



# Como gerir pequenas empresas locais com um sistema de gestão simples

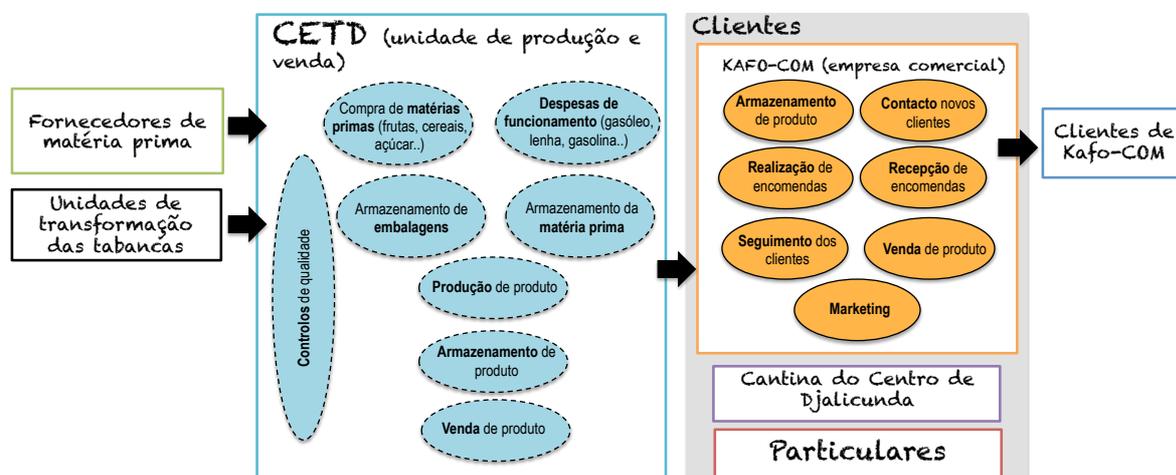
*Exemplo da gestão do CETD*

## Sumário

	Introdução	p.3
01	A produção	p.6
1	A necessidade de ter um seguimento da produção	p.6
2	As ferramentas de seguimento da produção	p.7
1	Ficha de seguimento do processo de transformação	p.8
2	Ficha de seguimento da produção semanal	P;9
3	Ficheiro Excel	p.9
3	As ferramentas de análise da produção	p.10
1	Análise da produção total	p.10
2	Análise da produção dos sumos	p.12
3	Análise da produção das compotas	p.13
4	A matéria prima utilizada	p.15
02	A gestão dos controlos de qualidade	P;16
1	A necessidade de gerir os controlos de qualidade	p.16
2	As ferramentas e os métodos de gestão dos controlos de qualidade	p.16
1	Como gerir os controlos de qualidade?	p.16
2	O calendário dos controlos de qualidade	p.17
3	Os ficheiros Excel	p.17
03	Os stock	p.20
1	A necessidade de gerir os stocks	p.20
2	As ferramentas de gestão dos stocks	p.21
1	A ficha de seguimento do stock de matéria prima	p.21
2	A ficha de seguimento do stock de produtos	p.22
3	A ficha de seguimento semanal do stock	p.23
4	O ficheiro Excel de seguimento do stock de produtos	p.23
04	A vendas e os clientes	p.25
1	A necessidade de ter um seguimento das vendas	p.25
2	As ferramentas de seguimento das vendas e dos clientes	p.26
1	A gestão das vendas	p.26
2	O seguimento dos clientes	p.30
05	As despesas	p.32
1	A necessidade de registar todas as despesas	p.32
2	A ferramentas de seguimento das despesas	p.32
1	As compras de matéria prima	p.33
2	As despesas de funcionamento e os embalagens	p.34
06	A caixa	p.35
1	A necessidade de ter uma caixa e de seguir o seu saldo	p.35
2	A ferramenta de seguimento dos movimentos de dinheiro na caixa	p.35
07	Os produtos das tabancas	p.36
1	A necessidade de gerir os produtos comprados nas tabancas	p.36
2	As ferramentas de gestão dos produtos das tabancas	p.36
1	Seguimento dos controlos de qualidade dos produtos das tabancas	p.38
2	Apoio a numeração dos lote	p.39
3	Seguimento das compras dos produtos nas tabancas	p.39
	Ferramentas de gestão	p.41

## Introdução

O funcionamento duma empresa, mesmo pequena, é complexo. Uma unidade com uma atividade e uma produção ou venda como o CETD o Kafo-COM é um conjunto de atividades internas e de relações a montante e a jusante com atores externos. O esquema abaixo mostra o funcionamento do CETD (unidade de produção) e Kafo-COM (empresa comercial):



Este esquema nos mostra que cada empresa realiza **muitas atividades diferentes** e que tem relações com elementos externos (clientes, fornecedores)

A gestão revela-se necessário para seguir todas estas seja ao um **nível financeiro** (para fazer o balanço económico) seja ao **nível da organização/planificação do trabalho** para um funcionamento otimizado da empresa.

A gestão permite: **controlar, antecipar, otimizar e analisar todas as atividades.**

**O documento apresenta para cada tipo de atividade o sistema de gestão que foi elaborado para o CETD e para Kafo-COM:**

- O seguimento da produção
- O seguimento das despesas
- O seguimento dos controles de qualidade e dos standards
- A gestão dos stocks
- O seguimento das vendas
- O seguimento das dividas clientes
- O seguimento das encomendas
- O seguimento dos clientes



Para cada tipo de gestão/seguimento se apresentará :

- O objectivo
- As ferramentas de gestão e seu uso
- O método de análise dos dados de gestão

A gerente deve ter no computador:

