

# **CARDÁPIO INTELIGENTE**

# Conteúdo

<b>1</b>	<b>Introdução</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Acesso à plataforma</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Navegação no Sistema</b>	<b>7</b>
3.1	Expansão e Recolhimento de Seções	8
3.2	Segmentação e Filtros de Cadastro	9
<b>4</b>	<b>Aba: Grupo de Pratos</b>	<b>11</b>
4.1	Agrupamento de Grupo de Prato	12
4.2	Padrão de Grupo de Prato	14
4.3	Grupo de Prato	16
4.3.1	Associação de Receitas/Pratos aos Grupos de Pratos	19
4.3.2	Ingredientes e <i>per capita</i>	22
4.3.3	Exportação ou Exclusão de Pratos	22
4.3.4	Importação de Dados via Planilha – Tela Grupo de Prato	25
4.3.5	Pratos Não Vinculados a Grupo de Prato	26
<b>5</b>	<b>Aba: Restrições Contratuais</b>	<b>29</b>
5.1	Cadastro de Vigência	30
5.2	Restrições de Produto por Grupo de Prato	32
5.3	Utilização por Grupo de Prato na Semana	33
5.4	Frequência de Grupo de Prato	35
5.5	Frequência de Prato	36
5.6	Regras a Flexibilizar no Pós-Processamento de Cenário	38
<b>6</b>	<b>Aba: Pratos</b>	<b>40</b>
6.1	Parâmetros de Pratos	41
6.2	Combinação	43
6.3	Ingrediente Principal	46
6.4	Atratividade	47
6.5	Modo de Preparo	50
6.6	Tipo de Corte	51
6.7	Histórico de Percentual de Consumo	53
<b>7</b>	<b>Aba: Serviços</b>	<b>55</b>
7.1	Configuração do Serviço	56
7.1.1	Linhas Auxiliares	58
7.2	Conjunto para Porcionamento	58
7.3	Colunas Ativas por Mês	60
<b>8</b>	<b>Gerar Cardápio</b>	<b>63</b>
8.1	Modos de Visualização do Cardápio	70
8.2	Relatórios Disponíveis	71
8.3	Análise de Custos	72
<b>9</b>	<b>Análise de Resultados</b>	<b>73</b>

10	Publicar Cenário . . . . .	75
----	----------------------------	----

# Introdução

O **Cardápio Inteligente** é uma ferramenta desenvolvida para auxiliar estabelecimentos alimentícios na **criação e gestão de s cardápios**.

A plataforma visa oferecer um conjunto de funcionalidades que simplificam a tomada de decisões sobre os pratos a serem oferecidos, os custos de produção, o controle de estoque e o atendimento das preferências dos clientes.

Promovendo, assim, **a otimização de operações e a adaptação dos cardápios dinamicamente**, levando em conta tanto a **sazonalidade dos ingredientes** quanto às **preferências dos clientes**.

**Os objetivos específicos incluem:**

- Facilitar a gestão do cardápio, permitindo a fácil inserção, remoção ou modificação de pratos;
- Reduzir o tempo gasto em atividades manuais, como cálculo de custos e controle de estoque, através da automatização dessas tarefas;
- Integrar dados relevantes, como preferências alimentares dos clientes, histórico de consumo, sazonalidade de ingredientes e custos de produção;
- Aprimorar a experiência do cliente através da diversificação de pratos.

O presente documento fornece instruções para o uso da plataforma, desde a configuração inicial até o gerenciamento diário, permitindo que os usuários maximizem o potencial da ferramenta, reduzam custos e melhorem a qualidade do serviço prestado.

**Atenção:** Este documento é um manual unificado que aborda as principais rotinas realizadas no **Cardápio Inteligente**, oferecendo uma visão geral sobre as funcionalidades essenciais do sistema. Para instruções detalhadas e específicas sobre as rotinas operacionais, é recomendada a procura de um consultor Teknisa.

# Acesso à plataforma

1. Acesse o link do **Cardápio Inteligente** para fazer login:

`https://food-cardapio-inteligente.teknisa.com`

2. Preencha os campos de **login** com seu **usuário** e **senha** cadastrados no ambiente **Tecfood**.

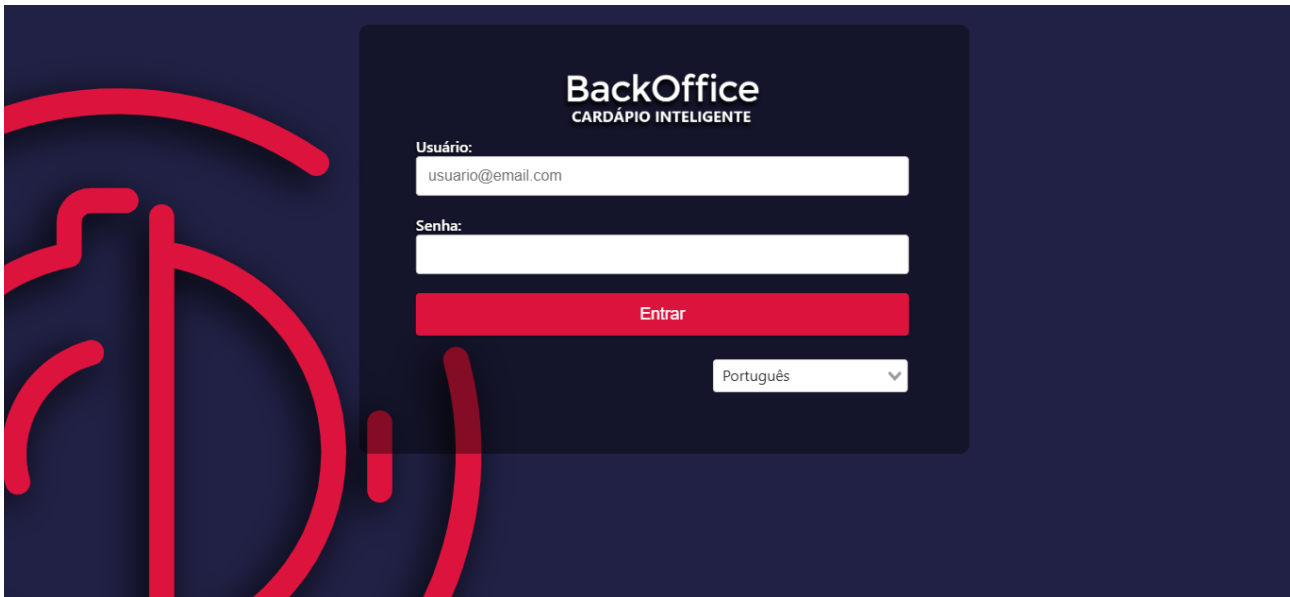


Figura 1: Tela de Login

3. Clique na opção **"Entrar"** para efetuar o login.
4. Após o login, será exibida uma tela com os filtros disponíveis para configuração da geração de cardápios.

---

Unidade:

Serviço:

Tipo de Contrato:

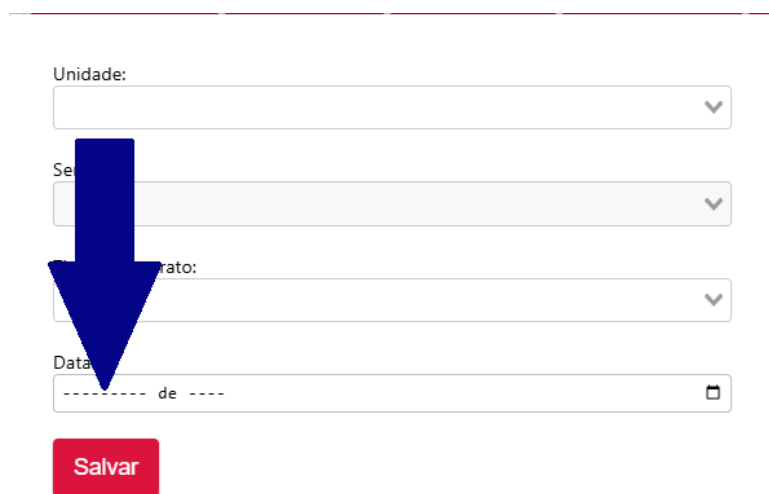
Data:  de

Figura 2: Janela de Filtro

5. Preencha os campos conforme descrito:

- **Unidade:** Selecione a unidade correspondente;
- **Serviço:** Escolha o serviço que será atendido pela elaboração do cardápio;
- **Tipo de Contrato:**
  - **Contrato:** Utilizado quando o cardápio deve seguir estritamente o documento contratual assinado com o cliente;
  - **Planejado:** Permite maior flexibilidade, útil para análises comparativas e ajustes operacionais;
- **Data:** Informe o mês e o ano de referência para geração do cardápio.

6. Clique em "**Salvar**" para registrar a seleção.



Unidade:

Serviço:

Tipo de Contrato:

Data:

Salvar

Figura 3: Salvar

**Observação:**

Se o cliente estiver na modalidade **SaaS**, o link de acesso será padrão para todos os usuários. Para clientes com ambiente **Local** ou em **Hosting dedicado**, será necessário utilizar o **link exclusivo de acesso** fornecido para cada cliente.

# Navegação no Sistema

A navegação entre as telas é realizada por meio dos itens disponíveis no **menu lateral**.

A maioria das telas é organizada em grupos de **seções**, que **categorizam os cadastros** necessários para a definição do cardápio.

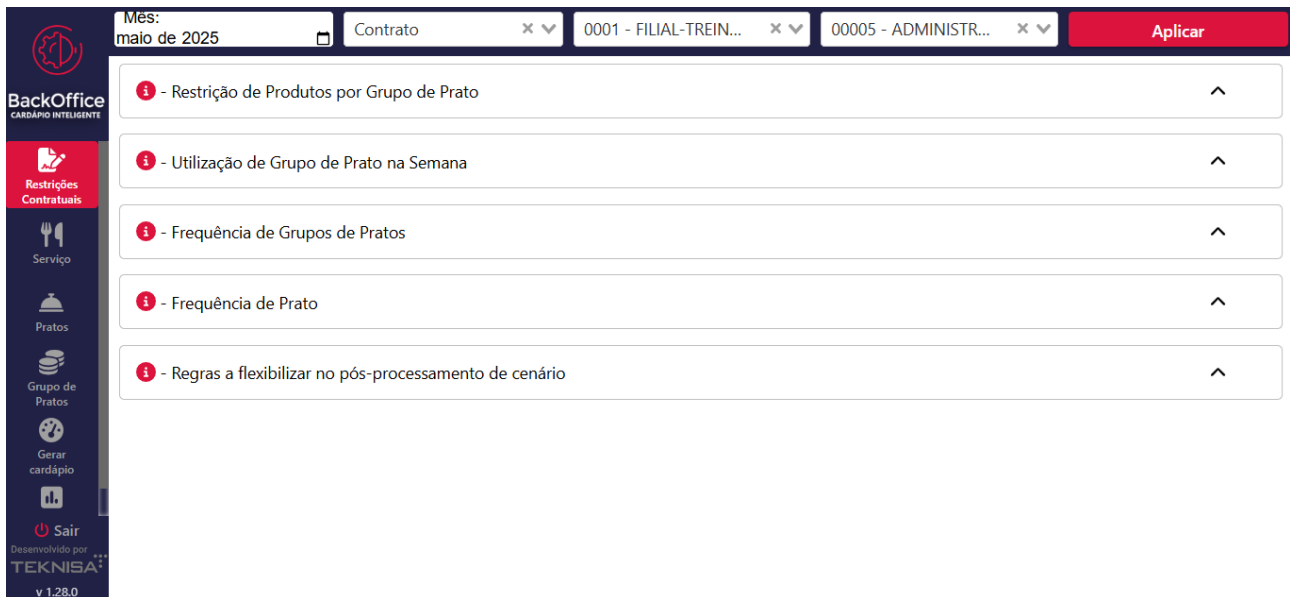


Figura 4: Cadastros Restrições Contratuais

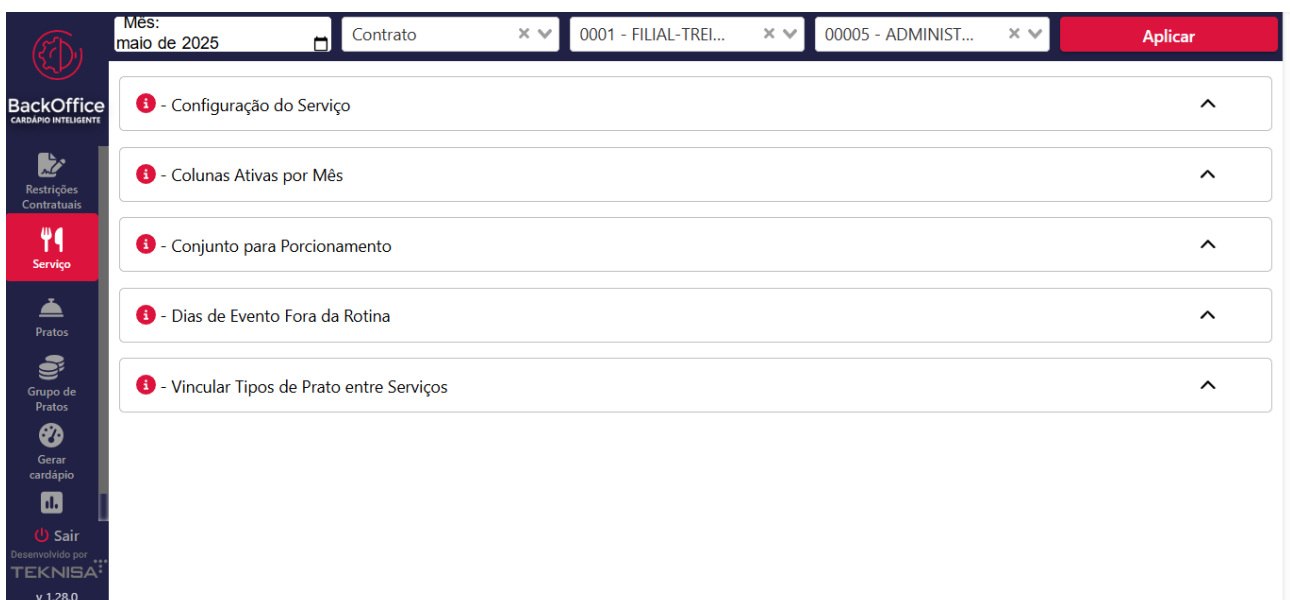


Figura 5: Cadastros Serviço

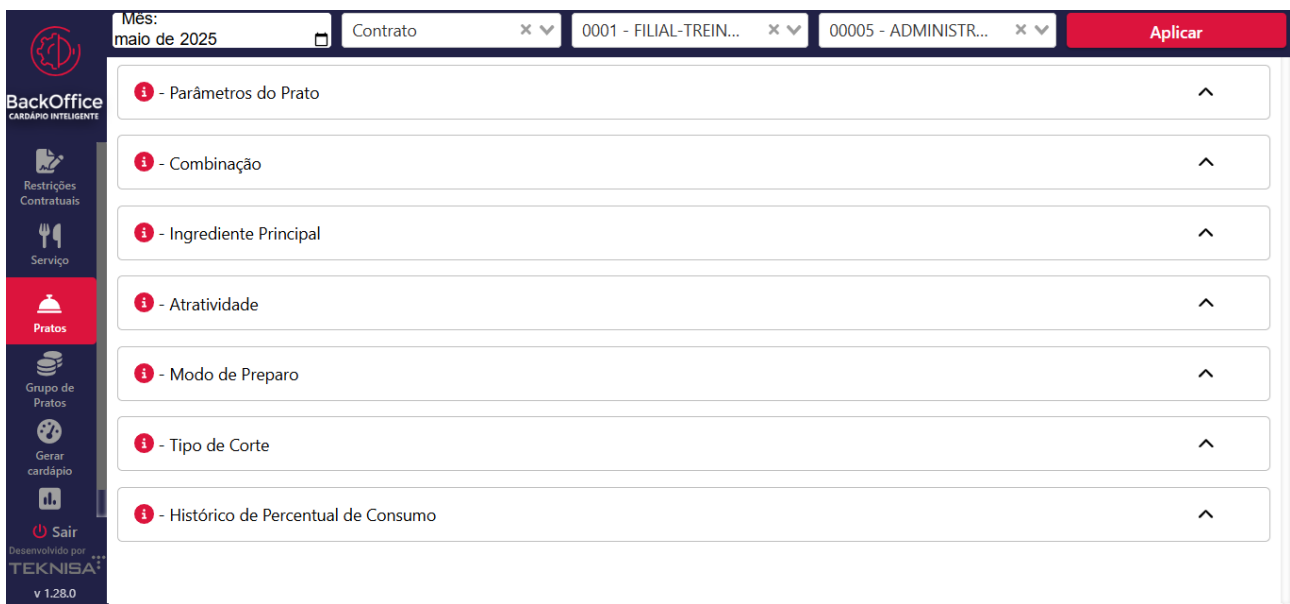


Figura 6: Cadastros Pratos

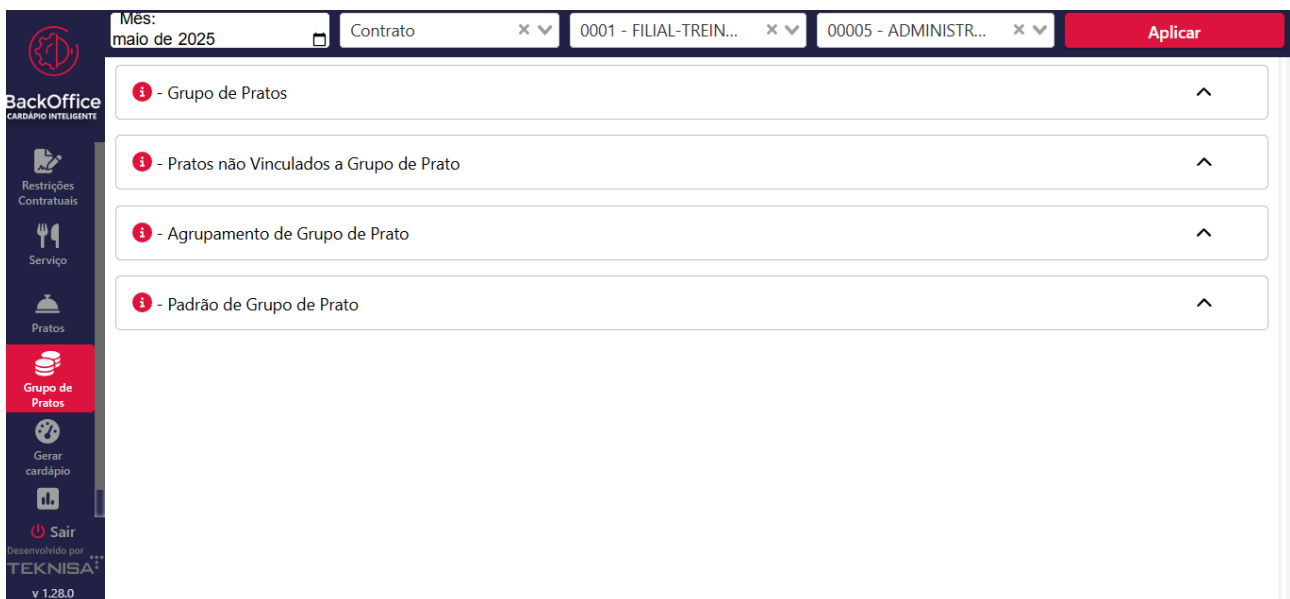


Figura 7: Cadastros Grupo de Pratos

### 3.1 EXPANSÃO E RECOLHIMENTO DE SEÇÕES

Para facilitar a visualização e o acesso aos cadastros, clique nos ícones:

- Para expandir a seção: ^

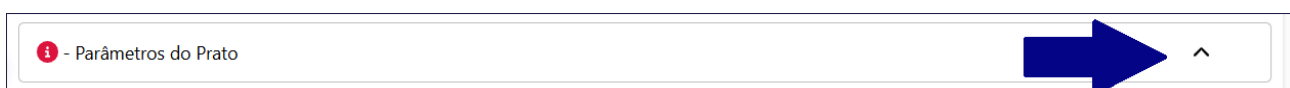


Figura 8: Expandir

- Para recolher a seção: v



**Parâmetros do Prato**

Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor
Padrão	01.01.01.000	teste					
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2			BAIXA	Não	
Padrão	01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2					
Padrão	01.01.01.006	BIFE GRATINADO			ALTA	Sim	MARROM
Padrão	01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO			ALTA	Não	MARROM

Figura 9: Recolher

## 3.2 SEGMENTAÇÃO E FILTROS DE CADASTRO

Algumas colunas nas telas apresentam um **ícone de expansão lateral**, que permite aplicar **filtros diretamente na coluna**. Esta funcionalidade facilita a identificação e parametrização de registros com características semelhantes.

