



SISTEMA DE GERENCIAMENTO DE RESTAURANTES DA PREFEITURA UNIVERSITÁRIA

Miriã Rafante Bernardino¹

Rafael Pereira De Sousa

Resumo

O sistema de gerenciamento de restaurantes (SGR) foi criado visando facilitar e possibilitar o completo controle dos restaurantes, na área administrativa e de produção, além de garantir a corretude das operações. Isso é feito no SGR através do planejamento e rastreabilidade das entradas e saídas do estoque. As entradas são feitas por diversos tipos de compras, como ata de registro de preços, dispensa de licitação, adiantamento entre outras; o sistema acompanha, cada uma destas compras, desde sua licitação, cotação, empenho, elaboração e encaminhamento do pedido de entrega até o recebimento e pagamento; sem saldo orçamentário ou sem atender às condições legais o sistema impede que estas compras sejam realizadas. As saídas ocorrem através das requisições e transferências entre unidades. As requisições são geradas a partir do planejamento que é a associação de um cardápio composto por receitas e do número de refeições previstas a uma data e refeição (almoço, jantar, etc). Ou seja, o sistema permite o controle da produção, desde o cadastro de uma receita até o fornecimento da quantidade necessária de cada item para atender o planejado bem como os custos total e per capita da refeição. O sistema ainda concilia entradas e saídas planejadas de cada item e lista todas as ocorrências a partir dos dias em que o saldo planejado seria insuficiente para atender ao gasto planejado. O sistema emite relatórios para níveis gerenciais, administrativos e de produção, facilitando o controle e gerenciamento, ele facilita as rotinas de controle e garante que estejam dentro das condições estabelecidas.

Palavras-chaves

Restaurante. Gerenciamento. Prefeitura. Ata De Registro de Preços

¹ E-mail: miria@unicamp.br

IV SIMTEC — Centros de convenções — UNICAMP, Campinas, SP — 6 a 7 de novembro de 2012.
Tema central: “Conhecimento e experiência : reconhecendo fronteiras e construindo pontes”.