



PTI

Parque Tecnológico
Itaipu

 **Indcard**

GESTÃO SUSTENTÁVEL EM GASTRONOMIA

TIMELINE



FUNDAMENTOS



1/3 DOS ALIMENTOS SÃO
DESPERDIÇADOS NO
MUNDO



ONDE ATUAMOS:



No Brasil, **26,3 milhões** de toneladas de alimento tem o lixo como destino a cada ano, o que revela que até 64% da produção total é desperdiçada.



Produção/colheita - **20%**

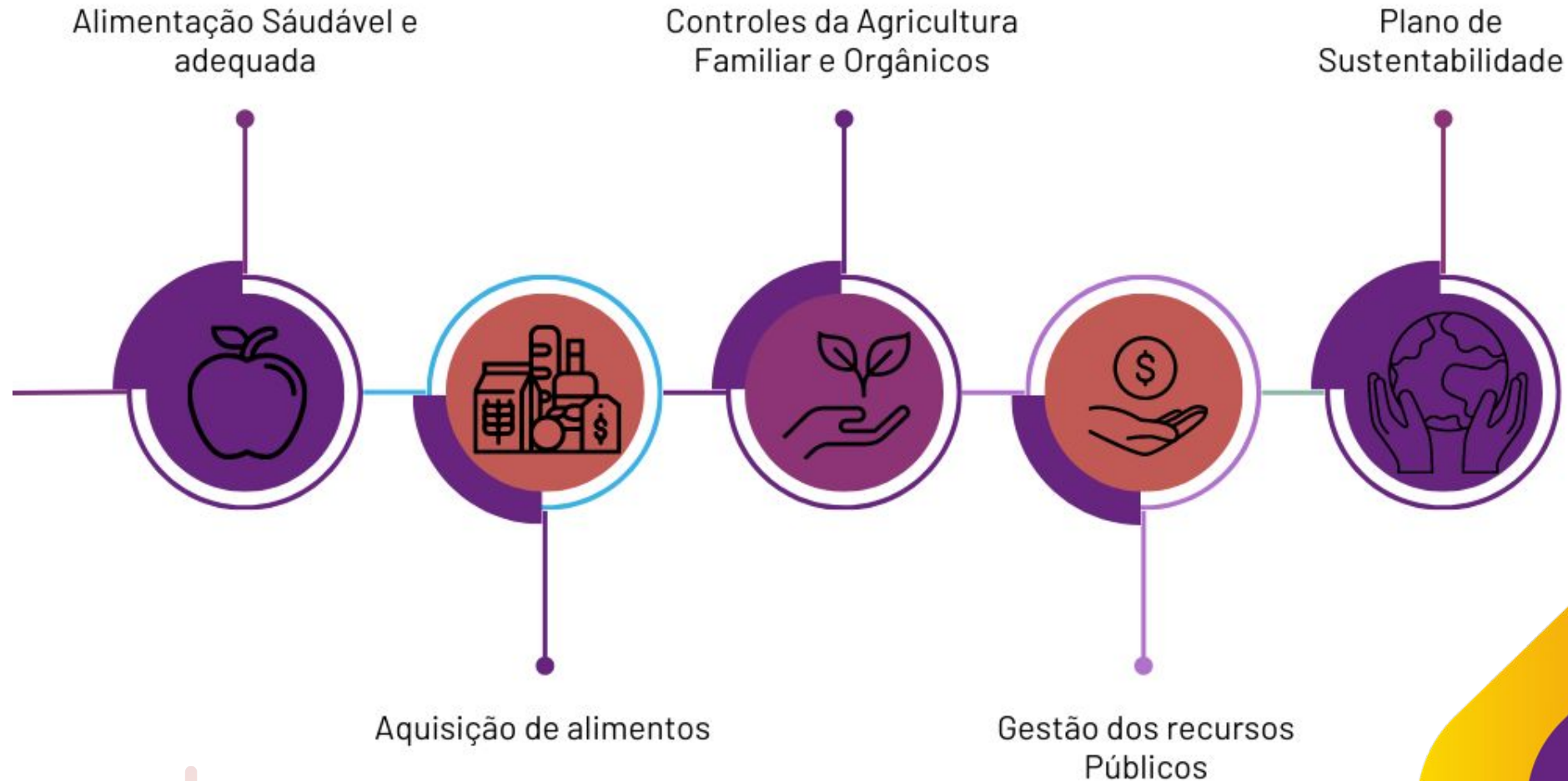
Transporte e armazenamento - **8%**

Indústria e processamento - **15%**

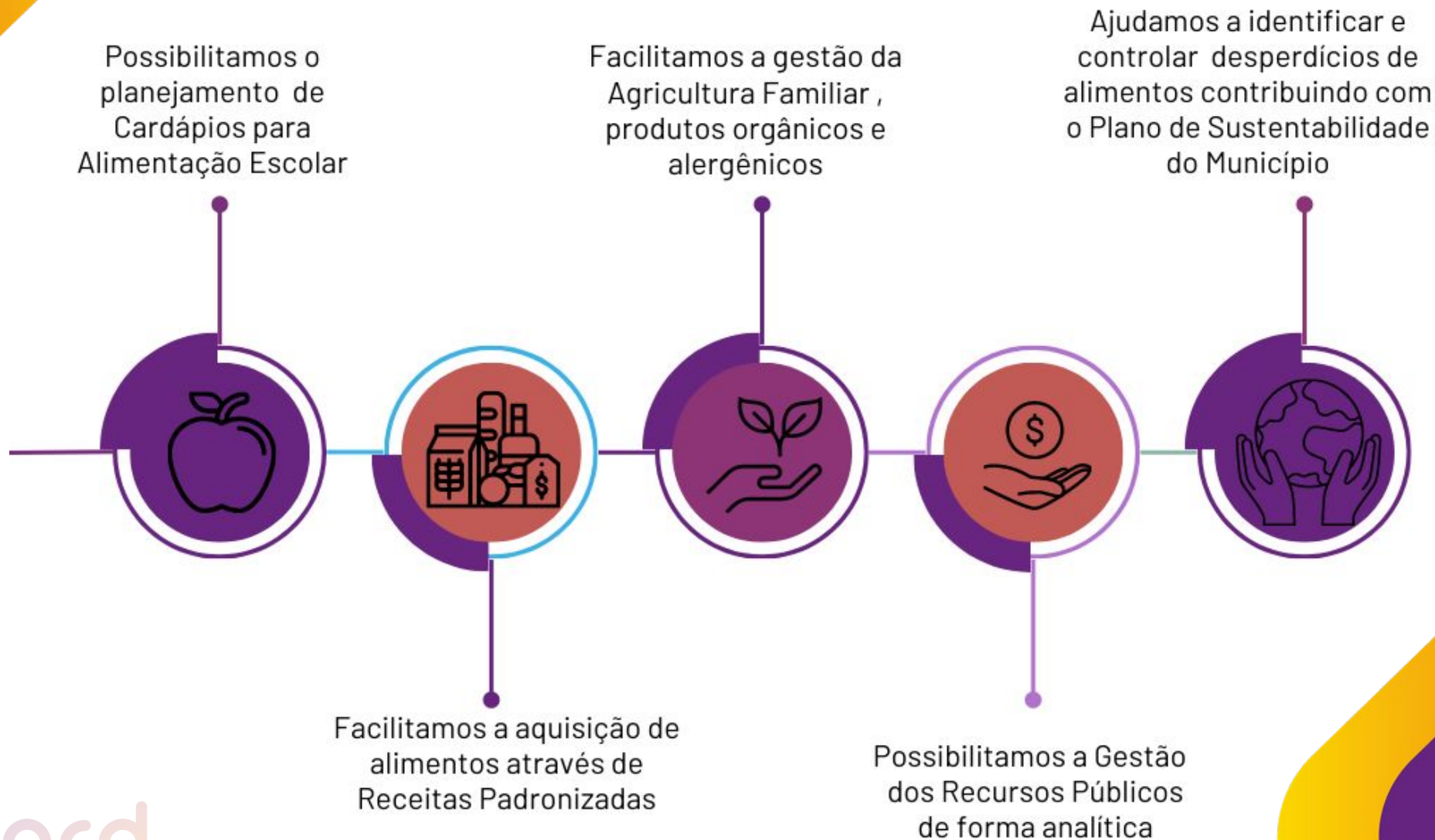
Venda - **1%**

Culinária - **20%**

Desafios da Alimentação Escolar



Soluções Indcard



**Suas Receitas
são a Imagem
do seu
Negócio**



Sobre a Plataforma



SaaS em Nuvem

The screenshot displays the Indcard SaaS dashboard. The left sidebar contains the Indcard logo with the tagline 'Gestão Sustentável em Gastronomia' and a menu with items: Dashboard, SITE, EMPRESAS, CLIENTES, and SISTEMA. The main content area is divided into two columns. The left column features a 'Contatos' section with a button 'Ir para Contatos' and a status 