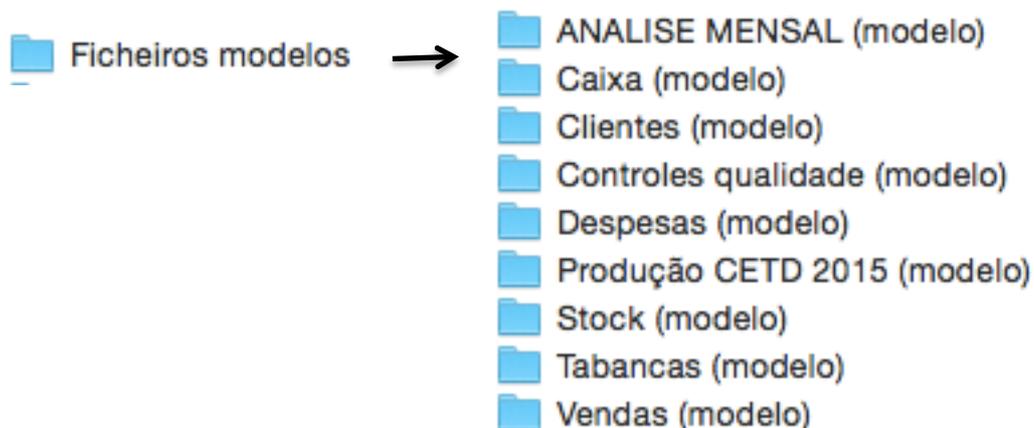
- ✓ O ficheiro de gestão informática (com todos os ficheiros de gestão): a utilizar cada dia



- ✓ O ficheiro com as explicações da gestão informáticas



- ✓ O ficheiro com os modelos dos ficheiros de gestão brancos (pelos anos futuros)



- ✓ Uma pasta com todas fichas de gestão versão papel brancas

Fichas de gestão (versão papel)

Vocabulário importante:

- ⇒ **Volume de negocio:** *valor das vendas de produtos durante um período determinado*
- ⇒ **O lucro:** *valor positivo ganhado com as vendas quando o montante é mais importante que o dinheiro gastado.*
- ⇒ **Perdida:** *valor negativo perdido quando o dinheiro ganhado é inferior ao dinheiro gastado.*
- ⇒ **Venda à crédito:** *possibilidade para um cliente que comprou o produto de paga-lo mais tarde (com um prazo de pagamento predefinido num contrato de venda a crédito.*
- ⇒ **Divida:** *é o valor do dinheiro que um cliente deve pagar à empresa*
- ⇒ **Caixa:** *uma conta que regista o valor do saldo de dinheiro disponível para qualquer pagamento (compra). O saldo é a diferença entre o dinheiro que entra (**receita**) e o dinheiro que sai (**despesa**)*

# A PRODUÇÃO

## 1 A necessidade de ter um seguimento da produção

O seguimento da produção é o registo das informações de produção e a quantidade produzida cada dia.

O seguimento da produção permite:

- ✓ Calcular o **custo de produção unitário** dum produto:



- ✓ Analisar o **rendimento** da produção e **antecipar a compra** de matéria prima:

### Análise do rendimento da produção



- ✓ Conhecer a **capacidade de produção** da unidade a segunda dos períodos

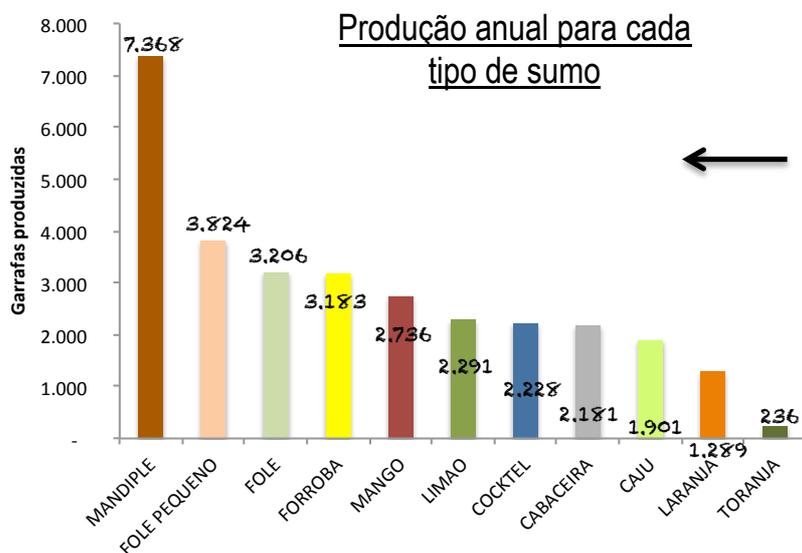
### Capacidade de produção (o rendimento horário)

Em **x horas**, com **x trabalhadores** se produziu **x garrafas**



- ✓ Fazer um **balanço anual** o **mensal** sobre a atividade de produção (para a direção por exemplo):

## Exemplos do resultado da análise da produção

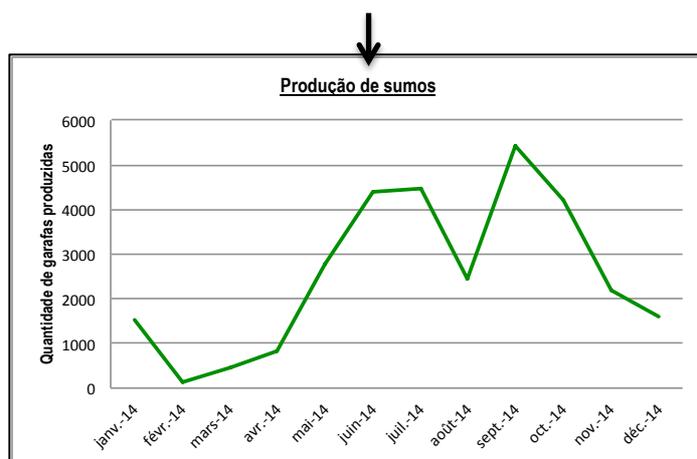


Este gráfico permite ver para cada tipo de sumo a quantidade produzida em um ano.

## Produção do CETD no mês de novembro

Produto	Quantidade produzida	Unidade
Compotas	197	Frascos
Sumos 33cl	1412	Garrafas
Sumos 25cl	761	Garrafas
Frutas secas	0	kg
Mel frascos plasticos	75	Frascos
Mel frascos vidros	200	Frascos
Farinha milho bacil	18	kg
Farinha milho preto	0	kg
Farinha mandioca	26,5	kg
Arroz	75	kg
Pasta de mancara	49,5	kg
Oléo de palma	15	L
Vinagre de limao	0	L

Este gráfico permite ver a evolução da produção dos sumos durante o ano



Esta tabela permite fazer um balanço ao fim do mês do total da produção realizada na unidade.