1. Clique no **ícone de expansão** da coluna que deve ser filtrada.



**Parâmetros do Prato**

Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor
Padrão	01.01.01.000	teste					
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2			BAIXA	Não	

Figura 10: Ícone de Expansão de Filtro

2. Através da **janela de filtro** é possível definir critérios de visualização para os elementos dispostos na coluna.

**Parâmetros do Prato**

Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor
Padrão	01.01.01.000	teste					
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO			MEDIA	Não	
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2			BAIXA	Não	

Figura 11: Filtro

3. No campo de seleção, escolha uma das seguintes opções:

- **Contém**
- **Não contém**
- **Igual**
- **Diferente**

- Começando com
- Terminando com

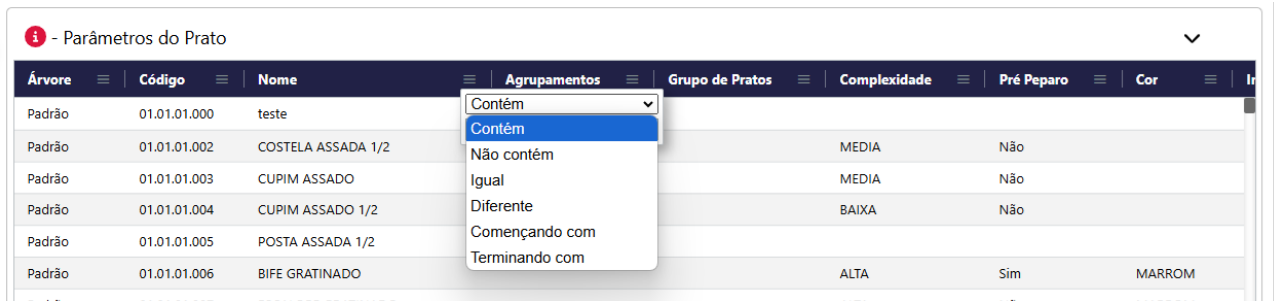


Figura 12: Campo de Seleção

4. No campo “Filtrar”, digite a característica a ser localizada na coluna.

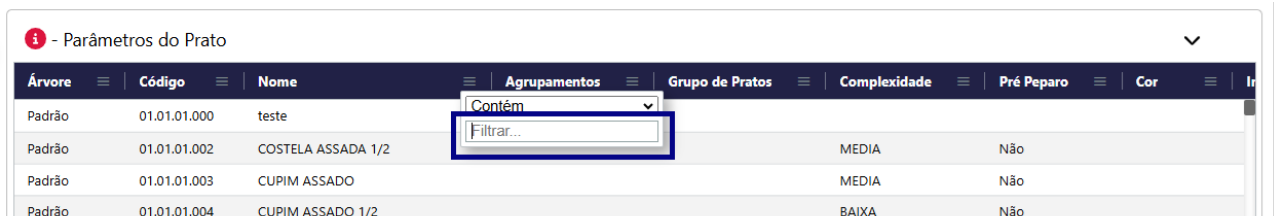


Figura 13: Filtrar

5. Além do campo de filtro inicial, o sistema disponibiliza os operadores E e OU, permitindo a aplicação de múltiplos critérios de filtragem:

- **E:** Utilizado para adicionar um novo filtro cumulativo ao anterior. Ambos os critérios devem ser atendidos.
- **OU:** Utilizado para inserir uma condição alternativa. O resultado será exibido se pelo menos um dos critérios for atendido.

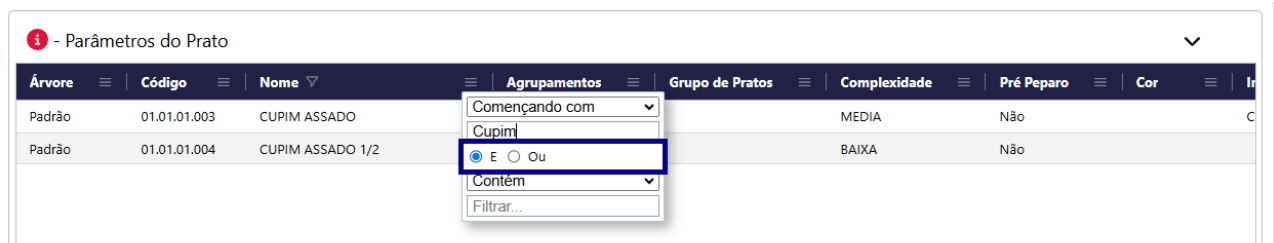


Figura 14: E/Ou

# Aba: Grupo de Pratos

A tela **Grupos de Prato** permite classificar os pratos registrados no sistema em agrupamentos lógicos.

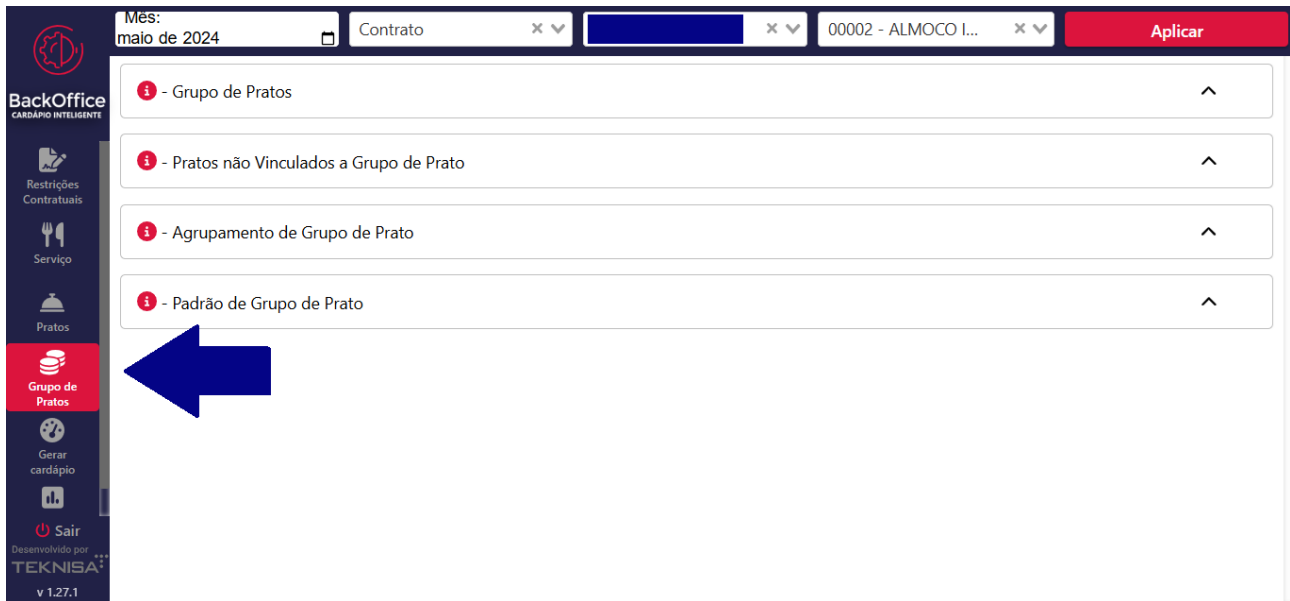


Figura 15: Grupo de Pratos

Por exemplo, o grupo “Bovinos Assados” pode englobar pratos como carne assada, cupim assado, lagarto ao molho madeira, entre outros.

Além do cadastro, essa tela permite:

- Visualizar os **pratos não vinculados a nenhum grupo**;
- Consultar as **composições das receitas** associadas aos pratos.

A partir do agrupamento correto dos pratos, é possibilitada a **aplicação de restrições contratuais por grupo**, otimizando o processo de configuração e controle do planejamento de cardápios.

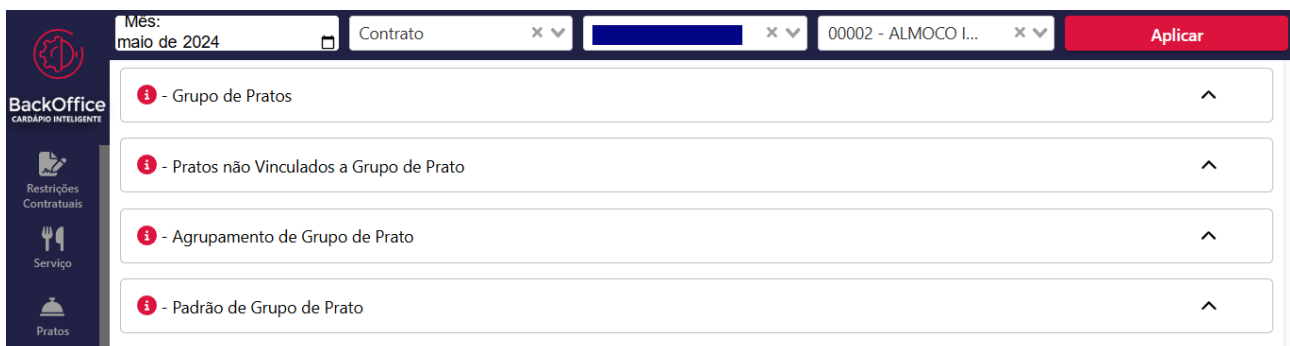


Figura 16: Organização do Grupo de Pratos

**Observação:**

O cadastro de **Grupos de Pratos** deve ser realizado antes da parametrização das **Restrições Contratuais**, pois estas utilizam diretamente os grupos previamente definidos nesta tela.

**Atenção:**

- Caso o cliente já possua cadastros de grupos no **TecFood Web**, estes serão exibidos automaticamente no módulo de **Cardápio Inteligente**.
- Clientes que já utilizam a rotina de **Restrições Contratuais** no **TecFood Web** também já terão esses dados previamente cadastrados.

## 4.1 AGRUPAMENTO DE GRUPO DE PRATO

A seção "**Agrupamento de Grupo de Prato**" permite o cadastro dos níveis e subníveis da **estrutura hierárquica de pratos**. Esta estrutura define a forma como os pratos serão exibidos visualmente no cardápio.

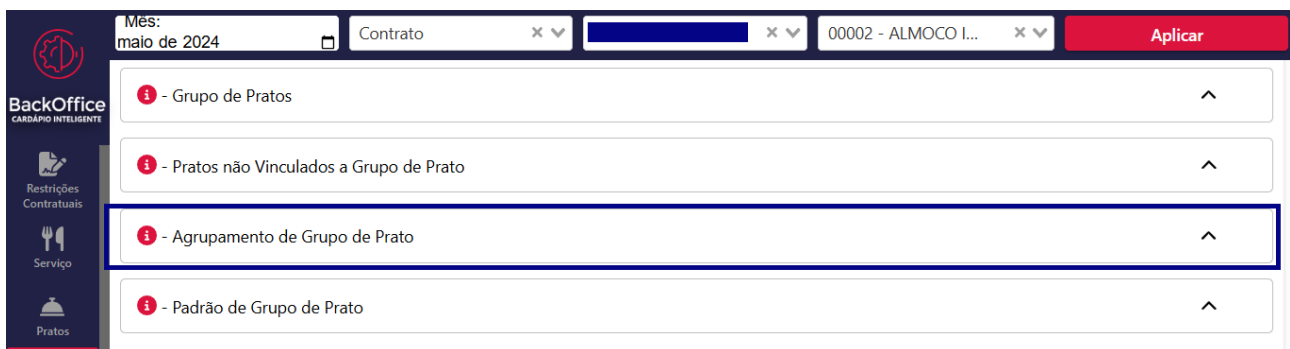


Figura 17: Agrupamento de Grupo de Prato

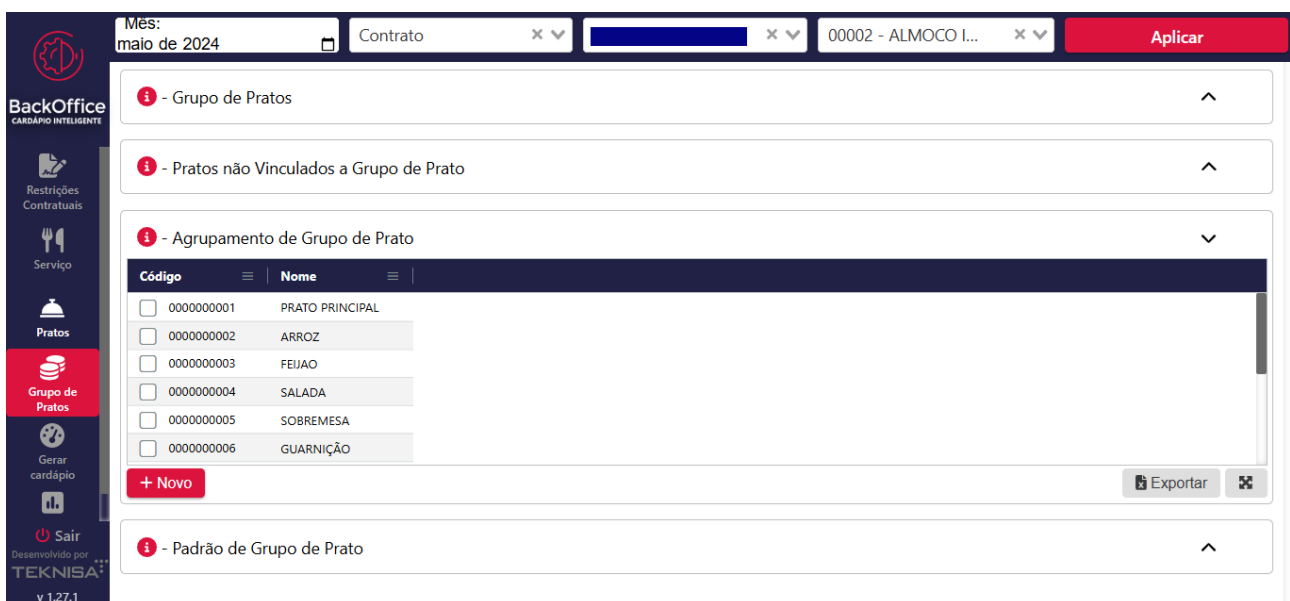


Figura 18: Agrupamento Grupo Prato Visualização

Este cadastro é **obrigatório** para o correto funcionamento do **Grupo de Prato** e possui **escopo geral**. Ou

seja, é uma definição compartilhada entre todas as unidades da organização.

### Procedimento:

1. Selecione a opção **+ Novo**.



Figura 19: + Novo

2. Será inserida uma linha em branco contendo as colunas “Código” e “Nome”.

- Clique duas vezes sobre a célula da coluna “Código” para digitar o código desejado.

**Importante:** O sistema **não permite códigos duplicados**.

- Em seguida, clique duas vezes na célula da coluna “Nome” para inserir a descrição do agrupamento.



Figura 20: Preenchimento

### Exemplos de preenchimento:

- Código: 1 | Nome: Prato Principal
- Código: 2 | Nome: Sobremesa
- Código: 3 | Nome: Bebidas

3. Pressione **Enter** para concluir o registro.

4. Ao final do processo, será exibida uma **mensagem de confirmação** no canto inferior da tela.



Código	Nome
<input type="checkbox"/> 000000009	CAFE
<input type="checkbox"/> 000000010	PRATO
<input type="checkbox"/> 000000020	PAES
<input type="checkbox"/> 000000025	CONS FIXO
<input type="checkbox"/> 000000025	LEITE
<input type="checkbox"/> 000000030	SOPAS

+ Novo

Agrupamento de Grupo de Prato Salvo

Figura 21: Mensagem

### Observação:

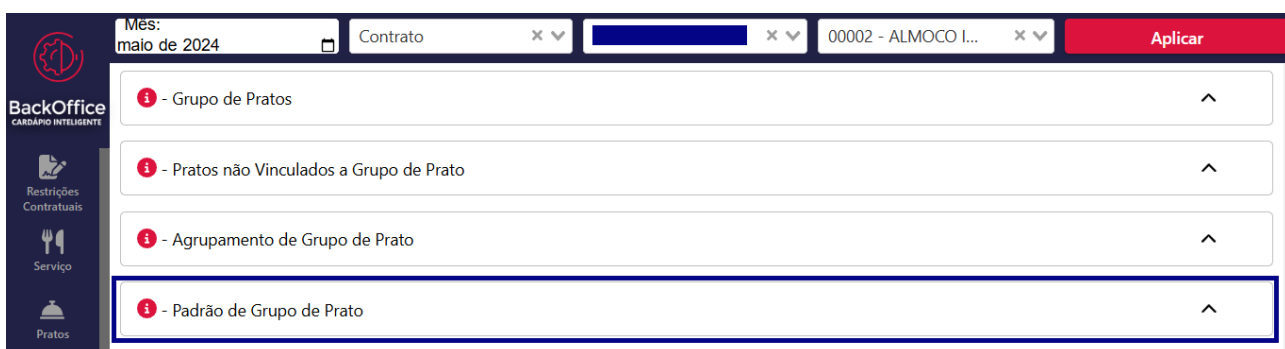
Os agrupamentos devem ser baseados nos **tipos de pratos** que compõem o cardápio, tais como:

- Prato Principal
- Saladas
- Guarnições
- Sobremesas
- Bebidas

Essa classificação define como os pratos serão organizados no **planejamento visual do cardápio**.

## 4.2 PADRÃO DE GRUPO DE PRATO

A seção **Padrão de Grupo de Prato** é utilizada para o cadastro de um **modelo padronizado de códigos para grupos de pratos**.

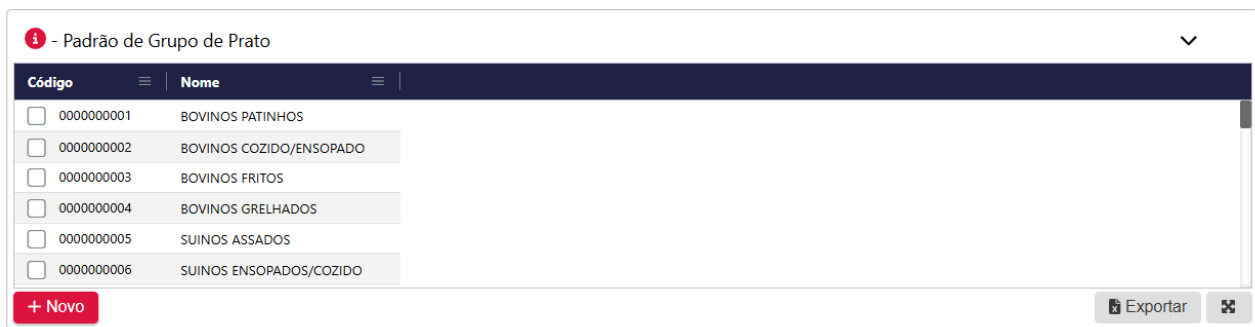


Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I...

Aplicar

- Grupo de Pratos
- Pratos não Vinculados a Grupo de Prato
- Agrupamento de Grupo de Prato
- Padrão de Grupo de Prato**

Figura 22: Padrão Grupo Prato



Código	Nome
<input type="checkbox"/> 0000000001	BOVINOS PATINHOS
<input type="checkbox"/> 0000000002	BOVINOS COZIDO/ENSOPADO
<input type="checkbox"/> 0000000003	BOVINOS FRITOS
<input type="checkbox"/> 0000000004	BOVINOS GRELHADOS
<input type="checkbox"/> 0000000005	SUINOS ASSADOS
<input type="checkbox"/> 0000000006	SUINOS ENSOPADOS/COZIDO

+ Novo Exportar

Figura 23: Padrão Grupo Prato Visualização

Esse registro é um **escopo geral** para todas as unidades da organização, e tem como objetivo **garantir uniformidade** no uso dos grupos de prato em diferentes unidades.

Por exemplo, o grupo *"Bovinos Assados"* sempre será identificado pelo **código 1**, independentemente da unidade onde for utilizado.

Além de padronizar os grupos de prato, esse cadastro permite **organizar os dados com base na estrutura definida na aba Agrupamento de Grupo de Prato**, possibilitando a criação de ramificações hierárquicas como no exemplo:

- Bovinos Assados
- Bovinos Fritos
- Bovinos Ensopados

**Importante:** O uso de um **padrão de grupo de prato é obrigatório** para o cadastro dos grupos na árvore de pratos. Portanto, o preenchimento dessa aba deve ser realizado antes da criação de grupos específicos.

#### Procedimento:

1. Selecione a opção **+ Novo** para adicionar um novo padrão.



Código	Nome
<input type="checkbox"/> 0000000001	BOVINOS PATINHOS
<input type="checkbox"/> 0000000002	BOVINOS COZIDO/ENSOPADO
<input type="checkbox"/> 0000000003	BOVINOS FRITOS
<input type="checkbox"/> 0000000004	BOVINOS GRELHADOS
<input type="checkbox"/> 0000000005	SUINOS ASSADOS
<input type="checkbox"/> 0000000006	SUINOS ENSOPADOS/COZIDO

+ Novo Exportar

Figura 24: + Novo

2. Será exibida uma linha em branco com as colunas **"Código"** e **"Nome"**.

- Clique duas vezes na célula da coluna **"Código"** para inserir o código do padrão.