'Contatos não lidos: 0'. Below this are three summary cards: '523 EMPRESAS E RECEITAS' (orange), '482 CARDÁPIOS' (purple), and '50 USUÁRIOS CADASTRADOS' (green). Each card has a 'Ver resumo' link. The right column features a 'Newsletter' section with a button 'Ir para Newsletters' and a status 'News Ativos: 0'. The top right of the dashboard shows the user profile 'HERICSON VIANA' and a 'Sair' link. The bottom left of the dashboard contains copyright information: 'Copyright © / AdminLTE.io. Direitos Reservados a VRCLIC. 2019 - 2021.'

Indcard
Gestão Sustentável em Gastronomia

Dashboard

SITE

EMPRESAS

CLIENTES

SISTEMA

Copyright © / AdminLTE.io.
Direitos Reservados a VRCLIC.
2019 - 2021.

Contatos ?

Ir para Contatos

Contatos não lidos: 0

523
EMPRESAS E RECEITAS

Ver resumo →

482
CARDÁPIOS

Ver resumo →

50
USUÁRIOS CADASTRADOS

Ver resumo →


Newsletter ?

Ir para Newsletters

News Ativos: 0

HERICSON VIANA ▾ Sair

Usabilidade Ágil e Intuitiva



Gestão Sustentável em Gastronomia

Dashboard

SITE

EMPRESAS

CLIENTES

SISTEMA








