

TECFOOD - ROTINA DA UNIDADE (MANUAL DE APOIO À IMPLANTAÇÃO)

Conteúdo

1	Introdução	4
2	Fluxo de Operações Diárias	5
3	Lançamento de Notas Fiscais	6
3.1	Lançamento de Nota Fiscal de Entrada.	6
3.2	Relacionamento de Itens	8
3.3	Verificação e Fechamento da Nota Fiscal	9
4	Relatório de Notas Lançadas	11
5	Conferência de Entregas: dia, semana e mês	13
5.1	Consultar as AFs	13
5.2	Emitir o relatório de entregas	14
5.2.1	Outras telas de relatório.	15
6	Conferência do Planejamento	17
6.1	Relatórios disponíveis	17
6.2	Gerar o relatório	19
7	Geração e Impressão de Requisição de Estoque	21
7.1	Requisição Analítica (por Serviço)	21
7.2	Requisição Geral	23
8	Baixa de Mercadoria	25
8.1	Acessar e calcular a retirada.	25
8.1.1	Cálculo de Retirada Geral	26
8.2	Lançamento de consumo realizado	26
8.3	Conferência e ajuste de rateio	27
8.4	Adicionar produto não previsto na retirada	28
9	Medição de Efetivos	30
9.1	Lançamento de Efetivos do Dia.	30
9.2	Lançamento de Efetivos para Faturamento	31
10	Controle de Desperdício	33
10.1	Sobra Limpa.	33
10.2	Resto Ingesta	35
11	Verificação de Custos	37
12	Verificação de Consumo	39
13	Elaboração de Cardápio	41
13.1	Selecionar o cardápio	41
13.2	Editar um prato do cardápio	42
13.2.1	Revisar Receita	44
13.3	Ações do cardápio	45
13.3.1	Análise de Custos (Elaboração do Cardápio).	46
14	Fechar Dia	49
15	Estoque - Emissão para inventário	51

16	Ajuste de Inventário	54
16.1	Acessar e/ou cadastrar um lançamento	54
16.2	Lançamento dos produtos contados	56
17	Cálculo da Necessidade de Compras	58
17.1	Realização do cálculo	58
17.2	Geração da solicitação de compras	59
18	Manutenção e Ajuste da Solicitação de Compras	60

Introdução

O módulo de **Rotinas da Unidade** reúne as operações que o gestor da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) realiza diariamente no TecFood para garantir o controle de estoque, o planejamento da produção e o fechamento das informações operacionais. A execução sequencial dessas rotinas assegura a integridade dos dados e a confiabilidade da análise de custos da unidade.

As rotinas estão organizadas em quatro grandes grupos, que devem ser executados na ordem apresentada:

- **Gestão de Entradas e Estoque:** Compreende o lançamento das Notas Fiscais recebidas e a realização das Requisições de insumos para a produção do dia. O registro imediato das entradas é condição para que o estoque reflita a realidade da unidade.
- **Planejamento e Produção:** Engloba a elaboração e emissão do cardápio e a execução da Retirada de estoque — etapa que registra no sistema o consumo de mercadorias utilizado na produção.
- **Controles Operacionais (Pós-Serviço):** Corresponde ao lançamento dos Efetivos (número real de comensais atendidos) e ao registro de Sobra Limpa e Resto Ingesta, dados fundamentais para o cálculo do *per capita* e o ajuste das produções futuras.
- **Análise e Fechamento:** Abrange a consulta à Análise de Custos e a execução do Fechamento de Dia, etapa que consolida as informações no banco de dados e bloqueia edições na data corrente.

Este manual tem como objetivo auxiliar nas atividades diárias do sistema, orientando a execução sequencial das tarefas para garantir a integridade dos dados e o controle de custos da unidade.

As rotinas abordadas neste documento são:

- Lançamento de Notas Fiscais
- Elaboração/Emissão do Cardápio
- Requisição Geral/Por Serviço
- Retirada Geral
- Medição de Efetivos
- Sobra Limpa/Resto Ingesta
- Análise de Custos
- Fechar Dia
- Ajuste de Inventário

ATENÇÃO:

A sequência de execução das rotinas deve ser respeitada. Requisições realizadas após a Retirada de estoque, ou Notas Fiscais lançadas com atraso, comprometem a análise de custos e impedem o fechamento correto do dia.

Fluxo de Operações Diárias

1**Entradas**

Lançamento de Notas Fiscais e conferência de mercadorias recebidas.

2**Produção**

Planejamento, Emissão de Cardápios e Emissão de Requisição (separação das Mercadorias).

3**Controles**

Retirada do Estoque, Medição de Efetivos, Sobra Limpa e Resto Ingesta.

4**Fechamento**

Análise de Custos e Fechamento do Dia para geração de relatórios gerenciais.

3. Clique em **Adicionar** (Figura 3) no rodapé da tela para inserir um registro.



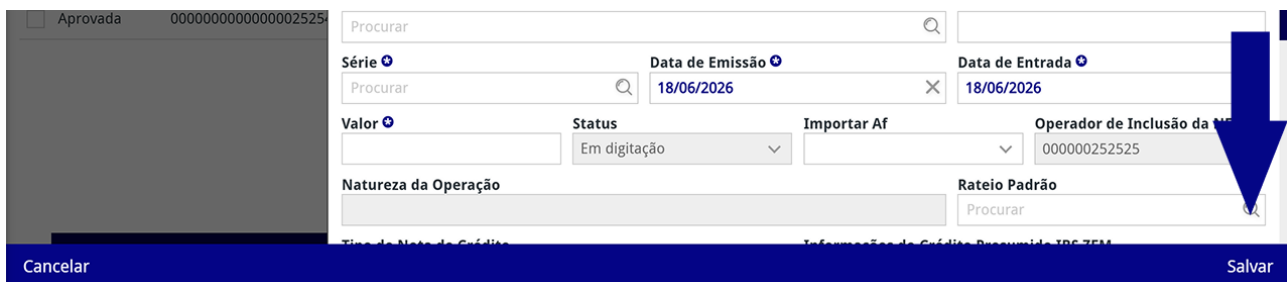
Figura 3: Adicionar

4. Preencha o formulário (Figura 4) com as informações da Nota Fiscal:

- **Operação:** Selecione o tipo de operação.
- **Modelo de Documento:** Selecione o modelo correspondente.
- **Chave de Acesso:** Informe a chave de acesso da Nota Fiscal.
- **Remetente:** Informe o nome do fornecedor.
- **Número:** Informe o número da Nota Fiscal.
- **Série:** Informe a série da Nota Fiscal.
- **Data de Emissão:** Informe a data de emissão da Nota Fiscal.
- **Data de Entrada:** Informe a data de entrada das mercadorias.
- **Valor:** Informe o valor total da Nota Fiscal.
- **Importar AF:** Caso o campo esteja marcado com asterisco em azul, clique no campo para importar a autorização de fornecimento.

Figura 4: Formulário

5. Clique em **Salvar** (Figura 5).



The screenshot shows a form with various fields for saving a document. At the bottom, there are two buttons: 'Cancelar' (Cancel) on the left and 'Salvar' (Save) on the right. A large blue arrow points directly to the 'Salvar' button.

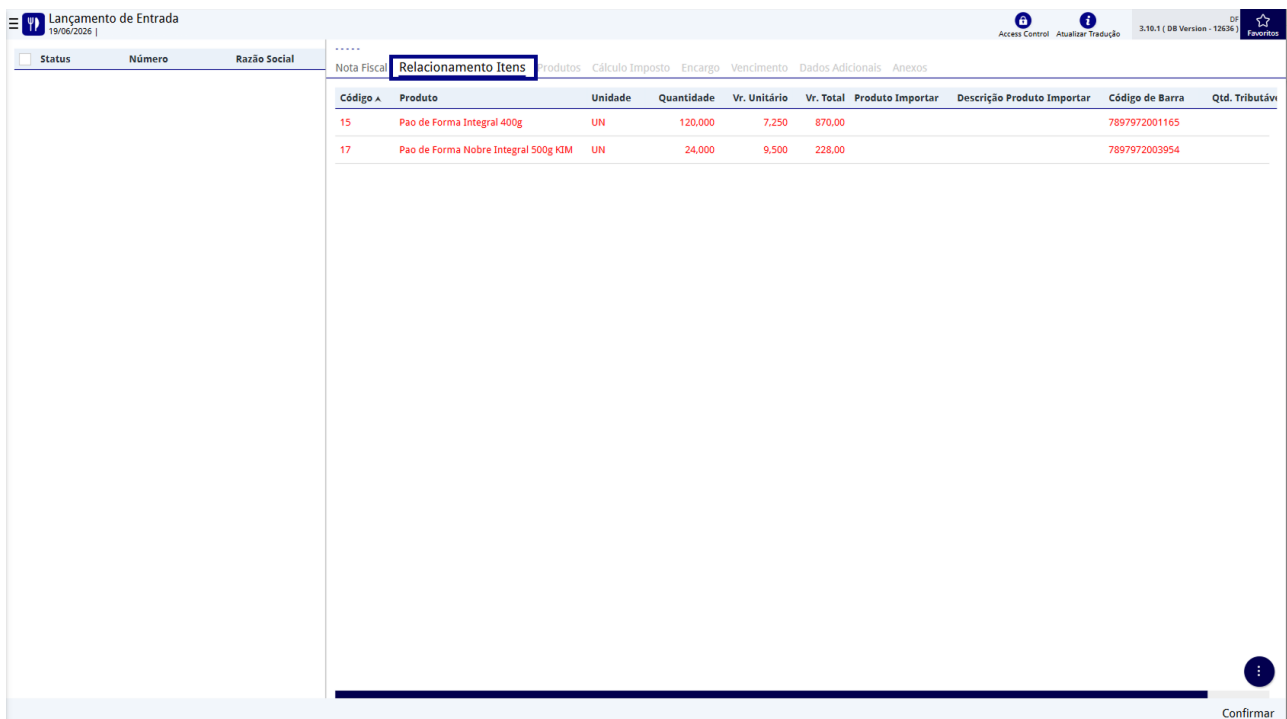
Figura 5: Salvar

NOTA:

Campos marcados com asterisco (*) são de preenchimento obrigatório.

3.2 RELACIONAMENTO DE ITENS

Após salvar a nota fiscal, o sistema exibirá a aba **Relacionamento Itens** para vinculação dos produtos.



The screenshot shows the 'Relacionamento Itens' tab selected. The table below lists the items being related to the fiscal note.

Código	Produto	Unidade	Quantidade	Vr. Unitário	Vr. Total	Produto Importar	Descrição Produto Importar	Código de Barra	Qtd. Tributáv
15	Pao de Forma Integral 400g	UN	120,000	7,250	870,00			7897972001165	
17	Pao de Forma Nobre Integral 500g KJM	UN	24,000	9,500	228,00			7897972003954	

Figura 6: Aba Relacionamento de Itens

1. Selecione o produto listado e clique em **Editar**.
2. No campo **Produto Importar**, pesquise e selecione o produto correspondente no cadastro do sistema.
3. Clique em **Salvar** e em seguida em **Confirmar**.

Lançamento de Entrada
19/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Nota Fiscal: 18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Relacionamento de Itens

Código	Produto	Unidade
15	Pao de Forma Integral 400g	UN
17	Pao de Forma Nobre Integral 500g KIM	

Quantidade: 120.000 | Vr. Unitário: 7,250 | Vr. Total: 870,00

Produto Importar: [Campo Vazio]

Descrição Produto Importar: [Campo Vazio]

Código de Barra: 7897972001165 | Qt.d. Tributável (Estoque): 120,0000

Botões: Voltar, Editar, Excluir

Figura 7: Detalhamento de item da aba Relacionamento de Itens

3.3 VERIFICAÇÃO E FECHAMENTO DA NOTA FISCAL

1. Acesse a aba **Produtos** (Figura 8) e verifique se os produtos e os preços unitários estão corretos.

Lançamento de Entrada
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

SISTEMAS DE SERVICOS R.B. QUALITY COMERCIO DE EMBALAGENS LTDA - 00000000000000000012 - 2 - 0000000266

Access Control | Atualizar Tradução | 2.164.30 (DB Version - 12666) | Favoritos

Produtos

Sequencial do Item	Produto	Unidade	Código Emissão	Descrição Emissão
0005	GARFO DESCARTAVEL - UN	UN	3.01.02.010.00	GARFO DESCARTAVEL - UN
0003	MARMITEX QUADRADA GRANDE - UN	UN	3.01.03.005.00	MARMITEX QUADRADA GRAI
0004	MARMITEX QUADRADA MEDIA - UN	UN	3.01.03.010.00	MARMITEX QUADRADA MED
0002	MARMITEX QUADRADA PEQUENA - UN	UN	3.01.03.015.00	MARMITEX QUADRADA PEQI

Figura 8: Produtos

2. Acesse a aba **Vencimento** (Figura 9) e verifique a data de vencimento da nota fiscal.

Lançamento de Entrada
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

SISTEMAS DE SERVICOS R.B. QUALITY COMERCIO DE EMBALAGENS LTDA - 00000000000000000012 - 2 - 0000000266

Access Control | Atualizar Tradução | 2.164.30 (DB Version - 12666) | Favoritos

Vencimento

Representação Numérica	Status	Vencimento	Valor	Tipo de Conta Pagar	Descrição	Código de Barras
	Em Aberto	18/06/2026	17.779,00			

Figura 9: Vencimento

3. Clique em **Fechar NF** (Figura 10) no canto inferior direito da tela para concluir o processo.

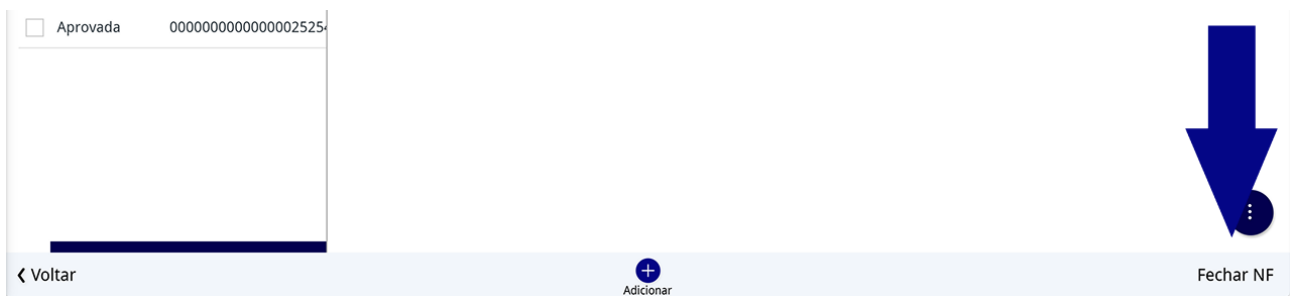


Figura 10: Fechar NF

⚠ ATENÇÃO:

Confira se os preços e as quantidades batem com o pedido de compra antes de fechar a Nota Fiscal. Divergências geram furos no inventário e distorcem a análise de custos.

Relatório de Notas Lançadas

O relatório **Romaneio de Notas Fiscais de Entrada** permite consultar todas as notas lançadas no período e verificar o status de cada uma.

1. Acesse a tela **Romaneio de Notas Fiscais de Entrada** (Figura 11).

Unidade	Tipo NF	Emissão	Nota Fiscal	Inscrição	N° Lancto.	Dt. Venc.	Status	Vr. Venc.	Valor NF	Status
Data da Movimentação: 14/07/2025										
Data de Lançamento: 30/07/2025										
0001	NF Compra	14/07/2025	000000000000000025254 1	49.621.878/0001-33	0000000225	14/08/2025	AVISO	590,00	590,00	Ap
Total (Data de Lançamento: 30/07/2025)								590,00		
Total (Data da Movimentação: 14/07/2025)								590,00		
Data da Movimentação: 28/08/2025										
Data de Lançamento: 10/09/2025										
0001	NF Compra	28/08/2025	0000000000000000032356 01	49.621.878/0001-33	0000000233	28/09/2025	OK	3.050,00	3.050,00	
0001	NF de Importação	28/08/2025	00000000000000000898989 01	23.206.048/0001-56	0000000234		OK	0	3.030,00	
Total (Data de Lançamento: 10/09/2025)								3.050,00		
Total (Data da Movimentação: 28/08/2025)								3.050,00		
Data da Movimentação: 17/11/2025										

Figura 11: Romaneio de NF-e

2. Preencha os filtros (Figura 12) de consulta:

- **Empresa:** Selecione a empresa.
- **Data de Entrada:** Informe o período de entrada das notas.
- **Nível de Totalização:** Selecione o nível de agrupamento desejado para o relatório.

