



IPSARFOOD

Gestione Magazzino Istituti Alberghieri

Manuale utente

Versione 1.1 aggiornato al 12/09/2020

Che cos'è Ipsar Food?

Ipsar food è un programma gestionale in cloud per gli istituti alberghieri che consente di semplificare il processo di gestione degli ordini dei docenti all'economato per la spesa necessaria al laboratorio di cucina, al controllo delle merci con le relative giacenze e alla gestione dei budget dei docenti

Configurazione di Ipsar Food

Una volta completato il processo di registrazione di Ipsar Food compilando la richiesta demo sul sito ipsarfood.com e cliccando sul link ricevuto nella mail inviata alle mail istruzione.it ed istruzione.gov.it del codice meccanografico dell'istituto inserito in fase di registrazione, occorre effettuare una serie di passaggi per cominciare a provare e utilizzare il programma.

Per prima cosa occorre intervenire nel menù configurazione dove troviamo una serie di informazioni che bisogna inserire:

Nel menù **impostazioni generali** le informazioni principali che vanno inserite sono fondamentalmente il logo dell'istituto che verrà riportato sulla stampa dell'ordine al fornitore e i dati della mail che verrà utilizzata per l'invio degli ordini stessi.

Poiché gli istituti possono essere costituiti da più **plessi scolastici**, nella relativa tabella è possibile caricarli in modo da avere magazzini differenti per i vari plessi con la possibilità di indicare anche più codici meccanografici, una sorta di sotto account.

Per ogni singolo plesso è necessario caricare le varie **classi** alle quali poi faranno riferimento i diversi budget.

Per ogni plesso poi nel menù personale dell'istituto andremo a caricare l'elenco di tutti gli utenti che andranno ad accedere al software indicando anche il livello di autorizzazione.

Fondamentalmente abbiamo **cinque livelli di autorizzazione**:

Administrator: è l'utente che può fare tutto e quindi configurare ogni singolo aspetto del programma

Assistente di cucina: può effettuare carichi e scarichi di magazzino utilizzando la funzione relativa ai carrelli, predisporre i laboratori ed i calendari dei laboratori di cucina e gestire alcune funzioni haccp come il controllo delle temperature degli abbattitori.

Assistente amministrativo: può predisporre le gare, caricare i fornitori, preparare gli ordini per i fornitori, approvare gli ordini dei docenti e caricare le merci e le giacenze di magazzino.

Contabile: è una sorta di assistente amministrativo ma con privilegi limitati

Docente: accede da un link differente rispetto all'amministratore e può fare ordini all'assistente amministrativo in funzione del suo budget per le varie classi, scrivere ricette in modo da accorpate in una distinta base le materie prime necessarie.

Il docente può fare ordini oltre che per le lezioni anche per eventi, PON e IEFP.

È importante impostare il flag docente di sala (il flag non impostato indica un docente di cucina) perché i docenti hanno un budget differente per le classi a seconda se sono di sala o di cucina.

Per ogni utente configurato nel menù personale dell'istituto bisogna inserire un utente ed una password.

Il link di accesso per il personale che non sia l'amministratore è disponibile alla pagina <https://ipsarfood.com/accesso-docenti-istituti-alberghieri/> dove cliccando è possibile accedere come docente all'account dell'istituto.

Fondamentalmente il link di accesso dell'amministratore al programma è:

<https://micropedia.app/ipsarfood/ipsarfood.aspx>

Per i docenti invece il link è il seguente:

<https://micropedia.app/ipsarfood/ipsarfood.aspx?CMD=XXXX>

dove al posto delle quattro X occorre inserire il codice meccanografico dell'istituto ad esempio

<https://micropedia.app/ipsarfood/ipsarfood.aspx?CMD=CSIS06300D>

Nel menù di configurazione troviamo altri strumenti operativi utili come la funzione **crea articoli di magazzino di prova** che serve ad alimentare automaticamente l'anagrafica di magazzino senza inserire a mano tutti i possibili alimenti che vanno a costituire il nostro magazzino. Ovviamente saranno inseriti anche alimenti non necessari però il lavoro sarà sicuramente più veloce.