É recomendada a utilização de **códigos sequenciais** para preservar a organização.

**Atenção:** O sistema não permite códigos duplicados.

- Clique duas vezes na célula da coluna “**Nome**” para cadastrar a descrição do padrão.

Código	Nome
<input type="checkbox"/> 0000000001	BOVINOS PATINHOS
<input type="checkbox"/> 0000000002	BOVINOS COZIDO/ENSOPADO
<input type="checkbox"/> 0000000003	BOVINOS FRITOS
<input type="checkbox"/> 0000000004	BOVINOS GRELHADOS
<input type="checkbox"/> 0000000005	SUINOS ASSADOS

Figura 25: Preenchimento

#### Exemplos de preenchimento:

- Código: 1 | Nome: Bovinos Assados
- Código: 2 | Nome: Massas
- Código: 3 | Nome: Ovos

3. Pressione **Enter** para salvar o registro.

4. Ao final do processo, será exibida uma **mensagem de confirmação** no canto inferior da tela.

Código	Nome
<input type="checkbox"/> 0000000054	ARROZ INTEGRAL
<input type="checkbox"/> 0000000055	EMBUTIDOS
<input type="checkbox"/> 0000000056	PROCESSADOS
<input type="checkbox"/> 0000000057	FEIJOADAS
<input type="checkbox"/> 0000000058	MASSAS
<input type="checkbox"/> 0000000059	EXEMPLO

Figura 26: Mensagem

## 4.3 GRUPO DE PRATO

Após o preenchimento dos cadastros de **Agrupamento de Grupo de Prato** e **Padrão de Grupo de Prato**, é necessário realizar o registro do **Grupo de Prato**.



Figura 27: Grupo de Pratos

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJOADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Figura 28: Grupo de Prato Visualização

Esse registro corresponde à **associação dos cadastros realizados anteriormente (Agrupamento e Padrão de Grupo de Prato) e organização das receitas pertencentes ao grupo de prato.**

Este cadastro é **obrigatório** para que as receitas sejam consideradas na geração dos cardápios. Quanto maior o número de receitas associadas, **maior a variação dos cardápios gerados.**

**Atenção:** O Grupo de Prato é **criado a partir do filtro de mês, contrato, filial e serviço.** Portanto, o cadastro será vinculado diretamente às definições selecionadas.

Pelo **Tecfood Web**, é possível **exportar o cadastro de uma filial para outra**, levando os dados de grupo e serviço.

#### Procedimento:

1. Selecione **+ Novo** para iniciar a criação de um novo grupo.

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJOADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Selecione um grupo de pratos na lista ao lado.

+ Novo Excluir Exportar Grupo

Figura 29: + Novo

2. Será exibida uma linha em branco. Preencha os seguintes campos:

- **Grupo:** selecione o padrão criado anteriormente na aba Padrão de Grupo de Prato.
- **Agrupamento:** selecione o agrupamento correspondente cadastrado na aba Agrupamento de Grupo de Prato.

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJOADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Selecione um grupo de pratos na lista ao lado.

+ Novo x Cancelar Excluir Exportar

Figura 30: Preenchimento

3. Pressione **Enter** para concluir o registro.

4. Ao final do processo, será exibida uma **mensagem de confirmação** no canto inferior da tela.

Mes: maio de 2024 Contrato x 00002 - ALMOCO I... x Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000053	FEIJAO SIMPLES
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Árvore Código Pratos Rece

Nenhum registro encontrado

+ Novo Excluir Exportar Grupo + Novo Excluir Registro inserido com sucesso.

Figura 31: Mensagem

#### Atenção com as informações associadas aos registros:

- **Código do Agrupamento de Prato:** Campo preenchido automaticamente pelo sistema.
- **Agrupamentos Iguais:** Compartilham o mesmo código.
- **Código do Grupo de Prato:** Campo preenchido automaticamente pelo sistema. Cada grupo de prato pode estar vinculado a apenas um agrupamento.
- **Vínculo com Serviços:** Um mesmo grupo de prato pode ser associado a diferentes serviços.

#### 4.3.1 Associação de Receitas/Pratos aos Grupos de Pratos

Após a criação dos Grupos de Pratos, o próximo passo é **associar as receitas (pratos) a cada grupo**.

1. Na janela à esquerda, clique no “**Grupo de Pratos**” que deseja incluir as receitas/pratos.

Mês: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO L... Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

+ Novo Excluir Exportar Grupo

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...	Padrão

+ Novo Excluir Exportar

Figura 32: Grupo Prato Selecionado

2. Com o Grupo de Pratos selecionado, na janela à direita clique em **+ Novo** no canto inferior esquerdo.

Mês: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO L... Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

+ Novo Excluir Exportar Grupo

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...	Padrão

+ Novo Excluir Exportar

Figura 33: + Novo

3. Na linha em branco que será exibida, clique duas vezes na célula do campo **"Prato"** para **pesquisar e selecionar a receita desejada**.

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...

+ Novo Excluir Exportar Grupo + Novo X Cancelar Exportar

Figura 34: Prato

As receitas utilizadas na plataforma são **provenientes do TecFood Web**, com base na estrutura da **árvore de pratos** previamente cadastrada.

- Os demais **campos serão preenchidos automaticamente**.
- Pressione **Enter** para concluir o registro.
- Ao final do processo, será exibida uma **mensagem de confirmação** no canto inferior da tela.

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD
<input type="checkbox"/>	Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...

+ Novo Excluir Exportar Grupo + Novo Excluir

Registro inserido com sucesso.

Figura 35: Mensagem

### 4.3.2 Ingredientes e *per capita*

Após vincular receitas ao grupo de pratos, é possível **consultar os detalhes das composições associadas**.

1. Com o Grupo de Pratos selecionado no painel à esquerda, **as receitas vinculadas serão exibidas no painel à direita**.
2. Clique duas vezes sobre o nome do prato (coluna **Pratos**).
3. O sistema abrirá a **ficha técnica da receita com todos os detalhes**.

### 4.3.3 Exportação ou Exclusão de Pratos

1. Ao **marcar o checkbox ao lado do prato**, ficam habilitadas as ações de **exportação** e **exclusão** no inferior do painel.

Mes: maio de 2024
Contrato
00002 - ALMOCO I...
Aplicar

*- Grupo de Pratos*

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input checked="" type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...	Padrão

+ Novo
Excluir
Exportar Grupo

+ Novo
Excluir
Exportar Pratos
Exportar

Figura 36: Checkbox

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**- Grupo de Pratos**

Código Agrup.	Agrupamentos	Código	Grupo
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000001	BOVINOS PATINHOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000005	SUINOS ASSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000008	SUINOS GRELHADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000009	AVES ASSADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000010	BOVINOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000012	AVES GRELHADAS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000014	PEIXE ASSADO
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000055	EMBUTIDOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000056	PROCESSADOS
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000057	FEIJOADA
0000000001	PRATO PRINCIPAL	0000000058	MASSAS

+ Novo Excluir Exportar Grupo

Árvore	Código	Pratos	Receita
<input checked="" type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.019	CARNE MOIDA COM PURE DE BATATA	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.022	CARNE MOIDA DE FORNO	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.023	CARNE MOIDA DE FORNO 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.024	CARNE MOIDA COM OVOS	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.025	CARNE MOIDA COM OVOS 1/2	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.027	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD	Padrão
<input type="checkbox"/> Padrão	01.01.06.028	MOIDA COM CEBOLA FAT E BATATA ROD...	Padrão

+ Novo Excluir Exportar Pratos Exportar

Figura 37: Exportação Exclusão

2. Clique em “**Excluir**” para **retirar a receita do grupo de pratos**. (Figura 38)



Figura 38: Excluir

3. Clique em “**Exportar Prato**” para **transferir a receita para outro serviço, unidade, ou contexto**. (Figura 39)



Figura 39: Exportar Pratos

- Durante a exportação, indique os critérios desejados para a operação:
  - **Grupo de Pratos**;
  - **Unidade**;
  - **Serviço**;
  - Escolha se as informações existentes devem ser **adicionadas ou sobrepostas**;
  - Defina se o prato será ou não **excluído do grupo de origem**.

**Exportar Pratos**

Grupo de Pratos:

Unidade:

☐ Todos

Serviço:

☐ Todos

Tipo de Exportação:

Adicionar

Sobrepôr

Excluir prato no grupo de origem ?

Excluir

Não Excluir

✕ Cancelar

Salvar

Figura 40: Exportação Preenchimento

- Clique em **Salvar** para finalizar a exportação.

**Exportar Pratos**

Grupo de Pratos:

Unidade:

☐ Todos

Serviço:

☐ Todos

Tipo de Exportação:

Adicionar

Sobrepôr

Excluir prato no grupo de origem ?

Excluir

Não Excluir

✕ Cancelar

Salvar

Figura 41: Salvar

**Importante:**

Se a **exportação ocorrer dentro do mesmo serviço**, o prato será **excluído automaticamente do grupo de origem**, mesmo que a opção “**Não excluir**” esteja marcada.

Isso ocorre porque **não é permitido que uma mesma receita pertença a múltiplos grupos de pratos no mesmo serviço**.

Em contrapartida, **em serviços diferentes**, a mesma receita pode ser utilizada em grupos distintos.



**Exemplo:**

No serviço “**Almoço**”, o prato **Lagarto** pode estar no grupo **Bovinos Assados**.

No serviço “**Almoço Especial**”, o mesmo prato pode pertencer ao grupo **Bovinos Cozidos**.

**Considerações:**

- Dentro de um mesmo serviço, **um prato não pode estar vinculado a mais de um Grupo de Prato**. Esta limitação está diretamente relacionada às restrições contratuais, geralmente aplicadas com base no grupo.
- **Apenas receitas associadas a um Grupo de Prato serão consideradas no processo de sorteio e geração do cardápio** realizado pelo otimizador da plataforma.
- O sistema **não permite o cadastro duplicado** de uma mesma receita em diferentes Grupos de Pratos;
- A plataforma realiza a busca de receitas **considerando os cadastros padrão, locais e por serviço**, sempre respeitando as configurações definidas no TecFood Web.

**4.3.4 Importação de Dados via Planilha – Tela Grupo de Prato**

Na tela **Grupo de Prato** do Tecfood, o botão **Ações** disponibiliza a funcionalidade **Baixar Modelo de Planilha para Importação**.

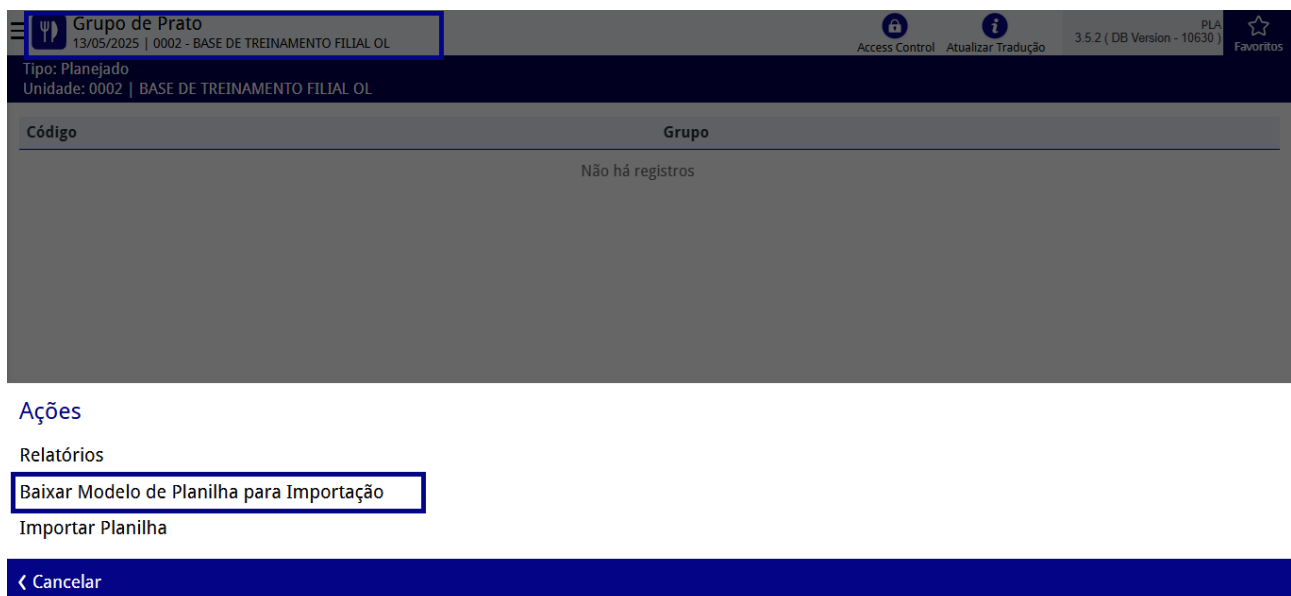


Figura 42: Baixar Modelo de Planilha para Importação

Através dessa opção, o sistema permite o download de um arquivo modelo em formato Excel que serve como base para o preenchimento das informações necessárias ao cadastro dos grupos de pratos.

Após o preenchimento, a planilha deve ser importada por meio da opção **Importar Planilha**, também disponível no botão **Ações**. O sistema processará os dados conforme o layout pré-definido, automatizando o processo de cadastro.

**Atenção:**

O **Padrão do Grupo de Prato** deve estar previamente cadastrado na base antes da utilização da planilha de importação.

Este cadastro é obrigatório para o correto funcionamento da rotina. Caso não seja realizado, a funcionalidade de exportação de dados não estará disponível em outras telas do sistema.

### 4.3.5 Pratos Não Vinculados a Grupo de Prato

A seção **Pratos Não Vinculados a Grupo de Prato** exibe todas as receitas que ainda não foram associadas a um grupo de prato e, por esse motivo, não serão consideradas na geração dos cardápios.

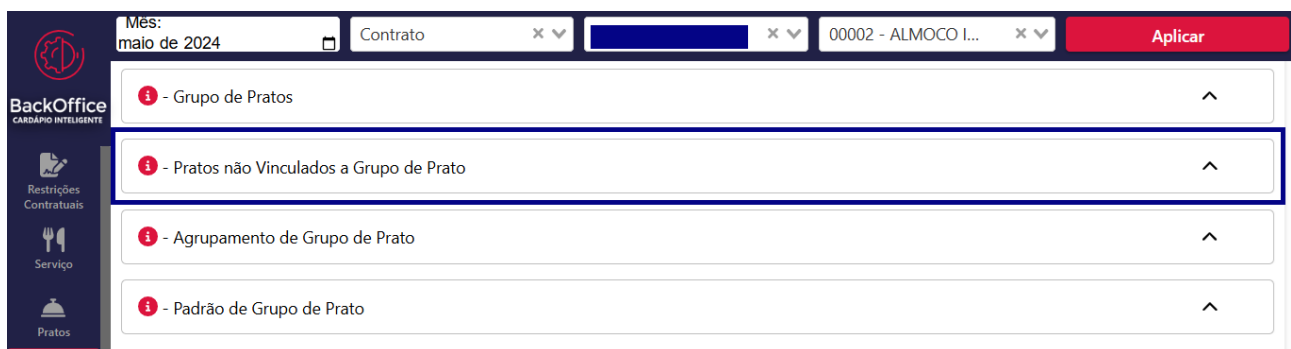


Figura 43: Pratos Não Vinculados

i - Pratos não Vinculados a Grupo de Prato						
Árvore	Código	Nome	Receita	Ult. Atualização	Grupo de Pratos	
Padrão	010101005	POSTA ASSADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39		
Padrão	010101007	ESCALOPE GRATINADO	PADRÃO	04/02/2020 13:39		
Padrão	010101008	POSTA GRATINADA	PADRÃO	04/02/2020 13:39		
Padrão	010101009	POSTA GRATINADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39		
Padrão	010101010	ALMONDEGAS ASSADAS	PADRÃO	21/02/2020 15:43		
Padrão	010101014	POSTA RECHEADA	PADRÃO	04/02/2020 13:41		

Exportar

Figura 44: Pratos Não Vinculados - Visualização

Esta categoria tem como finalidade principal facilitar a identificação e o vínculo de receitas pendentes. Através dela, pode ser realizada a associação desses pratos que não foram vinculados a um Grupo de Prato.

**Procedimento:**

- Identifique a linha correspondente à receita que deseja vincular;

**i** - Pratos não Vinculados a Grupo de Prato

Árvore	Código	Nome	Receita	Ult. Atualização	Grupo de Pratos
Padrão	010101005	POSTA ASSADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101007	ESCALOPE GRATINADO	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101008	POSTA GRATINADA	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101009	POSTA GRATINADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101010	ALMONDEGAS ASSADAS	PADRÃO	21/02/2020 15:43	
Padrão	010101014	POSTA RECHEADA	PADRÃO	04/02/2020 13:41	

Exportar

Figura 45: Linha

- Clique duas vezes na coluna **Grupo de Pratos**;

**i** - Pratos não Vinculados a Grupo de Prato

Árvore	Código	Nome	Receita	Ult. Atualização	Grupo de Pratos
Padrão	010101005	POSTA ASSADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101007	ESCALOPE GRATINADO	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101008	POSTA GRATINADA	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101009	POSTA GRATINADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101010	ALMONDEGAS ASSADAS	PADRÃO	21/02/2020 15:43	
Padrão	010101014	POSTA RECHEADA	PADRÃO	04/02/2020 13:41	

Exportar

Figura 46: Grupo Pratos

- Selecione o grupo de prato desejado para vincular a receita.

**i** - Pratos não Vinculados a Grupo de Prato

Árvore	Código	Nome	Receita	Ult. Atualização	Grupo de Pratos
Padrão	010101005	POSTA ASSADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101007	ESCALOPE GRATINADO	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101008	POSTA GRATINADA	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101009	POSTA GRATINADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101010	ALMONDEGAS ASSADAS	PADRÃO	21/02/2020 15:43	
Padrão	010101014	POSTA RECHEADA	PADRÃO	04/02/2020 13:41	

Exportar

Figura 47: Seleção

Também é possível exportar a lista de receitas não vinculadas para o formato Excel, clicando na opção **Exportar** localizada no canto superior direito da tela.

 - Pratos não Vinculados a Grupo de Prato ▼

Árvore	Código	Nome	Receita	Ult. Atualização	Grupo de Pratos
Padrão	010101005	POSTA ASSADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101007	ESCALOPE GRATINADO	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101008	POSTA GRATINADA	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101009	POSTA GRATINADA 1/2	PADRÃO	04/02/2020 13:39	
Padrão	010101010	ALMONDEGAS ASSADAS	PADRÃO	21/02/2020 15:43	
Padrão	010101014	POSTA RECHEADA	PADRÃO	04/02/2020 13:41	

 Exportar 

Figura 48: Exportar

**Observação:** A associação de pratos também pode ser feita diretamente pela aba **Grupo de Pratos**.

# Aba: Restrições Contratuais

A aba **Restrições Contratuais** permite o cadastro das cláusulas contratuais que estabelecem obrigações, limitações ou condições específicas para a geração do cardápio. O cardápio será gerado de acordo com os requisitos definidos.

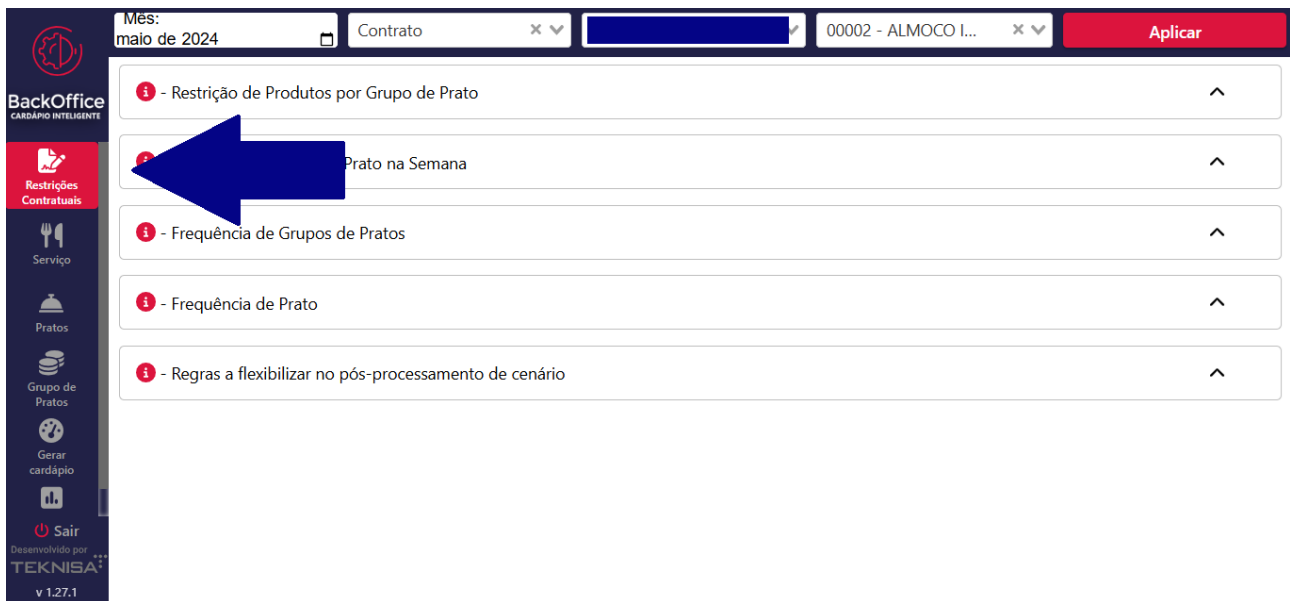


Figura 49: Restrições Contratuais

**Importante:** O cadastro de restrições deve ser realizado por serviço.

Se as restrições já estiverem cadastradas no *Tecfood Mobile*, elas serão carregadas automaticamente para o otimizador. Para usuários do sistema *Delphi*, os cadastros deverão ser refeitos manualmente.

