TEKNISA TRAINING

Planejamento Web Cadastro de Serviço

JULHO 2023

Sumário

	ວ. ຊ	1 S	onf	çu. Iau	racá	ăn F	 Dad	rão	• • • •	• • • •				•••••		 		 00 11
	3.	2 C 3 C	ust	o Pa	adra	аот ãо						••••••				 		 14
	3.	4 Ti	urno	oş e	e Co	pme	ens	ais.								 		 15
	3.	5 C	om	ens	ais	Est	tim	ado	S			•			•	 		 17
	3.		atur	am	ient	0		•		•	•		•	*			•	19

	Dlan	oiom	onto	Wob	-	adad	tro	rvio							
	Fian	ejain	ento	web	- 0	auas		=ı viçi							

1. Visão Geral

O módulo Planejamento permite realizar todo o planejamento e controle do custo das refeições que serão servidas na filial. É integrado ao sistema Custos, Estoque, Faturamento e Compras. Assim, torna-se possível monitorar a produção utilizando diversos tipos de custos.

2. Objetivo

A rotina de cadastro de serviço permite registrar os serviços prestados pela unidade e definidos em contrato com os clientes, como café da manhã, almoço, jantar, entre outros.

3. Cadastros

3.1 Serviço

No canto superior esquerdo da tela inicial do **TecFood Web**, clique no ícone do menu lateral. Esse acesso também pode ser feito por meio de um atalho, pressionando as teclas Ctrl e M simultaneamente.



Aces	sse	o m	enu	late	eral.	Dig	ite S	Serv	iço	no c	cam	po F	Proc	ura	e c	liqu	e na	a linl	na	
que	cori	resp	ond	le a	ess	e ca	idas	stro.												



Para inserir um novo serviço, defina a Unidade e clique em Aplicar Filtro.

≡ Z Serv 04/07/	∕iço /2023 0001 -	FILIAL - WEBINA	AR_TECFOOD - 1								Acce	Control 2	85.3 (DB Versio	PLA n - 7135)
Unidade:														
Código								Nome						
							Não há regis	tros						
Filtro														_
Unidade 😂														
0001 FILIA	AL - WEBINAR	R_TECFOOD -	1											×
✓ Informa	ações do S	erviço												
Procurar	iviço													Q
Código			Serviço Procura	ir -										Q
Тіро														~
Fechar								8					Anlicar	filtro
- CCHAR							•						- Piller	ind o

Na tela que será exibida, clique no botão Adicionar presente no rodapé.

E Serviço	Ac	Cess Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1			
Código	Nome		
00001	ALMOCO WEBINAR		
00002	JANTAR		
00003	LANCHE		
00004	DE2JEJUM		
00005	CEIA CICLO		
00006	DESJEJUM WEBINAR		
00007	CEIA WEBINAR		
00008	ALMOCO TRANSPORTADO WEBINAR		
00009	DESJEJEUM HIPOSSODICO		
00010	ALMOÇO		
00011	JANTAR TRANSPORTADO WEBINAR		
00012	LACTARIO		
00013	ALMOCO SIMULADO		
00015	JANTAR PACIENTE		
00016	ALMOCO PACIENTE		
00022	LANCHE PACIENTE		
00026	DESJEJUM TESTE		
00032	DESJEJUM PACIENTE		
00033	DIETA PARENTERAL	C	Filtro aplicado
	Accourt		Ações

Preencha os campos para completar o cadastro:

≡ 🖊 Serv	viço 7/2023 0001 -	FILIAL - WEBINA	AR_TECFOOD - 1											Acce	6 ss Control	2.85.3 (DB Versio	PLA n - 7135)
Unidade: 00	001 FILIAL -	WEBINAR_TE	CFOOD - 1		Serviço												
Código				Nome	✓ Inform	ações do Se	envico										
				ALMO	Código 😜			Non	ne 😜								
00002				JANTA													_
				LANCI	Nome Redu	zido					Nome Far	ntasia					
00004				DESJE	Grupo de Se	erviço 😜					Tipo 😜						
00005				CEIA (Procurar					Q	(Corpora	tivo) Restaura	ante				~
00006				DESJEJ	Hora do Iní	cio Preparo 🤇	•				Hora da E	ntrega					_
00007				CEIAV	Servido de						Servido A	té					
00008				ALMO													
00009				DESJE	Especificaçã	ăo					Rota						0
				ALMO						Ý							
				JANTA	✓ Config	urações											
00012				LACTA	Utiliza	a Otimizador	de Cardáp										
00013				ALMO	Habili	tar em previ	sões, requisi	ções e retira	ad								
00015				JANTA	Verifi	car Consumo	por Servico	no Cardán									
						an consumo	por per nyo i	no an anpin									
					Serviç	o Princip				Bloque	eia Consumo	Fixo / Per C	api				
					Deper	nde de Libera	ıç				Tran	nsporta					
					Baixa	Automática	para Efetivaç	ão Diár									
					Utilizz	Requisição	/ Retirada no	r Pra									
						, incluisition	/ neuruuu po										_
Cancelar																	Salvar
_										 				 		_	_

Código: digite um código numérico identificador do serviço.

- **Nome**: determine o nome do serviço cadastrado.
- Nome Reduzido: o preenchimento do nome reduzido do serviço não é obrigatório, mas poderá ser realizado conforme a necessidade.
- Nome Fantasia: o preenchimento do nome fantasia do serviço não é obrigatório, mas poderá ser realizado conforme a necessidade.
- Grupo de Serviço: escolha o grupo de serviços já cadastrado anteriormente e que melhor atende às características do serviço em questão.
- Hora do Início Preparo: informe o horário em que deve ser iniciado o preparo do serviço.
- Habilitar em Previsões, Requisições e Retiradas: esse parâmetro deve ser marcado para que o serviço seja habilitado para previsões, requisições e retiradas. Caso não marque essa opção, o serviço não será disponibilizado para pesquisa na tela de previsão, requisição e retirada.
- Bloqueia Consumo Fixo/Per Capita: por meio dessa opção, o sistema bloqueia o cadastramento de produtos com consumo fixo e per capita na tela Consumo por Serviço para o serviço em questão.
- Serviço Principal: o serviço marcado como principal entra nos painéis de indicadores GO e GU e pode ser considerado em relatórios de custos. Exemplo: o serviço almoço foi definido como principal e há também o serviço jantar, cada um com seu preço, cardápio e número de efetivos. Porém, na nota fiscal é necessário que contenha somente a descrição do serviço principal. Para isso, no momento de definir o serviço jantar, o serviço almoço, definido como principal, deverá ser inserido no campo Serviço Principal a Ser Faturado.

- Transportado: esse parâmetro deve ser marcado quando o serviço que está sendo criado for transportado.
- Utiliza Requisição/Retirada por Prato: determina que as requisições e retiradas para o serviço serão exibidas por tipo de prato.
- Serviço com Valor de Faturamento Variável por Data: essa opção é utilizada em uma rotina específica.
- Consistência de Comensais do Planejamento X Comensais do
 Faturamento: o sistema consiste os comensais informados nas duas telas, evitando assim que sejam informados valores diferentes.
- Produto de Faturamento: insira o nome do serviço que aparecerá na nota fiscal de faturamento. Esse produto é previamente cadastrado na árvore de produtos. Desse modo, será descrito na nota fiscal o produto de faturamento informado nesse campo.

O preenchimento dos campos Servido de, Servido até, Especificação e Rota não é obrigatório, mas poderá ser realizado para um cadastro mais detalhado. Clique em Salvar para gravar os dados registrados.