Stesso discorso per le causali di magazzino che è possibile creare in automatico con la funzione **crea causali di magazzino preconfigurate**.

La funzione **aggiorna fattori di conversione** serve per fare un controllo sulla presenza o meno di fattori di conversione sulle materie prime inserendo in automatico il fattore di conversione mancante, condizione necessaria per le movimentazioni di magazzino.

La funzione **cambia ditte aggiudicatarie** serve quando una gara per una categoria di alimenti viene vinta da una nuova ditta e quindi occorre modificare i fornitori di riferimento per gli ordini emessi dall'economato.

Aggiorna fornitori è infine una funzione che abbiamo creato per chi erroneamente avesse inserito il fornitore sull'anagrafica articolo invece che nel dettaglio fornitori.

Un articolo può avere più fornitori e pertanto vanno inseriti in una schermata di dettaglio dell'anagrafica articoli.

Menù contabilità

Il menù contabilità prevede tutte le funzioni necessarie per l'economato per la gestione degli ordini al fornitore.

A questo menù possono accedere solo l'amministratore e il personale scolastico che è stato configurato come assistente amministrativo.

La gestione CIG consente di indire una gara con tutti i campi previsti dalle [gare di appalto alimentari nelle scuole](#).

La cosa più importante in questa funzione è una volta generata una gara, indicare il **fornitore aggiudicatario** di cui terrà conto il programma successivamente.

A proposito delle gare per le forniture, nel menù **generazione xml per le gare** stiamo implementando la generazione del codice che è obbligatorio inserire sul sito internet dell'istituto scolastico da fornire ai programmatori del sito internet.

Per quanto riguarda la gestione del budget dei docenti, nel relativo menù è possibile caricare per ogni docente e per ogni classe il budget riservato a scalare per ogni singolo docente.

Quando il docente farà un ordine, l'importo totale della merce ordinata verrà detratta dal suo budget.

Terminato il budget non potrà più fare ordini e dovrà essere il responsabile amministrativo ad aumentarglielo nuovamente.

Il menù **ordini docenti inevasi** serve al responsabile amministrativo per avere visione immediata degli ordini ancora da gestire.

Il docente ha facoltà di modificare l'ordine fintanto non ha apposto la conferma d'ordine. Da quel momento in poi non potrà più modificarlo a meno che il responsabile amministrativo non gli tolga la spunta per consentirgli di modificarlo nuovamente.

Per vedere lo **storico ordini docenti** abbiamo predisposto un menu' a parte per applicare appositi filtri evitando quindi confusione tra gli ordini da evadere e gli ordini evasi.

Il **buono ordine fornitore**, dotato di numero protocollo rilasciato dalla segreteria col classico sistema, è in pratica l'ordine che emette l'economato verso i fornitori per l'acquisto della merce.

È possibile generare il file pdf dell'ordine da inviare via mail cliccando sull'iconcina della stampante.

Scannerizzando la firma del dirigente scolastico è possibile apporla nelle impostazioni in modo da poter inviare via pdf gli ordini della merce ai fornitori direttamente senza andare prima dal preside per la firma.

Il **wizard carrelli docenti** è forse la funzione più importante del programma.

Con questa funzione impostato un periodo, impostato un plesso, impostato un tipo ordine (che può essere per una classe, per un evento, per un PON) è possibile accorpate gli ordini di tutti i docenti in modo da generare delle liste della spesa con le quali sarà possibile generare velocemente i buoni ordine fornitore che abbiamo appena visto.

Nel quadrante in alto a sinistra vediamo i singoli ordini dei docenti che sono stati tenuti in considerazione. Nel quadrante in alto a destra vediamo i singoli alimenti richiesti e sotto l'accorpamento di questi alimenti a totale per fornitore.