Através do ícone **Restrições Contratuais**, estão disponíveis cinco tipos de cadastros:

- Restrição de produtos por grupo de prato;
- Utilização por grupo de prato na semana;
- Frequência de grupo de pratos;
- Frequência de prato;
- Regras a flexibilizar no pós-processamento de cenário.

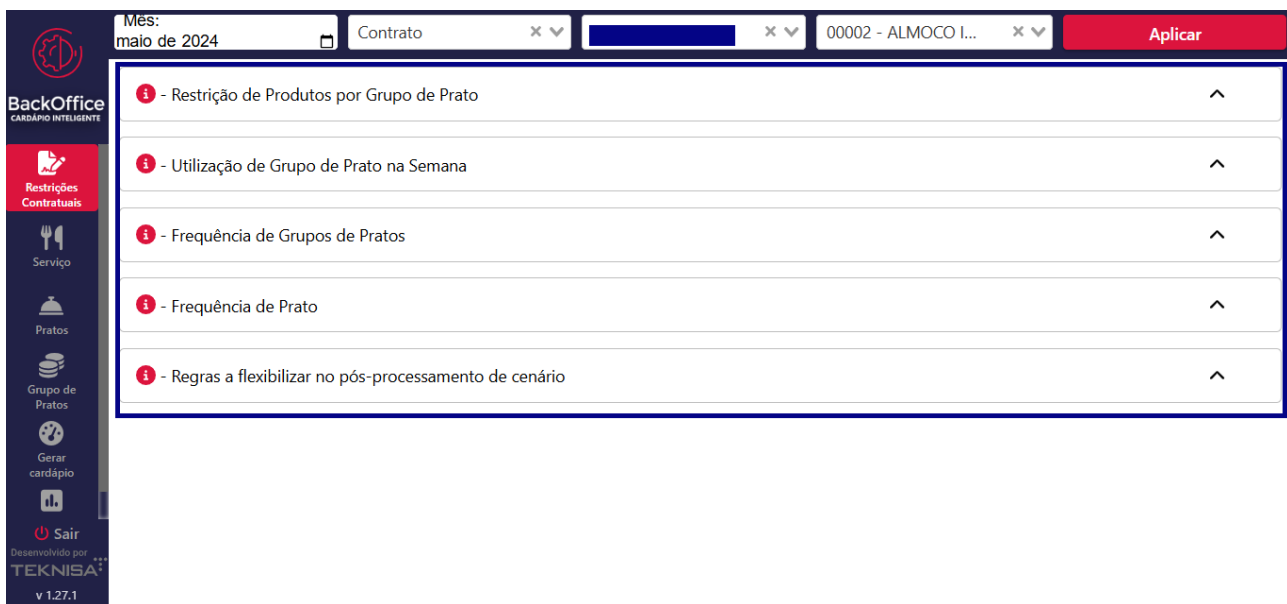


Figura 50: Restrições Contratuais Organização

Para todos os cadastros realizados na tela Restrições Contratuais, é necessário indicar a **data de vigência** da restrição que está sendo cadastrada.

## 5.1 CADASTRO DE VIGÊNCIA

### Procedimento:

1. Selecione o botão **Adicionar Vigência** localizado no menu superior de cada seção da tela;





Figura 51: Adicionar Vigência

2. Na janela exibida, preencha os campos obrigatórios:

- **Data Inicial:** corresponde à data de início da aplicação da restrição;
- **Data Final:** preencha se houver término definido. Caso contrário, deixe em branco;
- **Observação:** selecione uma observação previamente cadastrada no TecFood (o cadastro deve ser feito na tela *Descrição de Observações da Unidade*).

### Nova Vigência

Data Inicial (\*):  

Data Final:  

Observação:

Descrição:

**Salvar**

Figura 52: Preenchimento

3. Clique em **Salvar** para finalizar o registro.

### Nova Vigência

Data Inicial (\*):  

Data Final:  

Observação:

Descrição:

**Salvar**

Figura 53: Salvar

#### Ações disponíveis para vigência:

- **Editar Vigência:** Permite alterar os dados de uma vigência previamente cadastrada;
- **Excluir Vigência:** Remove uma vigência já registrada;
- **Exportar Vigência:** Gera um arquivo com os dados da vigência selecionada;
- **Replicar Vigência.**

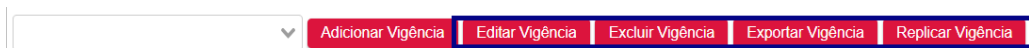


Figura 54: Ações Vigência

## 5.2 RESTRIÇÕES DE PRODUTO POR GRUPO DE PRATO

A seção **Restrições de Produto por Grupo de Prato** permite restringir a utilização de pratos pertencentes a determinados Grupos de Pratos e que contenham, em suas receitas, produtos específicos.

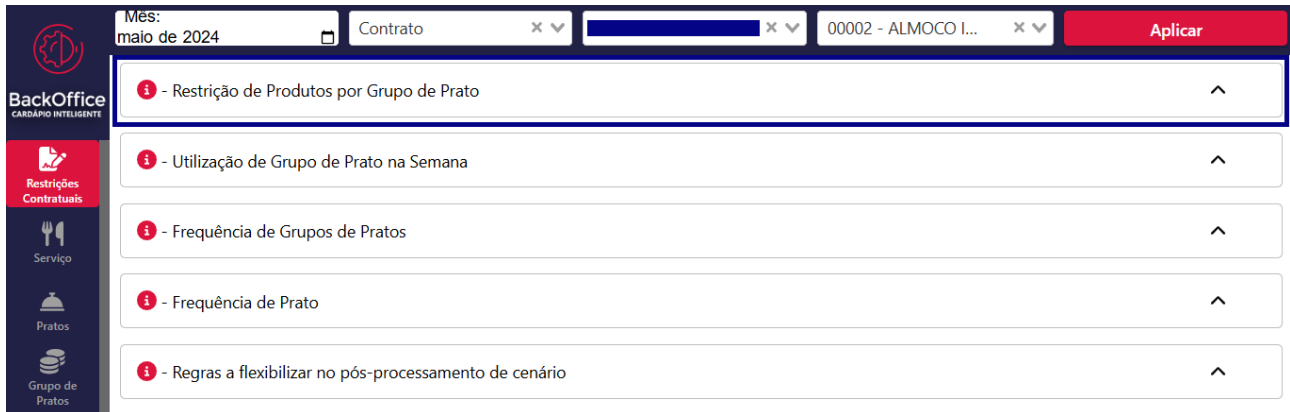


Figura 55: Restrições Produto Grupo Prato

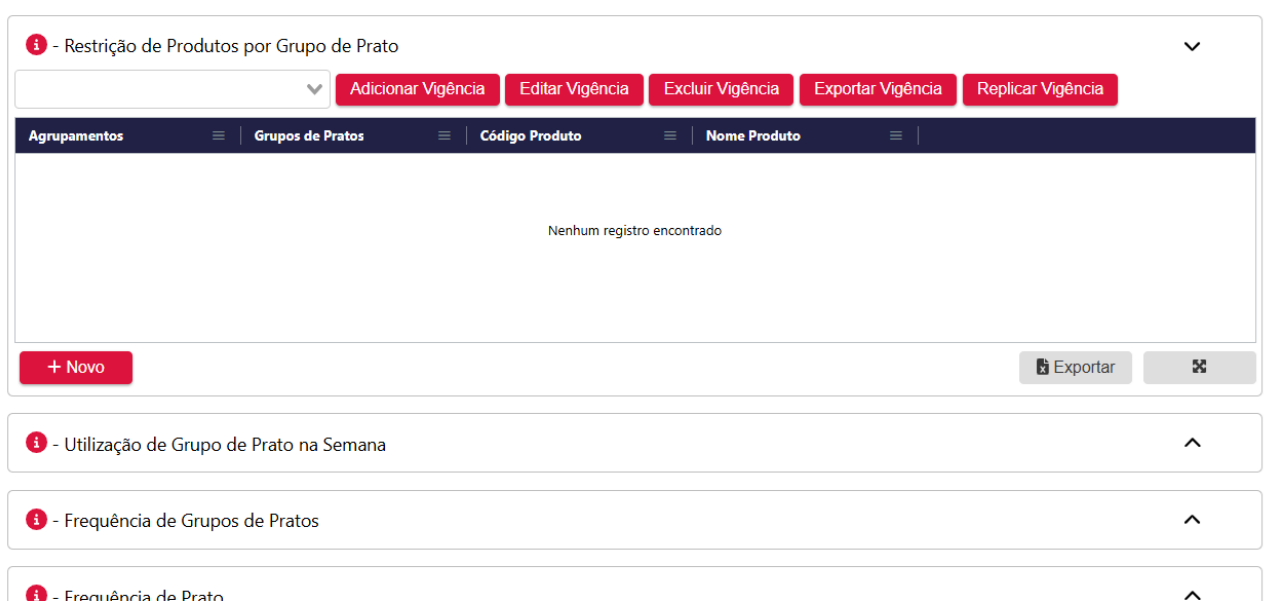


Figura 56: Restrições Produto Grupo Prato Visualização

Após registrar a vigência da restrição, prossiga com o cadastro conforme as etapas abaixo.

### Procedimento:

1. Clique em **+ Novo** para adicionar uma nova restrição;



Figura 57: + Novo

2. Uma linha em branco será exibida para preenchimento dos campos solicitados:

- Na coluna **Grupo de Prato**, selecione o grupo desejado;
- Na coluna **Nome do Produto**, selecione o produto que deverá ser restrito nas receitas desse grupo;
- Os demais campos serão preenchidos automaticamente pelo sistema.

Figura 58: Preenchimento

**Exemplo:** Caso deseje impedir que o produto *Mocotó* (carne bovina) seja utilizado em qualquer prato do grupo *Bovinos Cozidos*, basta associar o produto *Mocotó* a esse grupo de prato nesta tela.

### 5.3 UTILIZAÇÃO POR GRUPO DE PRATO NA SEMANA

A seção **Utilização por Grupo de Prato na Semana** permite definir em quais dias da semana determinados Grupos de Prato devem ou não ser utilizados no cardápio.

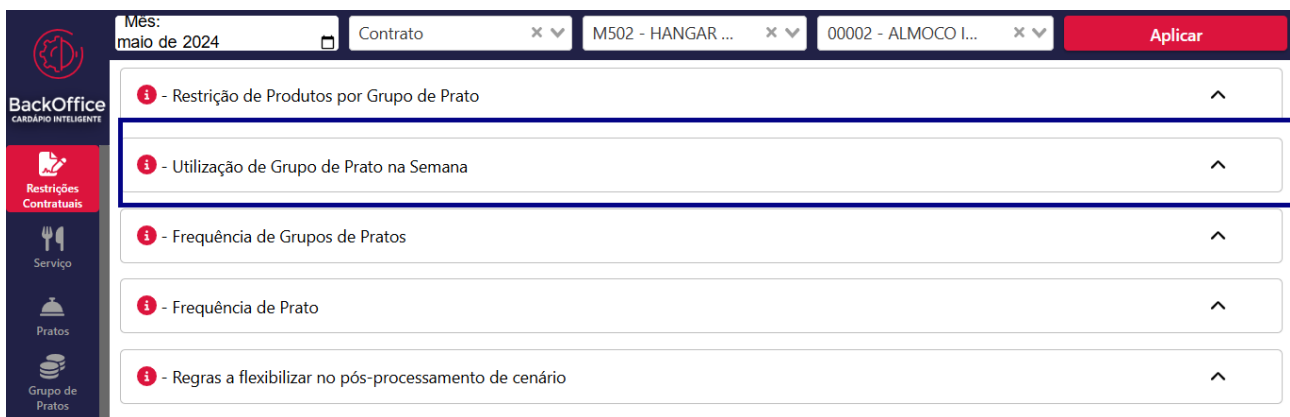


Figura 59: Utilização por Grupo Prato por Semana



Figura 60: Utilização Visualização

## Tipos de Restrição

- **Restrição:** o grupo de prato **não deve** ser utilizado no(s) dia(s) da semana selecionado(s);
- **Obrigatório:** o grupo de prato **deve obrigatoriamente** ser utilizado no(s) dia(s) especificado(s);
- **Preferencial:** o grupo de prato **pode ou não** ser utilizado no(s) dia(s) selecionado(s).

**Exemplo:** O grupo de prato *Carne Bovina* deve obrigatoriamente ser servido às quintas-feiras. Para isso, deve-se cadastrar o grupo com o tipo **Obrigatório** no dia correspondente.

**Importante:** Caso o grupo de prato não tenha exigência específica de dia da semana para ser servido, não é necessário cadastrá-lo nesta seção.

## Ocorrência

Arraste a barra de rolagem para acessar as cédulas de **Ocorrência**, onde é possível especificar:

- Semanas do mês (ex: 1ª, 2ª, 3ª, 4ª semana);
- Feriados.

**Utilização de Grupo de Prato na Semana**

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Sab	Dom	Prim. Ocorrência	2ª Ocorrência	3ª Ocorrência	4ª Ocorrência	Ult. Ocorrência	Fer
REST...	RESTRI...	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL

+ Novo Exportar

Figura 61: Barra de Rolagem

**Utilização de Grupo de Prato na Semana**

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Sab	Dom	Prim. Ocorrência	2ª Ocorrência	3ª Ocorrência	4ª Ocorrência	Ult. Ocorrência	Fer
REST...	RESTRI...	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL

+ Novo Exportar

Figura 62: Ocorrências

**Observação:** O preenchimento do campo **Ocorrência** não é obrigatório, mas pode ser utilizado para ajustes mais refinados de frequência e planejamento.

## 5.4 FREQUÊNCIA DE GRUPO DE PRATO

A seção **Frequência de Grupo de Prato** permite o cadastro da frequência mínima e máxima dos Grupos de Pratos que deverão ser utilizados no cardápio.

Trata-se de um cadastro **obrigatório**.

### Procedimento:

1. Selecione o botão **+ Novo**;



Utilização de Grupo de Prato na Semana

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Agrupamentos	Grupos de Pratos	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Prim. Ocorrência
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	FEIJOADA	RESTRICAO	RESTRICAO	OBRIGATORIO	RESTRICAO	RESTRICAO	REST...	RESTRI...	PREFERENCIAL

+ Novo Exportar

Figura 63: + Novo

2. Na linha em branco exibida, preencha os seguintes campos:

- **Grupo de Pratos;**
- **Frequência Semanal;**
- **Frequência Mensal;**

3. Os demais campos da linha serão preenchidos automaticamente pelo sistema;



Utilização de Grupo de Prato na Semana

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Agrupamentos	Grupos de Pratos	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Prim. Ocorrência
<input type="checkbox"/>		PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFERENCIAL	PREFE...	PREFE...	PREFERENCIAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	FEIJOADA	RESTRICAO	RESTRICAO	OBRIGATORIO	RESTRICAO	RESTRICAO	REST...	RESTRI...	PREFERENCIAL

+ Novo X Cancelar Exportar

Figura 64: Preenchimento

4. Após o preenchimento, pressione **Enter** para salvar.

A confirmação de sucesso será exibida no canto inferior da tela.

## 5.5 FREQUÊNCIA DE PRATO

A seção **Frequência de Prato** tem a função de limitar o sorteio da quantidade de um determinado prato no cardápio. Por meio dessa funcionalidade, é possível cadastrar a **frequência mínima e máxima** dos pratos que serão utilizados.

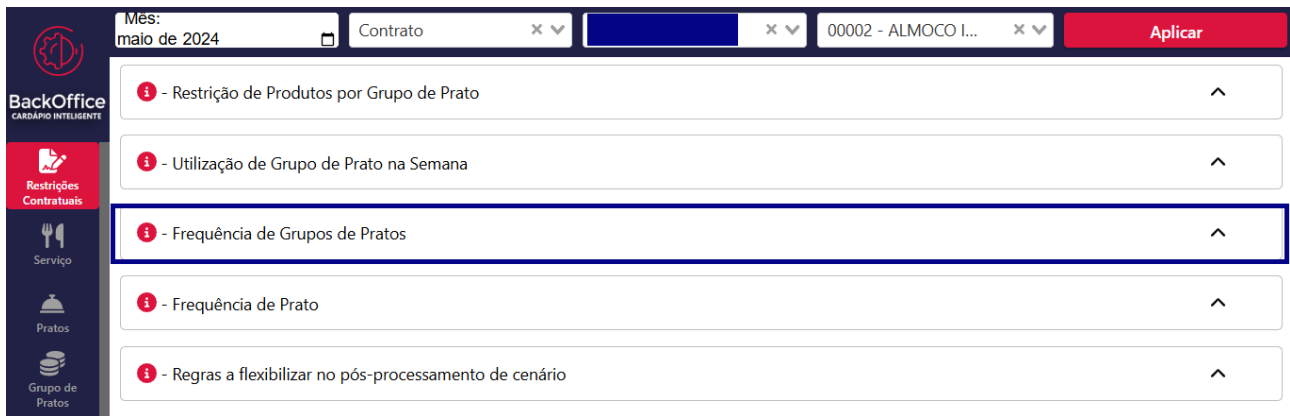


Figura 65: Frequência Grupo Prato

<div> <div>Frequência de Grupos de Pratos</div> <div> <div>01/2025   Teste</div> <div>Adicionar Vigência</div> <div>Editar Vigência</div> <div>Excluir Vigência</div> <div>Exportar Vigência</div> <div>Replicar Vigência</div> </div> </div>						
Agrupamentos	Grupos de Pratos	Nome Fantasia	Min (Mês)	Max (Mês)	Max (Sem)	Colunas
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	BOVINOS PATINHOS		3	3	1	2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	SUINOS ASSADOS		8	8	3	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	SUINOS GRELHADOS		1	1	1	1 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	AVES ASSADAS		3	4	1	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	AVES GRELHADAS		18	18	5	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/> PRATO PRINCIPAL	PEIXE ASSADO		2	2	1	1 - PRATO PRINCIPAL

Figura 66: Frequência Grupo Prato Visualização

A frequência cadastrada deve sempre ser menor ou igual ao valor máximo permitido na configuração geral da "Frequência de Prato".

#### Exemplo:

- **Prato:** Strogonoff de Frango
- **Mínimo mensal:** 2 vezes
- **Máximo semanal:** 1 vez

Neste caso, o sistema garante que o prato será servido pelo menos 2 vezes no mês, mas nunca mais de 1 vez na mesma semana.

**Atenção:** Sempre que iniciar um novo mês, é fundamental revisar as frequências cadastradas.

#### Procedimento:

1. Clique no botão **+ Novo**;

**i** - Frequência de Grupos de Pratos

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Agrupamentos	Grupos de Pratos	Nome Fantasia	Min (Mês)	Max (Mês)	Max (Sem)	Colunas
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS PATINHOS	3	3	1	2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	SUINOS ASSADOS	8	8	3	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	SUINOS GRELHADOS	1	1	1	1 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	AVES ASSADAS	3	4	1	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	AVES GRELHADAS	18	18	5	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	PEIXE ASSADO	2	2	1	1 - PRATO PRINCIPAL

+ Novo Exportar

Figura 67: + Novo

2. Na linha em branco exibida, preencha os seguintes campos:

- Nome do Prato;
- Frequência Semanal Mínima e Máxima;
- Frequência Mensal Mínima e Máxima.