E Serviço 05/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1				PLA Access Control 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	- Serviço			
Código N	iome			
00001 A	LMO Código ©	Nome 😀		
00002 JA	4NTA 00029	ALMOÇO 1		
00003 L	ANCI Nome Reduzido		Nome Fantasia	
00004 D	ESJE		Tine G	
00005 C	EIA (001 ALMOCO	×	(Corporativo) Restaurante	~
00005	Hora do Início Preparo 🕥		Hora da Entrega	
	10:00			
00007 C	EIA V Servido de		Servido Até	
00008 A	LMO		L	
00009 D	Especificação ESJE	~	Rota Procurar	0
00010 A	LMO			
JA	NTA Configurações			
00012	ACTA Utiliza Otimizador de Cardáp			
00013 A	LMO Habilitar em previsões, requisiçõe	es e retirad		
00015 JA	Verificar Consumo por Serviço no	Cardáp		
	🗸 Serviço Princip	Bloquei	a Consumo Fixo / Per Capi	
	Depende de Liberaç		✓ Transporta	
	Baixa Automática para Efetivação	Diár		
	Utiliza Requisição / Retirada por P	Pra		
Cancelar				Salvar

TEKNISA

3.2 Configuração Padrão

O próximo passo consiste na definição dos tipos de pratos que vão compor o serviço. Para realizar essa operação, acesse a aba **Configuração Padrão**.

E Serviço							Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMOCO WEBINAR Servico Configuração Padrão Custo Padrão	Turnos e C	omensais Comensais E	Estimados Ponto de	Entrega por Cliente	Faturamento Aplicat	ivos Embalagens
Código	Nome	Tipo de Prato		Tipo de Prato	Complemento	Opção	Impressão	Consiste
00001	ALM	PRATO PRINCIPAL		PRATO PRINCIPAL		•	-•	
00002	JANTA	PRATO PRINCIPAL		PRATO PRINCIPAL		0	-•	0-
00003	LANCI	ARROZ		ARROZ		0	-•	_
00004	DESJEJ	FEIJAO		ARROZ		0	-•	-
00005	CEIA (SOBREMESA01		FEIJAO		0	-•	_
00006	DESJEJ	SOBREMESA02		ACOMPANHAMENTO1		0	-•	_
00007	CEIA V	ACOMPANHAMENTO1		ACOMPANHAMENTO2		0	-•	_
00008	ALMO	ACOMPANHAMENTO2		ACOMPANHAMENTO3		0	-•	_
00009	DESJE	ACOMPANHAMENTO3		MOLHO1		0		-
00010	ALMO	ACOMPANHAMENTO4		MOLHO2		0	-•	-
00011	JANTA	OPCA01		SALADA 1		0	-•	
00012	LACTA	OPCA02		SALADA 2		0	-•	-
00013	ALMO	OPCA03		SALADA 3		0	-•	-
00015	JANTA	SOPA		FRUTA		0	-•	_
		BEBIDA FRIA		SOBREMESA01		0	-•	
		SALADA 1		SOBREMESA02		0	-•	
		SALADA 2		BEBIDA FRIA		0	-	_
		SALADA 3		KIT		0	0	•
				-			_	
Voltar			() Mover Todos				1	xportar Configuração

Nesta aba, são exibidos os tipos de pratos definidos na tela Tipo de Prato.

Para definir os tipos de pratos que farão parte da configuração do cardápio, selecione o tipo de prato desejado. Em seguida, clique no botão Mover que será acionado no rodapé da página. O sistema também permite a seleção de mais de uma opção. Nesse caso, utilize o botão Mover Todos.

Serviço							Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMOCO WEBINAR Serviço Configuração Padrão Custo Padrão Tu	irnos e Co	mensais Comensais E	stimados Ponto de	Entrega por Cliente	Faturamento Aplicativ	ros Embalagens
Código	Nome	✓ Tipo de Prato		Tipo de Prato	Complemento	Opção	Impressão	Consiste
00001	ALM	PRATO PRINCIPAL		PRATO PRINCIPAL			-•	
00002	JANTA	PRATO PRINCIPAL		PRATO PRINCIPAL		0	-•	0-
00003	LANCI	ARROZ		ARROZ		0	-•	
00004	DESJE	FEIJAO		ARROZ		0		-
00005	CEIA (SOBREMESA01		FEIJAO		0		
00006	DESJE	SOBREMESA02		ACOMPANHAMENTO1		0		
00007	CEIAV	ACOMPANHAMENTO1		ACOMPANHAMENTO2		0		
00008	ALMO	ACOMPANHAMENTO2		ACOMPANHAMENTO3		0	-•	
00009	DESJE	ACOMPANHAMENTO3		MOLHO1		0		
00010	ALMO	ACOMPANHAMENTO4		MOLHO2		0		_
00011	JANTA	OPCA01		SALADA 1		0		
00012	LACTA	OPCA02		SALADA 2		0		
00013	ALMO	OPCA03		SALADA 3		0		
00015	JANTA	SOPA		FRUTA		0		_
		BEBIDA FRIA		SOBREMESA01		0		
		SALADA 1		SOBREMESA02		0		
		SALADA 2		BEBIDA FRIA		0		-
		SALADA 3		KIT		0	0	•
			Mover					