3. Clique em **Aplicar Filtro** para gerar o relatório.

Filtro

Empresa: BASE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO X

Unidade: BASE TREINAMENTO FILIAL 1 X

Inscrição Estadual: Procurar

Data de Entrada: A partir de 19/06/2026 Para 19/06/2026 X

Data de Lançamento: A partir de __/__/__ Para __/__/__

Operador: Todos

Tipo de Operação: Todos

Destinatário/Remetente:

Opção:

Nível para Totalização:

> Mais campos

Fechar X Aplicar filtro

Figura 12: Filtro

Romaneio de Notas Fiscais de Entrada

18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control

Atualizar Tradução

2.164.30 (DB Version - 12666)

DF

Favoritos

Romaneio de Notas Fiscais de Entrada

Totalizador

Unidade	Tipo NF	Emissão	Nota Fiscal	Inscrição	Nº Lancto.	Dt. Venc.	Status	Vr. Venc	Valor NF	Statu
▼ Data da Movimentação: 14/07/2025										
▼ Data de Lançamento: 30/07/2025										
0001	NF Compra	14/07/2025	000000000000000025254 1	49.621.878/0001-33	0000000225	14/08/2025	AVISO	590,00	590,00	Ap
Total (Data de Lançamento: 30/07/2025)								590,00		
Total (Data da Movimentação: 14/07/2025)								590,00		
▼ Data da Movimentação: 28/08/2025										
▼ Data de Lançamento: 10/09/2025										
0001	NF Compra	28/08/2025	000000000000000032356 01	49.621.878/0001-33	0000000233	28/09/2025	OK	3.050,00	3.050,00	
0001	NF de Importação	28/08/2025	0000000000000000898989 01	23.206.048/0001-56	0000000234		OK	0	3.030,00	
Total (Data de Lançamento: 10/09/2025)								3.050,00		
Total (Data da Movimentação: 28/08/2025)								3.050,00		
▼ Data da Movimentação: 17/11/2025										

Figura 13: Romaneio de NF-e

Conferência de Entregas: dia, semana e mês

A tela **Lançamento da Autorização de Fornecimento** (Figura 14) permite consultar e emitir as Autorizações de Fornecimento (AF) da unidade, possibilitando conferir as entregas previstas por dia, semana ou mês.

Destino	Número	Nome Fantasia	Entrega	Extra	Sit. da Baixa	Consistência	Limite	Total	Tipo de A
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000116	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	2.020,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000117	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	15.000,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000115	ARROZ BRASAO CEREALIS LTDA	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	119,80000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000113	CARNES BH	30/04/2026	Não	Em aberto	Consistente	Dentro	800,00000	Manual

Figura 14: Lançamento Autorização Fornecimento

5.1 CONSULTAR AS AFS

1. Acesse a tela **Lançamento da Autorização de Fornecimento**.
2. Preencha os filtros (Figura 15) de consulta:
 - Selecione a **Unidade**.
 - Mantenha os campos **Fornecedor** e **Comprador** como **Todos**, salvo necessidade de filtrar por um fornecedor ou comprador específico.
 - Informe a **Data de Entrega** desejada.
 - Os campos **Situação da AF**, **Consistência da AF**, **Limite de AF**, **Tipo de AF** e **Status da AF** já vêm preenchidos por padrão e podem ser ajustados conforme a necessidade da consulta.
3. Clique em **Aplicar Filtro** para que o sistema exiba as AFS correspondentes.

Lançamento de Autorização de Fornecimento
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control | Atualizar Tradução | 3.29.21 (DB Version - 12666) | CMP | Favoritos

Unidade de Destino: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1 | Data de Lançamento: 18/06/2026 | Baixa de Saída: 18/06/2026 | Baixa Futura: 18/06/2026
Número AF: 0000000116 | CNPJ Fornecedor: 08.189.587/0001-30 | Razão Social Fornecedor: SISTEMAS DE SERV... | Apuração: 18/06/2026

Destino	Número	Nome Fantasia	Entrega	Extra	Sit. da Baixa	Consistência	Limite	Total	Tipo de A
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000116	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	2.020,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000117	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	15.000,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000115	ARROZ BRASAO CEREAIS LTDA	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	119,80000	Manual

Filtro

Central de Compras
BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Agrupamento da Unidade
Procurar

Unidade Destino
× BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Fornecedor
Todos

Comprador
Todos

Data da AF
A partir de / / Para / /

Data de Entrega
A partir de / / Para / /

Fechar | Filtrar

Figura 15: Filtro

5.2 EMITIR O RELATÓRIO DE ENTREGAS

1. Selecione a AF desejada clicando uma vez sobre o registro.
2. Acesse o menu **Ações** (Figura 16) no canto inferior direito da tela.

Lançamento de Autorização de Fornecimento
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control | Atualizar Tradução | 3.29.21 (DB Version - 12666) | CMP | Favoritos

Unidade de Destino: BASE TREINAMENTO FI... | Data de Lançamento: 18/06/2026 | Baixa de Saída: Em aberto | Baixa Futura: Não | AF Migrada: Não
Número AF: 0000000116 | Lanç.: 0001 | CNPJ Fornecedor: 08.189.587/0001-30 | Razão Social Fornecedor: SISTEMAS DE SERV... | Apuração: 18/06/2026

Destino	Número	Nome Fantasia	Entrega	Extra	Sit. da Baixa	Consistência	Limite	Total	Tipo de A
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000116	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	2.020,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000117	R.B.QUALITY	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	15.000,00000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000115	ARROZ BRASAO CEREAIS LTDA	18/06/2026	Não	Baixa Total	Consistente	Dentro	119,80000	Manual
0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1	0000000113	CARNES BH	30/04/2026	Não	Em aberto	Consistente	Dentro	800,00000	Manual

Ações

Adicionar | Importação de Solicitação de Compras | Importar Produto por Fornecedor

Figura 16: AF Selecionada e Ícone Ações

3. Clique em **Relatório** (Figura 17).

Figura 17: Relatório

4. Preencha o formulário de configuração de relatório (Figura 18) com as informações desejadas:

- Selecione o modelo de relatório desejado e as demais configurações de exibição no documento.

5. Clique em **Gerar** no canto inferior direito do rodapé para emitir o documento.

Figura 18: Formulário de Relatório

5.2.1 Outras telas de relatório

Estão disponíveis outros três modelos de relatório, todos voltados à emissão das entregas:

- **AFs por Unidade**

Figura 19: AFs por Unidade

• AFs por Fornecedor

AF's por Fornecedor
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control Atualizar Tradução 3.29.21 (DB Version - 12666) CMP Favoritos

Relatório
Sintética de AF's por Fornecedor/Data por Produto - BIRT

Unidade Destino
x BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Comprador

Imposto

Região

Fornecedor

Mensagem
Nenhuma

Data
☒ Data de Entrega
☐ Data da AF

Data
A partir de 19/06/2026 Para 19/06/2026

Imprime
Todas as AF's

Exibir Data Primeira Utilização

Relatório

Figura 20: AFs por Fornecedor

• Geral das AFs por Fornecedor

Geral das AF's por Fornecedor
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control Atualizar Tradução 3.29.21 (DB Version - 12666) CMP Favoritos

Produto Inicial: ALIMENTAR Produto Final: ALIMENTAR
Data de Entrega: De 15/06/2025 até 19/06/2026

Inscrição	Nome Fantasia	Fornecedor	Código Produto	Nome Produto
01.929.970/0001-39	MINAS FRUTAS HORTIFRUTIGRANJEIROS	01.929.970/0001-39 MINAS FRUTAS HORTIFRUTIGRANJEIROS	1.02.01.045.00	ALFACE ROXA - KG
02.916.265/0001-60	FRIBOI	02.916.265/0001-60 FRIBOI	1.01.01.015.00	CARNE SECA / CHARQUE - KG
04.641.376/0174-54	SUPERMERCADOS BH	04.641.376/0174-54 SUPERMERCADOS BH	1.03.01.000.00	BEBIDA LACTEA ACHOCOLATADA
20.052.114/0001-92	ARROZ BRASAO CEREAIS LTDA	20.052.114/0001-92 ARROZ BRASAO CEREAIS LTDA	1.04.01.025.00	ARROZ - KG
23.206.048/0001-56	CASA DE CARNES MINAS GERAIS LTDA	23.206.048/0001-56 CASA DE CARNES MINAS GERAIS LTDA	1.01.01.000.01	ACEM - CX 20 KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG
49.621.878/0001-33	CARNES BH	49.621.878/0001-33 CARNES BH	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG

Figura 21: Geral das AFs por Fornecedor

Conferência do Planejamento

As telas de **Emissão do Cardápio** permitem imprimir o cardápio planejado para um período específico — dia, semana ou mês —, servindo como documento de consulta para a equipe de cozinha e como apoio à conferência do planejamento.

6.1 RELATÓRIOS DISPONÍVEIS

Estão disponíveis três modelos de relatório, que utilizam os mesmos filtros e diferem apenas no período de exibição:

- Emissão do Cardápio do Dia

TEKNISA®

Cardápio do Dia (por Data)

Página: 1 / 1

Unidade: 0007 | ALBRAS

REFEICAO

18/06/2026 - quinta-feira

PRATO PRINCIPAL
PRATO PRINCIPAL
PRATO PRINCIPAL
PRATO PRINCIPAL
OVO/OMELETE
SOPA
GUARNICAO
MOLHO SALADA
SALADA
SALADA
SOBREMESA
SOBREMESA
BEBIDA
BEBIDA
ARROZ
ARROZ
FEIJAO
CAFE
PAO
KIT TEMPERO
KIT DESCARTAVEL
KIT LIMPEZA

FILE DE FRANGO COM BROCOLIS E CHAMPIGNON
NHOQUE A BOLONHESA
FILE DE FRANGO GRELHADO
CARNE MOIDA COM VAGEM
OVOS OU OMELETE
SOPA CREME DE TOMATE
LEGUMES SAUTE
MOLHO ROSE (FRIO)
SALADA DE ALFACE CRESPA
SALADA DE CEBICHE DE ABOBRINHA
SAGU DE ABACAXI E VINHO
GELATINA COLORIDA
SUCO EM PO KIT A/B
AGUA SABORIZADA COM MANGA
ARROZ MIX
ARROZ INTEGRAL
FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA
CAFE LITRO PADRAO
PAO FRANCES 30G
KIT TEMPERO SALADA (PADRAO)
KIT DESCARTAVEL REFEICAO
KIT LIMPEZA

Figura 22: Emissão Cardápio Dia

• Emissão do Cardápio da Semana

TEKNISA[®]

Emissão de Cardápio da Semana

Unidade: 0007 - ALBRAS							
REFEICAO							
	Seg 15/06/2026	Ter 16/06/2026	Qua 17/06/2026	Qui 18/06/2026	Sex 19/06/2026	Sáb 20/06/2026	Dom 21/06/2026
PRATO PRINCIPAL	123,00 FRANGO ASSADO	86,00 COZIDO AO MOLHO ARGENTINO	67,00 FILE SUINO AO MOLHO ORIENTAL	106,00 FILE DE FRANGO COM BROCOLIS E CHAMPIGNON	91,00 PEIXE COM LEITE DE COCO E CURRY		
PRATO PRINCIPAL	70,00 HAMBURGUEIR BOVINO AO MOLHO VINAGRETE	106,00 LINGUIÇA DE FRANGO ACEBOLADA	68,00 ESPETO DE FRANGO GRELHADO	71,00 NHOQUE A BOLONHESA	80,00 CARNE MOIDA COM BATATA		
PRATO PRINCIPAL	4,00 PEIXE GRELHADO	7,00 BIFE GRELHADO	7,15 FILE DE FRANGO GRELHADO	5,00 FILE DE FRANGO GRELHADO	4,86 FILE SUINO GRELHADO		
PRATO PRINCIPAL	3,58 ARROZ CREMOSO DE ERVAS	3,58 FRANGO DESFIADO	2,20 KIBE DE ABOBORA COM QUEIJO PS	3,42 CARNE MOIDA COM VAGEM	2,00 ESCONDIDINHO DE LEGUMES		
PRATO PRINCIPAL			35,00 FILE DE COXA MAIONESE VERDE ARROZ A GREG		20,00 LANCHE NATURAL DE FRANGO PS		
OVO/OMELETE	20,00 OVOS OU OMELETE	15,00 OVOS OU OMELETE	20,00 OVOS OU OMELETE	20,00 OVOS OU OMELETE	19,56 OVOS OU OMELETE		
SOPA	150,00 SOPA DE MANDIOCA	150,00 SOPA CANJA	150,00 SOPA DE LEGUMES	150,00 SOPA CREME DE TOMATE	150,00 SOPA CARIOCA		
GUARNICAO	100,00 MACARRAO ESPAGUETE AO ALHO E OLEO	178,00 VIRADO DE ABOBRINHA	168,00 REPOLHO AO ALHO	178,00 LEGUMES SAUTE	178,00 PIRAO DE PEIXE		
GUARNICAO		2,10 ESCAROLA REFOGADA					
MOLHO SALADA	80,00 MOLHO DE LIMAO (FRIO)	80,00 MOLHO DE ALHO (FRIO)	80,00 MOLHO DE HORTELA (FRIO)	80,00 MOLHO ROSE (FRIO)	80,00 MOLHO DE HORTELA (FRIO)		
SALADA	100,00 SALADA DE REPOLHO BICOLOR	167,00 SALADA DE ALFACE CRESPA	154,00 SALADA DE ACELGA	167,00 SALADA DE ALFACE CRESPA	115,00 SALADA DE REPOLHO COM CENOURA		
SALADA	250,00 SALADA DE BERINJELA C/ ALHO PORO	250,00 SALADA DE CHUCHU C/ OREGANO	220,00 SALADA DE BETERRABA COZIDA	255,00 SALADA DE CEVICHE DE ABOBRINHA	227,00 SALADA DE GRAO DE BICO AO VINAGRETE		
SOBREMESA	178,00 MELANCIA	178,00 PUDIM JULIETA	178,00 MAMAO FORMOSA	150,00 SAGU DE ABACAXI E VINHO	178,00 MELAO		
SOBREMESA	176,00 GELATINA COLORIDA	176,00 GELATINA COLORIDA	176,00 GELATINA COLORIDA	176,00 GELATINA COLORIDA	176,00 GELATINA COLORIDA		
BEBIDA	176,00 SUCO EM PO KIT A/B	176,00 SUCO EM PO KIT A/B	176,00 SUCO EM PO KIT A/B	176,00 SUCO EM PO KIT A/B	176,00 SUCO EM PO KIT A/B		
BEBIDA	158,00 AGUA SABORIZADA DE LIMAO	178,00 AGUA SABORIZADA CARAMBOLA C/ HORTELA	88,00 AGUA SABORIZADA DE KIWI	89,00 AGUA SABORIZADA COM MANGA	118,00 AGUA SABORIZADA DE MORANGO		
ARROZ	176,00 ARROZ MIX	176,00 ARROZ MIX	176,00 ARROZ MIX	176,00 ARROZ MIX	176,00 ARROZ MIX		

Figura 23: Emissão Cardápio Semana

• Emissão do Cardápio do Mês

TEKNISA[®]

Emissão do Cardápio do Mês (Período por Página)