## 2 As ferramentas de seguimento da produção

3 ferramentas permitem seguir a produção:

1. Uma ficha de **seguimento do processo de transformação** (versão em papel)
2. Uma ficha **da produção semanal** (versão em papel)
3. Um ficheiro Excel **de seguimento da produção para cada mês**

# 1. Ficha de seguimento do processo de transformação

Exemplo para os sumos:

**Data de início:** permite saber qual dia foi transformado este lote de sumo.

**Dia 1 e Dia 2:** a produção pode ser feita em 2 dias com uma congelação da polpa na arca entre o dia 1 e o dia 2. É importante então ter as informações dos dois dias de produção.

**Quantidade em unidade de compra:** pode ser útil para o cálculo do custo de produção quando não se sabe o preço do kg de matéria prima mas o preço dum saco, dum cacho o duma bacia.

**Água:** é a quantidade de água acrescentada no sumo puro. Esta informação pode ser útil para conhecer as relações água/polpa em ausência de receita.

**Limão:** é a quantidade de limão acrescentada. Permite conhecer a relação limão/sumo.

**Nº de garrafas de 33 cl e 25 cl produzidas em total.** Esta informação permite conhecer a quantidade de sumos, do lote e sabor indicado, produzidos. Com esta informação pode calcular-se o custo de produção unitário, o rendimento garrafas/matéria prima

**Observação** (qualquer informação sobre a produção): Por exemplo a quantidade de garrafas quebradas durante a pasteurização. Permite saber a quantidade de garrafas que vão ser armazenadas (que pode ser diferente da quantidade produzida).

**Tipo de sumo:** esta ficha corresponde ao seguimento do processo de transformação de sumo de Mandarim.

**Lote de produção:** cada produto produzido o mesmo dia, ao mesmo momento e com a mesma matéria prima pertence à um mesmo "Lote".

**Hora de início e Nº de pessoas** (trabalhadoras): permite calcular o rendimento horário deste processo.

**Peso bruto:** o peso da matéria prima tratada. Permite calcular o rendimento do processo e conhecer a quantidade e matéria utilizada (stock matéria prima, compra matéria prima)

**Peso líquido 1:** os quilos de sumo puro (polpa sem água e açúcar). Permite saber quanto açúcar e água há que acrescentar. Permite também conhecer o rendimento polpa/fruto bruto.

**Peso líquido 2:** soma do peso da polpa + o peso da água acrescentada. Permite calcular a quantidade de açúcar que há que acrescentar.

**Peso líquido final:** peso do sumo + água + açúcar + limão. Permite calcular o rendimento sumo/matéria prima ou o rendimento horário com as informações iniciais (tempo de trabalho e nº de pessoas trabalhadoras)

**O pH e o Brix final:** são os valores de pH e de Brix do sumo antes de ser pasteurizado. Estas informações caracterizam o lote de produção e vão servir de referencia durante os controlos de qualidade.

**Data de controlo de qualidade:** Há que indicar as quatro datas de controlo de qualidade a segunda da data de produção. Estas datas vão ser notadas sobre o calendário (ver o ponto sobre o seguimento dos controlos de qualidade).

SUMO DE: Mandarim

Data de início: 22/10/14 Lote Nº 19

Dia 1		Dia 2	
Hora de início:	<u>08h19</u> min	h	min
Hora de fim:	<u>11h15</u> min	h	min
Nº pessoas:	<u>5</u>	Nº pessoas:	

INFORMAÇÕES PRODUÇÃO	
PESO BRUTO (kg)	<u>96 kg</u>
QUANTIDADE (unidade de compra)	
PESO LIQUIDO 1 (sumo puro)	<u>30 kg</u>
ÁGUA (L)	<u>155 l</u>
PESO LIQUIDO 2 (sumo + água)	<u>185 l</u>
AÇÚCAR (kg)	<u>32 kg</u>
LIMÃO (Nº colher)	
PESO LIQUIDO FINAL (sumo + água + açúcar)	<u>217 kg</u>

INFORMAÇÕES PRODUTO FINAL	
Nº de garrafas de 33 cl	<u>327</u>
Nº de garrafas de 20 cl	<u>328</u>
pH final	<u>2.65</u>
Brix final	<u>12.0</u>

OBSERVAÇÃO: Nº Produções de 33 cl e 337 Partiu 3 flocos 327. 8  
Nº Produções de 25 cl e 332 Partiu 11 flocos 328

Data controlo qualidade  
 Data 1 (depois 15 dias): 21/11/14 Data 3 (depois 2 mês): 20/12/14  
 Data 2 (depois 1 mês): 21/11/14 Data 4 (depois 1 ano): 20/10/15

## 2. Ficha de seguimento da produção semanal

**Data de início e de fim da semana:** indica a qual semana as informações são relacionadas.

**Cada dia notar:** a data de produção, o produto transformado, a quantidade produzida (indicar a unidade) e o número de lote

**Ficha de seguimento semanal da produção**

Data de início da semana: 11/01/14      Data de fim da semana: 19/01/14

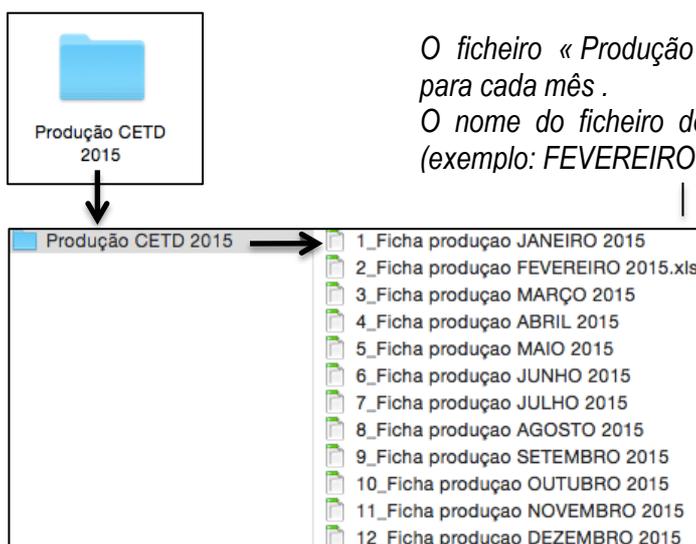
Data	Produto	Quantidade produzida	Unidade	Lote
11/01/14	Farinha Milho Preto	30	kg	7
11/01/14	Farinha de Milho Preto	17	500g	8
21/01/14	Suco de Laranja	63	33cl	11
21/01/14	Suco de Laranja	153	25cl	11
31/01/14	Pasta de Mancaço	07	800g	11
31/01/14	Pasta de Mancaço	02	5kg	10
41/01/14	Suco de Laranja	397	33cl	11
41/01/14	Suco de Laranja	78	25cl	12