Com isso, o tipo de prato será inserido. Clique em Salvar para concluir a operação.

A coluna **Complemento** pode ser utilizada para inserir algum complemento para o tipo de prato. Essa informação será exibida na tela **Elaboração de Cardápio**.

Serviço 05/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1						Access Control	2.85.3 (DB Version -
Jnidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMOCO WEBINAR Serviço Configuração Padrão Custo Padrão T	urnos e Comensais Comensa	is Estimados Ponto d	le Entrega por Cliente	Faturamento Aplicati	vos Embalagens
Código	Nome	Tipo de Prato	Tipo de Prato	Complemento	Opção	Impressão	Consist
00001	ALM	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	1		-•	
00002	JANTA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL				
00003	LANCI	ARROZ	ARROZ				_
00004	DESJEJ	FEIJAO	ARROZ		0-		_
00005	CEIA (SOBREMESA01	FEIJAO		0-		_
00006	DESJE	SOBREMESA02	ACOMPANHAMENTO	01	0		
00007	CEIA V	ACOMPANHAMENTO1		02	0-		
80008	ALMO	ACOMPANHAMENTO2	ACOMPANHAMENTO	03	0-		
00009	DESJE	ACOMPANHAMENTO3	MOLHO1		0-		
00010	ALMO	ACOMPANHAMENTO4	MOLHO2		0-		
00011	JANTA	OPCA01	SALADA 1		0-		
00012	LACTA	OPCA02	SALADA 2		0-		_
00013	ALMO	OPCA03	SALADA 3		0-		_
00015	JANTA	SOPA	FRUTA		0	-	
		BEBIDA FRIA	SOBREMESA01		0-	-	
		SALADA 1	SOBREMESA02		0		
		SALADA 2	BEBIDA FRIA		0-	-	
		SALADA 3	KIT		0	0	-
							- 0
oltar			a			E	xportar Configur

A coluna **Opção**, por sua vez, deve ser utilizada para informar se o tipo de prato se trata de uma opção. Isso ocorre, por exemplo, em pratos principais, onde um é o prato principal e o outro é a opção. Caso haja um **Prato Opção**, ative o parâmetro e clique em **Salvar alterações**.

E Serviço					Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMOCO WEBINAR Servico Configuração Padrão Custo Padrão T	irnos e Comensais - Comensais Estimados - Po	nto de Entrega por Cliente - Fa	aturamento Aplicativ	os Embalagens
Código	Nome	Tipo de Prato	Tipo de Prato Complement	to Opção	Impressão	Consiste
00001	ALM	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	2		
00002	JANTA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	. 0-		
00003	LANCI	ARROZ	ARROZ	. 0	-	_
00004	DESJE	FEIJAO	ARROZ		-	_
00005	CEIA (SOBREMESA01	FEIJAO		-	_
00006	DESJE	SOBREMESA02	ACOMPANHAMENTO1	0		-
00007	CEIA V	ACOMPANHAMENTO1	ACOMPANHAMENTO2		-•	-
00008	ALMO	ACOMPANHAMENTO2	ACOMPANHAMENTO3		-•	-
00009	DESJEJ	ACOMPANHAMENTO3	MOLH01			-
00010	ALMO	ACOMPANHAMENTO4	MOLHO2			-
00011	JANTA	OPCA01	SALADA 1		-•	
00012	LACTA	OPCA02	SALADA 2	0-	-•	-
00013	ALMO	OPCA03	SALADA 3	0		
00015	JANTA	SOPA	FRUTA	0	-	-
		BEBIDA FRIA	SOBREMESA01	0	-	
		SALADA 1	SOBREMESA02			
		SALADA 2	BEBIDA FRIA		-	_
		SALADA 3	KIT	0-	0	
		•			-	
Cancelar						Salvar alterações