Página: 1 / 7

Unidade 0007 - ALBRAS				junho/2026	
Serviço 00062 REFEICAO					
01/06/2026		02/06/2026		03/06/2026	
FILE DE FRANGO ACEBOLADO ALMONDEGAS A PIZZAIOL PEIXE GRELHADO ARROZ CREMOSO DE RUCULA COM TOMATE OVOS OU OMELETE SOPA DE LEGUMES MACARRAO ESPAGUETE AO ALHO E OLEO MOLHO DE ERVAS FINAS C/ MAIONESE (FRIO) SALADA DE ALFACE CRESPA SALADA DE FEIJAO FRADINHO MAMAO FORMOSA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA LARANJA COM HORTELA ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA CAFE LITRO PADRAO PAO FRANCES 30G KIT TEMPERO SALADA (PADRAO) KIT DESCARTAVEL REFEICAO + 2 Pratos		CARNE ASSADA RONDELI DE PRESUNTO E QUEIJO/SUGO FILE SUINO GRELHADO FRANGO DESFIADO OVOS OU OMELETE SOPA CALDO DE FEIJAO COM CEBOLINHA CENOURA AO ALHO BATATA CORADA MOLHO DE LIMAO (FRIO) SALADA DE ACELGA SALADA DE CHUCHU C/ OREGANO CURAU COM CANELA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE KIWI ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA CAFE LITRO PADRAO PAO FRANCES 30G KIT TEMPERO SALADA (PADRAO) KIT TEMPERO SALADA (PADRAO) + 2 Pratos		PERNIL AO MOLHO VINAGRETE CARNE MOIDA A PRIMAVERA FILE DE FRANGO GRELHADO BALLONNE DE FRANGO C/ QUEIJO/ESPINAFRE OVOS OU OMELETE SOPA DE ABOBORA COM ALHO PORO FARFOSA DE BANANA MOLHO MOSTARDA (FRIO) SALADA DE ALMEIRAO SALADA DE CEVICHE DE ABOBRINHA MELANCIA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE MACA ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA CAFE LITRO PADRAO PAO FRANCES 30G KIT TEMPERO SALADA (PADRAO) KIT DESCARTAVEL REFEICAO + 1 Pratos	
09/06/2026		10/06/2026		11/06/2026	
PERNIL AO ALHO PANQUECA DE FRANGO FILE DE FRANGO GRELHADO PANQUECA DE BROCOLIS C/ REQUEIJAO OVOS OU OMELETE SOPA DE ABOBORA COM INHAME REPOLHO AO MOLHO ORIENTAL MOLHO DE LIMAO (FRIO) SALADA DE CATALONHA SALADA DE CHUCHU C/ OREGANO SALADA DE FRUTAS GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE MACA ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA		FILE DE FRANGO AO CURRY LINGUICA TOSCANA ASSADA FILE DE FRANGO GRELHADO ARROZ CREMOSO DE RUCULA COM TOMATE OVOS OU OMELETE SOPA CANJA FARFOSA SIMPLES COM MARGARINA MOLHO ROSE (FRIO) SALADA DE REPOLHO BICOLOR SALADA DE CEVICHE DE ABOBRINHA BANANA CARMELADA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE MACA ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA		FEIJUADA FILE DE FRANGO GRELHADO PEIXE GRELHADO FEIJUADA VEGETARIANA OVOS OU OMELETE FARFOSA E COUVE MOLHO PESTO DE SALS (FRIO) SALADA DE ALFACE CRESPA SALADA DE VINAGRETE LARANJA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA ABACAXI COM HORTELA ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA CAFE LITRO PADRAO	
12/06/2026		15/06/2026			
PEIXE NO FUBA CARNE MOIDA A PRIMAVERA PEIXE GRELHADO OMELETE DE FORNO COM QUEIJO E ALHO PORO LANCHE DE PERNIL PS OVOS OU OMELETE SOPA DE LEGUMES SOPA DE LEGUMES RATATOUILLE MOLHO TARTARO (FRIO) SALADA DE ACELGA SALADA DE BETERRABA COZIDA MANJAN COM CALDA DE GROSSELHA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE MORANGO ARROZ MIX		FRANGO ASSADO HAMBURGUER BOVINO AO MOLHO VINAGRETE PEIXE GRELHADO ARROZ CREMOSO DE ERVAS OVOS OU OMELETE SOPA DE MANDIOCA MACARRAO ESPAGUETE AO ALHO E OLEO MOLHO DE LIMAO (FRIO) SALADA DE REPOLHO BICOLOR SALADA DE BERINJELA C/ ALHO PORO MELANCIA GELATINA COLORIDA SUCO EM PO KIT A/B AGUA SABORIZADA DE LIMAO ARROZ MIX ARROZ INTEGRAL FEIJAO CARIOQUINHA COM BANDA			

Figura 24: Emissão Cardápio Mês - Formato Período por Página

Unidade 0007 ALBRAS		REFEICAO		junho de 2026
	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL	PRATO PRINCIPAL
01/06/2026	FILE DE FRANGO ACEBOLADO	ALMONDEGAS A PIZZAIOLA	PEIXE GRELHADO	ARROZ CREMOSO DE RUCULA COM TOMATE
02/06/2026	CARNE ASSADA	RONDELI DE PRESUNTO E QUEIJSUGO	FILE SUINO GRELHADO	FRANGO DESFIADO
03/06/2026	PERNIL AO MOLHO VINAGRETE	CARNE MOIDA A PRIMAVERA	FILE DE FRANGO GRELHADO	BALLOTINE DE FRANGO C/ QUEIJOESPINAFRE
04/06/2026				
05/06/2026	FILE DE FRANGO A MILANESA	LINGUICA CALABRESA ACEBOLADA	BIFE GRELHADO	ABOBRINHA RECHEADA COM MOIDA
06/06/2026				
07/06/2026				
08/06/2026	BIFE GRELHADO	SALSICHA AO MOLHO POMAROLA	FILE SUINO GRELHADO	FILE DE FRANGO GRELHADO
09/06/2026	PERNIL AO ALHO	PANQUECA DE FRANGO	FILE DE FRANGO GRELHADO	PANQUECA DE BROCOLIS C/ REQUEIJAO
10/06/2026	FILE DE FRANGO AO CURRY	LINGUICA TOSCANA ASSADA	FILE DE FRANGO GRELHADO	ARROZ CREMOSO DE RUCULA COM TOMATE
11/06/2026	FEIJADA	FILE DE FRANGO GRELHADO	BIFE GRELHADO	FEIJADA VEGETARIANA
12/06/2026	PEIXE NO FUBA	CARNE MOIDA A PRIMAVERA	PEIXE GRELHADO	OMELETE DE FORNO COM QUEIJO E ALHO PORO
13/06/2026				
14/06/2026				
15/06/2026	FRANGO ASSADO	HAMBURGUER BOVINO AO MOLHO VINAGRETE	PEIXE GRELHADO	ARROZ CREMOSO DE ERVAS
16/06/2026	COZIDO AO MOLHO ARGENTINO	LINGUICA DE FRANGO ACEBOLADA	BIFE GRELHADO	FRANGO DESFIADO
17/06/2026	FILE SUINO AO MOLHO ORIENTAL	ESPETO DE FRANGO GRELHADO	FILE DE FRANGO GRELHADO	KIBE DE ABOBORA COM QUEIJO PS
18/06/2026	FILE DE FRANGO COM BROCOLIS E CHAMPIGNON	NHOQUE A BOLONHESA	FILE DE FRANGO GRELHADO	CARNE MOIDA COM VAGEM
19/06/2026	PEIXE COM LEITE DE COCO E CURRY	CARNE MOIDA COM BATATA	FILE SUINO GRELHADO	ESCONDIDINHO DE LEGUMES
20/06/2026				
21/06/2026				
22/06/2026	FILE DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	PANQUECA DE PRESUNTO E QUEIJO	FILE DE FRANGO GRELHADO	CARNE MOIDA COM BATATA
23/06/2026	PERNIL ASSADO AO MOLHO BARBECUE	FRICASSE DE FRANGO	BIFE GRELHADO	OMELETE DE FORNO COM QUEIJO E ALHO PORO
24/06/2026	FILE DE COXA AO MOLHO DE ERVAS	FIGADO BOVINO A MEXICANA	FILE DE FRANGO GRELHADO	FRANGO DESFIADO
25/06/2026	BIFE ACEBOLADO	FRANGO XADREZ	FILE SUINO GRELHADO	ABOBRINHA RECHEADA COM MOIDA
26/06/2026	FRANGO ASSADO	MOUSSAKA	PEIXE GRELHADO	FILE DE FRANGO GRELHADO
27/06/2026				
28/06/2026				
29/06/2026	FILE DE FRANGO A DELICIA	PANQUECA DE CARNE	FILE SUINO GRELHADO	PANQUECA DE BROCOLIS COM QUEIJO
30/06/2026	CARNE ASSADA COM PACOCA DE BACON	FRANGO COM QUIABO E MILHO	PEIXE GRELHADO	FILE DE FRANGO GRELHADO C MANTEI DO PADR

Figura 25: Emissão Cardápio Mês - Formato Centralizado

NOTA:

Se algum campo do filtro for deixado em branco, o sistema traz todas as informações disponíveis para aquele campo.

6.2 GERAR O RELATÓRIO

1. Acesse a tela **Emissão do Cardápio da Semana** (Figura 26) (ou o modelo equivalente para dia ou mês).
2. Preencha o formulário com as informações solicitadas para a filtragem de informações do documento:
 - Selecione a **Unidade**.
 - No campo **Serviço**, desmarque a opção **Todos** caso deseje visualizar um serviço específico.
 - Informe o período em **Semana Inicial** e **Semana Final**.
 - Em **Imprimir Dias da Semana**, selecione os dias que devem constar no relatório.
 - Em **Comensais**, defina como o número de comensais será exibido: **Número**, **Percentual** ou **Não Imprimir**.
 - Em **Agrupar por**, escolha entre **Semana** ou **Serviço**:
 - **Semana**: exibe os cardápios selecionados de acordo com o número de semanas filtrado.
 - **Serviço**: exibe os cardápios dos serviços selecionados para a semana completa.

Emissão do Cardápio da Semana
18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control | Atualizar Tradução | 3.14.15 (DB Version - 12066) | FAVORITOS

Relatório
Emissão do Cardápio da Semana

Unidade
BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Serviço
Todos

Semana número
- 25 +
Semana Inicial
15/06/2026

até
- 25 +
Semana Final
21/06/2026

Imprimir dias da semana
x Domingo x Segunda-Feira x Terça-Feira x Quarta-Feira x Quinta-Feira x Sexta-Feira x Sábado

Comensais
☐ Não imprimir
☒ Número
☐ Percentual
☐ Imprimir Mensagem
☒ Quebra de Página

Agrupar por
☐ Semana
☒ Serviço
☐ Imprimir Nome Fantasia
☒ Quebra por Mês

Tipo de Custo

Cálculo custo planejado com base na data
☒ de Referência
☐ do Cardápio

Como posso ajudar?

Relatório

Figura 26: Emissão Card Semana

3. Clique em **Relatório** (Figura 27) para gerar a visualização.

Cálculo custo planejado com base na data
☒ de Referência
☐ do Cardápio

Relatório

Figura 27: Relatório

Geração e Impressão de Requisição de Estoque

A requisição de estoque é o relatório utilizado pelo estoquista como base para separar os insumos que serão enviados à cozinha. As quantidades indicadas devem ser anotadas e posteriormente lançadas no sistema para a baixa do estoque.

Estão disponíveis dois modelos de relatório: **Requisição Analítica (por Serviço)**, que detalha o consumo por serviço, e **Requisição Geral**, que consolida o consumo de todos os serviços do dia.

NOTA:

Se algum campo do filtro for deixado em branco, o sistema traz todas as informações disponíveis para aquele campo.

7.1 REQUISICÃO ANALÍTICA (POR SERVIÇO)

1. Acesse a tela **Requisição por Serviço Analítica** (Figura 28).

A interface da tela "Requisição por Serviço Analítica" (Figura 28) apresenta os seguintes elementos:

- Header:** Título "Requisição por Serviço Analítica" com subtítulo "18/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1". Botões de "Access Control", "Atualizar Tradução" e "Favoritos". Versão "3.14.15 (DB Version - 12666)".
- Relatório:** Dropdown menu com "Requisição Analítica (por Serviço)".
- Intervalo de Data:** Campos para "A partir de 18/06/2026" e "Para 18/06/2026".
- Unidade:** Campo com "BASE TREINAMENTO FILIAL 1".
- Grupo de Serviço:** Campo com "Todos".
- Serviço:** Campo com "Todos".
- Percentual de Acréscimo (%):** Campo com "0,00".
- Configurações de Impressão:**
 - ☒ Quebra de Página
 - ☐ Imprimir Linhas em Branco (valor: 0)
 - ☐ Imprimir Modo de Preparo Padrão
 - ☐ Arredondar Qtde. dos Produtos
- Tipo de Consumo:**
 - ☒ Cardápio
 - ☒ Consumo Fixo
 - ☒ Consumo Per Capita
- Ordenação:**
 - ☒ Código
 - ☐ Alfabética Pelo Nível
- Nível:** Campo de texto.
- Botões:** "Como posso ajudar?" e "Relatório".

Figura 28: Requisição Analítica por Serviço

2. Preencha os campos na tela para filtragem das informações que serão exibidas no documento:

- Selecione o **Intervalo de Data**.
- Selecione a **Unidade**.
- No campo **Serviço**, selecione um serviço específico ou mantenha marcado **Todos**.
- Em **Percentual de Acréscimo (%)**, informe um percentual de aumento ou redução na quantidade, se necessário.
- Em **Tipo de Consumo**, desmarque as opções **Cardápio**, **Consumo Fixo** ou **Consumo Per Capita** caso não deseje incluí-las no relatório.

3. Clique em **Relatório** (Figura 29) para gerar a visualização (Figura 30).

▼ Tipo de Consumo

☒ Cardápio ☒ Consumo Fixo ☒ Consumo Per Capita

▼ Ordenação

☒ Código ☐ Alfabética Pelo Nível

Nível

Relatório

Figura 29: Relatório

Requisição Analítica (por Serviço)

Emissão: 18/06/2026 21:07
Página: 1 / 4

Unidade	0007 ALBRAS						
Serviço	00062 REFEICAO	Refeições Estimadas					
Responsável	000000000998 SUPORTE TEKNISA						Total
Data	18/06/2026 quinta-feira						176
Produto		Qtde. Prevista	Qtde. Per Capita	Extra	Devolvido	Consumido	UN
Limite de Entrega 18/06/2026 06:00							
Prato 01.01.05.012 CARNE MOIDA COM VAGEM				Comensais 3,417		Consumo 1,94%	
1.01.01.045.00 CARNE MOIDA 1ª LINHA - KG	0,54683	0,16001					KG
1.03.03.390.00 TOMATE MOLHO - KG	0,01709	0,00500					KG
1.03.03.410.00 VAGEM MACARRAO 2A KG	0,13670	0,04000					KG
1.05.02.300.00 POLPA DE TOMATE CONCENTRADA - KG	0,00683	0,00200					KG
Prato 01.03.04.017 FILE DE FRANGO COM BROCOLIS E CHAMPIGNON				Comensais 106		Consumo 60,23%	
1.01.03.191.00 PEITO FRANGO S/OSSO - KG	16,97378	0,16013					KG
1.03.04.010.00 BROCOLIS CONGELADO - KG	1,06000	0,01000					KG
1.09.01.195.00 COGUMELO FATIADO EM CONSERVA - KG	0,53000	0,00500					KG
Prato 01.03.04.025 FILE DE FRANGO GRELHADO				Comensais 5		Consumo 2,84%	
1.01.03.191.00 PEITO FRANGO S/OSSO - KG	0,80065	0,16013					KG
Prato 01.07.04.004 OVOS OU OMELETE				Comensais 20		Consumo 11,36%	
1.02.04.050.00 QUEIJO MUSSARELA - KG	0,30000	0,01500					KG
1.03.06.040.00 OVO DE GALINHA GRANDE - UN	40,00000	2,00000					UN
Prato 02.02.01.075 LEGUMES SAUTE				Comensais 176		Consumo 100,00%	
1.03.03.060.00 BATATA - KG	5,72528	0,03253					KG
1.03.03.160.00 CENOURA - KG	5,72528	0,03253					KG
1.03.03.170.00 CHUCHU - KG	5,72528	0,03253					KG
Prato 02.07.01.018 SOPA CREME DE TOMATE				Comensais 150		Consumo 85,23%	
1.02.03.000.00 MISTURA LACTEA - KG	0,45000	0,00300					KG
1.02.05.030.00 MARGARINA INSTITUCIONAL - KG	0,75000	0,00500					KG

Figura 30: Requisição Analítica por Serviço

7.2 REQUISIÇÃO GERAL

1. Acesse a tela **Requisição Geral** (Figura 31).
2. Preencha os campos na tela para filtragem das informações que serão exibidas no documento:
 - Selecione a **Unidade** ou o **Agrupamento de Unidade**.
 - Selecione o **Período**.
 - No campo **Serviço**, selecione um serviço específico ou mantenha marcado **Todos**.
 - Em **Percentual de Acréscimo**, informe um percentual de aumento ou redução na quantidade, se necessário.
 - Em **Tipo de Consumo**, desmarque as opções **Cardápio**, **Fixo** ou **Per Capita** caso não deseje incluí-las no relatório.
 - Preencha **Produto Inicial** e **Produto Final** para delimitar o intervalo de produtos do relatório.