Comentários:

Cada dia há que notar nesta ficha a produção realizada durante a semana. Esse permite, cada fim de semana, ter uma ideia do nível de atividade da unidade: *quanto sumos conseguimos produzir esta semanas?*

A ficha permite também facilitar o trabalho de preenchimento dos dados de produção no ficheiro Excel.

## 3. Ficheiro Excel



O ficheiro « Produção » contém **12 fichas**: uma para cada mês.

O nome do ficheiro deve conter o mês e o ano (exemplo: FEVEREIRO 2015)

**Abrir o ficheiro “Produção (explicações)”**

### 3 As ferramentas de análise da produção

Para analisar os dados de produção registados no ficheiro Excel, deve-se abrir o ficheiro “Análise produção”

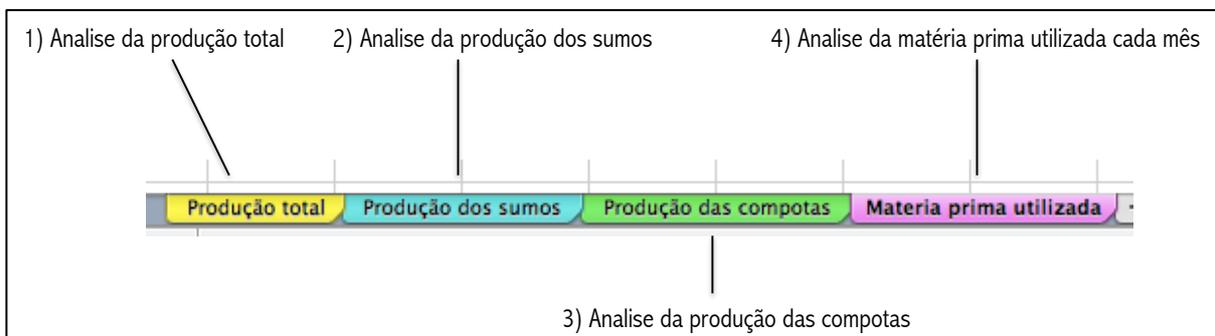


→ Abrir o documento para seguir as explicações abaixo.

**!** Regra geral :

Quando tem um zero na célula :  ou  não deve-se escrever dentro!

O ficheiro Excel tem 4 rubricas:



#### 1. Análise da produção total

A primeira tabela da página apresenta a quantidade produzida por tipo de produto :

Os produtos produzidos no CETD

Para cada mês pode ler-se a quantidade produzida por tipo de produto

	Unidade	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Total
Compotas	Frascos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sumos 33cl	Garrafas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sumos 25cl	Garrafas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frutas secas	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mel frascos plasticos	Frascos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mel frascos vidros	Frascos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farinha milho bacil	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farinha milho preto	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farinha mandioca	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pasta de mancará	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Óleo de palma	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vinagre de limao	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pontchas	Garrafas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Para cada produto é indicado a unidade de produção. As quantidades notadas na tabela correspondem àquela unidade.

A última coluna apresenta a quantidade total produzido desde o início do ano para cada tipo de produto.

Não escrever nada nesta tabela, todos dados serão preenchidos automaticamente.

→ Esta tabela permite:

- ✓ Conhecer a produção total para cada tipo de produto
- ✓ Ter um resumo da produção mensal

A tabela preenchida apresenta-se assim como o exemplo abaixo:

	Unidade	Janeiro	Fevereiro	Marzo	Abril	Maior	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Total
Compotas	Frascos	192	0	74	0	228	242	0	0	240	0	197	0	1173
Sumos 33cl	Garrafas	1538	134	463	832	2774	4393	1820	1830	3315	2743	1412	770	22024
Sumos 25cl	Garrafas	0	0	0	0	0	0	2658	601	2099	1458	761	842	8419
Frutas secas	kg	0	5	6,58	11,4	0	0	0	0	0	0	0	0	23,031
Mel frascos plasticos	Frascos	0	37	38	8	0	0	0	0	62	0	75	0	220
Mel frascos vidros	Frascos	0	181	0	37	0	244	0	125	0	0	200	0	787
Farinha milho bacil	kg	0	13	19	25	72	0	0	0	0	0	18	50	196,5
Farinha milho preto	kg	0	30	49	153	161	42	0	0	0	0	0	38,5	473,5
Farinha mandioca	kg	0	85	43,5	0	0	0	0	0	41	0	26,5	0	196
Arroz	kg	351	42	70	0	210	0	0	110	0	0	75	48	906
Pasta de mancara	kg	0	64	9	25	56	0	0	101	125	0	49,5	13,5	443
Oléo de palma	L	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	15	0	38
Vinagre de limao	L	0	0	0	0	55	70	0	20	0	0	0	0	145
Pontchas	Garrafas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

A página do Excel tem uma segunda tabela:

Esta coluna é a quantidade produzida, para cada tipo de produto, durante o ano. São os mesmos dados que os dados da ultima coluna da grande tabela apresentada acima mas com unidades diferentes para alguns produtos (sumos, compotas)

	Total ano	Ano passado	Unidade
Compotas (kg)	0		kg
Sumos 33 cl (L)	0		L
Sumos 25cl (L)	0		L
Frutas secas (kg)	0		kg
Mel frascos plasticos (kg)	0		kg
Mel frascos vidros (kg)	0		kg
Farinha milho bacil (kg)	0		kg
Farinha milho preto (kg)	0		kg
Farinha mandioca (kg)	0		kg
Arroz (kg)	0		kg
Pasta de mancara (kg)	0		kg
Oléo de palma (kg)	0		L
Vinagre de limao (L)	0		L
Pontchas (L)	0		L