**i** - Frequência de Grupos de Pratos

01/2025 | Teste

Adicionar Vigência Editar Vigência Excluir Vigência Exportar Vigência Replicar Vigência

Agrupamentos	Grupos de Pratos	Nome Fantasia	Min (Mês)	Max (Mês)	Max (Sem)	Colunas
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS PATINHOS	3	3	1	2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	SUINOS ASSADOS	8	8	3	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	SUINOS GRELHADOS	1	1	1	1 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	AVES ASSADAS	3	4	1	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL
<input type="checkbox"/>	PRATO PRINCIPAL	AVES GRELHADAS	18	18	5	1 - PRATO PRINCIPAL; 2 - PRATO PRINCIPAL

+ Novo X Cancelar Exportar

Figura 68: Campos

## 5.6 REGRAS A FLEXIBILIZAR NO PÓS-PROCESSAMENTO DE CENÁRIO

Na seção **Regras a Flexibilizar no Pós-Processamento de Cenário**, deve-se definir a **possibilidade de flexibilização das regras** previamente cadastradas com o objetivo de evitar lacunas na geração do cardápio.

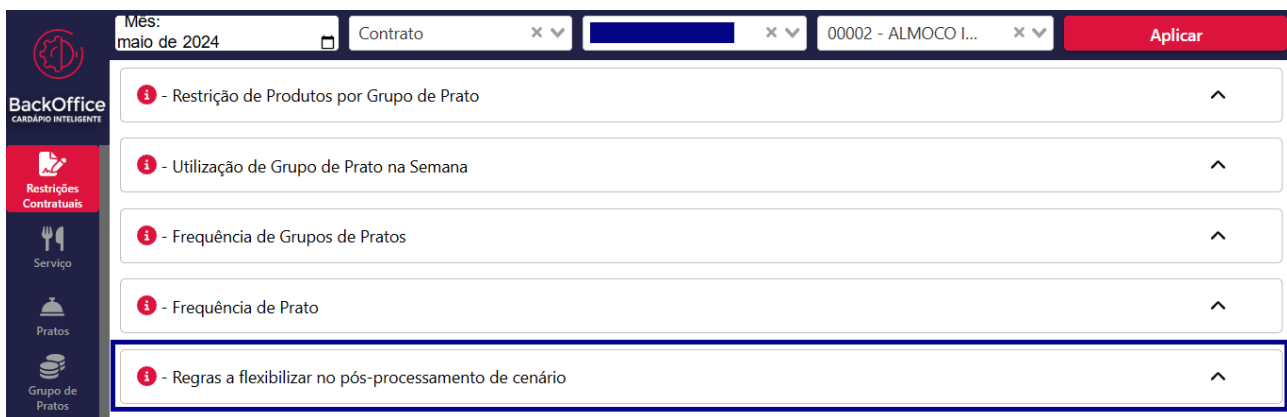


Figura 69: Regras a Flexibilizar no Pós-Processamento de Cenário

Regras a flexibilizar no pós-processamento de cenário		
Ordem	Regra	Permite Flexibilizar
1	Permite repetir ingredientes no mesmo dia	Não
1	Permite utilizar prato com frequência maior que a máxima da semana	Sim
2	Permite utilizar grupo de prato com frequência maior que a máxima do mês	Sim
4	Permite repetir modo de preparo no mesmo dia	Sim
5	Permite repetir cor no mesmo dia	Sim
6	Permite utilizar grupo de prato com frequência maior que a máxima da semana	Sim

Figura 70: Regras a Flexibilizar no Pós-Processamento de Cenário

### Procedimento:

Na coluna *Permite Flexibilizar*, selecione uma das seguintes opções para cada regra listada:

- **Sim:** a regra poderá ser flexibilizada pelo sistema durante o pós-processamento do cenário;
- **Não:** a regra será mantida de forma rígida, sem flexibilização permitida.

Regras a flexibilizar no pós-processamento de cenário		
Ordem	Regra	Permite Flexibilizar
1	Permite repetir ingredientes no mesmo dia	Não
1	Permite utilizar prato com frequência maior que a máxima da semana	Sim
2	Permite utilizar grupo de prato com frequência maior que a máxima do mês	Sim
4	Permite repetir modo de preparo no mesmo dia	Sim
5	Permite repetir cor no mesmo dia	Sim
6	Permite utilizar grupo de prato com frequência maior que a máxima da semana	Sim

Figura 71: Coluna

# Aba: Pratos

Na tela **Pratos**, cada seção corresponde a um tipo específico de parametrização e está diretamente relacionada ao preenchimento da tela *Parâmetros de Pratos*.

The screenshot shows the 'Pratos' tab selected in the sidebar. The main content area lists several sections for configuration, each with an information icon (i) and an expand/collapse arrow (^). The sections are: Parâmetros do Prato, Combinação, Ingrediente Principal, Modo de Preparo, Tipo de Corte, and Histórico de Percentual de Consumo. A blue arrow points to the 'Pratos' option in the sidebar.

Figura 72: Pratos

The screenshot shows the 'Pratos' tab selected in the sidebar. The main content area lists several sections for configuration, each with an information icon (i) and an expand/collapse arrow (^). The sections are: Parâmetros do Prato, Combinação, Ingrediente Principal, Atratividade, Modo de Preparo, Tipo de Corte, and Histórico de Percentual de Consumo. A blue box highlights the 'Atratividade' section.

Figura 73: Grupos

Quanto maior o número de características inseridas nessa etapa, maior será a **assertividade do cardápio** gerado pelo sistema.

Todas as seções são **obrigatórias**, com exceção da seção **Combinação**.



## 6.1 PARÂMETROS DE PRATOS

A seção **Parâmetros de Pratos** tem como finalidade permitir a definição de **características específicas dos pratos** que serão consideradas durante a geração automatizada do cardápio.

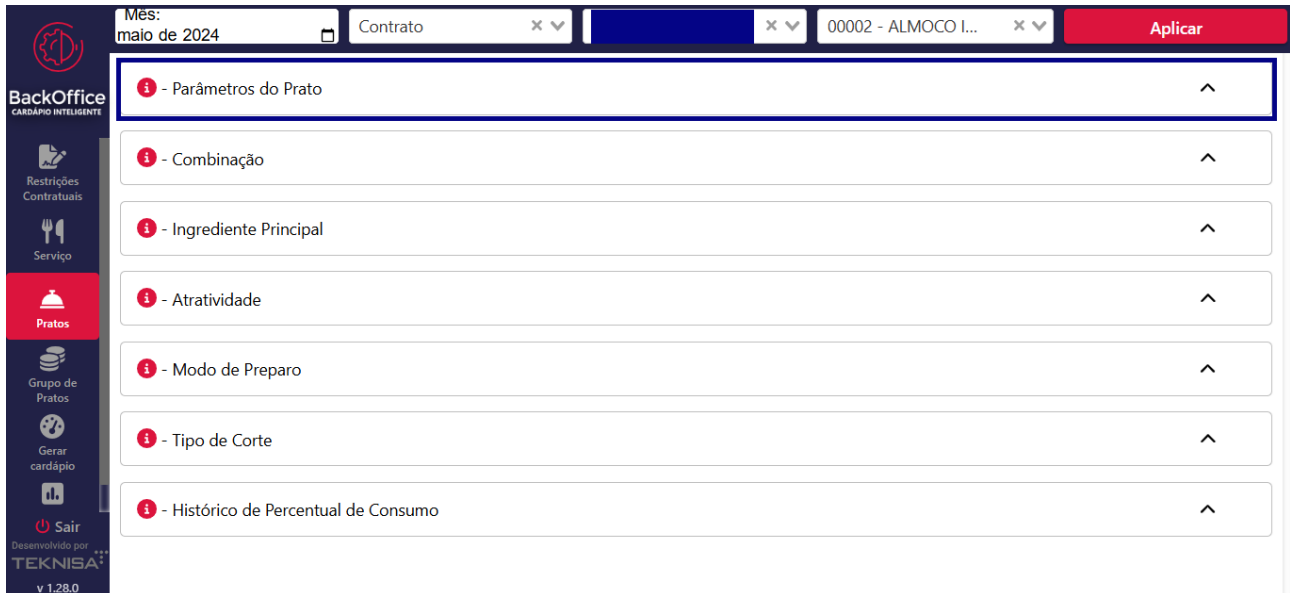


Figura 74: Parâmetros do Prato

i - Parâmetros do Prato									
Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Peparo	Cor	Ing Principal 1	
Padrão	01.01.01.000	teste	PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	BAIXA	Não	ROSA	EMBUTIDO/PROCES...	
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	AMARELO	BOVINO	
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2							
Padrão	01.01.01.006	BIFE GRATINADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO							
Padrão	01.01.01.008	POSTA GRATINADA							
Padrão	01.01.01.009	POSTA GRATINADA 1/2							
Padrão	01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS							
Padrão	01.01.01.011	MAMINHA NA MOSTARDA	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.012	MAMINHA NA MOSTARDA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.013	ROSBIFE	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	
Padrão	01.01.01.014	POSTA RECHEADA							

Figura 75: Parâmetros do Prato - Visualização

1. Para iniciar a parametrização, indique a **filial** no filtro superior da tela.



Figura 76: Filial

2. Ao acessar uma nova filial, todos os pratos ativos da *Árvore de Pratos* serão importados automaticamente para esta aba. No entanto, suas características estarão em branco, sendo necessário realizar a parametrização manual.

**Observação:** As colunas **Agrupamento** e **Grupo de Pratos** serão preenchidas automaticamente caso os cadastros tenham sido iniciados pela aba *Grupo de Pratos*.

- **Coluna Pré-preparo:** Indica se o prato exige atividades prévias ao preparo, como descongelamento ou pré-cozimento. Esta informação é essencial para evitar o sorteio de pratos com pré-preparo em dias não úteis.
- **Coluna Cor:** A categorização dos pratos por cor é utilizada para evitar **repetições visuais** no cardápio dentro de uma mesma categoria (ex.: saladas). Quando não aplicável, deve-se utilizar N/A.

**Importante:** O sistema considera a cor apenas **dentro do mesmo tipo de prato**. Pratos de cores iguais em categorias diferentes (ex.: salada e guarnição) não são considerados repetição.

**Parâmetros do Prato**

Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor	Ing Principal 1
Padrão	01.01.01.000	teste	PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	BAIXA	Não	ROSA	EMBUTIDO/PROCES...
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	AMARELO	BOVINO
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2						
Padrão	01.01.01.006	BIFE GRATINADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO						
Padrão	01.01.01.008	POSTA GRATINADA						
Padrão	01.01.01.009	POSTA GRATINADA 1/2						
Padrão	01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS						
Padrão	01.01.01.011	MAMINHA NA MOSTARDA	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.012	MAMINHA NA MOSTARDA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.013	ROSBIFE	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.014	POSTA RECHEADA						

Nenhum arquivo selecionado

Figura 77: Prepreparo

**i - Parâmetros do Prato**

Árvore	Código	Nome	Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor	Ing Principal 1
Padrão	01.01.01.000	teste	PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	BAIXA	Não	ROSA	EMBUTIDO/PROCES...
Padrão	01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	AMARELO	BOVINO
Padrão	01.01.01.003	CUPIM ASSADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2						
Padrão	01.01.01.006	BIFE GRATINADO	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO						
Padrão	01.01.01.008	POSTA GRATINADA						
Padrão	01.01.01.009	POSTA GRATINADA 1/2						
Padrão	01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS						
Padrão	01.01.01.011	MAMINHA NA MOSTARDA	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.012	MAMINHA NA MOSTARDA 1/2	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.013	ROSBIFE	PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO
Padrão	01.01.01.014	POSTA RECHEADA						

Nenhum ficheiro selecionado

Figura 78: Cor

## 6.2 COMBINAÇÃO

A seção **Combinação** permite configurar regras de associação entre grupos de pratos ou pratos individuais que **devem** (combinação) ou **não devem** (restrição) ser servidos conjuntamente no cardápio.

Mes: maio de 2024 Contrato 00002 - ALMOCO I... Aplicar

**BackOffice** CARDÁPIO INTELIGENTE

Restrições Contratuais

Serviço

**Pratos**

Grupo de Pratos

Gerar cardápio

Sair

Desenvolvido por TEKNISA v 1.28.0

**i - Parâmetros do Prato**

**i - Combinação**

**i - Ingrediente Principal**

**i - Atratividade**

**i - Modo de Preparo**

**i - Tipo de Corte**

**i - Histórico de Percentual de Consumo**

Figura 79: Combinação

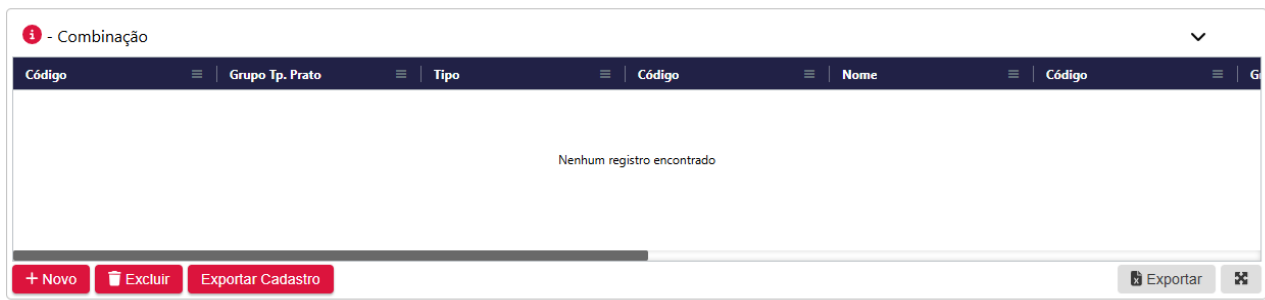


Figura 80: Combinação - Visualização

### Procedimento:

1. Clique em **+ Novo**.

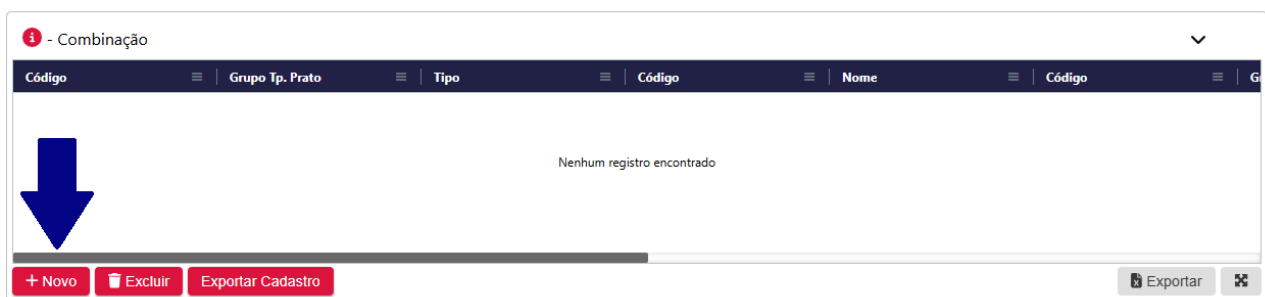


Figura 81: + Novo

2. Será exibida uma nova janela para configuração das informações:

Combinar:

Grupo de tipo de prato \*

Grupo de Pratos

Pratos

Com:

Combinação

Restrição

Grupo de tipo de prato \*

Grupo de Pratos

Pratos

Percentual de Redução

✕ Cancelar

✓ Salvar

Figura 82: Preenchimento

- **Primeiro Elemento (base da regra):**
  - Grupo de Tipo de Prato
  - Grupo de Prato
  - Prato (caso a associação seja feita por prato)
- **Com:** selecione se a associação será uma *Combinação* (obrigatória) ou uma *Restrição* (incompatível).
- **Segundo Elemento (associado ao primeiro):**
  - Grupo de Tipo de Prato
  - Grupo de Prato
  - Prato (caso a associação seja feita por prato)
- **Percentual de Redução (opcional):** permite reduzir o consumo de um item quando estiver combinado com outro.

3. Clique em Salvar para finalizar o registro.

Combinar:

Grupo de tipo de prato \*

Grupo de Pratos

Pratos

Com:

Combinação Restrição

Grupo de tipo de prato \*

Grupo de Pratos

Pratos

Percentual de Redução

X Cancelar ✓ Salvar

Figura 83: Salvar

#### Exemplos:

- **Combinação:** Caso “Feijoada” esteja no cardápio, “Couve Refogada” deverá ser incluída obrigatoriamente.
- **Restrição:** Se “Prato X” estiver presente, “Prato Y” não poderá ser servido no mesmo cardápio.
- **Redução:** Quando “Feijoada” for servida, reduzir o consumo de “Feijão Carioca” em 90%.

**Regras de Associação Permitidas:**

- Grupo ↔ Grupo
- Prato ↔ Prato
- Grupo ↔ Prato

**6.3 INGREDIENTE PRINCIPAL**

A seção **Ingredientes Principais** permite o registro dos ingredientes principais utilizados nos pratos. O cadastro realizado é **geral para todas as filiais**, ou seja, a tabela de ingredientes criada em uma filial será aplicada às demais.

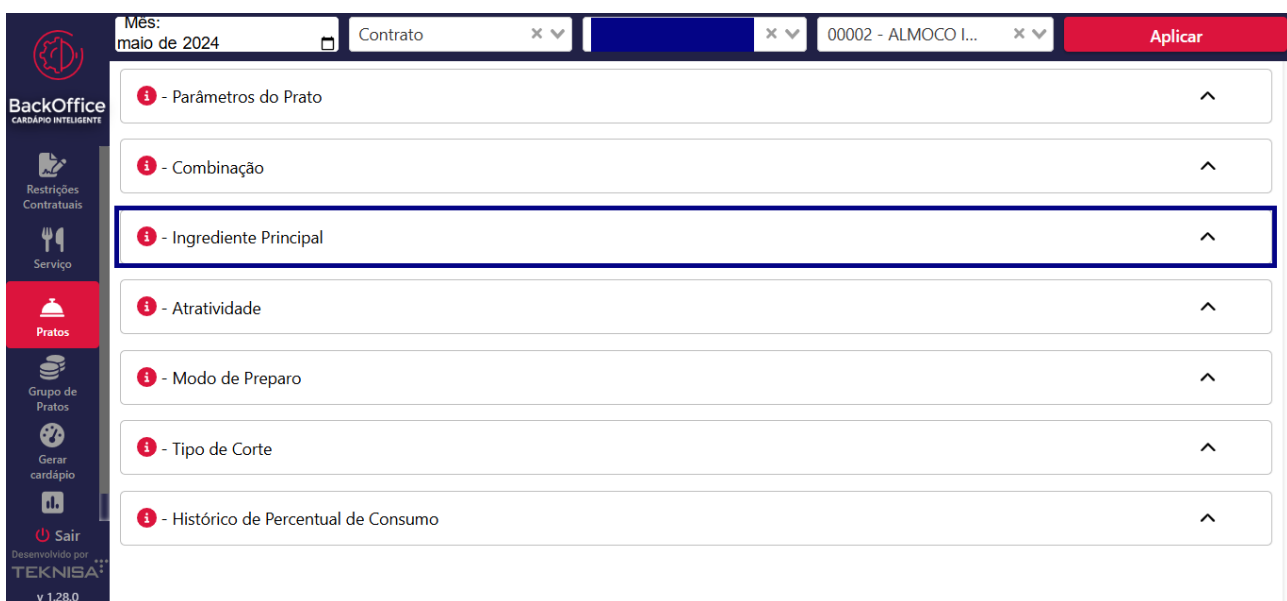


Figura 84: Ingrediente Principal

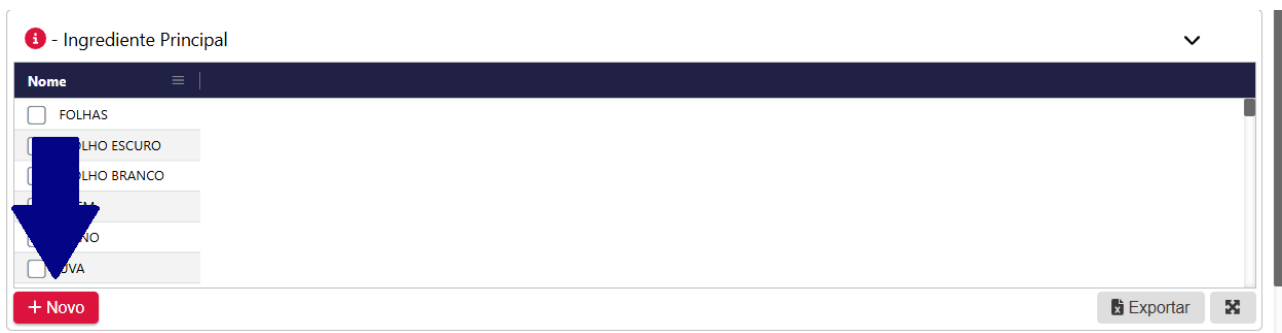


Figura 85: Ingrediente Principal - Visualização

**Importante:** Esta parametrização **não** é replicada para a tela *Parâmetros do Prato*.

**Procedimento:**

1. Clique em **+ Novo**.



The screenshot shows a web form titled 'Ingrediente Principal'. It has a header bar with the title and a dropdown arrow. Below the header is a list of ingredients with checkboxes: FOLHAS, MOLHO ESCURO, MOLHO BRANCO, ACEM, and SUINO. At the bottom left is a red button labeled '+ Novo'. At the bottom right are buttons for 'Exportar' and a settings icon.

