A-POS – moduł kasy fiskalnej i analizy sprzedaży.

## Fakty

**ACS<sup>®</sup>** jest aplikacją rozwijaną przez niemal 15 lat na zamówienie profesjonalnego użytkownika, aby sprostać jego zaawansowanym wymaganiom. Jest systemem stale aktualizowanym.

**ACS<sup>®</sup>** jest nowatorskim oprogramowaniem ponieważ obejmuje kompletny zakres funkcji niezbędny dla prowadzenia różnorodnej działalności żywieniowej i produkcji posiłków: od pojedynczej restauracji (np. Bistro Marchewka), przez przedszkola, szkoły, inkubatory przetwórstwa spożywczego, po sieci restauracji i żywienie zbiorowe w dużej skali (np. sieci szkół, szpitale kliniczne itp.).

Mimo swojego technologicznego zaawansowania, a być może na skutek swojej zaawansowanej technologii, system **ACS<sup>®</sup>** jest równocześnie łatwy i intuicyjny w obsłudze, wytestowany przez użytkowników nie posiadających kwalifikacji technicznych, czy informatycznych.

System jest używany w wielu sektorach:

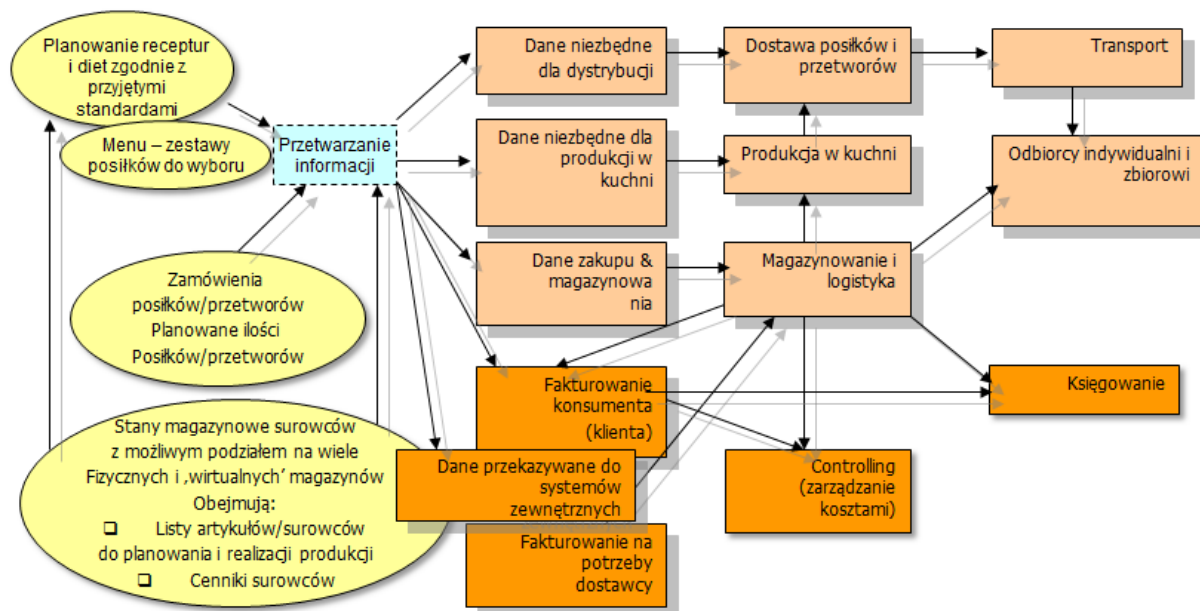
- Żywieniu kontraktowym w służbie zdrowia (szpitale, kliniki) i kantynach pracowniczych
- Restauracjach
- Sieciach restauracyjnych i *slow/fast food* (w tym np. w Bistro Marchewka w Krakowie), a także na stoiskach i w 'food-truckach'.

Jednym z czynników sukcesu **ACS<sup>®</sup>** jest to, że realizowane przez użytkownika procedury firmowe i stały w centrum uwagi twórców systemu. Aplikacja jest zaprojektowana z uwzględnieniem kluczowych zasad:

- Skalowalności (system rośnie w miarę potrzeb użytkownika i nie ma ograniczeń, co do jego pojemności informacyjnej i geograficznej lokalizacji obsługiwanych obiektów);
- Zgodności procedur z wymogami prawa i zasadami zarówno księgowości jak i zdrowego żywienia
- Łatwość i intuicyjność obsługi (wykorzystanie graficznego interfejsu użytkownika z logiką zbliżoną do ekranów znanych z pakietu MS Office oraz struktura menu odpowiadająca podstawowym procesom realizowanym przez system).