Copyright © / AdminLTE.io.
Direitos Reservados a VRCLIC.
2019 - 2021.

PROJETO PILOTO PNAE • MEDIANEIRA • ADRIANA.HERNANDES • Sair

Produtos

+ Novo Cadastro

Buscar na Listagem

ID	IMAGEM	NOME	MARCA	RELACIONADO	STATUS	AÇÕES
390		BISCOITO SALGADO INTEGRAL	RENATA	SIM	Ativo	Ações
359		CAQUI CHOCOLATE/CAFÉ	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações
356		ABACATE ORGÂNICO	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações
350		LIMÃO	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações
349		MELANCIA, CRUA	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações
348		MAMÃO, FORMOSA, CRU	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações
346		BANANA CATURRA	ORGÂNICO	SIM	Ativo	Ações

Processos Automatizados

Gerar Lista de Compra

Selecione os Parâmetros para a geração da Lista de Compra

Da Data: 23/08/2021 Até a Data: 23/08/2021

Escolha as refeições da Lista de Compra

- ☐ Café da Manhã
- ☐ Lanche da Manhã
- ☒ Almoço
- ☐ Lanche da Tarde
- ☐ Jantar
- ☐ Ceia
- ☐ Lanche da Madrugada
- ☐ Marcar Todos