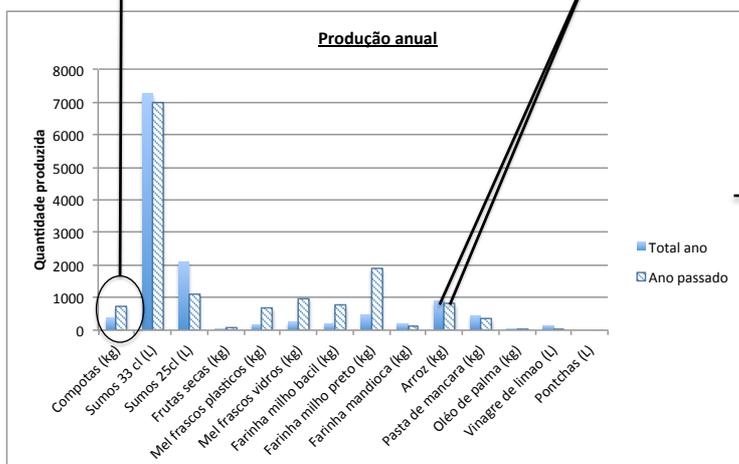
*Não escrever nesta coluna*

Preencher esta tabela desde o inicio do ano com os dados de produção total do ano passado.

Esta tabela permite logo apresentar este gráfico automaticamente:

Estas duas colunas correspondem à produção de compotas em kg.

A coluna azul apresenta a produção deste ano, a coluna pontilhada aquela do ano passado



O gráfico permite **observar visualmente** a diferença entre a produção deste ano e aquela do ano passado. É interessante saber, no caso duma diminuição da produção para um produto, a sua causa. A gerente conhece a atividade da sua unidade e deve saber explicar todos tipos de situações (problema de disponibilidade da matéria prima, trabalhadora doente etc.).

## 2. Análise da produção dos sumos

Produção de **sumos de 33 cl** para cada mês e cada sabores (Tabela 1)

33 cl	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez	Total
Cabaceira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caju	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cocktel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fole	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fole pequeno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ferroba	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laranja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Limão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandipile	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mango	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melancia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ondjo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tamarindo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Toranja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL (33 cl)</b>	<b>0</b>												

A ultima COLUNA corresponde ao total de garrafas produzidas por cada sabores.

A ultima CÉLULA da tabela é o total de garrafas de 33 cl produzida durante o ano.

Produção de **sumos de 25 cl** para cada mês e cada sabores (Tabela 2)

25 cl	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez	Total
Cabaceira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caju	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cocktel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole pequeno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ferroba	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laranja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Limão	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mandipile	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mango	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melancia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ondjo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tamarindo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Toranja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL (25 cl)</b>	<b>0</b>												

A ultima LÍNEA corresponde ao total de cada de garrafas produzidas cada mês.

Produção de **sumos em litros** para cada mês e cada sabores

Produção total (litros)	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez	Total
Cabaceira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caju	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cocktel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole pequeno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ferroba	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laranja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Limão	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mandipile	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mango	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melancia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ondjo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tamarindo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toranja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL (L)</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ano passado	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Para cada célula da tabela a formula é:  
 $(0,33 \times \text{qtde produzida (33 cl)}) + (0,25 \times \text{qtde produzida (25 cl)})$

Tabela 1

Tabela 2

A ultima LÍNEA corresponde ao total de cada LITROS produzido por mês e abaixo os litros produzidos os meses do ano passado.

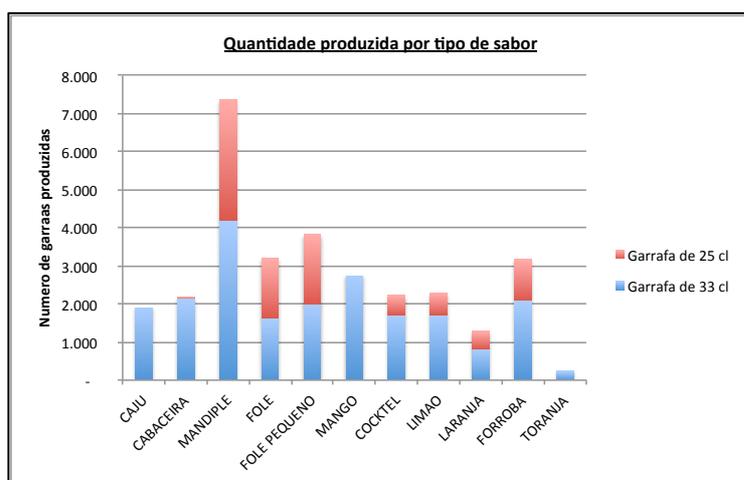
Não escrever nada nestas tabelas

Escrever só nesta linha

Preencher a linha com os dados do ano passado.

Estas tabelas permitem:

- ✓ Ver a quantidade de **sumos produzidos cada mês**
- ✓ Identificar os meses (ou períodos) nos quais há uma grande produção de sumos e naqueles onde a produção é mais fraca (para **planificar a produção dos outros produtos** por exemplo)
- ✓ **Comparar a quantidade total (em litro) do ano atual e do ano passado**
- ✓ Obter os gráficos apresentados abaixo:



O gráfico nos mostra, para cada sabor, a quantidade produzida (tanto em garrafas de 33 cl que em garrafa de 25 cl). Assim, o gráfico permite ter uma representação em "imagem" da produção. No exemplo ao lado, podemos ver que a produção mais importante realizada neste ano foi a produção de mandipile.



Este segundo gráfico permite ver a evolução da produção total (seja todos os sabores confundidos). Podemos observar, visualmente, a atividade de produção de sumos durante todo o ano: qual são os meses onde se produziu muito sumos e onde se produziu menos. No exemplo ao lado, o mês de setembro foi aquele onde foram produzidos a quantidade mais importante de sumos.