## Architektura systemu ACS



## Funkcjonalność modułu zarządzanie magazynem

- Prowadzenie typowej ewidencji materiałowej (dokumenty przychodowe, rozchodowe, rozliczenie kosztów, inwentaryzacja)
- Ewidencja rozchodu wg FIFO
- Ewidencja kosztów planowanych dla potrzeb produkcji wg dowolnego algorytmu zdefiniowanego przez użytkownika (cena średnia, ostatniego zakupu itp.)
- Ewidencja składników odżywczych dla potrzeb żywienia
- Prowadzenie bazy danych dla potrzeb programowania kas fiskalnych i programu A-POS
- Prowadzenie zapotrzebowania i zamówień na materiały (także automatyczne) w połączeniu z cennikami dostawców
- Tworzenie dekretów do systemu księgowego

## Funkcjonalność modułu 'Faktury'

- Prowadzenie rejestrów zakupu i sprzedaży
- Prowadzenie katalogu kontrahentów
- Cenniki sprzedaży dla poszczególnych kontrahentów
- Automatyczne tworzenie faktur sprzedaży w oparciu o:
  - dokumenty magazynowe
  - dane o żywności planowanym i wykonanym w określonym okresie
- Dekretowanie faktur do systemu finansowo - księgowego



### Funkcjonalność modułu 'Receptury'

- Prowadzenie jednolitego katalogu receptur dla wszystkich rodzajów produkcji żywności
- Katalog oparty jest na indeksie materiałów (z modułu magazynowego), podczas tworzenia i wyświetlania receptur prezentowane są na bieżąco koszty i składniki odżywcze dla poszczególnych surowców i całej receptury
- Katalog powiązany jest z cennikami do kas fiskalnych i A-POS
- Receptury mogą być przypisane do wybranych magazynów (kuchni) lub posiłków

### Funkcjonalność modułu planowania i zamawiania posiłków/przetworów

- Moduł umożliwia tworzenie receptur i menu (zestawów, posiłków) dla poszczególnych odbiorców: restauracji, szkół, indywidualnych i grupowych konsumentów itp.
- W wybranych posiłkach, czy dietach można zamieniać składniki receptur pobranych z modułu Receptury w dla wybranych lokali, punktów odbioru ...
- Podczas tworzenia menu wyświetlane są na bieżąco koszty planowane i składniki odżywcze i porównywane z wzorcami
- Stany zamówień można wprowadzać w różnych układach, w celu przygotowania produkcji

### Funkcjonalność modułu 'Produkcja'

- W zależności od przyjętej organizacji pracy w różny sposób zrealizować można w systemie proces produkcji, generalnie wg wzoru: stan zamówień \* menu \* receptura
- Efektem działania modułu 'Produkcja' są:
  - Dokumenty RW posortowane wg przeznaczenia i opatrzone symbolami księgowymi
  - Informacje o przychodach z wyrobów gotowych
  - Odpowiednie przesunięcia magazynowe i międzymagazynowe
- Dodatkem do modułu produkcji jest oprogramowanie wydruku listów przewozowych (do poszczególnych odbiorców) – zgodnie z zamówieniami.

### Funkcjonalność modułu 'Żywnienie okazjonalne'

Ten program jest ściśle zintegrowany z pozostałymi modułami ACS<sup>®</sup>. Wspiera procedury produkcji żywności w restauracjach, kafeteriach i te stosowane w realizacji imprez cateringowych Program obsługuje cały cykl przedsięwzięcia, a więc:

- Planowanie menu i ilości posiłków na poszczególne dni
- Zaczytanie danych o sprzedaży z A-POS i kas fiskalnych (a także wprowadzenie ręczne)
- Rozliczenie zwrotów, ubytków, inwentaryzacji
- Utworzenie kompletu dokumentów magazynowych dokumentujących proces

### Funkcjonalność modułu 'Żywnienie okazjonalne'

Program realizuje zadania fiskalne punktu sprzedaży POS i powinien być połączony z drukarką fiskalną. Baza danych jest programowana danymi przygotowanymi w modułach ACS<sup>®</sup>.