Visualizar Gerar PDF

Gerar Ordem de Produção

Selecione os Parâmetros para a geração da Ordem de Produção

Data da Ordem de Produção: 03/08/2021

Escolha as refeições da Ordem de Produção

- ☐ Café da Manhã
- ☐ Lanche da Manhã
- ☒ Almoço
- ☐ Lanche da Tarde
- ☐ Jantar
- ☐ Ceia
- ☐ Lanche da Madrugada
- ☐ Marcar Todos

Visualizar Gerar PDF

MOBILE

Apontar Perdas

Cardápio: Segunda-Feira

Momento: Café da Manhã

Qnt. Refeições: 122

Ref. Servidas: 97

Sobra Limpa: 11,3 (kg)

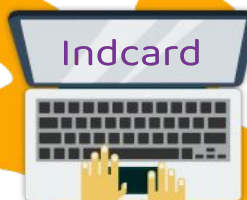
Sobra Buffet: 8,5 (kg)

Resto Ingestão: 9,2 (kg)

Salvar



Estoque



Relatórios



Cozinha



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 130 g ou ml 1 UNIDADE		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	321,6 Kcal = 1,279,0 KJ	16,1 = 15,2
Carboidratos	50,1 g	16,7
Proteínas	5,3 g	7,0
Gorduras totais	11,2 g	20,4
gorduras saturadas	2,2 g	10,1
gorduras trans	0,0 g	
Fibra alimentar	1,6 g	6,5
Sódio	373,0 g	15,5
Colesterol*	24,1 g	8,0
Cálcio*	52,5 g	5,3
Ferro*	0,6 mg	4,1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Web Services

Editar APIs e Serviços Excluir Fechar

APIs e Serviços

Token Empresa: d979a08a79268b573db6a5c860f5a

Descrição

Descrição

Query SQL

Gravar Query

QUERIES CADASTRADAS

Bd_Indcard - Ativo Inativo	Editar Query
Historico_Precos - Ativo Inativo	Editar Query
Infor_nutricionais - Ativo Inativo	Editar Query

QUERIES CADASTRADAS

Bd_Indcard - Ativo InativoEditar Query

URL:

<https://indcard.com.br/services/4dbd28d5950b032fd0bb689f52>

Descricao

Bd_Indcard

Query SQL

```
select trc.tb_cardapio_id as ID_Cardapio,tc.titulo as Nome_Cardapio,trc.tb_receita_id as ID_Receita, tr.titulo as Nome_Receita, tc.quantidade as Refeicoes_Plane, tr.rendimento as Qnt_Porcoes, tr.valor_porcao as Peso_porcao, tp.id as ID_Produto,tp.nome as Nome_Produto, ti.quantidade as Qnt_Produzida,tp.um as Unidade_Med1,tp.fator as Fat_Conversao, tp.correcao as Fator_correcao, tp.um_2 as unidade_Med2,tc.momento as Momento_Servir, tc.data as Data_Servido,(ti.quantidade/tr.rendimento) as Percapta,
```