### 3. Análise da produção de compotas

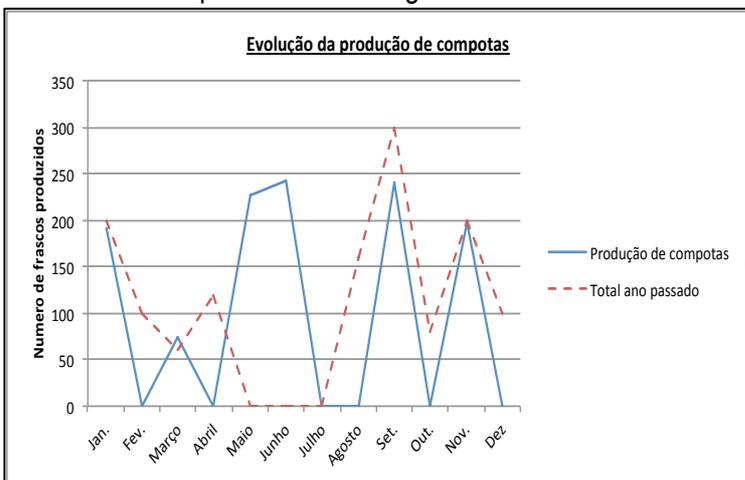
A análise da produção de compotas funciona como a análise da produção dos sumos só que não há diferenças de volume (33 cl e 25 cl).

Há, então uma grande tabela como abaixo:

	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Total
Cabacaeira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caju	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cocktel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fole pequeno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Forroba	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laranja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mandiple	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mango	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melancia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toranja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total ano passado													

⚠ Não escrever nada nesta tabela  
✍ Escrever só nesta linha  
 A última COLUNA corresponde ao total de frascos produzidos por cada sabores.  
 A última CÉLULA da tabela (total de frascos produzidos durante o ano).  
 Preencher a linha com os dados do ano passado.  
 A última LÍNEA corresponde ao frascos produzidos por mês e abaixo os frascos produzidos o mesmo mês do ano passado.

Com esta tabela podemos obter o gráfico abaixo:



Este gráfico é o mesmo que o gráfico acima "evolução da produção dos sumos" mas com os dados de produção de compotas. Podemos ver a quantidade de compotas produzidas cada mês. No exemplo, ao lado foram produzidas 200 compotas no mês de novembro e zero no mês de dezembro.

Há uma segunda pequena tabela onde deve-se preencher uma coluna só:

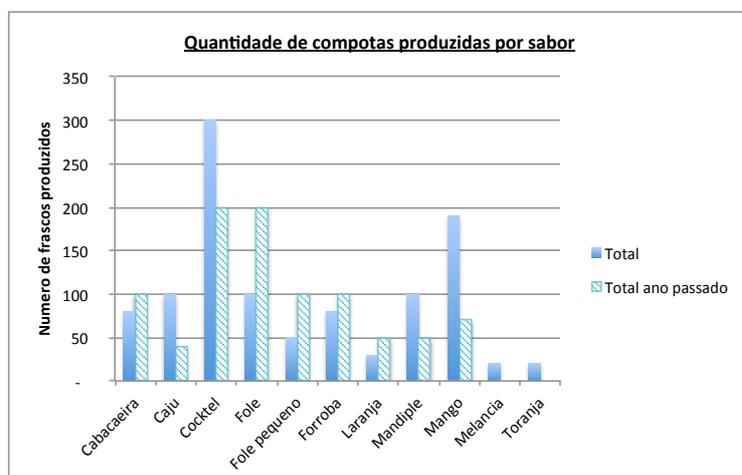
Esta coluna é a quantidade produzida, para cada sabor, durante o ano. São os mesmos dados que os dados da última coluna da grande tabela apresentada acima.

	Total	Total ano passado
Cabacaeira	0	
Caju	0	
Cocktel	0	
Fole	0	
Fole pequeno	0	
Forroba	0	
Laranja	0	
Mandiple	0	
Mango	0	
Melancia	0	
Toranja	0	

*Não escrever nesta coluna*

Preencher esta tabela desde o início do ano com os dados de produção de compota do ano passado.

Esta tabela permite obter o gráfico abaixo:



*Este gráfico apresenta, para cada sabor, a quantidade total produzida desde o início do ano. Em pontilhas, podemos observar também a produção do ano passado para comparar.*

## 4. A matéria prima utilizada

Preencher esta coluna com o valor dos kg totais utilizados o ano passado

Matérias primas	KILOS DE MATÉRIAS PRIMAS												Kg totais	Kg utilizados o ano passado	
	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez			
Cabacaeira														-	
Caju														-	
Cocktel														-	
Fóle														-	
Fóle pequeno														-	
Forroba														-	
Laranja														-	
Limão														-	
Mandiple														-	
Mango														-	
Melancia														-	
Ondjo														-	
Tamarindo														-	
Toranja														-	
Arroz														-	
Mandioca														-	
Milho bacil														-	
Milho preto														-	
Mel														-	
Oleo de palma														-	
Mancara														-	
Sal														-	

Preencher a tabela com os dados mensais de utilização de matéria prima. Esta tabela pode ser preenchida com os dados notados na ficha de seguimento do processo de produção

A ultima coluna calcula automaticamente o quantidade total, para cada matéria prima, utilizada desde o inicio do ano. Estas informações permitem antecipar a compra de matéria prima para o ano depois  
**Não escrever nesta coluna.**

# A gestão dos controles de qualidade

## 1 A necessidade de gerir os controles de qualidade

Os controles de qualidade de cada produto devem ser feito a uma data precisa:

	Numero de controles de qualidade	Data 1	Data 2	Data 3	Data 4
Sumos	4	15 dias depois o dia de produção	1 mês depois	2 mês depois	1 ano depois
Compotas	3	15 dias de pois o dia de produção	2 mês depois	1 ano depois	
Farinhas	4	15 dias depois o dia de produção	1 mês depois	2 mês depois	90 dias depois
Arroz	4	15 dias depois o dia de produção	1 mês depois	2 mês depois	90 dias depois

- ✓ O CETD produz muitos produtos: é então necessário ter um **calendário dos controles de qualidade** para saber cada dia quais são os produtos e os lotes à analisar.
- ✓ Cada vez que se faz um controle de qualidade é importante notar os resultados para ver a evolução do produto no tempo e saber se tem muitos ou poucos problemas com os produtos.