Program pozwala na:

- Elastyczny system określania sposobów płatności i rabatowania



- Możliwość korzystania z kart przedpłaconych (abonamentów)
- Możliwość sprzedaży skomplikowanych zestawów zaprogramowanych w ACS<sup>®</sup> z uwzględnieniem elementów opcjonalnych (za dopłatą lub bez)
- Podstawowy zestaw wydruków ewidencji sprzedaży
- Możliwość wszechstronnej analizy sprzedaży ACS<sup>®</sup> Statystyka
- Mini A-POS – pozwala na sprzedaż na przenośnych terminalach (tabletach).

## Zasady licencjonowania

Dostawca systemu ACS<sup>®</sup> w swojej ofercie dopuszcza dwa sposoby licencjonowania:

- Licencja bezterminowa – jednorazowy inwestycyjny zakup systemu, uzupełniony ewentualnie stałą umową serwisową wsparcia technicznego.
- Licencja SaaS (Software as a Service) - to jeden z modeli dystrybucji oprogramowania, który przerzuca obowiązki hostingu, zarządzania, aktualizacji, pomocy technicznej z konsumenta na dostawcę. Model SaaS zakłada cykliczne opłaty (abonament) za dostęp do programu, staje się to dla użytkownika wydatkiem stałym, a nie jednorazowym zakupem inwestycyjnym.

## Aktualizacja Oprogramowania

W ramach wykupionego wsparcia technicznego (umowy serwisowej) klient, który zakupił licencję bezterminową jest uprawniony do aktualizacji oprogramowania do aktualnej wersji.

W ramach zakupu licencji SaaS klient nie wykupuje wsparcia technicznego, gdyż jest ono wliczone w miesięczny abonament.

## Orientacyjne ceny

Dostawca systemu proponuje wybór między dwoma sposobami zakupu dostępu do ACS<sup>®</sup>

1. Zakup licencji bezterminowej na jedno urządzenie bez ograniczeń w ilości użytkowników.  
Cena (bez usług UPGRADE oraz usługi HOTLINE) – 15 500 zł netto

Usługi dodatkowe:

- Usługa HOTLINE zdalna z opcją UPGRADE wraz z kopią bezpieczeństwa na serwerach A-Co lub Klienta – ryczałt 200 zł miesięcznie netto.
- UPGRADE bez usługi HOTLINE:
  - a. Upgrade w okresie do 1 roku od aktualności licencji: 20% ceny programów
  - b. Upgrade w okresie do 2 lat od aktualności licencji: 40% ceny programów
  - c. Upgrade w okresie powyżej 2 lat od aktualności licencji: 50% ceny programów
- Usługa HOTLINE na zlecenie i u klienta:



- a. Serwis zdalny – 190 zł za godzinę (płatność za każde rozpoczęte 15 minut: 15zł)
  - b. Serwis u klienta – za pierwszą godzinę w dniu – 250 zł za osobogodzinę
  - c. Serwis u klienta – za każdą kolejną godzinę w dniu – 190 zł za osobogodzinę
2. Umowa SaaS – sprzedaż licencji dostępowych na użytkowanie systemu – 500 zł miesięcznie netto.
- Umowa zawiera:
- a. Miesięczną licencję na użytkowanie systemu
  - b. Automatyczny UPGRADE systemu
  - c. Zdalną usługę HOTLINE z kopią bezpieczeństwa.

Koszt prac wdrożeniowych wraz ze szkoleniem – 1600 zł netto + zwrot bezpośrednich wydatków.  
Ceny nie zawierają kosztów sprzętu niezbędnego do korzystania z systemu przez użytkownika.

## Sprzęt komputerowy – zestaw i orientacyjne ceny

Przykładowa konfiguracja. Koszt instalacji hardware'u zależy będzie od konkretnie wybranej konfiguracji i ilości urządzeń.

L.p.	Produkt	Cena
1.	Punkt sprzedażowy POS	
	Drukarka fiskalna	2 400,00 zł
	Szuflada do drukarki fiskalnej	250,00 zł
	POS	3 200,00 zł
	System operacyjny POSready	400,00 zł
	UPS	200,00 zł
	<b>Cena</b>	<b>6 450 zł</b>
2.	Komputer menedżera	
	Monitor 20"	300,00 zł
	Komputer menedżera (stacjonarny lub laptop)	1 200,00 zł
	Urządzenie wielofunkcyjne (drukarka, skaner)	650,00 zł
	Router	250,00 zł
	UPS	200,00 zł
	<b>Cena</b>	<b>2 600 zł</b>