Figura 31: Requisição Geral

3. Clique em **Relatório** (Figura 32) para gerar a visualização (Figura 33).

Figura 32: Relatório

Requisição Geral

Emissão: 18/06/2026 21:09

Página: 1 / 2

Unidade	0007 ALBRAS				
Responsável	00000000998 SUPORTE TEKNISA	Refeições Estimadas			
Data	18/06/2026 quinta-feira	Total			
		176			
Produto		Qtde.	Extra	Devolvida	Consumida UN
Serviço (s) REFEICAO ALMOCO, REFEICAO MARMITEX, REFEICAO NA CHAPA, REFEICAO, REFEICAO CEIA ESPECIAL, AGUA LITRO, CAFE LITRO CEIA, COFFEE I, COFFEE II, COFFEE III, COFFEE IV, COFFEE V, COFFEE DIRETORIA, EVENTO, VENDA A VISTA, AGUA DE COCO, COFFEE C/ AGUA DE COCO, COFFE DIRETORIA 1, CESTA BASICA					
Limite de Entrega 18/06/26 06:00					
1.01.01.045.00	CARNE MOIDA 1ª LINHA - KG	4,807			KG
1.01.03.191.00	PEITO FRANGO S/OSSO - KG	17,774			KG
1.02.03.000.00	MISTURA LACTEA - KG	0,509			KG
1.02.04.050.00	QUEIJO MUSSARELA - KG	0,300			KG
1.02.05.030.00	MARGARINA INSTITUCIONAL - KG	0,750			KG
1.03.01.040.00	ALFACE CRESPA LIMPA KG	4,342			KG
1.03.01.110.00	ALHO PORO KG	0,026			KG
1.03.01.210.00	COENTRO - KG	0,150			KG
1.03.01.290.00	LOURO - KG	0,002			KG
1.03.01.300.00	MANJERICAO - KG	0,012			KG
1.03.01.360.00	SALSA - KG	0,063			KG
1.03.01.370.00	SALSAO - KG	0,128			KG
1.03.03.040.00	ABOBRINHA ITALIANA - KG	12,000			KG
1.03.03.060.00	BATATA - KG	5,725			KG
1.03.03.140.00	CEBOLA - KG	1,934			KG
1.03.03.150.00	CEBOLA ROXA KG	2,249			KG
1.03.03.160.00	CENOURA - KG	5,725			KG
1.03.03.170.00	CHUCHU - KG	5,725			KG
1.03.03.300.00	PIMENTA DEDO DE MOCA - KG	0,150			KG
1.03.03.320.00	PIMENTAO AMARELO - KG	0,773			KG
1.03.03.390.00	TOMATE MOLHO - KG	0,017			KG
1.03.03.400.00	TOMATE SALADA - KG	4,934			KG
1.03.03.410.00	VAGEM MACARRAO 2A KG	0,137			KG
1.03.04.010.00	BROCOLIS CONGELADO - KG	1,060			KG
1.03.04.162.00	ALHO CONGELADO INTEIRO - KG	0,366			KG
1.03.05.116.00	LIMAO TAITI KG	1,390			KG
1.03.05.154.00	MANGA PALMER T15 KG	0,445			KG
1.03.06.040.00	OVO DE GALINHA GRANDE - UN	40,000			UN

Figura 33: Requisição Geral

ATENÇÃO:

Sempre realize a Requisição antes da Retirada de Estoque. Caso a ordem seja invertida, o sistema entenderá que a produção utilizou insumos sem que eles tenham sido formalmente separados do estoque, gerando inconsistência na baixa.

Baixa de Mercadoria

A Retirada Geral (Figura 34) é responsável por baixar do estoque as mercadorias efetivamente utilizadas na produção do dia, com base no cardápio e na requisição do serviço.

Código	Produto	UN	Tipo	Prevista	Qt Extra	Devolvida	Consumida	Valor Unit.	Qt. E:
1.01.01.001.05	ACELGA CX 10 UN	UN	CONSUMO DE PRODUÇÃO	1,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.01.01.004.00	ALFACE CRESPA - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	0,20000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	1
1.01.01.023.00	ACELGA - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	11,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.01.02.013.00	CEBOLA - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	2,51040	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.01.02.016.00	CENOURA - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	67,50000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.03.01.001.00	ALHO DESCASCADO - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	5,51000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.04.01.053.00	LAGARTO - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	2,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.04.02.001.00	BACON CUBOS - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	1,56000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
1.04.02.012.00	LINGUIÇA CALABRESA - KG	KG	CONSUMO DE PRODUÇÃO	1,56000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	

Figura 34: Retirada Geral

8.1 ACESSAR E CALCULAR A RETIRADA

1. Acesse a tela **Retirada Geral**.
2. Preencha os filtros de consulta (Figura 35):
 - Selecione a **Unidade**.
 - Informe a **Data de Retirada**.
 - Mantenha marcado **Todos** no campo de serviços, ou selecione os serviços desejados.
3. Clique em **Aplicar Filtro** no canto inferior direito da janela.

Filtro

Unidade 0005 | FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD - 3

Data da Retirada Geral 17/06/2026

Grupo de Serviços

Serviço

> Mais campos

Fechar Aplicar filtro

Figura 35: Filtro

8.1.1 Cálculo de Retirada Geral

1. Se a tela retornar em branco após o filtro, clique em **Calcular** (Figura 36) no rodapé da tela para que o sistema processe os dados do período informado.

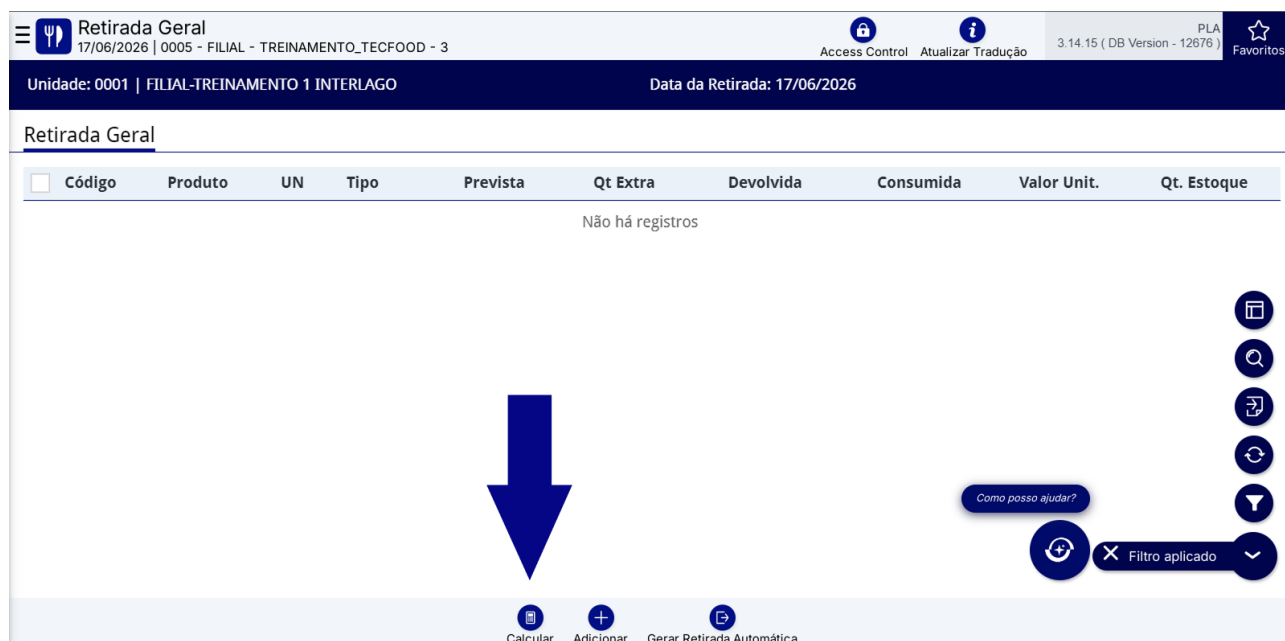


Figura 36: Calcular

2. Selecione os serviços desejados, ou mantenha marcado **Todos** no formulário exibido (Figura 37).
3. Clique em **Confirmar** no canto inferior direito da janela.

Cálculo Retirada Geral

Data da Retirada Geral
 17/06/2026 X Quarta-feira

Grupo de Serviços
☒ Todos

Serviço
☒ Todos

☒ Cardápio ☒ Consumo Fixo ☒ Consumo Per Capita

< Cancelar **Confirmar**

Figura 37: Cálculo de Retirada Geral

8.2 LANÇAMENTO DE CONSUMO REALIZADO

1. No campo correspondente à coluna **Consumida** (Figura 38), informe a quantidade total e real utilizada na produção do cardápio do dia, produto a produto.
2. Observe o campo correspondente à coluna **Qt. Estoque** (Figura 38), que indica a quantidade disponível em estoque para o produto.
3. Para produtos não utilizados, mantenha o campo **Consumida** com a quantidade zerada.

4. Clique em **Salvar Alterações** (Figura 38) no canto inferior direito da tela para concluir o lançamento.

Retirada Geral

17/06/2026 | 0005 - FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD - 3

Access Control Atualizar Tradução 3.14.15 (DB Version - 12676) PLA Favoritos

Unidade: 0005 | FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD - 3 Data da Retirada: 17/06/2026

UN	Tipo	Prevista	Qt Extra	Devolvida	Consumida	Valor Unit.	Qt. Estoque
7 X 25 C/ 1000 - PCT	PCT	0,40000	3,60000	0,00000	4,00000	0,00000	88,60000
A PE 18X30 C/ 100 - PCT	PCT	0,40000	4,60000	0,00000	5,00000	0,00000	100,00000
EL 180ML - UND	UN	300,00000	50,00000	0,00000	350,00000	0,00000	100,00000
VEL - UND	UN	2,40000	0,00000	0,00000	2,40000	0,00000	100,00000
C/ 100 UND - CX	CX	1,60000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	100,00000
E C/ 50 UND - CX	CX	0,40000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	100,00000
TRO 5L -UND	UN	5,60000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	100,00000
UTRO - UND	UN	0,40000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	100,00000
- L	LT	1,20000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	100,00000

Cancelar Salvar alterações

Figura 38: Quantidade Consumida e Quantidade Estoque

ATENÇÃO:

Se o campo Qt. Estoque estiver zerado, não será possível retirar a matéria-prima. Verifique o estoque do produto antes de lançar o consumo.

NOTA:

Com base na quantidade consumida, o sistema calcula automaticamente as quantidades de Qt. Extra ou Devolvida.

8.3 CONFERÊNCIA E AJUSTE DE RATEIO

O sistema realiza o rateio automático das quantidades consumidas entre os serviços do dia, com base no cardápio e na requisição.

1. Clique duas vezes sobre o produto desejado para visualizar o rateio calculado pelo sistema.
2. Ajuste a quantidade **Consumida** (Figura 39) de cada serviço, se necessário, para refletir a realidade da produção.

Retirada Geral
17/06/2026 | 0005 - FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD - 3

Unidade: 0005 | FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD

Serviços

Serviço	Tipo de Prato	Prato	Prevista	Qt Extra	Devolvida	Consumida
ALMOÇO TESTE			0,00000	4,00000	0,00000	4,00000

Como posso ajudar?

[Adicionar](#)

Figura 39: Serviço e Quantidade Consumida

8.4 ADICIONAR PRODUTO NÃO PREVISTO NA RETIRADA

1. Clique em **Adicionar** (Figura 40) disponível no rodapé da tela.

Como posso ajudar?

[Adicionar](#)

Figura 40: Adicionar

2. Preencha os campos disponíveis no formulário exibido (Figura 41):
 - Pesquise o produto desejado no campo **Produto**.
 - Informe a quantidade no campo **Consumida**.
3. Clique em **Confirmar** no canto inferior direito da tela.

Adicionar

Produto

Procurar

Tipo

05 | CONSUMO DE PRODUÇÃO

Consumida

UN

[Cancelar](#) [Confirmar](#)

Figura 41: Formulário de adição de produto

- No formulário de **Serviço** (Figura 42), informe o **Serviço** correspondente e a quantidade consumida para esse serviço.
- Clique em **Confirmar** no canto inferior direito da tela.

Unidade: 0005 | FILIAL - TREINAMENTO_TECFOOD - 3

LUVA TERMICA MAXITHERM DANNY TAM P - PAR - 2.00000

Serviços

Serviço

Procurar

Tipo de Prato

Procurar

Prato

Procurar

Prevista

Qt Extra

Devolvida

Consumida

Como posso ajudar?

Cancelar **Confirmar**

Figura 42: Cadastro de Serviço

ATENÇÃO:

Só é possível adicionar um produto à retirada se houver estoque disponível para ele.

Medição de Efetivos

A **Medição de Efetivos** (Figura 43) registra o número real de comensais atendidos em cada serviço, com base em leitura de catraca ou contagem manual. Esse dado é a base para a Análise de Custos e para o ajuste do *per capita* das próximas produções.

Código	Serviço	Clientes	Funcionários	Doações	Efetivos	Estimados	Clientes	Funcionários	Doações
00001	ALMOCO	0	0	0		205,00000	200,00000	5,00000	0,00000
00002	ALMOCO CLIENTE 1	0	0	0		105,00000	100,00000	5,00000	0,00000

Figura 43: Medição de Efetivos

9.1 LANÇAMENTO DE EFETIVOS DO DIA

1. Acesse a tela **Medição de Efetivos**.
2. Preencha os filtros de consulta (Figura 44):
 - Selecione a **Unidade**.
 - Informe a **Data**.
3. Clique em **Aplicar Filtro**.

Figura 44: Filtro

- No campo **Clientes** (Figura 45), informe o número de refeições servidas em cada serviço.
- Clique em **Salvar Alterações** (Figura 45) no canto inferior direito da tela.

Medição de Efetivos
22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Unidade: 0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1 Data: 22/06/2026 - Segunda-feira

Efetivos de Planejamento

Código	Serviço	Clientes	Funcionários	Doações	Efetivos	Estimados	Clientes	Funcionários	Doações
00001	ALMOCO	200,00000	0,00000	0,00000	200,000	205,00000	200,00000	5,00000	0,00000
00002	ALMOCO CLIENTE 1	0	0	0		105,00000	100,00000	5,00000	0,00000

Como posso ajudar?

Cancelar Salvar alterações

Figura 45: Clientes

9.2 LANÇAMENTO DE EFETIVOS PARA FATURAMENTO

- Clique sobre o serviço desejado para abrir a tela **Efetivos de Faturamento** (Figura 46).
- No campo **Comensais Faturados** (Figura 46), informe o número de pessoas a serem faturadas para o cliente correspondente.
- Clique em **Salvar Alterações** (Figura 46).

Medição de Efetivos
22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Unidade: 0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1 00001 - ALMOCO

Efetivos de Faturamento

Código do Serviço	Serviço	Total Comensais
00001	ALMOCO	95,000

Código	Razão Social	Nome Fantasia	Comensais Faturados	Valor Venda	Coi
9999999999	CLIENTE LTDA	CLIENTE	95,000		
02.321.558/0001-02	CLIENTE TREINAMENTO	CLIENTE TREINAMENTO			

Como posso ajudar?

Total de efetivos planejados dos clientes: 200 Total de efetivos faturados: 95

Cancelar Salvar alterações

Figura 46: Comensais Faturados

 NOTA:

O total de efetivos faturados é exibido separadamente do total de efetivos planejados, permitindo conferir se os dois valores coincidem antes de salvar.

 ATENÇÃO:

Os efetivos devem ser lançados diariamente. A ausência desse lançamento pode bloquear o **Fechamento do Dia**, conforme parametrização da matriz.

Controle de Desperdício

O controle de desperdício é feito por meio de dois indicadores complementares: **Sobra Limpa**, referente aos alimentos produzidos e não servidos, e **Resto Ingesta**, referente ao alimento deixado no prato pelo cliente. Ambos os dados são fundamentais para o ajuste do *per capita* das próximas produções.

10.1 SOBRA LIMPA

A Sobra Limpa registra os alimentos produzidos e não servidos, permitindo ajustar o *per capita* das próximas produções.

1. Acesse a tela **Sobra Limpa** (Figura 47).

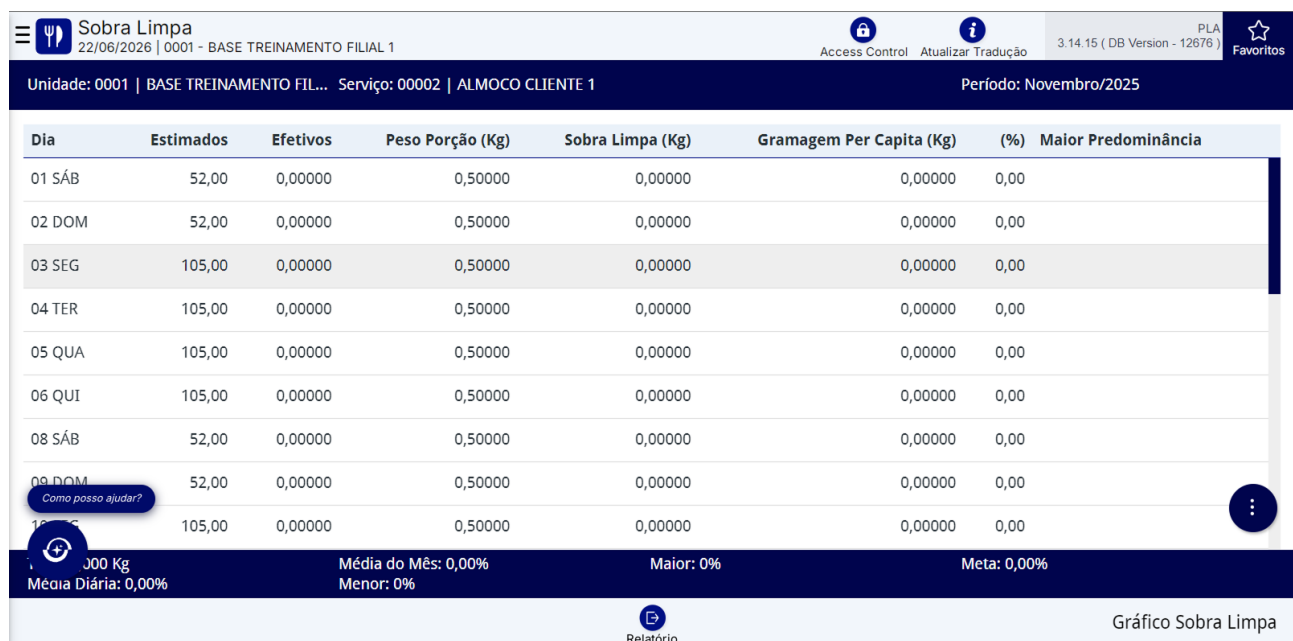


Figura 47: Sobra Limpa

2. Preencha os filtros de consulta (Figura 48):

- Selecione a **Unidade**.
- Selecione o **Serviço**.
- Selecione o **Mês**.