Figura 86: + Novo

2. Preencha o campo **Nome** com a descrição do ingrediente principal.



This screenshot is similar to the previous one, but the 'Nome' input field at the top of the form is highlighted with a blue rectangular box. The '+ Novo' button is now red, and a 'Cancelar' button has appeared next to it.

Figura 87: Campo

3. Pressione **Enter** para registrar o cadastro.

**Observação:** É permitido cadastrar a opção N/A (não se aplica) para pratos que não possuem um ingrediente principal em destaque.

#### Considerações:

- A repetição de ingredientes principais é analisada pelo algoritmo ao longo de todo o cardápio do dia.
- O sistema tentará evitar a repetição dos mesmos ingredientes no mesmo dia, visando a melhor harmonização e variedade no cardápio.

## 6.4 ATRATIVIDADE

A seção **Atratividade** permite cadastrar o nível de atratividade dos pratos, adaptando-se à realidade de cada filial. Esse cadastro define um **Peso** para cada nível de atratividade: **Alta (A)**, **Média (M)** e **Baixa (B)**.

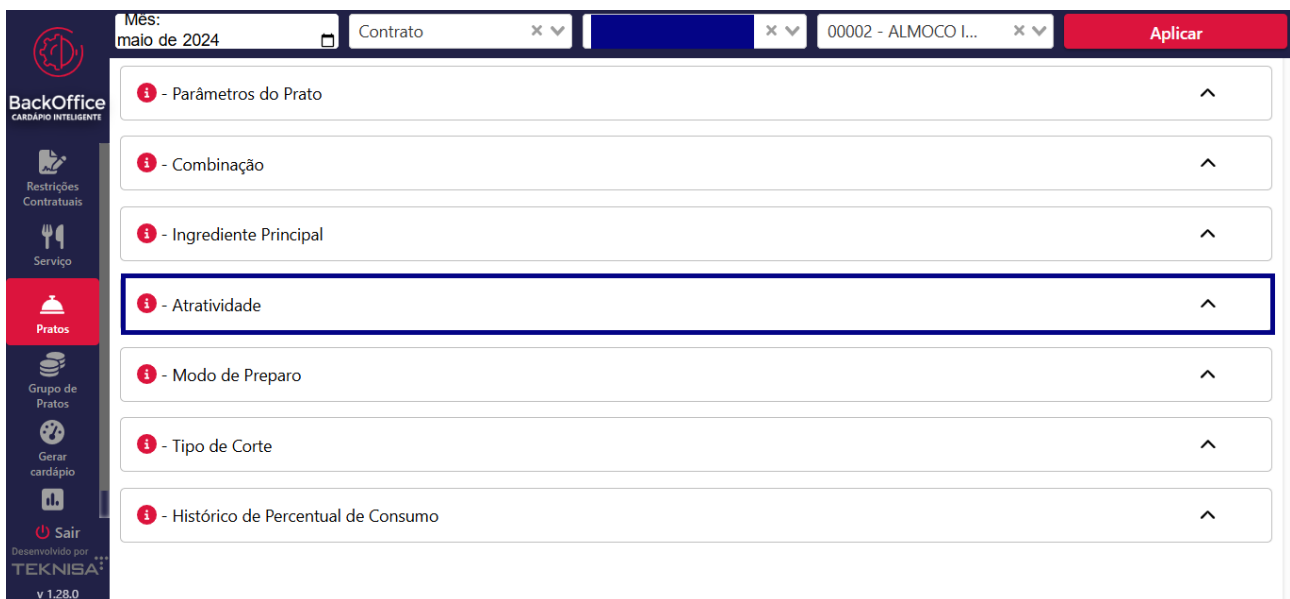


Figura 88: Atratividade



Figura 89: Atratividade - Visualização

As informações registradas nesta tela serão utilizadas como atributos na parametrização dos pratos, na tela *Parâmetros de Pratos*.

#### Procedimento:

1. Clique em **+ Novo**.



Figura 90: + Novo

2. Preencha os campos:



- **Nome:** Defina o nome da atratividade (ex.: Alta, Média, Baixa).
- **Peso:** Informe o peso correspondente para cada tipo de atratividade.

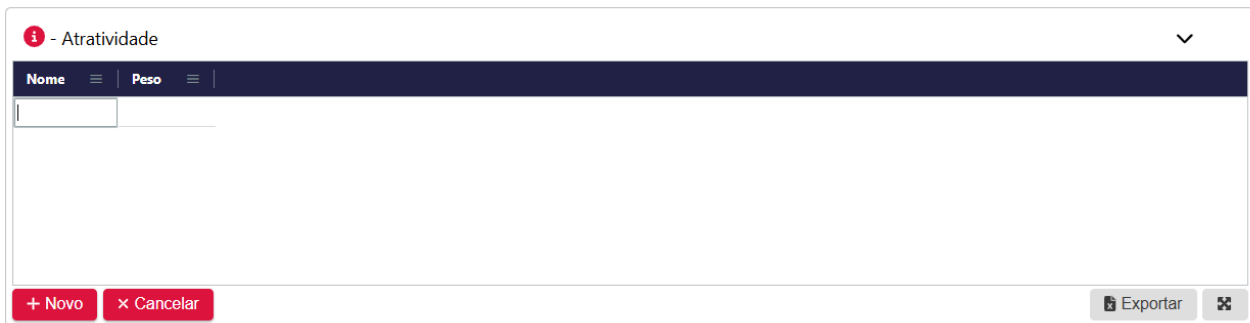
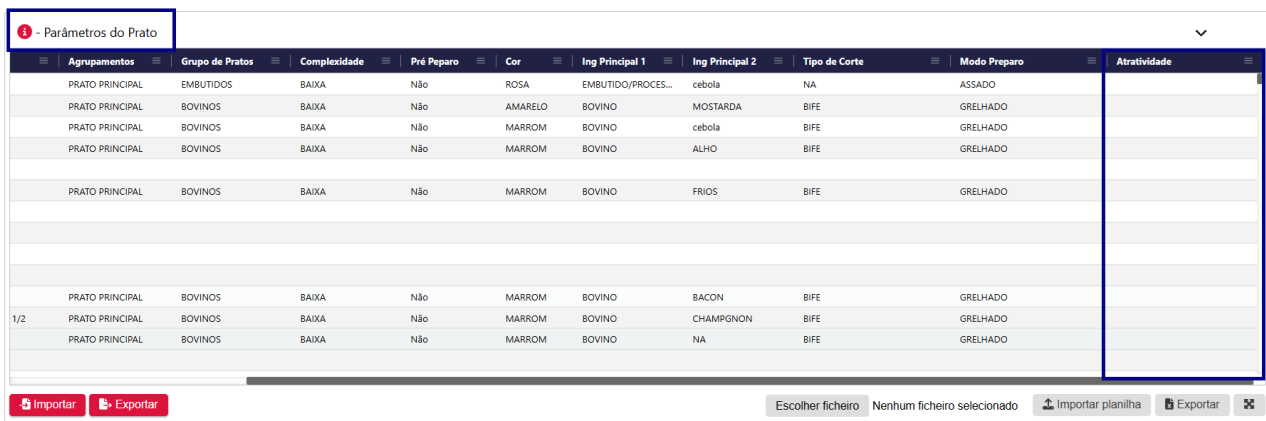


Figura 91: Preenchimento

3. Pressione **Enter** para confirmar o cadastro.

### Etapas Adicionais:

1. Após o cadastro dos pesos, acesse a tela *Parâmetros de Pratos* e registre a atratividade de cada prato, preenchendo a última coluna.



Agrupamentos	Grupo de Pratos	Complexidade	Pré Preparo	Cor	Ing Principal 1	Ing Principal 2	Tipo de Corte	Modo Preparo	Atratividade
PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	BAIXA	Não	ROSA	EMBUTIDO/PROCES...	cebola	NA	ASSADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	AMARELO	BOVINO	MOSTARDA	BIFE	GRELHADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	cebola	BIFE	GRELHADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	ALHO	BIFE	GRELHADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	FRIOS	BIFE	GRELHADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	BACON	BIFE	GRELHADO	
1/2 PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	CHAMPIGNON	BIFE	GRELHADO	
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS	BAIXA	Não	MARROM	BOVINO	NA	BIFE	GRELHADO	

Figura 92: Parâmetro do Prato

2. Crie um cadastro de **Conjunto para Porcionamento**, definindo quais tipos de pratos serão considerados no cálculo de atratividade.

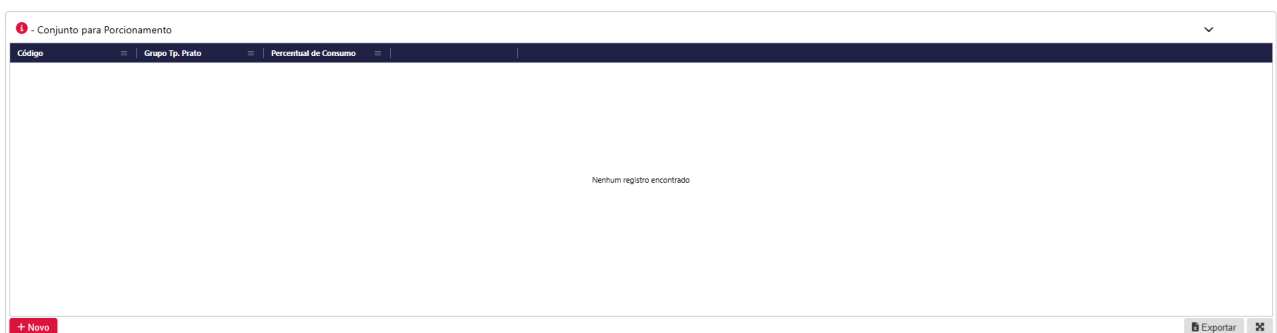


Figura 93: Conjunto Porcionamento

3. Acesse a tela *Configuração do Serviço* e marque a opção de utilização de **Percentual de Consumo** ou **Atratividade**.

Figura 94: Configuração de Serviço

### Considerações:

- É **obrigatório** cadastrar pelo menos três tipos de peso para que o sistema calcule a atratividade dos pratos.
- É recomendado que os **Pratos Principais** sejam cadastrados utilizando o conceito de atratividade.
- Se o prato possuir **Atratividade** cadastrada, o sistema utilizará o **Peso** para calcular o percentual de consumo.
- Se não houver atratividade cadastrada, o sistema utilizará o **Histórico de Consumo**.
- Na ausência de ambos, o otimizador aplicará **100%** do percentual de consumo do prato.

## 6.5 MODO DE PREPARO

A seção **Modo de Preparo** permite a parametrização do método utilizado para o preparo de cada prato, como *frito*, *assado*, *cozido*, entre outros.

Figura 95: Modo de Preparo

**Modo de Preparo**

Nome

- ☐ ASSADO
- ☐ GRELHADO
- ☐ CRU
- ☐ COZIDO
- ☐ FRITO
- ☐ NA

+ Novo Exportar

Figura 96: Modo de Preparo - Visualização

**Procedimento:**

1. Clique em **+ Novo**.

**Modo de Preparo**

Nome

- ☐ ASSADO
- ☐ GRELHADO
- ☐ CRU
- ☐ COZIDO
- ☐ FRITO
- ☐ NA

+ Novo Exportar

Figura 97: + Novo

2. Preencha o campo **Nome** com o modo de preparo desejado.

**Modo de Preparo**

Nome

- ☐ ASSADO
- ☐ GRELHADO
- ☐ CRU
- ☐ COZIDO
- ☐ FRITO

+ Novo Cancelar Exportar

Figura 98: Campo

3. Pressione **Enter** para confirmar e salvar o cadastro.

## 6.6 TIPO DE CORTE

A seção **Tipo de Corte** permite a parametrização dos cortes utilizados nos pratos, como *fatias*, *cubos*, *iscas*, entre outros.

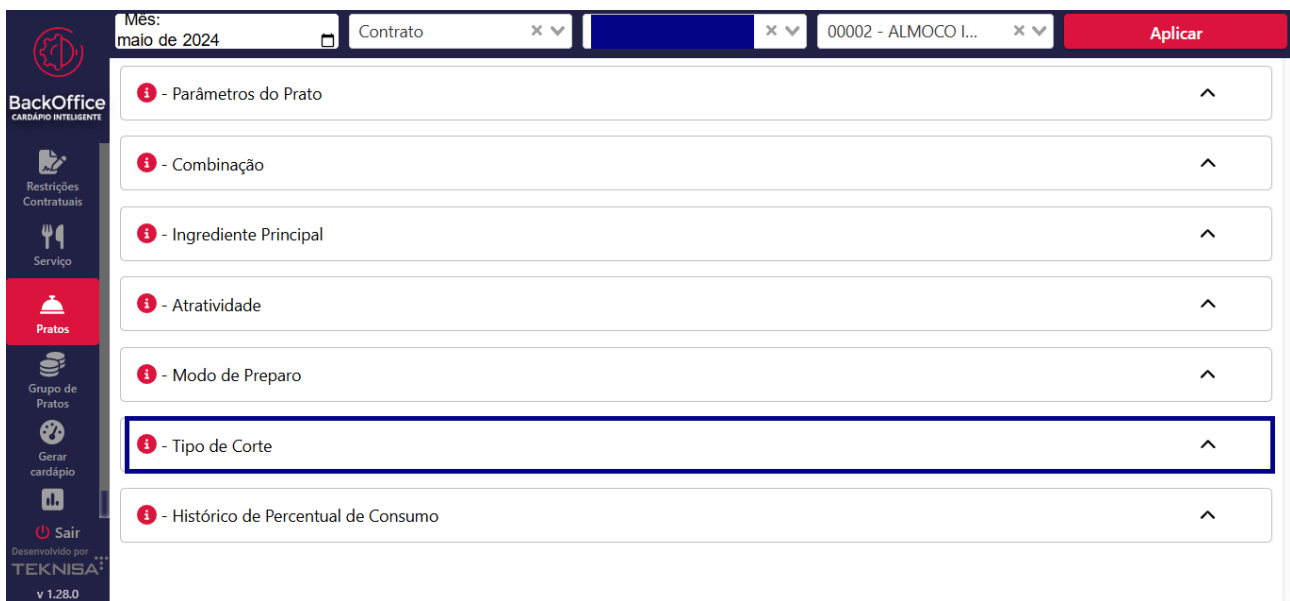


Figura 99: Tipo de Corte



Figura 100: Tipo de Corte - Visualização

### Procedimento:

1. Clique em **+ Novo** para inserir um novo registro.



Figura 101: Adicionar

2. Preencha os campos obrigatórios:

- **Nome:** descrição do tipo de corte.
- **Código:** código identificador do tipo de corte (deve ser único e sequencial para organização).

**- Tipo de Corte**

Código	Nome
<input type="checkbox"/> 001	BIFE
<input type="checkbox"/> 002	CUBOS PEQUENOS
<input type="checkbox"/> 003	FATIA GROSSA
<input type="checkbox"/> 004	TIRAS
<input type="checkbox"/> 005	RODELAS

+ Novo X Cancelar Exportar

Figura 102: Campo

3. Pressione Enter para confirmar e salvar o cadastro.

## 6.7 HISTÓRICO DE PERCENTUAL DE CONSUMO

A seção **Histórico de Percentual de Consumo** apresenta o percentual médio de consumo dos pratos, considerando um intervalo de tempo determinado. Esses dados são extraídos diretamente do *TecFood*. Para novas receitas que ainda não possuem histórico, é possível incluir manualmente o percentual de consumo.

**BackOffice**  
CARDÁPIO INTELIGENTE

Mes: maio de 2024 Contrato x v 00002 - ALMOCO I... x v Aplicar

- Restrições Contratuais
- Serviço
- Pratos**
- Grupo de Pratos
- Gerar cardápio
- Sair

**- Histórico de Percentual de Consumo**

Figura 103: Histórico Percentual de Consumo

**- Histórico de Percentual de Consumo**

Considera intervalo de: 6 meses - novembro/2023 a maio/2024

Código	Nome	% de Consumo	Manutenção
Nenhum registro encontrado			

+ Novo Exportar

Figura 104: Histórico Percentual - Visualização

**Procedimento:**

1. Defina o intervalo de tempo desejado em *Considera intervalo de*, selecionando o número de meses a serem considerados para a análise.
2. Clique em **+ Novo** para inserir um novo registro.

Figura 105: + Novo

3. Preencha os campos com as informações solicitadas:

- **Nome:** nome do prato.
- **% de Consumo:** percentual médio de consumo a ser atribuído.

Figura 106: Preenchimento

4. O campo **Manutenção** será preenchido automaticamente após o cadastro.

**Considerações:**

- O cadastro de percentual é realizado por filial e por serviço.
- Pratos sem histórico de consumo (novas receitas ou pratos ainda não executados) não serão considerados na geração do cardápio se não houver percentual de consumo atribuído manualmente.
- É possível editar os percentuais de consumo já calculados ou inserir novos percentuais manualmente.
- Alterações realizadas no percentual de consumo são identificadas na coluna **Manutenção**, porém essas alterações impactam apenas o *TecFood*, e não o *Otimizador de Cardápio*.

# Aba: Serviços

Após finalizar a parametrização das abas **Restrições Contratuais** e **Grupo de Prato**, devem ser determinadas as parametrizações na tela **Serviço**.

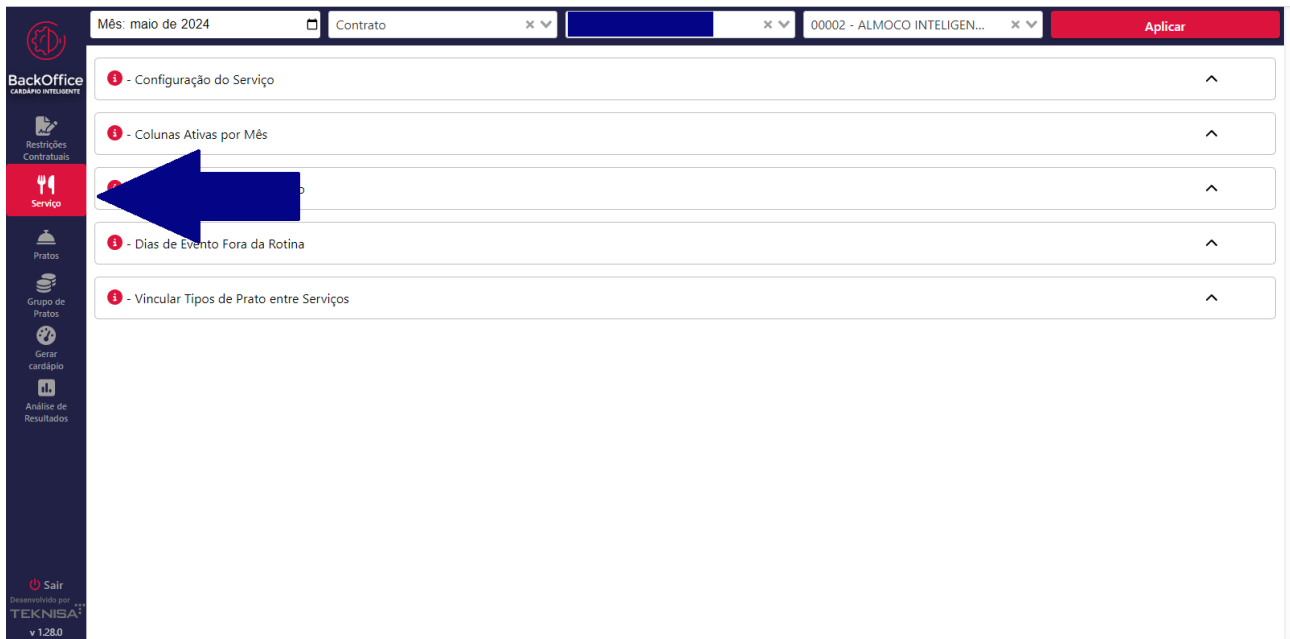


Figura 107: Serviço

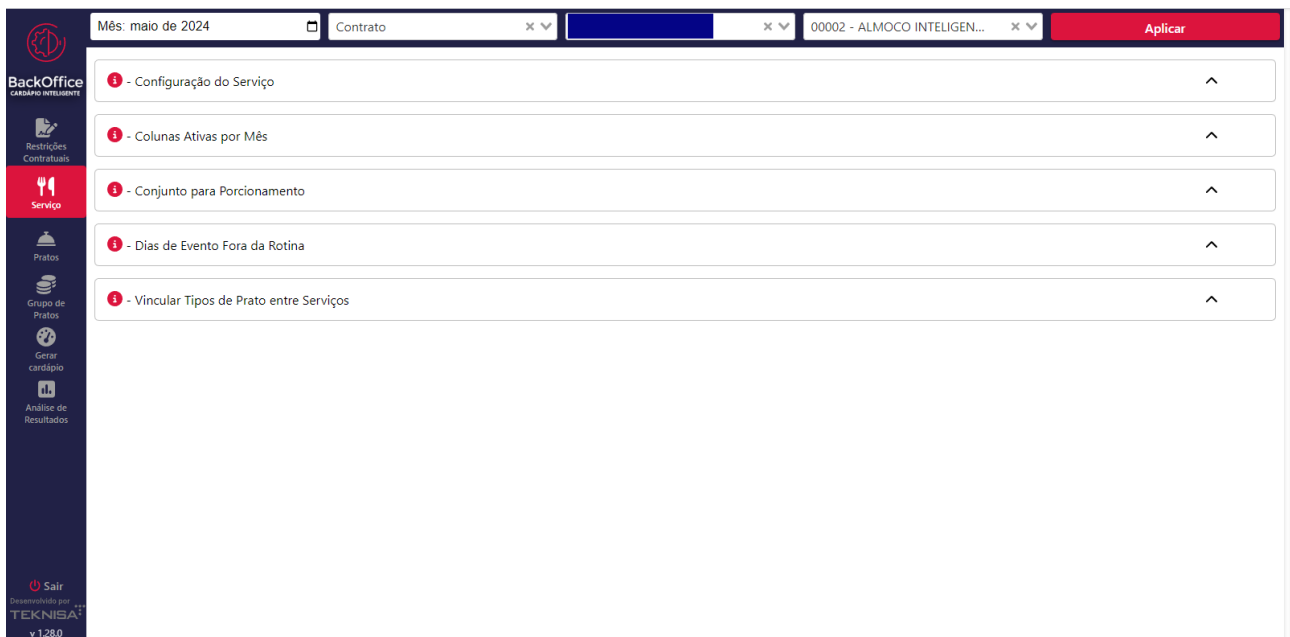


Figura 108: Grupos

## 7.1 CONFIGURAÇÃO DO SERVIÇO

A seção **Configuração do Serviço** tem como finalidade associar cada prato a um *Tipo de Prato*, contribuindo para a organização estrutural do cardápio — como, por exemplo, separar pratos principais, guarnições e sobremesas.