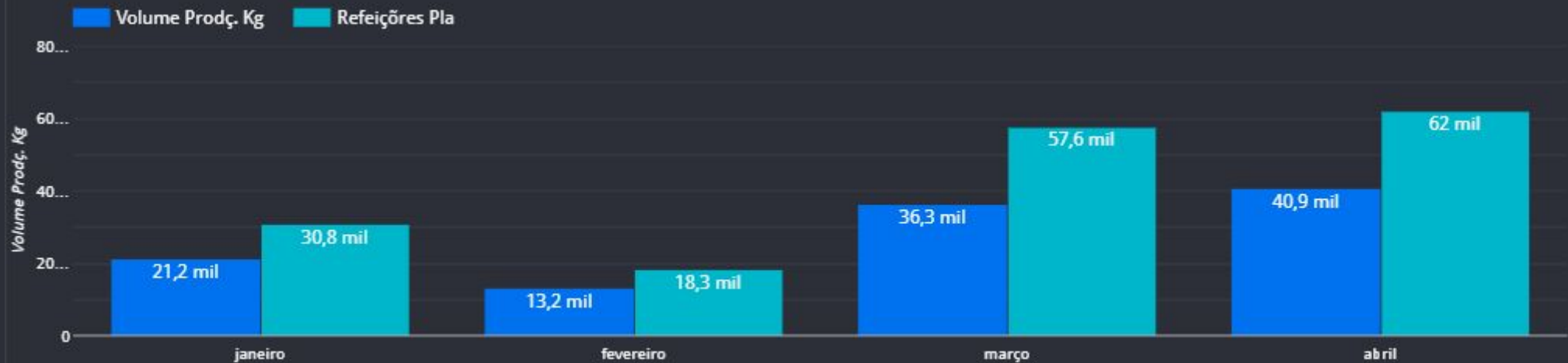
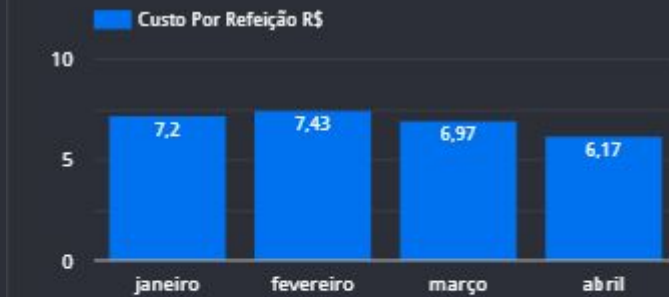
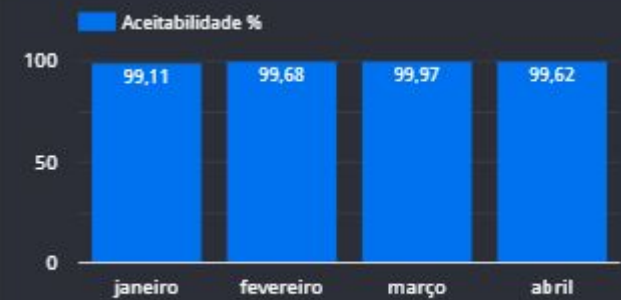
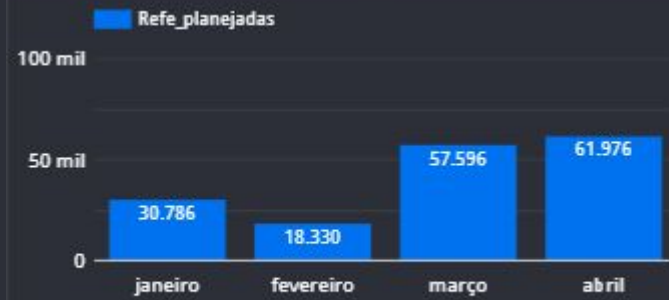
Status

Ativo

Gravar Alterações

Excluir Query

KPI



KPI

Gestão de Produção

Volume Produzido - Kg
124.349

Per Capta Cozido
724

Volume Prod. Cru - Kg
112.495

Per Capta Cru
655

Ref. Planejadas
171.656

Ref. Servidas
0

Aceitabilidade %
99,65

Gestão de Custo

Custo Kg Produzido
9,18

Custo Volume - R\$
1.141.563

Custo Por Refeição
6,65

Gestão de Sobras e Restos

Sobra_Limpa_Kg
182

Resto Buffet - Kg
254

Resto Ingestão - Kg
0

Desperdicio_total_kg
436

Sobra_Limpa_Cru
147

Resto_Buffet_Cru
214

Resto_Ing_Cru_Prod
0

Desperdício Total Cru - Kg
361

Sobra Limpa - R\$
1.582

Resto Buffet - R\$
2.187

Resto Ingestão - R\$
0

Custo Total Restos - R\$
3.770

Etapas de Implantação



Etapas de Implantação







P r e f e i t u r a d e
**FRANCISCO
BELTRÃO**

Modelo de Negócio

B2G (Indcard para Administração Pública)