3. Clique em **Aplicar Filtro** no canto inferior direito da janela.

Filtro

Unidade 0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Serviço Procurar

Mês Junho/2026

> Mais campos

Fechar ✕ Aplicar filtro

Figura 48: Filtro

4. Clique sobre o dia desejado e clique em **Editar** (Figura 49) no rodapé da tela.

09 DOM 52,00 0,00000

10 SEG 105,00 0,00000

Como posso ajudar?

000 Kg

Média Diária: 0,00%

< Voltar ✎ Editar

Figura 49: Editar

- Confira o campo **Efetivos** (Figura 50), referente ao número de comensais atendidos no dia.
- No campo **Sobra Limpa (Kg)** (Figura 50), informe a quantidade apurada.
- No campo **Maior Predominância** (Figura 50), selecione o prato ou item que representa a maior parte do volume registrado.
- Clique em **Salvar** (Figura 50) no canto inferior direito da tela.

Sobra Limpa 22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control Atualizar Tradução 3.14.15 (DB Version - 12676) PLA Favoritos

Unidade: 0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1 03 SEG

Sobra Limpa Sobra Limpa Rodapé

Dia	Estimados	Efetivos
01 SÁB	52,00	0,00000
02 DOM	52,00	0,00000
03 SEG	105,00	0,00000
04 TER	105,00	0,00000
05 QUA	105,00	0,00000
06 QUI	105,00	0,00000
08 SÁB	52,00	0,00000
09 DOM	52,00	0,00000
10 SEG	105,00	0,00000

Como posso ajudar?

000 Kg

Média Diária: 0,00%

< Cancelar ✎ Editar

Dia 03 SEG

Estimados 105,00

Efetivos 0,00000

Peso Porção (Kg) 0,50000

Sobra Limpa (Kg) 0,00000

Gramagem Per Capita (Kg) 0,00000

(%) 0,00

Maior Predominância Procurar

< Cancelar ✎ Editar **Salvar**

Figura 50: Formulário de Edição

10.2 RESTO INGESTA

O Resto Ingesta registra o alimento deixado no prato pelo cliente, representando o desperdício direto do serviço.

1. Acesse a tela **Resto Ingesta** (Figura 51).

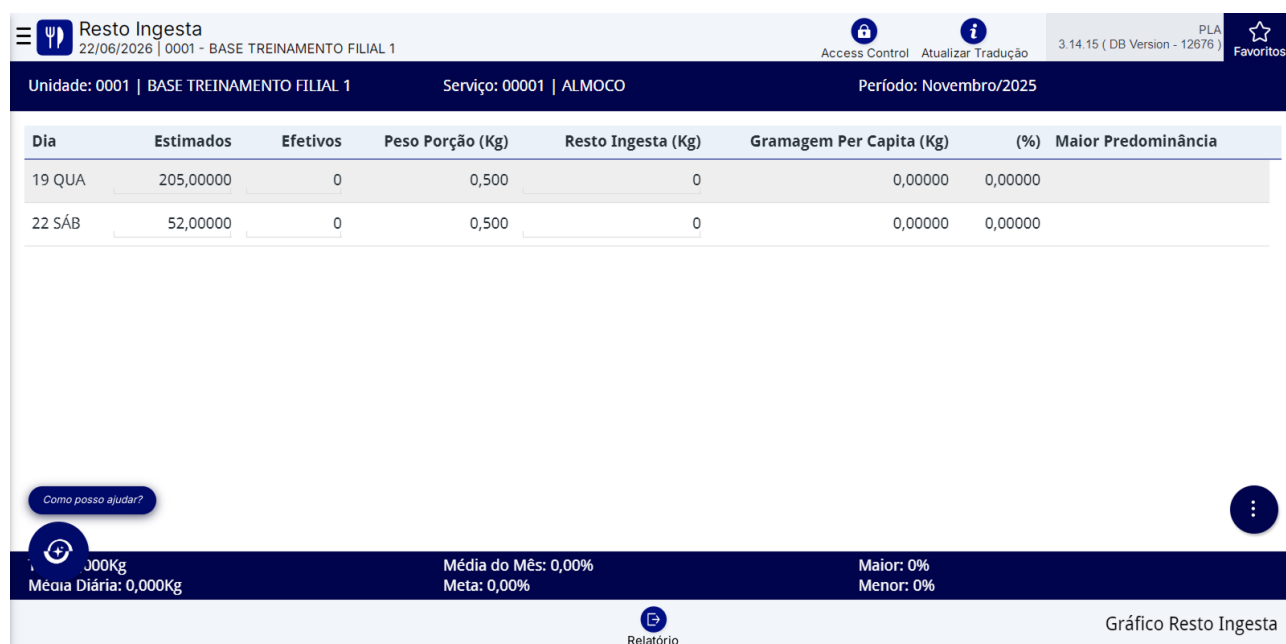


Figura 51: Resto Ingesta

2. Preencha os filtros de consulta (Figura 52):

- Selecione a **Unidade**.
- Selecione o **Serviço**.
- Selecione o **Mês**.

3. Clique em **Aplicar Filtro** no canto inferior direito da janela.

Filtro

Unidade ⓘ
0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Serviço ⓘ
Procurar

Mês ⓘ
Junho/2026

> Mais campos

Fechar Aplicar filtro

Figura 52: Filtro

4. Clique sobre o dia desejado e clique em **Editar** (Figura 53) no rodapé da tela.

09 DOM	52,00	0,00000
10 Sáb	105,00	0,00000

Como posso ajudar?

000 Kg
Média Diária: 0,00%

< Voltar

Editar

Figura 53: Editar

- Confira o campo **Efetivos** (Figura 54), referente ao número de comensais atendidos no dia.
- No campo **Resto Ingesta (Kg)** (Figura 54), informe a quantidade apurada.
- No campo **Maior Predominância** (Figura 54), selecione o prato ou item que representa a maior parte do volume registrado.
- Clique em **Salvar** (Figura 54) no canto inferior direito da tela.

Resto Ingesta
22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control Atualizar Tradução 3.14.15 (DB Version - 12676) PLA Favoritos

Unidade: 0001 | BASE TREINAMENTO FILIAL 1

19 QUA
Resto Ingesta Rodapé Total

Dia	Estimados	Efetivos
19 QUA	205,00000	
22 SÁB	52,00000	

Como posso ajudar?

000Kg
Média Diária: 0,000Kg

Cancelar

Salvar

19 QUA
Día

Estimados 205,00000

Peso Porção (Kg) 0,500

Gramagem Per Capita (Kg) 0,00000

Maior Predominância

Procurar

Efetivos

Resto Ingesta (Kg)

(%) 0,00000

Figura 54: Formulário de Edição

Verificação de Custos

O relatório **Custo Planejado x Realizado** (Figura 55) cruza o custo planejado com o custo realizado, permitindo identificar a variação entre o que foi previsto no cardápio e o que efetivamente ocorreu na produção.

TEKNISA®

Custo Planejado X Realizado

Emissão: 24/06/2026 17:00

Página: 1 / 1

Unidade				☒ Estocáveis		☒ Não Estocáveis		
Período 01/06/2026 à 15/06/2026				Tipo de Custo Planejado		Custo Médio Bruto da Época		
				Tipo de Custo Realizado		Custo Médio Bruto da Época		
Custo com base na data de referência								
Data	Planejado			Realizado			Custo Per Capita	
	Custo Total	Estimados (Cliente)	Custo Per Capita	Custo Total	Efetivos (Cliente)	Custo Per Capita	Diferença	Variação
Serviço 00062 REFEICAO							Custo Padrão	8,65
* 01/06/26 Segunda-Feira	1.214,34751	171,00000	7,10145	980,39103	168,00000	5,83566	-1,26579	-17,82%
* 02/06/26 Terça-Feira	1.809,65654	171,00000	10,58279	2.048,67257	161,00000	12,72467	2,14189	20,24%
* 03/06/26 Quarta-Feira	1.378,01971	171,00000	8,05859	1.371,30279	170,00000	8,06649	0,00789	0,10%
* 05/06/26 Sexta-Feira	1.671,24420	171,00000	9,77336	1.436,64571	162,00000	8,86818	-0,90517	-9,26%
* 08/06/26 Segunda-Feira	1.750,64929	171,00000	10,23772	1.777,76070	167,00000	10,64527	0,40756	3,98%
* 09/06/26 Terça-Feira	1.229,98803	171,00000	7,19291	1.427,37167	163,00000	8,75688	1,56397	21,74%
* 10/06/26 Quarta-Feira	1.374,47848	171,00000	8,03789	1.298,94130	168,00000	7,73179	-0,30609	-3,81%
* 11/06/26 Quinta-Feira	1.858,38204	171,00000	10,86773	1.940,38308	171,00000	11,34727	0,47954	4,41%
* 12/06/26 Sexta-Feira	1.566,30512	171,00000	9,15968	1.341,43373	170,00000	7,89079	-1,26889	-13,85%
* 15/06/26 Segunda-Feira	1.233,28246	171,00000	7,21218	1.035,60874	174,00000	5,95177	-1,26040	-17,48%
Total do Serviço	15.086,35339	1.710,00000	8,82243	14.658,51131	1.674,00000	8,75658	-0,06585	-0,75%
Serviço 00300 VENDA A VISTA							Custo Padrão	0,00
* 02/06/26 Terça-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	23,75093	1,00000	23,75093	23,75093	100,00%
* 03/06/26 Quarta-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	2,51762	1,00000	2,51762	2,51762	100,00%
* 05/06/26 Sexta-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	21,98754	1,00000	21,98754	21,98754	100,00%
* 08/06/26 Segunda-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	13,46932	1,00000	13,46932	13,46932	100,00%
* 09/06/26 Terça-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	41,45437	1,00000	41,45437	41,45437	100,00%
* 10/06/26 Quarta-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	3,44519	1,00000	3,44519	3,44519	100,00%
* 11/06/26 Quinta-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	90,84003	1,00000	90,84003	90,84003	100,00%
* 12/06/26 Sexta-Feira	0,00000	0,00000	0,00000	2,51762	1,00000	2,51762	2,51762	100,00%
Total do Serviço	0,00000	0,00000	0,00000	199,98261	8,00000	24,99783	24,99783	100,00%
Total do Período	15.086,35339	1.710,00000	8,82243	14.858,49391	1.682,00000	8,83383	0,01140	0,13%

Figura 55: Relatório Custo Planejado x Realizado

1. Acesse a tela **Custo Planejado X Realizado** (Figura 56).
2. Preencha os campos disponíveis na tela (Figura 56) para filtrar as informações que serão exibidas no relatório:
 - Selecione o tipo de relatório no campo **Relatório**.
 - Selecione a **Unidade**.
 - Selecione o **Período**.

- Selecione o **Tipo de Custo Planejado** e o **Tipo de Custo Realizado**.
 - No campo **Grupo de Serviços** e **Serviço**, selecione um serviço específico ou mantenha marcado **Todos**.
 - Em **Diferença Pela Quantidade**, selecione **Per Capita** ou **Total**, conforme a base de cálculo desejada.
 - Em **Calcular Custo com Base em**, selecione **Data Referência** ou **Data Cardápio**.
3. Clique em **Relatório** no canto inferior direito da tela.
 4. Selecione o formato desejado e visualize o documento.

NOTA:

O relatório apresenta, por data e por serviço, o Custo Total, o Custo *Per Capita* Planejado e Realizado, além da Diferença e da Variação percentual entre eles.

Figura 56: Tela Custo Planejado x Realizado

Verificação de Consumo

O relatório **Consumo Planejado x Realizado** (Figura 57) cruza o consumo planejado de cada produto com o consumo realizado, permitindo identificar divergências entre o previsto no cardápio e o efetivamente retirado do estoque.

TEKNISA[®]

Consumo Planejado X Realizado (por Serviço)

Página: 1 / 3

Unidade		Total de Estimados				176,000	
Período		Total de Efetivos				174,000	
Serviço							
00062 - REFEICAO							
Produto	UN	Consumo				Qt. Per Capita	
		Planejado		Realizado		Diferença	Variação %
		Total	Per capita	Total	Per capita		
1.01.01.045.00 - CARNE MOIDA 1ª LINHA - KG	KG	4,807	0,02731	4,000	0,02299	-0,00432	-15,83
1.01.03.191.00 - PEITO FRANGO S/OSSO - KG	KG	17,774	0,10099	16,850	0,09684	-0,00415	-4,11
1.02.03.000.00 - MISTURA LACTEA - KG	KG	0,509	0,00289	0,000	0,00000	-0,00289 *	-100,00
1.02.04.050.00 - QUEIJO MUSSARELA - KG	KG	0,300	0,00170	0,000	0,00000	-0,00170 *	-100,00
1.02.05.030.00 - MARGARINA INSTITUCIONAL - KG	KG	0,750	0,00426	1,200	0,00690	0,00264	61,84
1.03.01.040.00 - ALFACE CRESPA LIMPA KG	KG	4,342	0,02467	5,000	0,02874	0,00407	16,48
1.03.01.110.00 - ALHO PORO KG	KG	0,026	0,00015	0,000	0,00000	-0,00015 *	-100,00
1.03.01.210.00 - COENTRO - KG	KG	0,150	0,00085	0,100	0,00057	-0,00028	-32,77
1.03.01.290.00 - LOURO - KG	KG	0,002	0,00001	0,000	0,00000	-0,00001 *	-100,00
1.03.01.300.00 - MANJERICAO - KG	KG	0,012	0,00007	0,000	0,00000	-0,00007 *	-100,00
1.03.01.360.00 - SALSAS - KG	KG	0,063	0,00036	0,200	0,00115	0,00079	219,28
1.03.01.370.00 - SALSAS - KG	KG	0,128	0,00073	0,500	0,00287	0,00214	293,64
1.03.03.040.00 - ABOBRINHA ITALIANA - KG	KG	12,000	0,06818	12,000	0,06897	0,00078	1,15
1.03.03.060.00 - BATATA - KG	KG	5,725	0,03253	5,000	0,02874	-0,00379	-11,66
1.03.03.140.00 - CEBOLA - KG	KG	1,934	0,01099	0,000	0,00000	-0,01099 *	-100,00
1.03.03.150.00 - CEBOLA ROXA KG	KG	2,249	0,01278	1,000	0,00575	-0,00703	-55,03
1.03.03.160.00 - CENOURA - KG	KG	5,725	0,03253	5,000	0,02874	-0,00379	-11,66
1.03.03.170.00 - CHUCHU - KG	KG	5,725	0,03253	5,000	0,02874	-0,00379	-11,66
1.03.03.300.00 - PIMENTA DEDO DE MOCA - KG	KG	0,150	0,00085	0,100	0,00057	-0,00028	-32,77
1.03.03.320.00 - PIMENTAO AMARELO - KG	KG	0,773	0,00439	0,100	0,00057	-0,00382	-86,91
1.03.03.390.00 - TOMATE MOLHO - KG	KG	0,017	0,00010	0,000	0,00000	-0,00010 *	-100,00
1.03.03.400.00 - TOMATE SALADA - KG	KG	4,934	0,02804	3,000	0,01724	-0,01079	-38,50
1.03.03.410.00 - VAGEM MACARRAO 2A KG	KG	0,137	0,00078	0,000	0,00000	-0,00078 *	-100,00
1.03.04.010.00 - BROCOLIS CONGELADO - KG	KG	1,060	0,00602	1,050	0,00603	0,00001	0,20
1.03.04.162.00 - ALHO CONGELADO INTEIRO - KG	KG	0,366	0,00208	0,000	0,00000	-0,00208 *	-100,00
1.03.05.116.00 - LIMA TAITI KG	KG	1,390	0,00790	1,200	0,00690	-0,00100	-12,66
1.03.05.154.00 - MANGA PALMER T15 KG	KG	0,445	0,00253	0,500	0,00287	0,00035	13,65
1.03.06.040.00 - OVO DE GALINHA GRANDE - UN	UN	40,000	0,22727	30,000	0,17241	-0,05486	-24,14
1.04.01.070.00 - ARROZ INTEGRAL - KG	KG	2,336	0,01327	2,000	0,01140	-0,00187	-13,38

Figura 57: Relatório Consumo Planejado x Realizado

1. Acesse a tela **Consumo Planejado X Realizado** (Figura 58).
2. Preencha os campos disponíveis na tela (Figura 58) para filtrar as informações que serão exibidas no relatório:
 - Selecione o tipo de relatório no campo **Tipo de Relatório**.
 - Selecione a **Unidade**.
 - Selecione o **Período**.
 - No campo **Grupo de Serviços** e **Serviço**, selecione um serviço específico ou mantenha marcado **Todos**.