## 2 As ferramentas e os métodos de gestão dos controles de qualidade

Duas ferramentas permite gerir os controles qualidade:

- Um **calendário dos controles de qualidade**
- Um **ficheiro Excel dos controles de qualidade**

### 1. Como gerir os controles de qualidade?

⇒ Para cada lote de produção tomar **4 produtos (ou 3 pelas compotas)** e coloca-los nas prateleiras dos laboratório de qualidade.

⇒ Sobre cada produto colar uma etiqueta como no exemplo abaixo:

*Exemplo de etiqueta a colar sobre uma garrafa de sumo deixada pelo controlo de qualidade (primeira data):*

Produto:	Sumo de laranja
Data de produção:	12/01/15
Lote N°:	3
Data de contrôle qualidade:	27/01/15

Notar a data de cada controle de qualidade

Garrafa para controle 1

Garrafa para controle 2

Garrafa para controle 3

Garrafa para controle 4





Sumos e compotas sobre a prateleira do laboratório de qualidade

## 2. O calendário dos controlos de qualidade

⇒ Notar, na ficha de seguimento do processo, as datas dos controlos de qualidade e copia-las no calendário dos controlos de qualidade:

SUMO DE: \_\_\_\_\_

Data de início: / / Lote N° \_\_\_\_\_

Dia 1	Dia 2
Hora de início: ___ h ___ min	Hora de início: ___ h ___ min
Hora de fim: ___ h ___ min	Hora de fim: ___ h ___ min
N° pessoas: _____	N° pessoas: _____

INFORMAÇÕES PRODUÇÃO

PESO BRUTO (kg) \_\_\_\_\_

QUANTIDADE (unidade de compra) \_\_\_\_\_

PESO LIQUIDO 1 (sumo puro) \_\_\_\_\_

ÁGUA (L) \_\_\_\_\_

PESO LIQUIDO 2 (sumo + água) \_\_\_\_\_

AÇÚCAR (kg) \_\_\_\_\_

LIMÃO ( N° colher) \_\_\_\_\_

PESO LIQUIDO FINAL (sumo + água + açúcar) \_\_\_\_\_

INFORMAÇÕES PRODUTO FINAL

N° de garrafas de 33 cl \_\_\_\_\_

N° de garrafas de 20 cl \_\_\_\_\_

pH final \_\_\_\_\_

Brix final \_\_\_\_\_

OBSERVAÇÃO \_\_\_\_\_

Data controlo qualidade

Data 1 (depois 15 dias): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Data 3 (depois 2 mês): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Data 2 (depois 1 mês): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Data 4 (depois 1 ano): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Agosto					
2a	3a	4a	5a	6a	7a
			1/8/14	2/8/14	3/8/14
4/8/14	5/8/14	6/8/14	7/8/14	8/8/14	9/8/14
10/8/14	11/8/14	12/8/14	13/8/14	14/8/14	15/8/14
16/8/14	17/8/14	18/8/14	19/8/14	20/8/14	21/8/14
22/8/14	23/8/14	24/8/14	25/8/14	26/8/14	27/8/14
28/8/14	29/8/14	30/8/14	31/8/14		

Calendário dos controlos de qualidade

CALENDARIO DOS CONTROLOS QUALIDADE 2015

Janeiro					
2a	3a	4a	5a	6a	7a
			1/1/15	2/1/15	3/1/15
4/1/15	5/1/15	6/1/15	7/1/15	8/1/15	9/1/15
10/1/15	11/1/15	12/1/15	13/1/15	14/1/15	15/1/15
16/1/15	17/1/15	18/1/15	19/1/15	20/1/15	21/1/15
22/1/15	23/1/15	24/1/15	25/1/15	26/1/15	27/1/15
28/1/15	29/1/15	30/1/15	31/1/15		

Handwritten notes in the calendar include: "lote 1 (limão)", "lote 2 (laranja)", "lote 3 (laranja)", "lote 4 (laranja)", "lote 5 (laranja)", "lote 6 (limão)", "lote 7 (laranja)", "lote 8 (limão)", "lote 9 (laranja)", "lote 10 (laranja)", "lote 11 (laranja)", "lote 12 (laranja)", "lote 13 (laranja)", "lote 14 (laranja)", "lote 15 (laranja)", "lote 16 (laranja)", "lote 17 (laranja)", "lote 18 (laranja)", "lote 19 (laranja)", "lote 20 (laranja)", "lote 21 (laranja)", "lote 22 (laranja)", "lote 23 (laranja)", "lote 24 (laranja)", "lote 25 (laranja)", "lote 26 (laranja)", "lote 27 (laranja)", "lote 28 (laranja)", "lote 29 (laranja)", "lote 30 (laranja)", "lote 31 (laranja)".

No calendário se pode ver, cada dia, se há ou não há controlos de qualidade que fazer

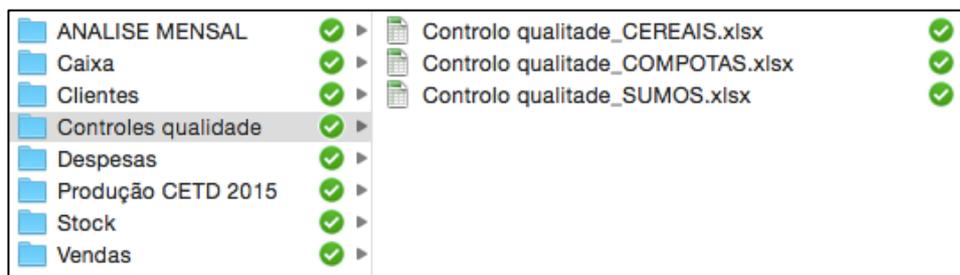


Olhar cada dia o calendário para planificar os controlos qualidade que há que fazer

### 3. Os ficheiros Excel

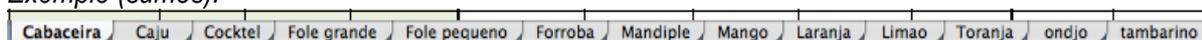
Há três ficheiros Excel pelos controles de qualidade:

- Cereais
- Compotas
- Sumos



Cada ficheiro está organizado por tipo de sabor ou por tipo de produto:

Exemplo (sumos):



Exemplo (cereais):