Na coluna Impressão mantenha o parâmetro habilitado caso queira que o tipo de prato seja impresso, por exemplo, na emissão do Cardápio do Dia, Semana e Mês. Se preferir que o prato não seja impresso, desative o parâmetro e salve as alterações. Na coluna Consiste Comensais, o parâmetro é ativado por padrão. Para finalizar, caso o prato possua alguma observação, insira-a no espaço correspondente.

Não se esqueça de salvar todas as alterações realizadas.

Serviço								Access Control	2.85.3 (DB Version -
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - A Serviço	LMOCO WEBINAR Configuração Padrão Custo F	Padrão Tu	urnos e Comensais	Comensais Estimados	Ponto de Entrega por Cliente Fat	turamento Aplicati	vos Embalagens
Código	Nome	Ti	po de Prato		Opção	Impressão	Consiste Comensais	Reserva	Observação
00001	ALM	PF	ATO PRINCIPAL	_			•	•	
30002	JANTA	P	ATO PRINCIPAL			-•	0		
00003	LANCI	A	ROZ			-•			
00004	DESJEJ	FE	IJAO				-	-•	
30005	CEIA (S0	BREMESA01			-•			
00006	DESJEJ	S	BREMESA02		—	•		-•	
00007	CEIA V	A	OMPANHAMENTO1						
0008	ALMO	A	OMPANHAMENTO2					-•	
00009	DESJE	A	OMPANHAMENTO3						
00010	ALMO	A	OMPANHAMENTO4		-				
00011	JANTA	0	CAO1		-				
00012	LACTA	0	CA02						
00013	ALMO	0	CA03		-				
00015	JANTA	S	PA		—				
		B	BIDA FRIA		—				
		SA	LADA 1			-•			
		SA	LADA 2		-			-	
		□ S/	LADA 3	0		•	-•	-•	
ltar				-	ə			E	xportar Configur

3.3 Custo Padrão

Para definir o valor que poderá ser gasto na produção do serviço, acesse a aba **Custo Padrão** e clique no botão **Adicionar**.

nidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMO	CO WEBINAR		0 1 0									
- H		Serviço Co	nfiguração Padr	ao Custo	Padrao	Turnos e Cor	mensais	Comensais Es	timados l	Ponto de Ent	rega por Clie	nte Faturam	ento Aplicativ	vos Embalagens
paigo	Nome	Mês												Va
0001	ALIVE	05/2017												5,000
0002	JANIA	06/2017												5,000
0003	LANCI	02/2018												5,000
0004	DESJE	03/2018												5,00
0005	CEIA (04/2018												5,004
0006	DESJE	05/2018												5.00'
0007	CEIAV	06/2018												5.00
0008	ALMO	07/2019												5,000
0009	DESJE	0//2018												5,000
0010	ALMO	08/2018												5,000
1011	ΙΔΝΤΑ	09/2018												5,000
0010		10/2018												5,000
012	DACIA	11/2018												5,000
0013	ALMO	12/2018												5,000
0015	JANTA	01/2019												5,000
		02/2019												5,000
		03/2019												5,004
		04/2019												5.00'
		05/2019												5.00
		05/2015												5,000
		-				•								
Itar						Adicionar							М	anutenção Autor

No campo Valor, informe o custo padrão, ou seja, até quanto pode ser gasto por pessoa para a produção do serviço. Após incluir esse dado, clique em Salvar.