- Preencha **Produto Inicial** e **Produto Final** para delimitar o intervalo de produtos do relatório.
 - Selecione o **Agrupar Nível** desejado.
 - No campo **Diferença (%) Acima de**, informe o percentual mínimo de variação a ser exibido no relatório.
 - Em **Diferença Pela Quantidade**, selecione **Per Capita** ou **Total**.
 - Em **Ordenação**, selecione **Código** ou **Alfabética**.
3. Clique em **Relatório**.
 4. Selecione o formato desejado e visualize o documento.

NOTA:

O relatório utiliza dois indicadores especiais: um asterisco (*) identifica consumo zerado, e dois asteriscos (**) identificam diferença menor ou igual à informada no filtro de Diferença (%) Acima de.

Figura 58: Tela Consumo Planejado x Realizado

Elaboração de Cardápio

A tela **Elaboração do Cardápio** (Figura 59) permite montar o cardápio planejado da unidade para um serviço e mês específicos, definindo pratos, comensais e receitas utilizadas.

Elaboração do Cardápio					Mês: Julho/2026			
Unidade: 0007 - ALBRAS		Serviço: 00062 - REFEICAO						
Custo: Referência - 01/06/2026								
Cardápio habilitado apenas para consulta								
DIA	COMENSAIS	PRATO PRINCIPAL (0,160G)	PRATO PRINCIPAL (0,160G)	PRATO PRINCIPAL (GRELHADO 0,160G)	PRATO PRINCIPAL (LEVE/VEG)	PRATO PRINCIPAL (6° PAS/LAN/MENS)	OVO/OMELETE	GUARNICAO
01 QUA	176	103 - PEIXE NO FUBA	78 - ALMONDEGAS A PIZZAIOLA	3.58 - PEIXE GRELHADO	4 - CARNE MOIDA REFOGADA		15 - OVOS OU OMELETE	176 - PIRAO D
02 QUI	176	75 - PERNIL AO MOLHO LIMAO	80 - ESPETO DE FRANGO GRELHADO	4 - FILE DE FRANGO GRELHADO	4 - TOMATE RECHEADO COM MUSSARELA		20 - OVOS OU OMELETE	152 - REPOLHI
03 SEX	176	81 - FILE DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	67 - CARNE MOIDA GRATINADA	3.58 - FILE SUINO GRELHADO	3.67 - FRANGO DESFIADO	25 - PASTEL DE BAURU PS	15 - OVOS OU OMELETE	138 - CENOUR
04 SÁB								
05 DOM								
06 SEG	176	115 - CARNE ASSADA	95 - LINGUIÇA DE FRANGO ACEBOLADA	7.55 - PEIXE GRELHADO	3.78 - FRANGO DESFIADO		15 - OVOS OU OMELETE	176 - FAROFA
07 TER	176	130 - FRANGO ASSADO	67 - FIGADO BOVINO A MEXICANA	3.58 - FILE SUINO GRELHADO	7.33 - BOLINHO DE COUVE FLOR COM QUEIJO		20 - OVOS OU OMELETE	176 - POLENTA
08 QUA	176	85 - FILE SUINO AO MOLHO ORIENTAL	65 - PANQUECA DE FRANGO	3.78 - FILE DE FRANGO GRELHADO	3.78 - CARNE MOIDA COM BATATA		20 - OVOS OU OMELETE	176 - QUIBBEE
09 QUI	176	85 - FILE DE FRANGO ACEBOLADO	85 - COZIDO AO MOLHO ARGENTINO	2 - FILE SUINO GRELHADO	1 - ESCONDIDINHO DE LEGUMES		15 - OVOS OU OMELETE	152 - REPOLHI
10 SEX	176	87 - ESPETO DE FRANGO E CALABRESA	58 - CARNE MOIDA A PRIMAVERA	3.78 - FILE DE FRANGO GRELHADO	3.78 - ARROZ CREMOSO DE ERVAS	25 - LANCHE DE PERNIL PS	20 - OVOS OU OMELETE	100 - MACARR
11 SÁB								
12 DOM								
13 SEG	176	91 - FILE DE FRANGO COM BROCOLIS E CHAMP...	83 - LINGUIÇA CALABRESA ACEBOLADA	3.58 - PEIXE GRELHADO	3.58 - FRANGO DESFIADO		20 - OVOS OU OMELETE	176 - BATATA E
14 TER	176	100 - BIFE GRELHADO	60.43 - PANQUECA DE PRESUNTO E QUEIJO	2.27 - FILE SUINO GRELHADO	3.78 - PANQUECA DE BROCOLIS COM QUEIJO		20 - OVOS OU OMELETE	176 - CHUCHU
15 QUA	176	88 - ESPETO SUINO COM CEBOLA E PIMENTAO	77.88 - ISCAS DE CARNE ACEBOLADA	3.78 - FILE DE FRANGO GRELHADO	3.78 - OMELETE DE FORNO COM QUEIJO E ALH...		20 - OVOS OU OMELETE	152 - REPOLHI
16 QUI	176	148 - FEIJOADA	16 - FILE DE FRANGO GRELHADO	2 - BIFE GRELHADO	4 - FEIJOADA VEGETARIANA		5 - OVOS OU OMELETE	176 - FAROFA
17 SEX	176	77.05 - FILE DE COXA GRELHADO	75.54 - SALSICHA AO MOLHO POMAROLA	3.58 - FILE SUINO GRELHADO	3.51 - CARNE MOIDA A JARDINEIRA	60 - X BURGUER COM BATATA	20 - OVOS OU OMELETE	100 - MACARR
18 SÁB								
19 DOM								
Voltar 6 Avançar								

Figura 59: Cardápio

13.1 SELECIONAR O CARDÁPIO

- Acesse a tela **Seleção do Cardápio** (Figura 60).
- Preencha os campos do formulário exibido (Figura 60) para configurar o cardápio:
 - Selecione a **Unidade**.
 - Selecione o **Serviço**.
 - Selecione o mês desejado no campo **Cardápio de**.
 - Em **Montagem através de**, selecione **Percentual de Consumo** ou **Número de Comensais**, conforme a forma de definição da quantidade de pessoas por prato.
 - Marque a opção **Arredondar Número de Comensais**, se aplicável.
 - Em **Tipo de Custo**, confira os campos **Planejado** e **Realizado**, que vêm preenchidos de acordo com a parametrização de custos da unidade.
 - Marque **Exibir custos com base na** e selecione **Data do Cardápio** ou **Data de Referência**.
- Clique em **Confirmar** no canto inferior direito para prosseguir para a tela de montagem do cardápio.

Figura 60: Seleção Cardápio

13.2 EDITAR UM PRATO DO CARDÁPIO

1. Na grade do cardápio, clique duas vezes sobre a célula correspondente ao tipo de prato desejado (Exemplo: Prato Principal) (Figura 61).

DIA	COMENSAIS	Prato Principal (OPÇÃO)	Prato Principal (OPÇÃO)	Prato Principal (Ovos)	Opção	Guarnição	Guarnição	Arroz
01 QUA								
02 QUI								
03 SEX								
04 SÁB								
05 DOM								
06 SEG								
07 TER								
08 QUA								
09 QUI								
10 SEX								
11 SÁB								
12 DOM								
13 SEG								

Figura 61: Elaboração Cardápio

2. No campo **Prato** (Figura 62), pesquise o nome do prato desejado.



02/07/2026 - Quinta-feira Tipo de Prato: Prato Principal

Prato selecionado:

Pratos	Código	Nome	Custo	Árvore	Receita
01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS	0,740	Padrão	Por Se	
01.01.01.011	ALMONDEGA ASSADA	0,475	Local	Local	
01.01.01.020	CARNE ASSADA	3,369	Padrão	Padrão	
01.01.01.030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0,557	Padrão	Padrão	
01.01.01.040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	2,457	Padrão	Local	
01.01.01.050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0,417	Padrão	Padrão	

Total de Comensais (%)

Receita Utilizada

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.	Custo Tot.
Não há registros					

Figura 62: Seleção Prato

3. Em **Receita Utilizada** (Figura 63), confira os ingredientes da receita vinculada ao prato selecionado.



02/07/2026 - Quinta-feira Tipo de Prato: Prato Principal

Prato selecionado:

Pratos	Código	Nome	Custo	Árvore	Receita
01.01.01.010	ALMONDEGAS ASSADAS	0,740	Padrão	Por Se	
01.01.01.011	ALMONDEGA ASSADA	0,475	Local	Local	
01.01.01.020	CARNE ASSADA	3,369	Padrão	Padrão	
01.01.01.030	CARNE ASSADA A ESPANHOLA	0,557	Padrão	Padrão	
01.01.01.040	CARNE ASSADA AO MOLHO DE ERVILHAS	2,457	Padrão	Local	
01.01.01.050	CARNE ASSADA AO MOLHO FERRUGEM	0,417	Padrão	Padrão	

Total de Comensais (%)

Receita Utilizada - Por Serviço

Produto	Nome do Produto	Quantidade	UN	Custo Unit.
1.01.02.035.00	ALMONDEGA BOVINA - KG	0,14850	KG	3,955913
1.02.01.050.00	ALHO - KG	0,00200	KG	19,800000
1.02.01.210.00	SALSA - KG	0,00200	KG	15,000000
1.02.03.080.00	CEBOLA - KG	0,01000	KG	5,400000
1.05.01.290.00	SAL REFINADO - KG	0,00050	KG	3,990000
1.11.01.030.00	OLEO DE SOJA - LT	0,00200	LT	13,500000

Figura 63: Receita Utilizada

4. No campo **Total de Comensais** (Figura 64), informe o total de comensais previstos para aquele prato.



Total de Comensais (%)

Custo

100,00

Figura 64: Total Comensais

5. Em **Copiar/Substituir Prato Para** (Figura 65), marque os dias da semana para os quais o prato deve ser copiado.



✓ Copiar/Substituir prato para:

☐ DOM ☐ SEG ☐ TER ☐ QUA ☐ SEX ☐ SÁB ☐ DIA não útil

Como posso ajudar?

Figura 65: Copiar/Substituir Prato Para

6. Caso necessário, clique em **Revisar Receita** (ver seção 13.2.1) no rodapé da tela (Figura 66) para realizar modificações nos ingredientes.

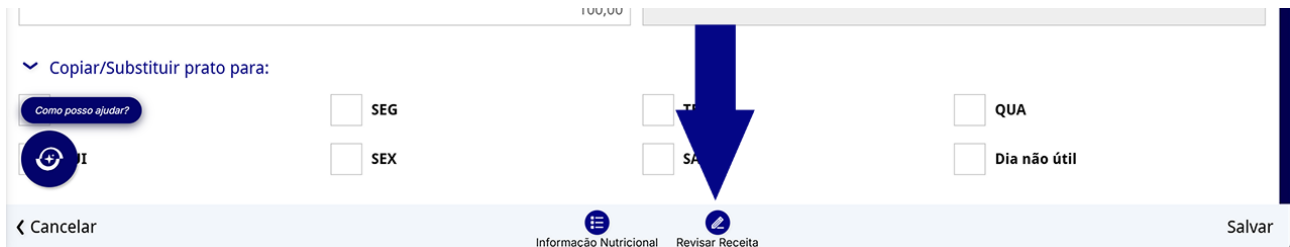


Figura 66: Revisar Receita

7. Clique em **Salvar** para que o prato seja considerado no cardápio.

13.2.1 Revisar Receita

1. Selecione a aba correspondente ao tipo de receita desejado (Figura 67) — **Receita Padrão**, **Receita Local** ou **Receita por Serviço**:

- **Receita Padrão**: receita disponível para todas as unidades.
- **Receita Local**: receita específica de uma unidade.
- **Receita por Serviço**: receita específica de um serviço.

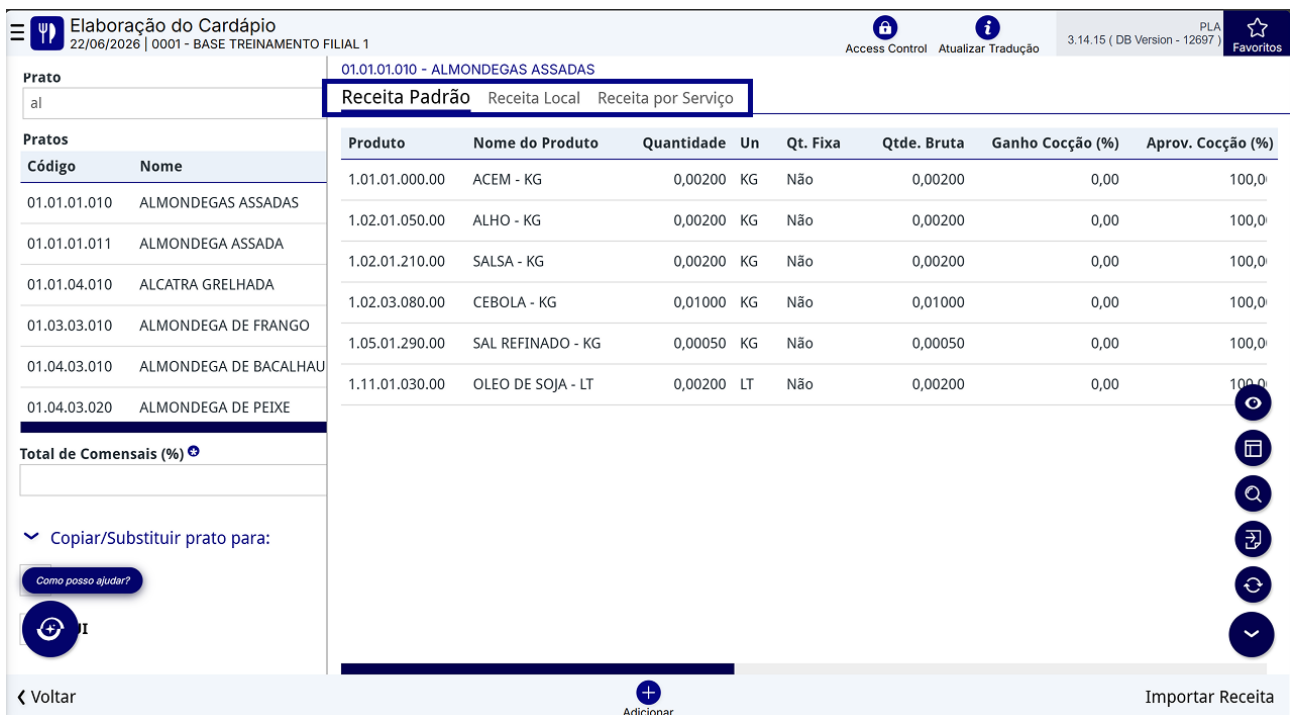


Figura 67: Abas de Receitas

2. Clique em **Adicionar** (Figura 68) para incluir os produtos da receita um a um.



Figura 68: Adicionar

3. Caso deseje copiar uma receita já existente, clique em **Importar Receita** (Figura 69) e selecione a receita de origem (Exemplo: copiar a Receita Padrão para a Receita Local).



Figura 69: Importar Receita

4. Clique em **Voltar** (Figura 70) para retornar à tela de definição de prato para cardápio e continue a configuração.



Figura 70: Voltar

13.3 AÇÕES DO CARDÁPIO

Na tela **Elaboração do Cardápio**, clique em **Ações** (Figura 71) para acessar funcionalidades adicionais, entre elas:

- Análise de Cor e Custo
- Inverter Prato
- Cópia de Cardápio
- Cópia de Comensais



Figura 71: Ações

13.3.1 Análise de Custos (Elaboração do Cardápio)

A funcionalidade **Análise de Custos** permite identificar, dentro da tela de elaboração do cardápio, os dias e pratos com inconsistência de custo, possibilitando o ajuste direto na receita.

1. Clique em **Ações** no canto inferior direito da tela **Elaboração do Cardápio**.
2. Selecione a ação **Análise de Custos** (Figura 72).

