

# YEMEK DOĞRULAMA KONTROL SİSTEMİ HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

## AMAÇ

Bilindiği gibi yatan hasta servislerinde tedavi gören hastalar ve refakatçileri için düzenli olarak yemek planları yapılmakta ve uygulanmaktadır.

Yemeklerinin dağıtımının beslenme planlarına göre yapılması da tedavi sürecinin bir parçasıdır ve sağlık açısından oldukça önemlidir.

Bu projenin amacı yemek dağıtım planının doğru bir şekilde uygulanmasını, raporlanmasını ve kontrol edilmesini sağlayacak bir bilgi sistemi ve ilgili donanımlarının temin edilmesidir.

## Teknik Özellikler

- 1- Sistem android işletim sistemli mobil cihazlarda çalışacak şekilde tasarlanmış olmalıdır.
- 2- Yetkili Uygulama mağazasından kurulum ve güncelleme işlemleri yapılabilir.
- 3- Sistem kullanıcı hesap doğrulama için HBYS ile entegre olabilmelidir.
- 4- Sistem HBYS ile entegre olarak yatan hasta listesini alabilmelidir.
- 5- Sistemde yemek planı yapılmış refakatçi bilgileri de görülebilmelidir.
- 6- Sistem HBYS entegrasyonu ile her bir hasta için planlanan öğünleri ve detaylarını alabilmelidir.
- 7- Sistem cihaz kamerasından 1D ve 2D barkod okutularak hasta bulunabilmesine olanak sağlamalıdır.
- 8- Sistem WiFi ağı olan yerlerde network üzerinden online olarak çalışabileceği gibi ağın olmadığı yerlerde Offline çalışma modunda da kullanılabilir.
- 9- Yemek dağıtım görevlisi dağıtım işlemleri tamamlandıktan sonra uygulama üzerindeki verileri tek bir tuş ile HBYS'ye aktarabilmelidir.
- 10- Sistem kullanıcının dağıtım listesini görebilmesine olanak sağlamalıdır.
- 11- Sistem beslenme planı girilmemiş hastanın barkodu okutulduğunda sesli uyarı vermelidir ancak dağıtım gerçekleşmişse kayıt yapılmasına izin verilebilecektir.
- 12- Sistem ameliyat öncesi veya ameliyat sonrasında sıfır diyet uygulanan hastaların barkodu okutulduğunda sesli ve görsel alarm sağlamalıdır.
- 13- Dağıtım başlangıç ve bitiş saatleri idare tarafından belirlenecektir sistem idarenin belirlediği zaman aralığı dışında işlem yapılmasını engelleyecektir.
- 14- Yemek hakkında raporunun hazırlanması için sistemden alınan veriler kullanılacaktır.
- 15- Uygulama kullanım lisansı 1 yıldır. Yıl sonunda lisans yenilemesi yapılmalıdır.

## Donanımlar

### El Terminali

- 1- Bu proje kapsamında 1 Adet android el terminal cihazı temin edilecektir.
- 2- Cihazlar sözleşme başlangıcında idare'ye teslim edilecek olup idarenin envanterine kaydedilecektir.
- 3- Cihazlar en az 4 inç boyutlarında kapasitif dokunmatik ekranlara sahip olmalıdır.
- 4- Cihazlar WiFi bağlantısını destekleyecektir.
- 5- Cihaz minimum flaş ve otomatik odaklamalı 5 MP arka kamerasına sahip olmalıdır.
- 6- Cihaz minimum 2 MP ön kamerasına sahip olmalıdır.
- 7- Cihaz minimum 800 \* 400 çözünürlüğe sahip olmalıdır
- 8- Cihazlarda minimum Android 7 işletim sistemi yüklü olacaktır.
- 9- Cihazda 2 GB RAM ve 16 GB ROM olmalıdır.
- 10- Cihaz en az 4000 Mah bataryaya sahip olmalıdır
- 11- Cihaz minimum 1,2 metreden düşmelere dayanıklı olmalıdır

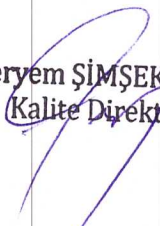
Meryem ŞİMŞEK AYDIN  
Kalite Direktörü

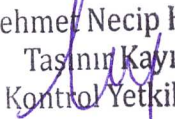
Mehmet Necip KAYA  
Taahhüt Kayıt  
Kontrol Yetkilisi

HAMUR İLÇE DEVLET HASTANESİ  
Dr. Enis AYBAKIR  
Dip. Res. No: 191511  
Başhekim

## Kablosuz Network Ağ Yapılandırması

1. Ağ Arayüzü: 1 Adet 10/100/1000 Gigabit Ethernet Portu olmalıdır.
2. Butonlar: Reset Butonu: olmalıdır.
3. Anten: 2 adet 2x2 Mimo 3 dBi Dual-Band Anten olmalıdır.
4. Kablosuz Standards: 802.11 a/b/g/n/ac özelliklerine sahip olmalıdır.
5. Besleme Türü: Pasif PoE 24V Güç Kaynağı: 24V, 0.5A GigabitPoE Adaptör bulunmalıdır.
6. En Fazla Güç Tüketimi: 6.5W olmalıdır.
7. Radyo kartı Çıkış Güçleri: 2.4 GHz – 20dBm | 5 GHz 20dBm olmalıdır.
8. BSSIDRadyo: kart başına 4 adet olmalıdır.
9. Güç Tasarrufu: Destekleniyor olmalıdır.
10. Kablosuz Güvenlik: WEP, WPA-PSK, WPA-Enterprise (WPA/WPA2, TKIP/AES) özelliklerine sahip olmalıdır.
11. Sertifikasyonlar: CE, FCC, IC bulunmalıdır.
12. Çalışma Sıcaklığı: -10 ile 70° C (14 ile 158°F) olmalıdır.
13. Çalışma Nem Oranı: 5 ile 95% Yoğuşmasız olmalıdır.
14. Boyutlar: 160 x 160 x 31.45 mm (6.30 x 6.30 x 1.24”) olmalıdır.
15. Ağırlık: 185 g olmalıdır.

  
Meryem ŞİMŞEK AYDIN  
(Kalite Direktörü)

  
Mehmet Necip KAYA  
Tasınır Kayıt  
Kontrol Yetkilisi

HAMUR İLÇE DEVLET HASTANESİ  
Dr. ~~Emre AYBAKIR~~  
Dip. Tes. No: 101511  
Başhekim