Hipótese

- 1º Projeto Piloto em Alimentação Escolar por período determinado e após...
- 2º Contratação Direta por diferenciação (inexigibilidade de licitação)

Ou Contrato Público de Solução Inovadora

Proposta Comercial



- SaaS – Serviço de software mensal
 - Implantação
 - Adicional por unidade de alimentação e nutrição
-
- R\$ 0,011/Refeição planejada
 - Estimativa de 20.000 Refeição/dia x 22 dias/mês = 220.000 Refeição/mês
 - SaaS R\$ 4.840,00/mês
 - Implantação R\$ 6.435,00 (única ou distribuído mensal)
 - Cadastramento de todas as informações nutricionais do cliente

Prefeitura Francisco Beltrão
Válido até 21/07/2022

PLANO DE IMPLANTAÇÃO INDCARD

ETAPAS	DESCRIÇÃO	PREVISÃO TEMPO	O QUE?	QUEM?	FORMATO
1	CADASTRO DE PRODUTOS	5 DIAS ÚTEIS	ENVIO DE LISTA DE PRODUTOS PARA CADASTRO	EQUIPE INDCARD	REMOTO
			LANÇAMENTO DOS PRODUTOS NA PLATAFORMA INDCARD		
			APRESENTAÇÃO DA SUGESTÃO DE GRUPOS LISTA DE VALORES DOS PRODUTOS P/ CADASTRO		
2	CADASTRO DE RECEITAS	10 DIAS ÚTEIS	ENVIO DE RECEITAS A SEREM INCLUIDAS NOS CARDÁPIOS JUNTAMENTE COM AS PORÇÕES DESEJADAS E FAIXAS ETÁRIAS	EQUIPE INDCARD	REMOTO
			LANÇAMENTO DAS RECEITAS NA PLATAFORMA INDCARD		
3	LANÇAMENTO DE CARDÁPIOS	3 DIAS ÚTEIS	ENVIO DOS CARDÁPIOS E NUMERO DE REFEIÇÕES	NUTRICIONISTAS	PRESENCIAL
			LANÇAMENTO DOS CARDÁPIOS NA PLATAFORMA INDCARD		
4	LISTAS DE COMPRAS	1 DIA	FORMAÇÃO DAS LISTAS DE COMPRAS P ENVIO A ESCOLA	NUTRICIONISTAS / INDCARD	REMOTO
			ENVIO DE PRODUTOS CONFORME LISTA DE COMPRAS		
5	TREINAMENTO DA EQUIPE	1 DIAS	APRESENTAÇÃO DA ORDEM DE PRODUÇÃO E LANÇAMENTO DE SOBRAS E RESTOS	EQUIPE INDCARD	PRESENCIAL
6	VALIDAÇÃO DAS LISTAS DE COMPRAS E ORDEM DE PRODUÇÃO	15 DIAS ÚTEIS	ACOMPANHAMENTO DA PRODUÇÃO DA MERENDA MEDIANTE ORDEM DE PRODUÇÃO	NUTRICIONISTAS	REMOTO
7	ACOMPANHAMENTO DA IMPLANTAÇÃO E SOLUÇÃO DAS DIFICULDADES	AO FINAL DO MÊS (DURANTE 3 MESES)	ACOMPANHAMENTO DA PRODUÇÃO DA MERENDA MEDIANTE LISTA DE COMPRAS E ORDEM DE PRODUÇÃO	EQUIPE INDCARD / NUTRICIONISTAS	REMOTO
8	APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS	AO FINAL DO MÊS (DURANTE 3 MESES)	REUNIÕES PARA APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS	EQUIPE INDCARD / NUTRICIONISTAS	REMOTO



 @indcard.food <http://indcard.com.br>
 +55 (45) 9 9914-9962 faleconosco@indcard.com.br

Cascavel - PR

Indcard Foodtech - 44.226.846/0001-10