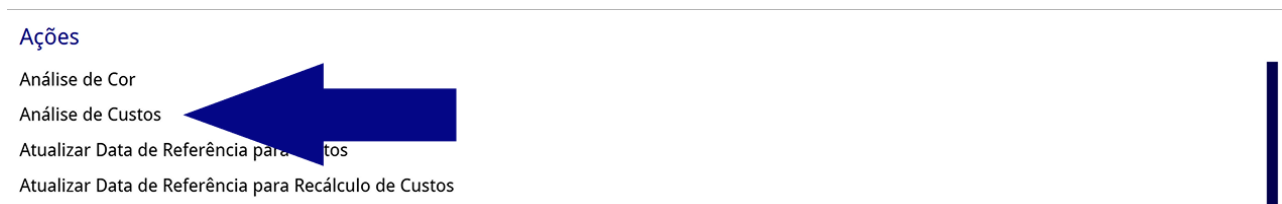


Figura 72: Análise Custos

3. Na tela exibida pelo sistema, consulte os custos previstos para o período (Figura 73).

⚠ ATENÇÃO:

Dias exibidos em vermelho indicam custo acima da meta ou do padrão, produtos com custo zerado na receita, ou custos desatualizados. Esses casos devem ser verificados antes do fechamento do período.

Análise de Custos

22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Atualizar Tradução

3.14.15 (DB Version - 12697)

PLA

Favoritos

Unidade: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Mês: Março/2026

Serviço: 00001 - ALMOCO

Custo com Base na Unidade: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Planejado

Realizado

Acompanhamento

Produtos Custo Zero

Cotação Desatualizada

Data	Comensais	Matéria Prima	Consumo	Custos Indiretos	Mat. Prima Per Capita	Custo Total	Custo Total Per Capita	Custo Acumulado	Comens.
01 DOM	0	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	
02 SEG	200	893,12444	0,00000	0,00000	4,46562	893,12444	4,46562	893,12444	
03 TER	200	894,63949	9,02000	0,00000	4,47320	903,65949	4,51830	1.796,78392	
04 QUA	200	703,18616	9,02000	0,00000	3,51593	712,20616	3,56103	2.508,99008	
05 QUI	200	669,31692	9,02000	0,00000	3,34658	678,33692	3,39168	3.187,32700	
06 SEX	200	836,77224	9,02000	0,00000	4,18386	845,79224	4,22896	4.033,11924	
07 SÁB	50	183,19125	0,00000	0,00000	3,66383	183,19125	3,66383	4.216,31049	
08 DOM	0	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	4.216,31049	
09 SEG	200	589,95620	0,00000	0,00000	2,94978	589,95620	2,94978	4.806,26669	
Como posso ajudar?	200	669,31692	9,02000	0,00000	3,34658	678,33692	3,39168	5.484,60361	

</

Figura 73: Relatório Análise Custos

4. Clique sobre o dia desejado para visualizar o cardápio planejado daquela data (Figura 74).

Análise de Custos

22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Atualizar Tradução

PLA 3.14.15 (DB Version - 12697)

Favoritos

Unidade: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Mês: Março/2026

06 SEX - 200

Matéria Prima

Consumo por Serviço

Planejado	Realizado	Acompanhamento
01 DOM	0	0,00000
02 SEG	200	893,12444
03 TER	200	894,63949
04 QUA	200	703,18616
05 QUI	200	669,31692
06 SEX	200	836,72222
07 SÁB	50	183,19125
08 DOM	0	0,00000
09 SEG	200	589,95620
Como posso ajudar?	200	669,31692

Nome do Prato	Ocorr.	Custo Per Capita	Comensais	Custo do Prato	Custo Per Capita Dia
SUCO DE MANGA	1	0,26000	205,00	53,30000	0,26650
LARANJA	2	0,28600	410,00	117,26000	0,58630
COUVE REFOGADA	1	0,45660	205,00	93,60300	0,46802
MOLHO A CAMPANHA	1	0,21709	205,00	44,50345	0,22252
ARROZ BRANCO	1	0,29895	205,00	61,28475	0,30641
FAROFA DE BANANA	1	0,45818	205,00	93,92690	0,46963
FEIJOADA	1	1,81900	205,00	372,89500	1,86448

<

Figura 74: Detalhe de Cardápio do Dia

5. Clique sobre o prato desejado para visualizar a receita planejada correspondente (Figura 75).

Análise de Custos

22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Atualizar

Tradução

PLA 3.14.15 (DB Version - 12697)

Favoritos

Unidade: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Mês: Março/2026

Matéria Prima

Consumo por Serviço

Planejado

Realizado

Data

Comensais

01 DOM

02 SEG

03 TER

04 QUA

05 QUI

06 SEX

07 SÁB

08 DOM

09 SEG

Como posso ajudar?

Mês - Matéria-Prima: 16.524,79486

06/03/2026 - Sexta-feira

Custo Per Capita Médio: 4,03312

Total do Mês - Consumo: 153,34000

MOLHO A CAMPANHA « 06 SEX - 200

Nome do Produto	UN	Per Capita	Qtde. Bruta	Custo Unit. Atual	Qtde. Total	Custo Total
SALSA - KG	KG	0,00200	0,00200	15,00000	0,41000	6,15000
CEBOLA - KG	KG	0,01000	0,01000	5,40000	2,05000	10,82000
PIMENTAO VERDE - KG	KG	0,02000	0,02000	2,90000	4,10000	11,89000
TOMATE - KG	KG	0,02000	0,02000	3,18000	4,10000	13,03800
PIMENTA DO REINO PRETA EM PO - KG	KG	0,00050	0,00050	4,09000	0,10250	2,06225
SAL REFINADO - KG	KG	0,00050	0,00050	3,99000	0,10250	2,00225
VINAGRE TINTO - LT	LT	0,00500	0,00500	0,93000	1,02500	4,69125
AZEITE DE OLIVA - LT	LT	0,00200	0,00200	1,40000	0,41000	2,88200

06/03/2026 - Sexta-feira

Custo Padrão Per Capita: 10,50000

Custo Per Capita Dia: 4,22896

Comensais do Dia: 200

Voltar

Figura 75: Detalhe de Prato do Dia

! ATENÇÃO:

Caso identifique inconsistências, acesse a tela Elaboração do Cardápio e ajuste a receita para adequar o custo do serviço.

Fechar Dia

A rotina de **Fechar Dia** está associada ao controle de data de processamento do sistema. Esse processo garante que determinadas operações tenham sido realizadas antes de encerrar a operação do dia e avançar para a próxima data operacional.

1. Acesse a tela **Fechar Dia** (Figura 76).
2. Observe os campos exibidos na tela para identificação dos parâmetros de fechamento do dia:
 - Selecione a **Unidade**.
 - Confira o campo **Dia de Processamento**, referente à data atual de operação.

Fechar Dia
22/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control Atualizar Tradução 2.156.12 (DB Version - 12697) EST Favoritos

Unidade 0001 BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Dia de processamento 22/06/2026 Segunda-feira

Prox. dia de processamento 23/06/2026 Terça-feira

Fechar Dia

Figura 76: Tela Fechar Dia

3. Clique em **Fechar Dia** (Figura 77) no canto inferior direito da tela.



Figura 77: Fechar Dia

4. Aguarde a mensagem de confirmação do fechamento do dia (Figura 78).

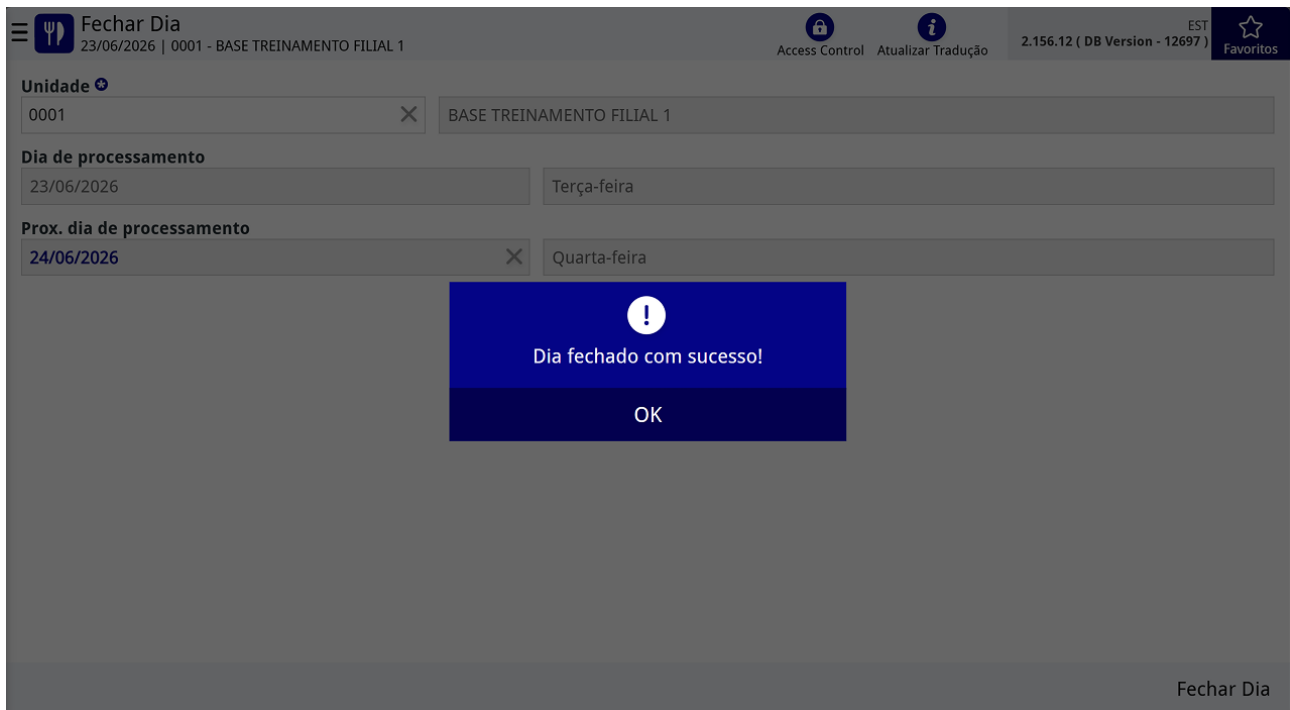


Figura 78: Mensagem de Confirmação de Fechamento do Dia

NOTA:

Após o fechamento, o sistema atualiza automaticamente a data de processamento de acordo com a parametrização da matriz, exibida no campo Prox. Dia de Processamento.

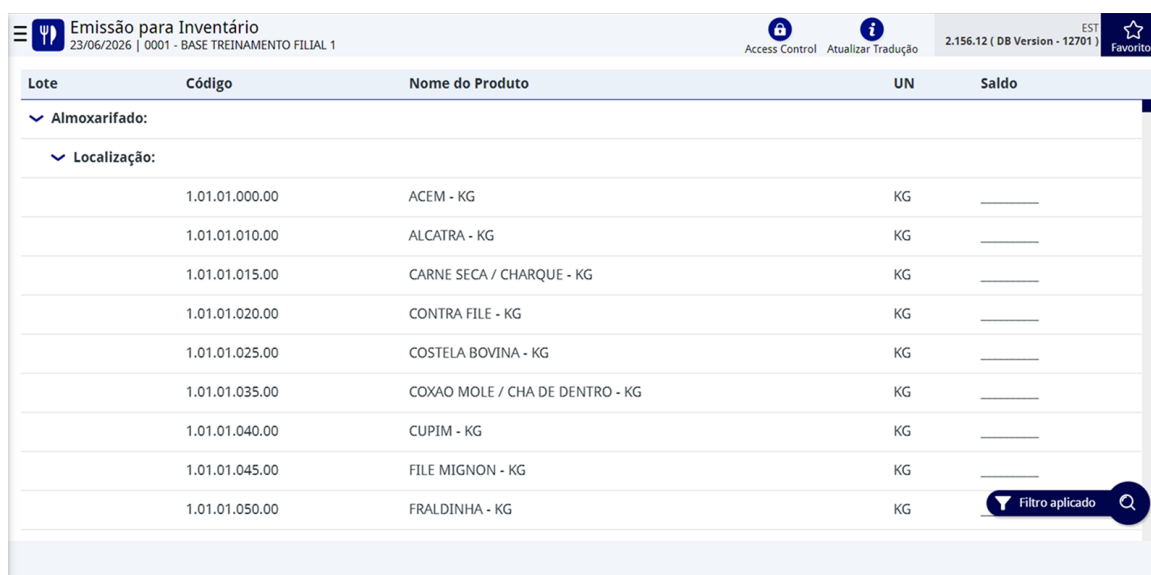
ATENÇÃO:

Existem bloqueios parametrizados pela matriz que podem impedir o fechamento do dia, entre eles:

- Estoque negativo;
- Efetivos não lançados;
- Dias sem retiradas;
- Retiradas não baixadas no estoque.

Estoque - Emissão para inventário

A tela **Emissão para Inventário** (Figura 79) é utilizada para emitir o relatório base para a contagem física do estoque. Após a coleta dos dados, os valores apurados devem ser lançados no sistema para a atualização do estoque.



Lote	Código	Nome do Produto	UN	Saldo
Almoxarifado:				
Localização:				
	1.01.01.000.00	ACEM - KG	KG	_____
	1.01.01.010.00	ALCATRA - KG	KG	_____
	1.01.01.015.00	CARNE SECA / CHARQUE - KG	KG	_____
	1.01.01.020.00	CONTRA FILE - KG	KG	_____
	1.01.01.025.00	COSTELA BOVINA - KG	KG	_____
	1.01.01.035.00	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO - KG	KG	_____
	1.01.01.040.00	CUPIM - KG	KG	_____
	1.01.01.045.00	FILE MIGNON - KG	KG	_____
	1.01.01.050.00	FRALDINHA - KG	KG	_____

Figura 79: Emissão para Inventário

1. Acesse a tela **Emissão para Inventário**.
2. Preencha os campos de filtro (Figura 80) disponíveis para filtragem das informações exibidas:
 - Selecione a **Unidade**.
 - Informe a **Data**, se aplicável.
 - Preencha o **Almoxarifado**, se aplicável.
 - Preencha **Produto Inicial** e **Produto Final** para delimitar o intervalo de produtos do relatório.
 - Em **Produto com Estoque**, selecione **Sim**, **Não** ou **Todos**, conforme a necessidade.
3. Clique em **Aplicar Filtro** no canto inferior direito da janela.

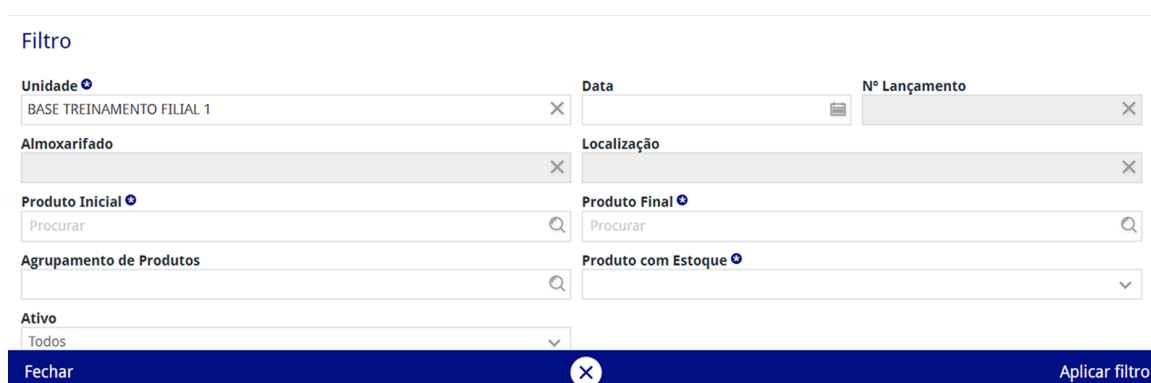


Figura 80: Filtro

4. Selecione o ícone de **Lupa** no canto inferior direito da tela.
5. Clique em **Export** (Figura 81).
6. Selecione o formato desejado e faça o download.