E Serviço				PLA 2.85.3 (DB Version - 7138)
Unidade: 0001 FILIAL	ODODI - ALMOCO WEBINAR Serviço Configuração Padrão <mark>Custo Padrão</mark>	07/2023 - 0 * 00001 - ALMOCO WEBINAR Custo Padrão Tipos de Prato		Access Control
Código	Mês	Mês	Valor 😜	
00001	05/2017	07/2023		
00002	06/2017			
00003	02/2018			
00004	03/2018			
00005	04/2018			
00006	05/2018			
00007	06/2018			
00008	07/2018			
00009	08/2018			
00010	09/2018			
00011	10/2018			
00012	11/2018			
00013	12/2018			
00015	01/2019			
Cancelar				Salvar

3.4 Turnos e Comensais

O próximo passo consiste no cadastro do número de comensais do serviço, ou seja, o número de pessoas que serão servidas. Caso o serviço seja servido em mais de um horário, o número de comensais pode ser inserido por turnos. Para isso, vá até a aba **Turnos e Comensais** e utilize o botão Adicionar.

E Serviço 05/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1									A	Ccess Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1	00001 - Al Servico	LMOCO WEBINAR Configuração Padrão	Custo Padrão	Turnos e (Comensais	Comensais Estimados	Ponto de Ent	rega por Cliente	Faturamento	Aplicativos	Embalagens
Código Nom	6 Código	Nome		SEG	TED	011A	0111	SEY	SÁR	DOM	FFD
00001 ALM	courgo	Nome		524	TER	Não há registros	QUI	JEX	545	DOM	TER
00002 JANT.	а,										
00003 LANG	5)										
00004 DESJ	Ð										
00005 CEIA	¢										
00006 DESJ	Ę										
00007 CEIA	V										
00008 ALM	D										
00009 DESJ	ŧ,										
00010 ALM	c										
00011 JANT	٩										
00012 LACT	A										
00013 ALM	D										
00015 JANT	4										
Voltar				Adiciona	r						

No campo **Nome** insira uma denominação para o turno e digite número de comensais em cada dia da semana nos espaços correspondentes. Clique em **Salvar**.

≡ 🖊 Serv	VÎÇΟ 7/2023 0001 - FILIAL - WEBIN	AR_TECFOOD - 1											Acce	6 ess Control	2.85.3 (DB Versio	PLA 2n - 7135)
Unidade: 00	00001 - ALM	OCO WEBINAR	drão - Curto I	Dadrão Tu	00001 - A	LMOCO WEBIN	JAR									
Código	Serviço		urao custo i		Y Prin	neiro Turno	•	No	neG							
00001	Código	N	ome		1			1101								
00002					SEG						TER					
00003					0114						ουτ					
00004					QUA						QUI					
00005					SEX						SÁB					
00006					DOM						FFD					
00007					DOM						L.K.					
00008					¥ Son	undo Turno										
00009					Código			Nor	ne 😜							
00010					2											
00011					SEG						TER					
00012					QUA						QUI					
00013																
00015					SEX						SÁB					
					DOM						FER					
					_											
	_	_	_	_												
Cancelar																Salvar

3.5 Comensais Estimados

Após cadastrar os turnos, clique na aba Comensais Estimados.

Automaticamente, o sistema soma os valores informados na aba **Turnos e Comensais** e carrega-os na coluna **Do Cliente**.

Obs.: se os comensais não forem inseridos na aba **Turnos e Comensais**, o campo **Do Cliente** aparecerá vazio. Assim, essa informação deverá ser cadastrada manualmente no campo.

Serviço							Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
Unidade: 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		00001 - ALMOCO WEBINAR Serviço Configuração Padrão	Custo Padrão	Turnos e Comensais	Comensais Estimado:	Ponto de Entrega por Cliente	Faturamento Aplicativos	Embalagens
Código N	lome			Do Cl	iente	Funcionários	Doações	Total
00001 A	IN	Segunda-Feira			500	0	0	500
00002 J	ANTA	Terça-Feira			500	0	0	500
00003 L	ANCI	Quarta-Feira			500	0	0	500
00004 D	ESJE	Quinta-Feira			500	0	0	500
00005 0	EIA	Sexta-Feira			500	0	0	500
00006	ESJE	Sábado			500	0	0	500
00007 C	EIAV	Domingo			0	0	0	0
00008 A	LMO	Feriado			500	0	0	500
00009 E	ESJE							
00010 A	LMO							
00011 J	ANTA							
00012 L	АСТА							
00013 A	LMO							
00015 J/	ANTA							
00016 A	LMO							
00022 L	ANCI							
00026	esjej							
00032 D	esjej							
00033 0	IETA							
Voltar							Đ	portar Comensais