Supponiamo ad esempio che un docente ordini un chilo di vongole ed un altro docente un mezzo chilo, nella griglia sottostante ci ritroveremo un ordinativo di 1,5 kg di vongole verso il fornitore assegnatario corrente del pesce per l'istituto.

E' possibile infine generare ordini fornitore con mail inviandoli direttamente alla mail del fornitore con allegato l'ordine in pdf, oppure senza mail e quindi saranno visibili nella gestione buoni ordine fornitore dove potrà essere aggiunto il numero di protocollo, scaricato il pdf ed inviato con la mail tradizionale dell'istituto.

Il responsabile amministrativo ha anche un **sistema di messaggistica al personale scolastico integrata** nel programma per inviare attraverso il gestionale delle comunicazioni interne ai docenti che visualizzeranno all'apertura del programma, ad esempio se c'è qualche inesattezza nell'ordine o richiesta di chiarimenti.

Completano il menu' del responsabile amministrativo gli ordini dei docenti relativi agli lefp, ai PON e agli eventi che sono identici agli ordini per le classi ma con qualche dato aggiuntivo come ad esempio **sugli ordini per le attività di Istruzione e Formazione Professionale (leFp)** dove e' necessario inserire anche il CIG e il CUP.

Menù magazzino

Il menù magazzino comprende tutte le funzioni che servono per l'inventario delle materie prime che vengono acquistate dall'istituto.

Il menù **articoli di magazzino** consente di caricare gli articoli con i fattori di conversione per l'acquisto e il prelievo e le relative unità di misura, il plesso scolastico di riferimento e il dettaglio dei fornitori con l'indicazione del fornitore abituale.

Su questa videata è possibile visualizzare in tempo reale anche i dati relativi alla giacenza, all'impegno di magazzino e alla quantità ordinata al fornitore.

Il menù **attrezzature di cucina** consente di inserire tutto il materiale necessario per cucinare che può essere anche esso gestito per laboratorio di cucina ed ordinato al fornitore.

In questo menù troviamo inoltre l'anagrafica **fornitori istituto** con il relativo listino, **le causali di magazzino** che possono essere mappate per l'aumento o la diminuzione delle giacenze dell'ordinato.

Queste causali vengono utilizzate nei **movimenti di magazzino** che vengono generati in automatico quando un docente fa un ordine, quando un assistente di cucina

alimenta un carrello per il trasporto dal deposito al laboratorio o quando un assistente amministrativo fa un ordine al fornitore.

La funzione **controllo delle giacenze di magazzino** da una visualizzazione immediata oltre che delle giacenze anche della merce nei singoli plessi che sta esaurendo la propria **shelf life** e quindi andrebbe consumata più rapidamente possibile.

Il menù **rintracciabilità delle derrate alimentari** consente invece di verificare in base ai lotti fornitore la provenienza e i dati della bolla di ogni singola merce.

Funzioni per gli assistenti di cucina

La figura dell'assistente di cucina nella nostra applicazione è quel personale addetto nell'istituto al prelievo delle merci nel magazzino dell'istituto che tramite il riempimento di carrelli consegna per la lezione di cucina al docente nel laboratorio.

Nel menù consegne per i docenti è possibile alimentare carrelli selezionando un ordine docente e quindi il carrello viene riempito in automatico con la merce richiesta.

Questa azione comporta una diminuzione della giacenza di magazzino della merce coinvolta ed un aumento dell'impegnato.

Altro dato che viene indicato sul movimento carrello è l'esercitazione di riferimento per la quale è stato generato il prelievo.

Nel loro menù gli assistenti di cucina hanno anche facoltà di creare una anagrafica di tutti i laboratori di cucina con il **calendario settimanale di tutte le lezioni dei docenti**.

In questo modo il nostro software gestionale tiene traccia meticolosa del movimento delle merci per le singole lezioni di cucina.

Oltre al carrello l'assistente ha anche una funzione di reso per gli alimenti che sono avanzati a lezione e vanno riconsegnati in magazzino.

L'utilizzo di questa funzione genera un movimento di carico di magazzino e di disimpegno merce.