1.01.01.000.00	ACEM - KG	KG
1.01.01.010.00	ALCATRA - KG	
1.01.01.015.00	CARNE SECA / CHARQUE - KG	
1.01.01.020.00	CONTRA FILE - KG	
1.01.01.025.00	COSTELA BOVINA - KG	
1.01.01.035.00	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO - KG	
1.01.01.040.00	CUPIM - KG	KG
1.01.01.045.00	FILE MIGNON - KG	KG
1.01.01.050.00	FRALDINHA - KG	KG

Export

Relatório em PDF

XLS report

XLS (todas as colunas - com grupo)

XLS (espelho do grid - com grupo)

CSV report

Filtro aplicado

Figura 81: Função Export

7. Imprima o relatório (Figura 82) e utilize-o como base para a contagem do estoque físico.

Emissão para Inventário					25/06/2026 10:18:11 Page 1/13
Lote	Código	Nome do Produto	UN	Saldo	
Almoxarifado:					
Localização:					
	1.01.01.000.00	ACEM - KG	KG		
	1.05.01.155.00	MAIONESE - KG	KG		
	1.05.02.135.00	MOLHO FERRUGEM - LT	LT		
	1.05.02.080.00	MOLHO DE SOJA - LT	LT		
	1.05.02.000.00	EXTRATO DE TOMATE - KG	KG		
	1.05.01.380.00	VINAGRE TINTO - LT	LT		
	1.05.01.365.00	VINAGRE BRANCO - LT	LT		
	1.05.01.355.00	TOMILHO EM PO - KG	KG		
	1.05.01.290.00	SAL REFINADO - KG	KG		
	1.05.01.285.00	SAL GROSSO - KG	KG		
	1.05.01.280.00	PIMENTA DO REINO PRETA EM PO - KG	KG		
	1.05.01.250.00	PAPRICA DOCE EM PO - KG	KG		
	1.05.01.245.00	OREGANO DESIDRATADO MOIDO - KG	KG		
	1.05.01.240.00	OREGANO DESIDRATADO - KG	KG		
	1.05.01.110.00	CURRY EM PO - KG	KG		
	1.05.02.145.00	MOLHO MADEIRA - LT	LT		
	1.05.01.105.00	CRAVO DA INDIA - KG	KG		
	1.05.01.100.00	COMINHO EM PO - KG	KG		
	1.05.01.070.00	KETCHUP - KG	KG		
	1.05.01.065.00	CANELA EM PO - KG	KG		
	1.05.01.060.00	CANELA EM CASCA - KG	KG		
	1.05.01.045.00	CALDO DE GALINHA - KG	KG		
	1.05.01.040.00	CALDO DE CARNE - KG	KG		

Figura 82: Relatório Emitido

 NOTA:

Essa rotina pode ser realizada a cada 15 dias ou conforme o cronograma definido pela empresa.

Ajuste de Inventário

A rotina de **Ajuste de Inventário** permite ao usuário alterar a quantidade dos produtos em estoque, ajustando o estoque virtual de acordo com o estoque físico apurado na contagem.

16.1 ACESSAR E/OU CADASTRAR UM LANÇAMENTO

1. Acesse a tela **Ajuste de Inventário** (Figura 83).

Data	Nº Lancto	Descrição
23/06/2026	0000000231	AJUSTE EAD 2506

Figura 83: Ajuste de Inventário

2. Preencha os campos de filtro (Figura 84) disponíveis para filtragem das informações exibidas:

- Selecione a **Unidade**.
- Informe a **Data**.

3. Clique em **Aplicar Filtro**.

Filtro

Unidade
BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Data
A partir de 01/06/2026 Para 25/06/2026

Operador
Procurar

> Mais campos

Fechar [X] Aplicar filtro

Figura 84: Filtro

4. Clique em **Adicionar** (Figura 85) no rodapé da tela para realizar um registro de ajuste.



Figura 85: Adicionar

5. Confirme a mensagem de confirmação exibida na caixa de aviso (Figura 86).

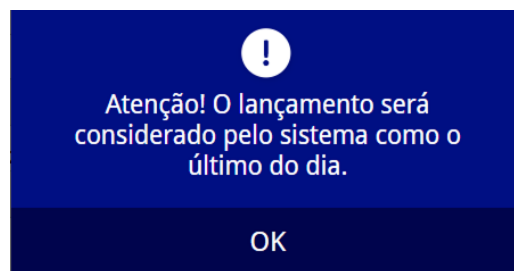


Figura 86: Caixa de Aviso

6. Preencha os campos do formulário de registro (Figura 87):
- Preencha a **Descrição** do lançamento, se necessário.
 - Confira o campo **Operador**, preenchido automaticamente.
 - Selecione a **Ordem de Atualização**.
7. Clique em **Salvar**.

Figura 87: Formulário de Registro

- Automaticamente o sistema exibirá a aba **Produtos** para realizar o lançamento dos produtos contados (ver Seção 16.2).

⚠ ATENÇÃO:

O lançamento será considerado pelo sistema como o último ajuste de estoque do dia.

16.2 LANÇAMENTO DOS PRODUTOS CONTADOS

- Na aba **Produtos** (Figura 88), clique em **Adicionar** (Figura 88) no rodapé da tela.

Figura 88: Aba Produtos e Ícone Adicionar

- Preencha os campos do formulário de registro de produto (Figura 89):
 - Procure o item desejado.
 - Informe a **Quantidade** apurada no estoque físico.
- Clique em **Salvar**.

Figura 89: Formulário de cadastro de registro de produto

4. Uma caixa com o resumo do ajuste (Figura 90) para o produto será exibida. Confirme a operação.

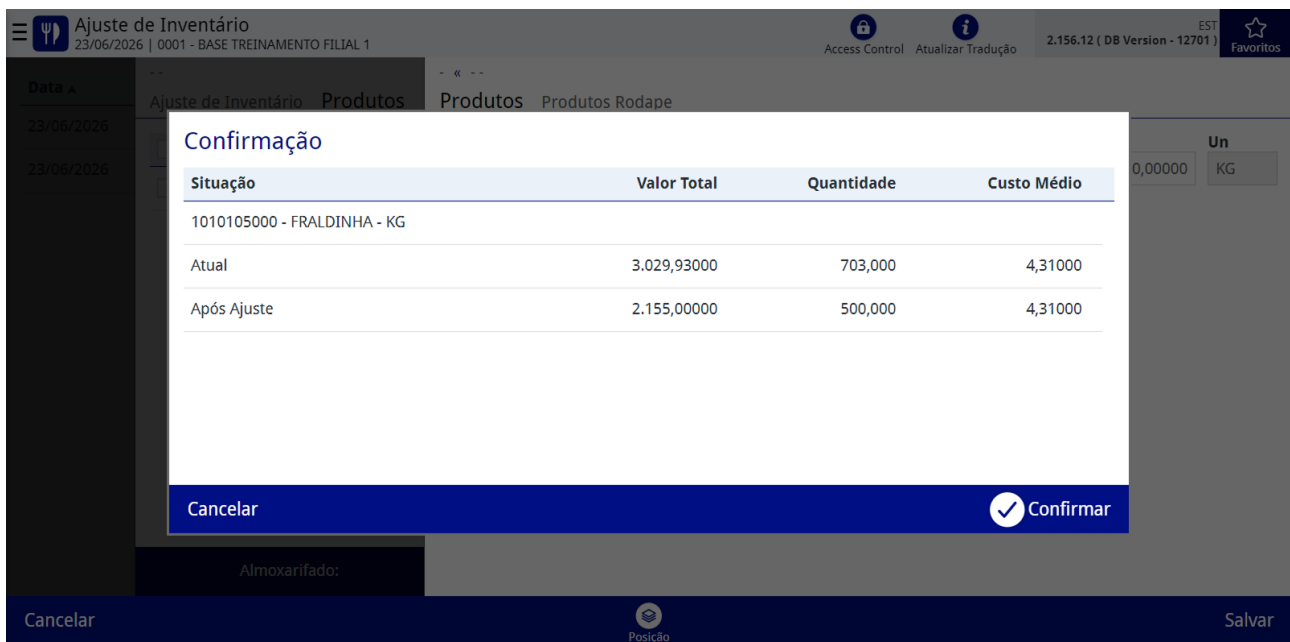


Figura 90: Resumo de Ajuste

5. Repita o processo para todos os itens do estoque físico contado.

6. Clique em **Atualizar Estoque** (Figura 91) no canto inferior direito da tela para confirmar a atualização.

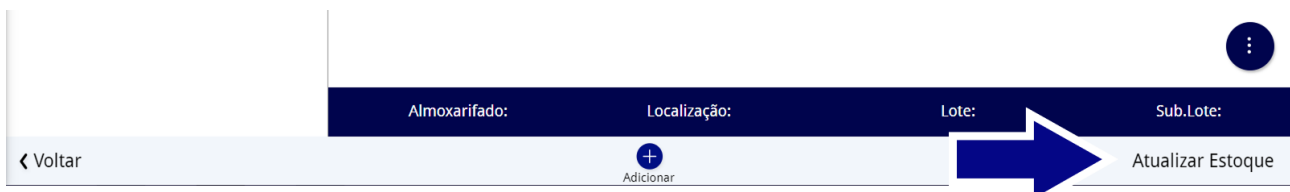


Figura 91: Atualizar Estoque

7. Indique o tipo de alteração que deve ser realizada: **Gravar** ou **Zerar** na mensagem de confirmação de registro (Figura 92).

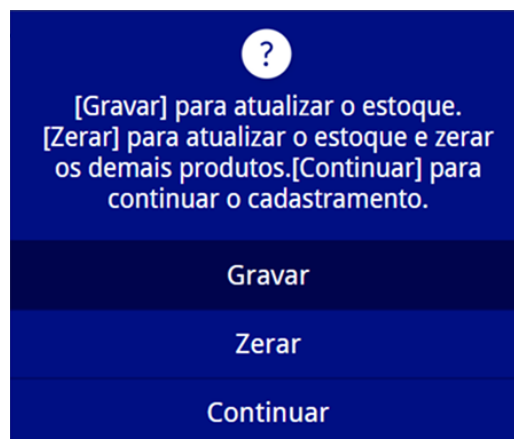


Figura 92: Confirmação de Registro

Cálculo da Necessidade de Compras

A rotina de **Cálculo da Necessidade de Compras** apura, com base no cardápio planejado e no estoque disponível, a quantidade de produtos que precisa ser adquirida para atender ao período de entrega selecionado.

⚠️ ATENÇÃO:

Antes de realizar o cálculo, é necessário garantir que:

- O cardápio esteja elaborado;
- As receitas estejam corrigidas;
- O estoque virtual esteja atualizado com quantidade igual à do estoque físico;
- A parametrização (feita pela matriz) esteja configurada.

17.1 REALIZAÇÃO DO CÁLCULO

1. Acesse a tela **Cálculo da Necessidade de Compras** (Figura 93).

A interface da tela "Cálculo da Necessidade de Compras" apresenta o seguinte layout:

- Header:** Título "Cálculo da Necessidade de Compras", data "23/06/2026", unidade "0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1", ícones de acesso e atualização, versão "3.29.21 (DB Version - 12701)" e favoritos.
- Agrupamento de Unidades:** Campo de busca "Procurar".
- Unidades:** Lista com a opção selecionada "BASE TREINAMENTO FILIAL 1".
- Entrega:** Campo "Período" com o valor "A partir de 23/06/2026 Para 23/06/2026".
- Subgrupo:** Campo de busca "Procurar".
- Produto:** Campos "Produto Inicial" e "Produto Final", ambos com campo de busca "Procurar".
- Opções:** Campo "Acréscimo (%)" com uma barra deslizante.
- Footer:** Botões "Calcular" e "Calcular em 2º Plano".

Figura 93: Cálculo da Necessidade de Compras

2. Preencha os campos de filtragem disponíveis no formulário da tela:

- Selecione a **Unidade** ou o **Agrupamento de Unidades**.
- Informe o **Período** de entrega.
- Preencha o **Subgrupo**, se aplicável.

- Preencha **Produto Inicial** e **Produto Final** para delimitar o intervalo de produtos do cálculo.
 - Informe o **Acréscimo (%)**, se necessário.
 - Marque **Calcular Colaboração para as Periodicidades que Ainda Não Passaram**, se aplicável.
 - Marque **Gerar as Solicitações com o Status Outro**, se aplicável.
3. Clique em **Calcular** (Figura 94) no rodapé da tela.
 4. Confirme o cálculo na mensagem exibida pelo sistema.

Figura 94: Calcular

17.2 GERAÇÃO DA SOLICITAÇÃO DE COMPRAS

Na tela de resultado do cálculo, clique no ícone **Gerar** (Figura 95) no rodapé da tela para gerar a solicitação.

☒	29/06/2026	1.02.01.040.00	ALFACE LISA - KG	KG	0,620	30/06/2026
☒	23/06/2026	1.02.01.050.00	ALHO - KG	KG	3,521	24/06/2026
☒	24/06/2026	1.02.01.050.00	ALHO - KG	KG	1,372	25/06/2026
☒	25/06/2026	1.02.01.050.00	ALHO - KG	KG	0,420	

111 linhas selecionadas

< Voltar Excluir Gerar

Figura 95: Gerar

Manutenção e Ajuste da Solicitação de Compras

A rotina de **Manutenção e Ajuste da Solicitação de Compras** permite aprovar e ajustar as quantidades da Solicitação de Compras gerada a partir do Cálculo da Necessidade de Compras, antes do envio ao setor de suprimentos.

1. Acesse a tela **Lançamento da Solicitação de Compras** (Figura 96).

Código	Número	Data de Solicitação	Vr Custo	Prévia	Tipo de Lanc	Lançamento	Responsável
0001	0000000056	25/06/2026	3.872,09	0000000090	Automático	BASE TREINAMENTO FILIAL 1	EAD Teknisa
0001	0000000055	18/06/2026	175,46		Manual	BASE TREINAMENTO FILIAL 1	Douglas Lelis Ribeiro

Figura 96: Lançamento Solicitação de Compras

2. Clique na solicitação de compras desejada para abrir os detalhes do lançamento.
3. Na aba **Produtos** (Figura 97), confira e ajuste as quantidades de cada item, se necessário.

Entrega	Qtde.	Código	Nome	UN	Vr Custo Unit	Vr Custo Total
23/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
25/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
29/06/2026	0,001	1.05.01.000.00	ACAFRAO EM PO - KG	KG	3,86	0,00
26/06/2026	14,510	1.02.01.000.00	ACELGA - KG	KG	1,42	20,60
26/06/2026	56,580	1.07.06.010.00	AGUA MINERAL C/ GAS - LT	LT	1,20	67,90
26/06/2026	41,801	1.07.06.015.00	AGUA MINERAL S/ GAS - LT	LT	2,85	119,13
24/06/2026	9,354	1.02.01.040.00	ALFACE LISA - KG	KG	1,98	18,52
29/06/2026	0,620	1.02.01.040.00	ALFACE LISA - KG	KG	1,98	

Figura 97: Detalhamento de Produtos

4. Realize a aprovação do item ou da solicitação de compras completa:

- Selecione os itens que devem ser aprovados através da caixa de seleção lateral (Figura 98).

Lançamento da Solicitação de Compras									
23/06/2026 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1									
Unidade Solicitante: BASE TREINAMENTO FILIAL 1 - 25/06/2026									
Destino: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1 - 25/06/2026									
Dados da Solicitação Produtos Justificativa de Alteração									
Código	Número	Data de Solicitação	Entrega	Qtde.	Código	Nome	UN	Vr Custo Unit	Vr Custo Total
0001	0000000056	25/06/2026	☒ 29/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
0001	0000000055	18/06/2026	☒ 26/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
			☒ 24/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
			☒ 23/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45

Figura 98: Caixa de Seleção

- Clique em **Aprovar** (Figura 99) no rodapé da tela.

☒	26/06/2026	14,510	1.000.00	ACELGA - KG	KG	1,42	20,60
☒	26/06/2026	56,580	5.010.00	AGUA MINERAL C/ GAS - LT	LT	1,20	67,90
Total Produtos Solicitados: 59							
Total Entregas: 111							
Excluir Aprovar Reprovar							

Figura 99: Aprovar

5. Observe o ícone de aprovação ser alterado para a cor verde, indicando que os itens e a solicitação de compras estão aprovados (Figura 100).

Lançamento da Solicitação de Compras

23/06/2026 | 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Access Control

Atualizar Tradução

Operação realizada com sucesso.

Favoritos

Unidade Solicitante: BASE TREINAMENTO FILIAL 1

Destino: 0001 - BASE TREINAMENTO FILIAL 1 - 25/06/2026

Dados da Solicitação

Produtos

Justificativa de Alteração

Código	Número	Data de Solicitação		Entrega	Qtde.	Código	Nome	UN	Vr Custo Unit	Vr Custo Total
0001	0000000056	25/06/2026		29/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
0001	0000000055	18/06/2026		26/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
				24/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
				23/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
				25/06/2026	5,250	1.02.03.000.00	ABOBORA - KG	KG	9,80	51,45
				29/06/2026	0,001	1.05.01.000.00	ACAFRAO EM PO - KG	KG	3,86	0,00
				26/06/2026	14,510	1.02.01.000.00	ACELGA - KG	KG	1,42	20,60
				26/06/2026	56,580	1.07.06.010.00	AGUA MINERAL C/ GAS - LT	LT	1,20	67,90

Total Produtos Solicitados: 59

Total Entregas: 111

Voltar

Alteração Automática

Figura 100: Visualização de solicitação de compras aprovada

 NOTA:

Após aprovada, a solicitação de compras segue para o setor de suprimentos, responsável por cotar e efetivar a compra.

 ATENÇÃO:

A aprovação e a manutenção da solicitação de compras são parametrizadas pela matriz.