Figura 109: Configuração de Serviço

Figura 110: Configuração de Serviço - Visualização

A imagem mostra a visualização da configuração de serviço. No topo, há uma barra de título com o ícone de informação (i) e o texto '- Configuração do Serviço'. Abaixo, há uma tabela com as seguintes colunas: PRATO PRINCIPAL, PRATO PRINCIPAL, GUARNIÇÃO e uma coluna vazia. A tabela contém as seguintes linhas:

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO
Fonte do Perc: Consumo	Histórico	Histórico	Histórico
Intercala Pratos			
Coluna Fixa			
Não Consiste Cor			
Não Consiste Mode de Preparo			
Percentual fixo para consumo			
AVES ASSADAS	✓	✓	
AVES GRELHADAS	✓	✓	
BOVINOS	✓	✓	
BOVINOS PATINHOS		✓	
EMBUTIDOS		✓	
FEIJADA	✓		
MASSAS		✓	
PEIXE ASSADO	✓		

Na barra inferior, há um botão 'Exportar Cadastro' e um botão 'Exportar'.

Figura 110: Configuração de Serviço - Visualização

**Observação:** Para que esta aba exiba os dados corretamente, é necessário que a parametrização de **Grupo de Prato** já tenha sido realizada. Sem essa parametrização, a tela de **Configuração do Serviço** permanecerá vazia, sem tipos de prato disponíveis para associação.

### Procedimento:

1. Localize o *Tipo de Prato* desejado na lista apresentada.
2. Clique sobre a linha do tipo de prato que será editado.



**i - Configuração do Serviço**

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
Fonte do Perc. Consumo	Histórico	Histórico	Histórico
Intercala Pratos			
Coluna Fixa			
Não Consiste Cor			
Não Consiste Mode de Preparo			
Percentual fixo para consumo			
AVES ASSADAS	✓	✓	
AVES GRELHADAS	✓	✓	
BOVINOS	✓	✓	
BOVINOS PATINHOS		✓	
EMBUTIDOS		✓	
FEIJADA	✓		
MASSAS		✓	
PEIXE ASSADO	✓		

Exportar Cadastro Exportar

Figura 111: Linha

3. No quadro de interseção entre o prato e o tipo de prato, clique para associá-los.

**i - Configuração do Serviço**

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
Fonte do Perc. Consumo	Histórico	Histórico	Histórico
Intercala Pratos			
Coluna Fixa			
Não Consiste Cor			
Não Consiste Mode de Preparo			
Percentual fixo para consumo			
AVES ASSADAS	✓	✓	
AVES GRELHADAS	✓	✓	
BOVINOS	✓	✓	
BOVINOS PATINHOS		✓	
EMBUTIDOS		✓	
FEIJADA	✓		
MASSAS		✓	
PEIXE ASSADO	✓		

Exportar Cadastro Exportar

Figura 112: Interseção

4. Ao realizar a associação corretamente, o sistema exibirá um símbolo de *check* no ponto selecionado.

**i - Configuração do Serviço**

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
Fonte do Perc. Consumo	Histórico	Histórico	Histórico
Intercala Pratos			
Coluna Fixa			
Não Consiste Cor			
Não Consiste Mode de Preparo			
Percentual fixo para consumo			
AVES ASSADAS	✓	✓	
AVES GRELHADAS	✓	✓	
BOVINOS	✓	✓	
BOVINOS PATINHOS		✓	
EMBUTIDOS		✓	✓
FEIJADA	✓		
MASSAS		✓	
PEIXE ASSADO	✓		

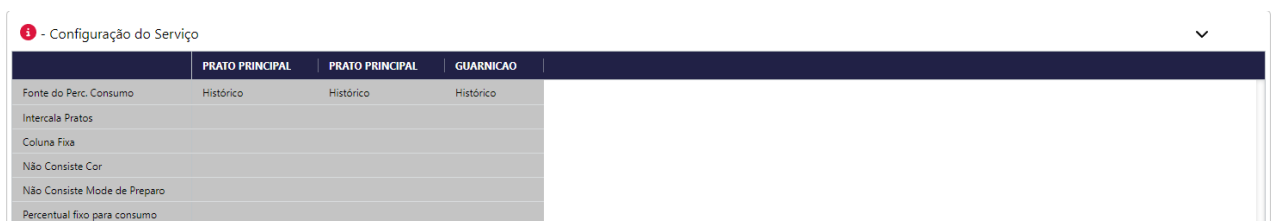
Exportar Cadastro Exportar

Figura 113: Check

**Considerações:**

- Pratos não associados a pelo menos um *Tipo de Prato* não serão considerados na geração do cardápio.
- Certifique-se de que todos os pratos vinculados estejam corretamente classificados conforme os tipos definidos.

Além da associação dos pratos aos seus respectivos tipos, a aba **Configuração do Serviço** apresenta **linhas auxiliares (em cinza)** (ver item 6.6.1) na parte superior esquerda da tela, responsáveis por controlar regras adicionais na geração dos cardápios. Essas linhas impactam diretamente a forma como os pratos são selecionados e combinados.



	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
Fonte do Perc. Consumo	Histórico	Histórico	Histórico
Intercala Pratos			
Coluna Fixa			
Não Consiste Cor			
Não Consiste Modo de Preparo			
Percentual fixo para consumo			

Figura 114: Linhas Auxiliares

### 7.1.1 Linhas Auxiliares

- **Fonte do Perc. Consumo:** Determina a fonte dos dados para atribuição do percentual de consumo dos pratos. Opções:
  - *Histórico:* Utiliza dados da aba *Histórico de Percentual de Consumo*.
  - *Atratividade:* Utiliza os pesos definidos na aba *Atratividade*, atribuídos via *Parâmetros do Prato*.
- **Intercala Pratos:** Controla a alternância dos pratos no cardápio. Quando ativada, promove variação automática ao longo da semana para aquele tipo de prato.
- **Coluna Fixa:** Ignora validações de repetição de ingredientes.
 

*Exemplo:* O prato “Ovo Mexido” poderá ser servido mesmo com outros pratos que contenham ovo.
- **Não Consiste Cor:** Ignora validações de repetição de cor.
 

*Exemplo:* Pratos com cor marrom como “Arroz Integral” poderão ser servidos juntos sem bloqueio.
- **Não Consiste Modo de Preparo:** Ignora a repetição de modo de preparo.
 

*Exemplo:* Dois pratos assados podem ser servidos juntos mesmo com o mesmo método de preparo.
- **Percentual Fixo para Consumo:** Permite definir um percentual fixo, impedindo ajustes dinâmicos durante a otimização.

**Observação:** As opções **Não Consiste Cor** e **Não Consiste Modo de Preparo** evitam a eliminação automática de pratos e previnem a geração de colunas vazias no cardápio.

## 7.2 CONJUNTO PARA PORCIONAMENTO

A seção **Conjunto para Porcionamento** é utilizada para calcular e ajustar o percentual médio de consumo dos conjuntos que compõem um determinado *Grupo de Tipo de Prato*.

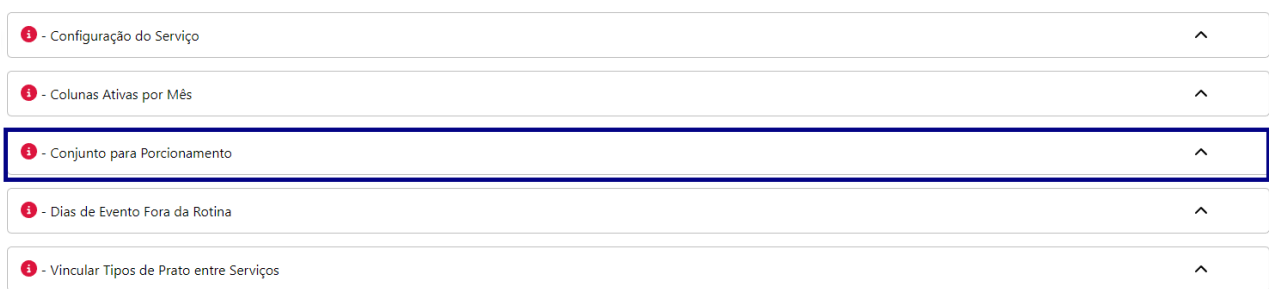


Figura 115: Conjunto de Porcionamento

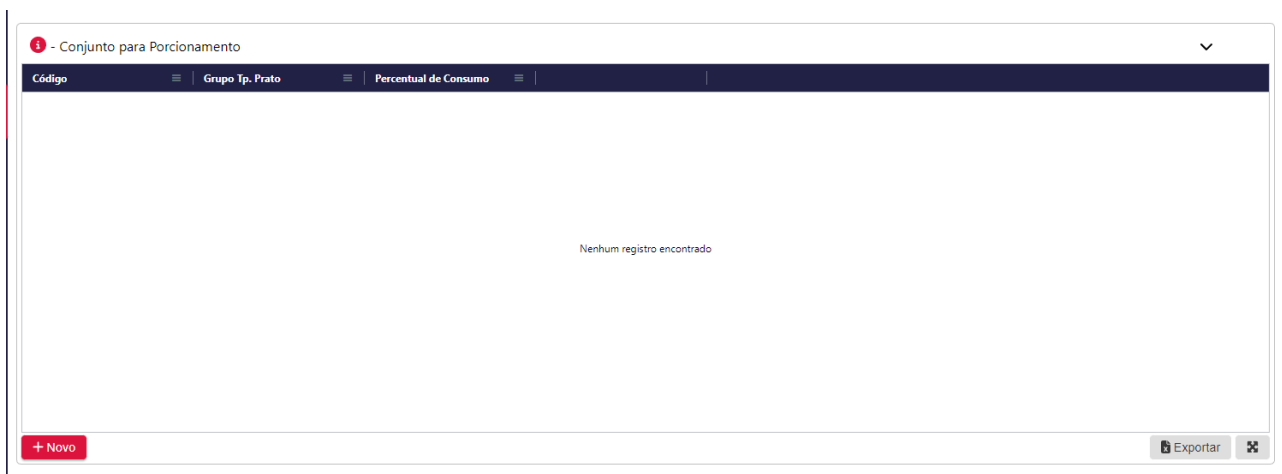


Figura 116: Conjunto de Porcionamento - Visualização

### Procedimento:

1. Clique em **+ Novo** para inserir um novo Grupo de Tipo de Prato.

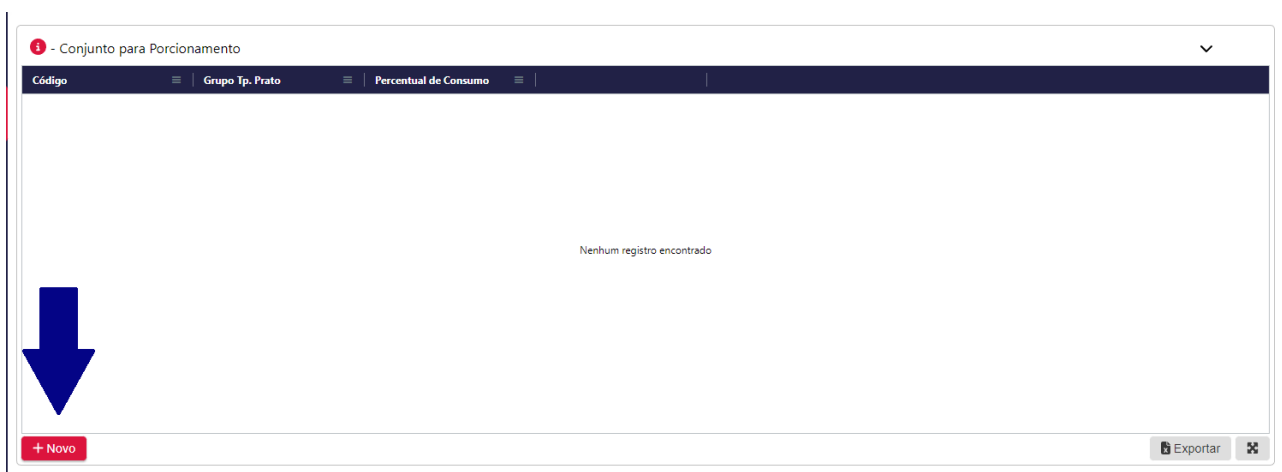


Figura 117: + Novo

2. Preencha o campo **Grupo de Tipo de Prato**.



Figura 118: Grupo Tipo de Prato

3. Selecione o *Grupo de Tipo de Prato* desejado.
4. Clique no ícone da calculadora localizado na coluna *Percentual de Consumo* para que o sistema calcule automaticamente a média com base nos dados do histórico de consumo.



Figura 119: Calculadora

5. O valor calculado será exibido automaticamente na coluna correspondente.

#### Considerações:

- É possível editar manualmente o valor gerado: clique sobre o número exibido e insira o novo percentual desejado.
- Para reverter uma edição manual e retornar ao valor original calculado, clique novamente sobre o ícone da calculadora.

## 7.3 COLUNAS ATIVAS POR MÊS

A seção **Colunas Ativas por Mês** permite determinar quais *Tipos de Prato* (organizados em colunas) estarão ativos ou inativos em determinados meses do ano.

*i* - Configuração do Serviço

*i* - Colunas Ativas por Mês

*i* - Conjunto para Porcionamento

*i* - Dias de Evento Fora da Rotina

*i* - Vincular Tipos de Prato entre Serviços

Figura 120: Colunas Ativas do Mês

*i* - Colunas Ativas por Mês

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
JANEIRO	✓	✓	✓
FEVEREIRO	✓	✓	✓
MARÇO	✓	✓	✓
ABRIL	✓	✓	✓
MAIO	✓	✓	✓
JUNHO	✓	✓	✓
JULHO	✓	✓	✓
AGOSTO	✓	✓	✓
SETEMBRO	✓	✓	✓
OUTUBRO	✓	✓	✓
NOVEMBRO	✓	✓	✓
DEZEMBRO	✓	✓	✓

Figura 121: Colunas Ativas do Mês - Visualização

## Procedimento:

1. Clique sobre o mês desejado para ativar ou desativar a presença de determinado tipo de prato naquele período.

*i* - Colunas Ativas por Mês

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
JANEIRO	✓	✓	✓
FEVEREIRO	✓	✓	✓
MARÇO	✓	✓	✓
ABRIL	✓	✓	✓
MAIO	✓	✓	✓
JUNHO	✓	✓	✓
JULHO	✓	✓	✓
AGOSTO	✓	✓	✓
SETEMBRO	✓	✓	✓
OUTUBRO	✓	✓	✓
NOVEMBRO	✓	✓	✓
DEZEMBRO	✓	✓	✓

Figura 122: Mês Selecionado

2. Quando o mês não está selecionado (desativado), a coluna correspondente fica vazia e o cenário não será gerado para aquele período.

**i** - Colunas Ativas por Mês

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
JANEIRO	✓	✓	✓
FEVEREIRO	✓	✓	✓
MARÇO	✓	✓	✓
ABRIL	✓	✓	✓
MAIO	✓	✓	✓
JUNHO	✓	✓	✓
JULHO	✓	✓	✓
AGOSTO	✓	✓	✓
SETEMBRO		✓	✓
OUTUBRO	✓	✓	✓
NOVEMBRO	✓	✓	✓
DEZEMBRO	✓	✓	✓

Figura 123: Desativo

3. Quando selecionado (através do símbolo de *check*), o cenário será gerado para o período.

**i** - Colunas Ativas por Mês

	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO
JANEIRO	✓	✓	✓
FEVEREIRO	✓	✓	✓
MARÇO	✓	✓	✓
ABRIL	✓	✓	✓
MAIO	✓	✓	✓
JUNHO	✓	✓	✓
JULHO	✓	✓	✓
AGOSTO	✓	✓	✓
SETEMBRO	✓	✓	✓
OUTUBRO	✓	✓	✓
NOVEMBRO	✓	✓	✓
DEZEMBRO	✓	✓	✓

Figura 124: Ativo

# Gerar Cardápio

A funcionalidade **Gerar Cardápio** permite a criação de um cenário de cardápio com base nas configurações previamente cadastradas no sistema.

Figura 125: Caminho

1. Ao acessar a tela, serão exibidos os campos de filtragem que direcionam a geração do cardápio. Preencha os dados conforme necessário:

Figura 126: Preenchimento

- **Data de referência:** define a data base para visualização e cálculo de custo.

- **Tipo de custo planejado:** valor parametrizado no TecFood durante a configuração do tipo de custo.
- **Custo padrão:** valor base definido para o serviço, também parametrizado no TecFood.
- **Percentual mínimo e máximo:** faixa de variação permitida em relação ao custo padrão.
- **Agrupamento de produtos para limite de segurança / Congelamento de cardápio:**
  - Seleciona o agrupamento de produtos (parametrizado no TecFood Web) que possui limite de segurança.
  - Permite o congelamento dos primeiros dias do cardápio com base na mercadoria já adquirida.
  - O sistema manterá o cardápio planejado para esses dias e utilizará o algoritmo inteligente apenas para os dias restantes.
- **Observação:** se a configuração padrão diferir da configuração atual do cardápio, este campo será desabilitado.
- **Cenário de origem para vínculo de tipos de pratos comuns entre serviços:** Caso existam colunas associadas previamente, o sistema disponibilizará a opção de utilizar esse vínculo.

2. Clique em **Avançar** para prosseguir.

Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

Data de referência:

Tipo de custo:

Calcular custo com base na unidade:

Custo Padrão:

Percentual Mínimo (%):

Percentual Máximo (%):

Valor Mínimo:

Valor Máximo:

Dias a serem congelados:

Cenário origem para vínculo de tipos de pratos comuns entre serviços:

**Avançar**

Figura 127: Avançar - Etapa 1

### Etapa de Confirmação de Parâmetros

3. Após a geração, o sistema apresentará o cenário com as frequências e grupos de pratos conforme as parametrizações definidas.



Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

FREQUENCIA DE GRUPO DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 06/2025)					
NOME DO AGRUPAMENTO	NOME DO GRUPO DE PRATO	MIN MES GRP	MAX MES GRP	MAX SEM GRP	ATIVO
ARROZ	ARROZ SIMPLES	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
ARROZ	ARROZ COMPOSTO	15	16	2	<input checked="" type="checkbox"/>
BEBIDAS	BEBIDA SUCO EM PÓ	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
BEBIDAS	BEBIDA POLPA	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
FEIJAO	FEIJAO SIMPLES	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
GUARNIÇÃO	GUARNIÇÃO	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS PATINHOS	6	10	2	<input checked="" type="checkbox"/>
PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	6	7	1	<input checked="" type="checkbox"/>
PRATO PRINCIPAL	SUINOS ASSADOS	8	10	2	<input checked="" type="checkbox"/>
PRATO PRINCIPAL	AVES COZIDAS/ENSOPADAS	10	12	5	<input checked="" type="checkbox"/>
PRATO PRINCIPAL	PEIXE GRELHADO	6	8	2	<input checked="" type="checkbox"/>
SALADA	SALADAS FOLHOSAS	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
SALADA	SALADA CRUA	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
SOBREMESA	SOBREMESA FRUTA	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>
SOBREMESA	SOBREMESA DOCE	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>

UTILIZAR GRUPOS FORA DA VIGÊNCIA

Figura 128: Frequência e Parametrizações

- **Frequências geradas** podem ser ativadas ou inativadas utilizando o botão à direita da tela.

Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

FREQUENCIA DE GRUPO DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 06/2025)					
NOME DO AGRUPAMENTO	NOME DO GRUPO DE PRATO	MIN MES GRP	MAX MES GRP	MAX SEM GRP	ATIVO
ARROZ	ARROZ SIMPLES	30	31	7	<input checked="" type="checkbox"/>

Figura 129: Ativo

Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

FREQUENCIA DE GRUPO DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 06/2025)					
NOME DO AGRUPAMENTO	NOME DO GRUPO DE PRATO	MIN MES GRP	MAX MES GRP	MAX SEM GRP	ATIVO
ARROZ	ARROZ SIMPLES	30	31	7	<input type="checkbox"/>

Figura 130: Inativo

- Alterações feitas aqui serão válidas apenas para o cenário atual.

**Atenção:** Pratos com receita inativa ou custo zerado serão destacados em vermelho e não serão incluídos no cardápio final.

4. Após validar os dados, clique em **Avançar** no canto inferior direito.

Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

**FREQUENCIA DE GRUPO DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 06/2025)**

NOME DO AGRUPAMENTO	NOME DO GRUPO DE PRATO	MIN MES GRP	MAX MES GRP	MAX SEM GRP	ATIVO
ARROZ	ARROZ SIMPLES	30	31	7	●
ARROZ	ARROZ COMPOSTO	15	16	2	●
BEBIDAS	BEBIDA SUCO EM PÓ	30	31	7	●
BEBIDAS	BEBIDA POLPA	30	31	7	●
FEIJAO	FEIJAO SIMPLES	30	31	7	●
GUARNIÇÃO	GUARNIÇÃO	30	31	7	●
PRATO PRINCIPAL	BOVINOS PATINHOS	6	10	2	●
PRATO PRINCIPAL	EMBUTIDOS	6	7	1	●
PRATO PRINCIPAL	SUINOS ASSADOS	8	10	2	●
PRATO PRINCIPAL	AVES COZIDAS/ENSOPADAS	10	12	5	●
PRATO PRINCIPAL	PEIXE GRELHADO	6	8	2	●
SALADA	SALADAS FOLHOSAS	30	31	7	●
SALADA	SALADA CRUA	30	31	7	●
SOBREMESA	SOBREMESA FRUTA	30	31	7	●
SOBREMESA	SOBREMESA DOCE	30	31	7	●

UTILIZAR GRUPOS FORA DA VIGÊNCIA

**FREQUENCIA DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 04/2023)**

Figura 131: Avançar

5. O sistema exibirá uma janela de inconsistências, contendo alertas sobre possíveis falhas nas configurações.

Reunir dados cadastrados      Confirmar parâmetros      Gerar cardápio

**Alerta de inconsistências - Pratos que serão desconsiderados**

COD PRATO	NOME PRATO	Descrição
L - 010101028	TESTE	Prato não possui grupo vinculado.
L - 010101029	VITELA ASSADA	Prato não possui histórico de consumo.
L - 010101029	VITELA ASSADA	Prato possui característica não informada.
L - 010101035	ALMONDEGA BOVINA ASSADA	Prato possui produto com custo zerado ou desatualizado há mais de 3 meses
L - 010101035	ALMONDEGA BOVINA ASSADA	Prato não possui histórico de consumo.
L - 010101035	ALMONDEGA BOVINA ASSADA	Prato possui produto com custo desatualizado
L - 010101035	ALMONDEGA BOVINA ASSADA	Prato não possui histórico de consumo.
L - 010101050	TESTE	Prato não possui grupo vinculado.
L - 010102022	BIFE GRELHADO TESTE	Prato não possui grupo vinculado.
L - 010103007	BIFE A PARMEGIANA	Prato não possui grupo vinculado.
P - 010101002	COSTELA ASSADA 1/2	Prato possui produto com custo zerado ou desatualizado há mais de 3 meses
P - 010101003	CUPIM ASSADO	Prato possui produto com custo zerado ou desatualizado há mais de 3 meses

Exportar      Cancelar      Continuar

UTILIZAR GRUPOS FORA DA VIGÊNCIA

**FREQUENCIA DE PRATO POR MÊS - (VIGENCIA: 04/2023)**

Figura 132: Janela de Inconsistências

- Utilize a opção **Exportar** (localizada no canto inferior esquerdo) para gerar um relatório das inconsistências identificadas.

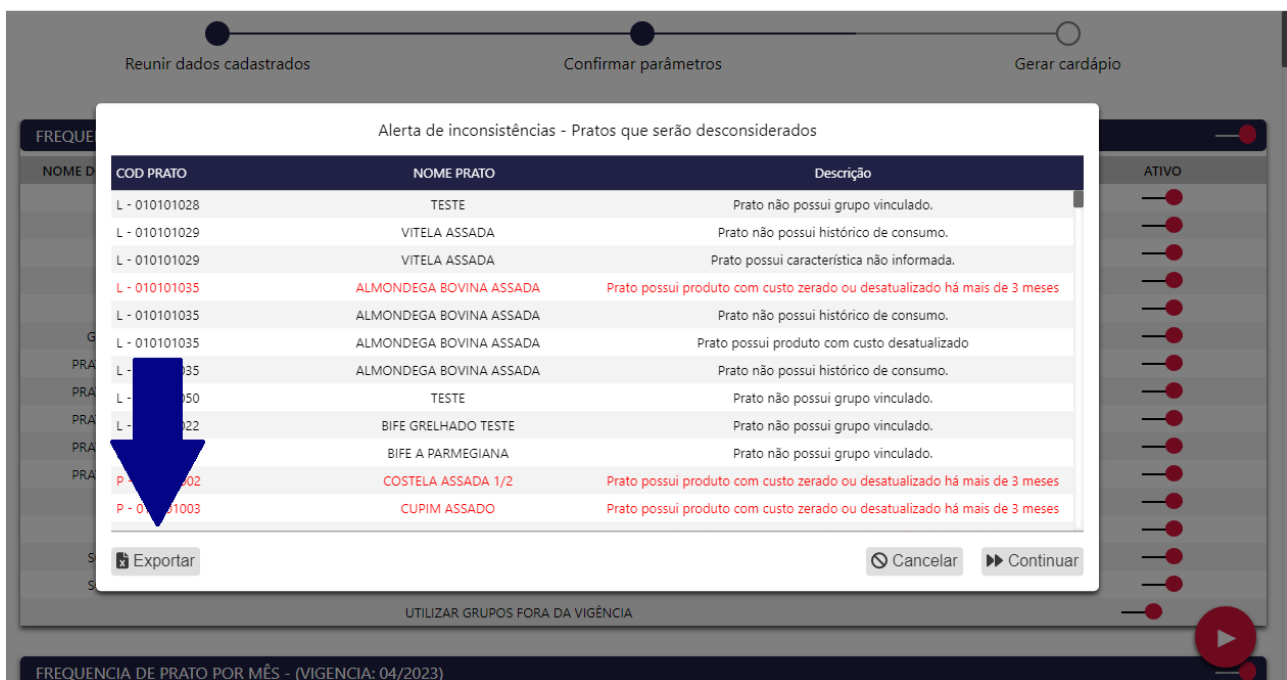


Figura 133: Exportar

6. Após revisão, clique em **Avançar**.

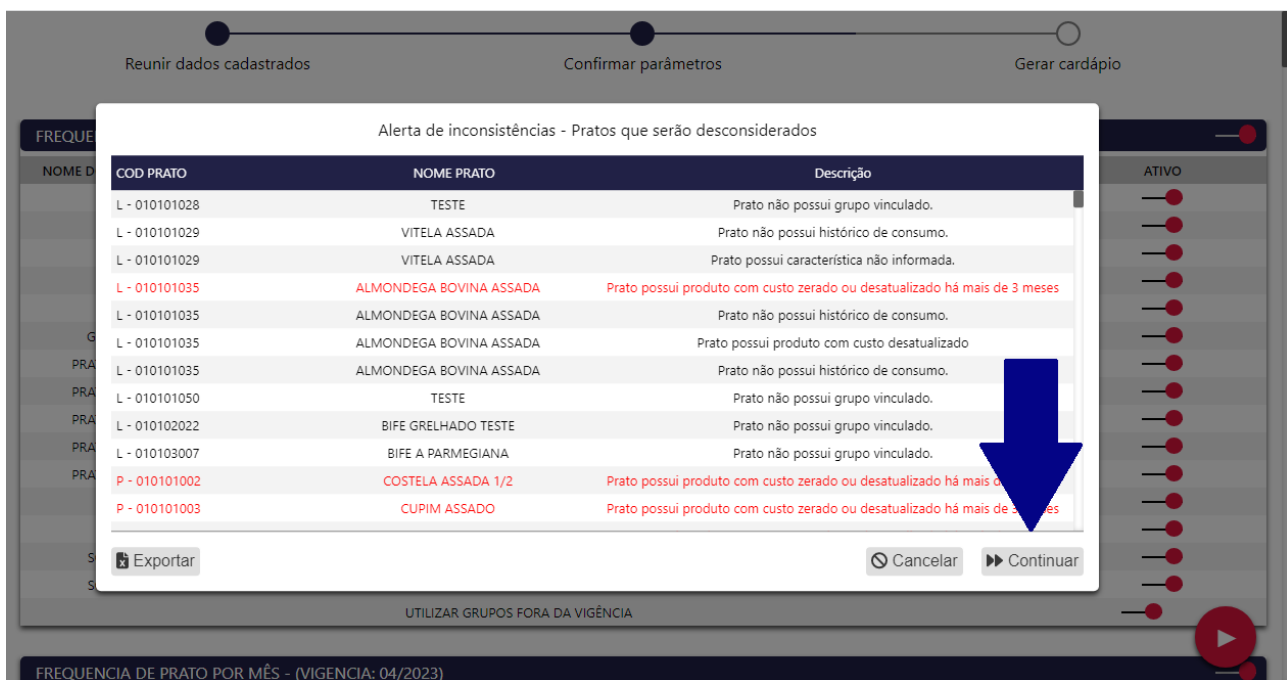













Figura 134: Continuar

7. O sistema iniciará o processamento do algoritmo de cardápio. O tempo de processamento pode variar conforme o volume de dados, pratos cadastrados e regras parametrizadas.

8. Após o processamento, o sistema exibe o cenário gerado.





Unidade: 0001

Serviço: 00255 - ALMOCO TR...

Mês: 01/06/2025

Tipo de custo: Custo Médio Líquido Atual

Data de referência: 16/07/2025

Cenário: 54

Operador: EAD Teknisa

Gerado em: 19/05/2025

...

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	4,71700
03 Ter - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850
04 Qua - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	3,14467
05 Qui - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850
06 Sex - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	2,83020

Figura 137: Informações - Parte 2

10. Além dos dados gerais do cardápio, o sistema permite a análise detalhada de cada prato, incluindo:

- **Custo do prato**
- **Percentual de consumo**
- **Frequência de utilização**

### Ajustes Manuais

Ao selecionar um tipo de prato, o sistema habilita a realização de ajustes, como:

- **Alteração do Percentual de Consumo**

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...		
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000		
02 Seg - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200,00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	4,71700		
03 Ter - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850		
04 Qua - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200,00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	3,14467		
05 Qui - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850		
06 Sex - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200,00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	2,83020		
07 Sáb - 0	--	--	--	--	--	0,00000	2,83020		
08 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	2,83020		
09 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850		
10 Ter - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,02157		
11 Qua - 250	--	--	--	--	--	4,71700	2,35850		
12 Qui - 250	--	--	--	--	--	0,00000	2,09644		
13 Sex - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200,00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	2,35850		
14 Sáb - 0	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850		
15 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	2,35850		
16 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	1,44000		
Total de custo		Total de comensais	Valor custo mínimo	Valor meta	Valor custo máximo	PU. ACUMULADO	Diferença		
R\$ 11.792,50000		5.250	R\$ 1,00000	R\$ 1,00000	R\$ 2,00000	R\$ 2,24619	1 R\$ 1,24619		

Figura 138: Percentual de Consumo

- **Troca de prato:** ao clicar nesta opção, o sistema apresenta uma lista de pratos disponíveis, respeitando as frequências e regras previamente parametrizadas. Selecione a substituição desejada e clique em **Aplicar**.

**Observação:** o sistema permite exceder a frequência parametrizada para um prato, desde que o ajuste seja feito manualmente nesta tela.

Pratos modificados manualmente são destacados em vermelho.



- **Coloração de Combinações:** Destaca combinações de pratos baseadas na configuração de cor.

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000

Figura 143: Combinações

- **Visualizar Obrigatórios:** Exibe os tipos de prato com uso obrigatório, conforme as parametrizações de regra.

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000

Figura 144: Obrigatórios

- **Grupo de Pratos**

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000

Figura 145: Grupos de Pratos

- **Grupo de Pratos Selecionado**

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	PU. DIA	PU. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000

Figura 146: Grupos do Prato Selecionado

## 8.2 RELATÓRIOS DISPONÍVEIS

A partir do cenário gerado, os seguintes relatórios podem ser acessados:

- **Cardápio Comensais (Percentual):** relatório em Excel com distribuição percentual de comensais por prato.
- **Cardápio Comensais (Número):** relatório em Excel com número absoluto de comensais por prato.
- **Comparativo Cardápio x Cenário:** exibe as alterações realizadas em comparação ao cardápio de origem do TecFood.
- **Relatório de Inconsistências do Cenário:** lista eventuais problemas identificados no cenário gerado.

## 8.3 ANÁLISE DE CUSTOS

Ao fim da tela do cardápio, fica disponibilizada a análise de custo desse cenário. Contendo:

- Total do custo do cardápio
- Total de comensais
- Valor do custo mínimo
- Meta
- Valor custo máximo
- Pu acumulado dos dias
- Diferença de custo entre a meta e o valor do Pu do cenário

Total de custo	Total de comensais	Valor custo mínimo	Valor meta	Valor custo máximo	PU. ACUMULADO	Diferença c
R\$ 10.619,14625	5,250	R\$ 1,00000	R\$ 1,00000	R\$ 1,00000	R\$ 2,02269	1 R\$ 1,02269

Figura 147: Análise de Custo



# Análise de Resultados

Na etapa **Análise de Resultados** ficam disponíveis todos os cenários gerados anteriormente.



Figura 148: Análise de Resultados

1. Para seleccionar um cenário, selecione o **ícone de expansão** no canto superior direito da tela.



Figura 149: Ícone de Expansão

2. Através da Caixa de Seleção, clique no cenário que deseja visualizar.



Figura 150: Caixa de Seleção

3. o **cardápio selecionado** será exibido na tela.

BackOffice

CARDÁPIO INTELIGENTE

Restrições Contratuais

Serviço

Pratos

Grupo de Pratos

Gerar cardápio

Análise de Resultados

Sair

Desenvolvido por

TEKNISA

v 1.28.0

Unidade: 0001

Serviço: 00255 - ALMOÇO TR...

Mês: 01/06/2025

Tipo de custo: Custo Médio Líquido Atual

Data de referência: 19/01/2024

Cenário: 57 (Cenário original - 56)

Operador: EAD Teknisa

Gerado em: 19/05/2025

DATA	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	ARROZ	FEIJAO	P.U. DIA	P.U. ACU...
01 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
02 Seg - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00000
03 Ter - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 1.00% R\$ 0.02358	--	--	--	0,02358	0,01179
04 Qua - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,00786
05 Qui - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	1,18515
06 Sex - 250	--	--	--	--	--	0,00000	0,94812
07 Sáb - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,94812
08 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	0,94812
09 Seg - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	1,57626
10 Ter - 250	--	--	--	--	--	0,00000	1,35108
11 Qua - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2 # 200.00% R\$ 4.71700	--	--	--	4,71700	1,77182
12 Qui - 250	--	--	--	--	--	0,00000	1,57495
13 Sex - 250	--	--	--	--	--	0,00000	1,41746
14 Sáb - 0	--	--	--	--	--	0,00000	1,41746
15 Dom - 0	--	--	--	--	--	0,00000	1,41746
Total de custo		Total de comensais	Valor custo mínimo	Valor meta	Valor custo máximo	P.U. ACUMULADO	Diferença
R\$ 10.619,14625		5.250	R\$ 1.00000	R\$ 1.00000	R\$ 1.00000	R\$ 2.02269	1 R\$ 1.02269

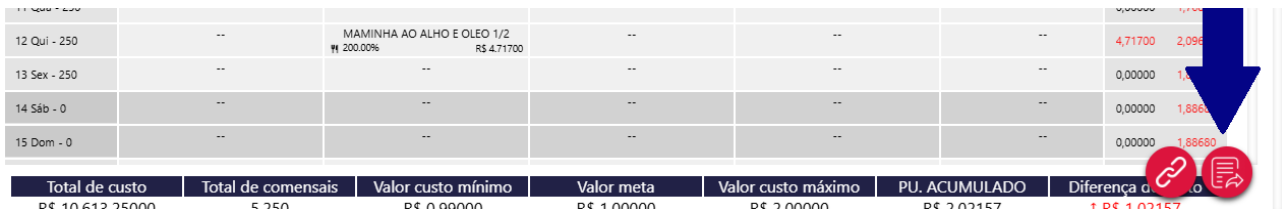
Figura 151: Cardápio

**Observação:** Os cenários são identificados através de códigos. Portanto, os cardápios gerados devem ser registrados.

# Publicar Cenário

Após a análise dos resultados do cardápio gerado, a próxima etapa é sua **publicação** no sistema.

1. Para isso, clique em **Publicar Cardápio no Cenário** no canto inferior direito da tela do cenário atual.



Item	Quantidade	Descrição	Preço	Valor
12 Qui - 250	--	MAMINHA AO ALHO E OLEO 1/2	RS 4.71700	2,096
13 Sex - 250	--	--	0,00000	1,886
14 Sáb - 0	--	--	0,00000	1,886
15 Dom - 0	--	--	0,00000	1,886

Total de custo	Total de comensais	Valor custo mínimo	Valor meta	Valor custo máximo	PU. ACUMULADO	Diferença
RS 10.613.25000	5.250	RS 0.99000	RS 1.00000	RS 2.00000	RS 2.02157	RS 1.02157

Figura 152: Publicar Cardápio no Cenário

2. Após a publicação do cenário no TecFood, será gerado um **log** no sistema.
3. Acesse a tela **LOG Integração de Cardápio**.

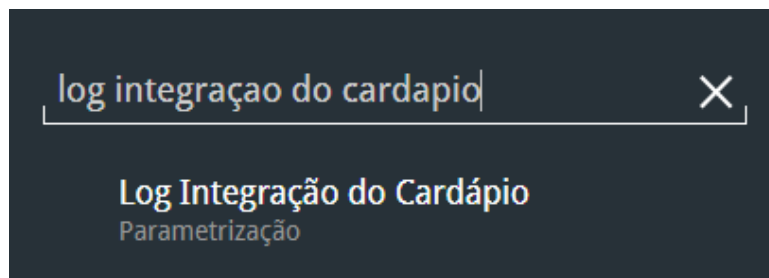
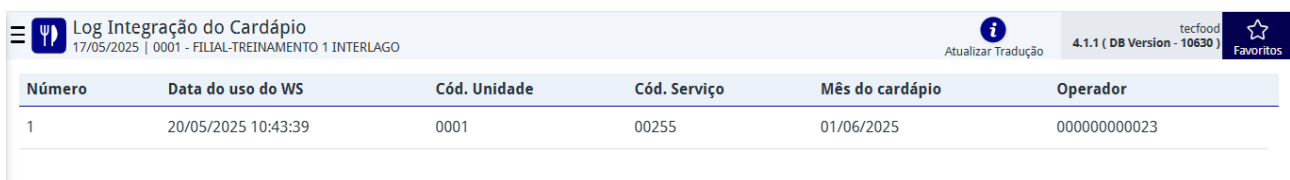


Figura 153: Caminho Log Integração Cardápio

4. O Log terá registradas as informações das publicações.



Número	Data do uso do WS	Cód. Unidade	Cód. Serviço	Mês do cardápio	Operador
1	20/05/2025 10:43:39	0001	00255	01/06/2025	000000000023

Figura 154: Log Integrada

5. **Cenários não publicados** são indicados em **vermelho** na tela para melhor identificação.