Caso queria informar a quantidade de comensais dos funcionários da empresa, preencha a coluna Funcionários com o número de pessoas. Se a unidade realiza doações, informe o número de comensais no campo Doações. Dessa forma, a coluna Total somará o número de comensais registrados nas colunas anteriores.

O sistema apresenta também a funcionalidade de exportar os comensais estimados para o cardápio. Essa função permite alterá-lo todas as vezes em que for necessário.

Exemplo: o cardápio foi elaborado e o número de comensais foi alterado. Para evitar a alteração dos comensais em cada dia do cardápio, basta utilizar tal funcionalidade.

Nesse caso, clique no botão **Exportar Comensais** presente no canto inferior direito da tela.

E Serviço 05/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1					Access	PL 2.85.3 (DB Version - 7135
Unidade: 0001 LEILIAL - WEBINAR TECEDOD - 1	00001 - ALMOCO WEBINAR					
omenantions () in a construction of the	Serviço Configuração Padrão	Custo Padrão Turnos e Comensais	Comensais Estimados	Ponto de Entrega por Cliente	Faturamento A	plicativos Embalagens
Código Nome		Do Cliente		Funcionários	Doações	Total
00001 ALM	a-Feira	500		0	0	500
00002 JANTA	eira	500		0	0	500
00003 LANC	-Feira	500		0	0	500
00004 DESJEJ	Feira	500		0	0	500
00005 CEIA (eira	500		0	0	500
00006 DESJE		500		0	0	500
00007 CEIA V	0	0		0	0	0
00008 ALMO		500		0	0	500
00009 DESJE						
00010 ALMO						
00011 JANTA						
00012 LACTA						
00013 ALMO						
00015 JANTA						
						•
Voltar						Exportar Comensai:

Informe o período inicial e final em que os comensais serão exportados. Caso queira inserir os comensais em algum dia sem cardápio, marque a opção Inserir Comensais em Dias sem Cardápio.

Após preencher os campos, clique em Exportar.

E Serviço 05/07/2023 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1				Access Control	PLA 2.85.3 (DB Version - 7135)
	00001 - ALMOCO WEBINAR	deño Turpor o Comonecir Comanecir	Estimados - Basta da Estrara por Cli	anta Esturamenta Anlicativa	- Embolsanar
Código Nom	Serviço Comgulação Paulao Custo Pa	Di Clinersais	Estimados Ponto de Entrega por Cito	Presidente Paturamento Apricativo	7.5 Entibalagens
00001 ALM*	Segunda-Feira	500	C	0	500
00002 JANTA	Terça-Feira	500	0	0	500
00003 LANC	Quarta-Feira	500	0	0	500
00004 DESJE	Quinta-Feira	500	0	0	500
00005 CEIA	(Sexta-Feira	500	0	0	500
00006 DESJE	Sábado	500	0	Q	500
00007 CEIA	Domingo	0	0	0	0
00008 ALMC) Feriado	500	0	0	500
00009 DESJE					
00010 ALMC					
00011 JANTA					
00012 LACTA	۵				
00013 ALMO					
00015 JANTA					
00016 ALMO					
Exportar Comensais para Cardápio					
Período @					×
Inserir comensais em dias sem cardáp					
					Exportar

3.6 Faturamento

A aba **Faturamento** permite a parametrização de produtos de faturamento para serem vinculados ao serviço. **Exemplo**: é faturado o almoço do cliente, mas a nota fiscal precisa especificar os itens (arroz, feijão, bife, etc.).



	D	ano	iomo	nto	Wob	 adaa	tro c	rvio							
		ane	Jaine	into	WED	auas		a viçt							