In pratica per noi la merce impegnata equivale a dire che in quel momento si trova all'interno di un laboratorio.

Completano il menù degli assistenti il **registro delle temperature giornaliere** dei frigo e degli abbattitori che gli assistenti sono tenuti a segnare ogni giorno e l'elenco

dei messaggi ricevuti dal settore amministrativo con la funzione che abbiamo visto prima.

Anche gli assistenti infatti possono ricevere comunicazioni dalla segreteria amministrativa relativa ad azioni che devono compiere come ad esempio una segnalazione relativa al deperimento di merce presente in magazzino oppure una non conformità da aprire secondo le norme HACCP.

Menù docenti

Nel menù docenti sono presenti tutte le funzioni che utilizza il docente per generare gli ordini all'economato per le lezioni di laboratorio di cucina da effettuare la settimana successiva.

La comodità del nostro software, essendo in cloud è che il docente può fare questa operazione tranquillamente da casa in **smart working** a qualsiasi ora e l'economato riceve l'ordine e la notifica di inserimento in tempo reale.

In questo periodo dove ci sono grosse problematiche di **didattica a distanza** è una soluzione ottimale rispetto ai fornitori abituali di software scolastici che sono abbastanza obsoleti.

Oltre agli ordini i docenti possono creare delle schede tecniche, che sarebbero in pratica le ricette dei piatti che vogliono preparare.

In questo modo quando fanno gli ordini possono sia inserire gli alimenti che gli servono singolarmente, ma utilizzando le ricette possono velocizzare il processo ottimizzando anche i costi.

Il programma proporrà l'acquisto previa verifica delle giacenze di magazzino, solo dei quantitativi che effettivamente servono, tenendo conto ovviamente del **quantitativo minimo di riordino**.

I docenti possono inserire nella prima voce di menu' gli ordini per le classi, mentre nei tre menù finali possono inserire ordini di altre tipologie come per gli eventi, per gli lefp e per i progetti PON.

Modalità esercitazioni settimanali per classi

Una seconda modalità di lavoro è l'attribuzione del budget settimanale per le singole classi.

Ogni docente ha un blocco che può spendere esempio al massimo 30 euro settimanali.

L'ordine di sala avrà un importo e l'ordine di cucina ne avrà un altro.

Quando il docente responsabile fa l'ordine richiamerà la lezione programmatica inviandola al magazzino;

Il magazziniere con il riassunto del necessario settimanale per ordine di classi (il wizard) controlla le giacenze;

Dopo la rilevazione delle giacenze, con la risultante netta si manda all'ufficio economato per l'inoltro degli ordini ai fornitori emessi automaticamente dal programma.

Menù assistenti amministrativi

Gli assistenti amministrativi sono addetti alla **ricezione delle merci** col controllo delle non conformità secondo le norme HACCP.

In questa gestione avvengono i movimenti di carico a magazzino con la gestione dei DDT in ingresso.

Oltre alle funzioni per il controllo dei lotti scaduti hanno anche a disposizione un **registro delle non conformità** dove possono inserire tutti i dati richiesti a norma di legge.

Per singolo lotto è possibile tracciare problemi di controlli olfattivi, imballi non integri, temperatura non conforme e trasporto promiscuo con alimenti non compatibili.

Anche per gli assistenti amministrativi è previsto un sistema di ricezione dei messaggi da parte del settore amministrativo.

Moduli HACCP

A completamento del menù della applicazione abbiamo allegato per comodità tutta una serie di moduli prefincati per la gestione dei controlli della merce secondo le norme HACCP che possono servire all'istituto anche come base di riferimento per generare moduli cartacei propri.

Informazioni aggiuntive

Ipsar food è un prodotto sviluppato da Micropedia di Marco Ilardi.

Il sito ufficiale del programma è <https://ipsarfood.com>

Per informazioni e per una demo potete contattare il responsabile di progetto Marco Ilardi scrivendo alla mail info@micropedia.it oppure telefonando ai nostri uffici al numero 0810050523.