#### ➤ Pelos sumos e compotas

Na cada folho há uma tabela assim:

Cada linha corresponde aos controles de qualidade de **UM lote de UM produto**

Produto	Data de produção	Lote	pH	°Brix	Controlo 1				Controlo 2						
					Data	pH	°Brix	Sabor	Problema	Data	pH	°Brix	Sabor	Problema	Data
sumo de fole															
sumo de fole															
sumo de fole															
sumo de fole															

Esta parte da tabela corresponde as informações do produto:

- **Data de produção**
- **Nº de lote**
- **°Brix e Ph inicial** (valores notados na ficha de seguimento do processo de produção)

Cada dia de controle qualidade dum produto é preciso preencher esta tabela com:

- **A Data do controle**
- **O Ph mesurado**
- **O ° Brix mesurado**
- **Indicar se o sabor está ainda bom ou alterou-se**
- **Indicar se observa-se um problema ou não**

#### ➤ Pelos cereais

Os controles de qualidade da farinha consistem em observar a eventual aparição de insetos.

Cada linha corresponde aos controles de qualidade de **UM lote de UM produto**

Produto	Data de produção	Lote	Controlo 1		Controlo 2		Controlo 3		Controlo 4	
			Data	Presença de insectos?						
0,5 kg				Sim						
1 kg				Não						
5 kg										

Esta parte da tabela corresponde as informações do produto:

- **O tipo de embalagem**
- **A data de produção**
- **O numero de lote**

Cada dia de controle qualidade dum produto é preciso preencher esta tabela com:

- **A Data do controle**
- **A presença ou não de insectos no saquinho**



*Quando:*

- *há uma diferença importante dos valores do pH ou do °Brix em relação aos valores iniciais,*
- *um sabor diferente do sabor habitual,*
- *qualquer outras aparências estranhas,*
- *a presença de insectos no saquinho,*

*é preciso **avisar os clientes e retirar o lote do mercado rapidamente!***

→ Cada produto pertence a um lote.

→ Cada produto do mesmo lote foi produzido ao mesmo momento com o mesmo processo e a mesma matéria prima. Se um controlo de qualidade indica um problema num produto, todos produtos do mesmo lote podem ter o mesmo problema.

→ Quando o CETD vende os produtos a Kafo-COM, a gerente indica o numero de lote de cada produto vendido.

→ Kafo-Com arruma os produtos por lote no armazém.

→ Kafo-Com indica os lotes de cada produtos vendidos aos clientes sobre os recibos.

**Todo isso permite traçar os lotes problemáticos e retirar-los do mercado.**

# OS STOCKS



## 1 A necessidade de gerir os stocks

Depois cada produção, os produtos são **armazenados**. Os produtos armazenados saem do armazém quando são pedidos pelos clientes.

O armazenamento dos produtos deve ser **organizado** para encontrar facilmente os produtos pedidos. Um **seguimento das entradas e saídas dos produtos** deve ser feito para conhecer a disponibilidade dos produtos no armazém, seja o **saldo de produto presentes no armazém à cada momento**.

Por exemplo quando um cliente pede para uma quantidade precisa de produtos, a gerente deve ter diante o seus olhos a quantidade presente no armazém. Isto, precisa um seguimento quotidiano do stock.

Bom dia, eu queria fazer uma encomenda de 8 caixas de sumo de caju, é possível?



Um cliente

Uh...mmh...você pode esperar 2 minutos por favor?



A gerente



SEM SEGUIMENTO DO STOCK

Temos só 7 caixas, está bom?



COM SEGUIMENTO DO STOCK

## 2 As ferramentas de gestão dos stocks

Há 4 ferramentas de gestão dos stocks:

- Ficha stock matéria prima (versão papel)
- Ficha stock produto (versão papel)
- Ficha do seguimento semanal do stock
- Ficheiro Excel “**Seguimento stock produtos**” (produtos, sumos e compotas)

### 1. A ficha de seguimento do stock de matéria prima

Como pelos produtos, o objetivo do seguimento do stock da matéria prima é de saber a **quantidade presente realmente no armazém** sem ter de contar cada vez.

A ficha versão papel permite notar diretamente as quantidades de matéria prima que entram ou que saem antes de nota-la no computador (ficheiro Excel).

Cada tipo de matéria prima (arroz, milho preto, cabaceira etc.) há sua ficha de seguimento. Todas fichas são agrupadas numa pasta.



Cada ficha organiza-se assim:

Na cada ficha, indicar o tipo de matéria prima armazenada

Indicar o dia de transformação

Na primeira linha, notar o dia da chegada da matéria prima e a sua quantidade inicial

Cada dia que há uma entrada ou saída de matéria prima é preciso notar a data e a quantidade

Cada dia que utiliza-se a matéria prima, é preciso pesar a quantidade que se vá utilizar e notar o peso na coluna "Saída": é a quantidade de matéria prima que sai do armazém

Cada dia que há uma entrada ou uma saída é preciso calcular o saldo de matéria prima que fica no armazém:  
**Saldo anterior + Entrada - Saída**  
 (qtde no armazém) (qtde que entra) (qtde que sai)

Ficha armazém matérias primas

Produto: Duroz

Data	Entrada	Saída	Saldo	Dia Transformação
12/11/14	147 kg		147 kg	
12/11/14	147 kg		147 kg	
13/11/14		50 kg	97 kg	13/11/2014
14/11/2014		25 kg	72 kg	14/11/2014
15/11/2014		72 kg	00 kg	15/11/2014
15/11/2014		60 kg	92 kg	15/11/2014
15/11/2014	105 kg		105 kg	

Exemplo

Produto: Milho preto

Data	Entrada	Saída	Saldo	Dia de transformação
12/02/15	200		200	
03/03/15		30	200 - 30 = 170	03/03/15
05/03/15	170	100	170 - 100 = 70	06/03/15
10/03/15	70	70	70 - 70 = 0	11/03/15

## 2. A ficha de seguimento do stock dos produtos

O seguimento do stock de produtos, versão papel, funciona como o seguimento do stock de matéria prima. Uma pasta agrupa as fichas de stock de cada tipo de produto.

Cada lote dum produto tem a sua ficha. Cada bolsa plástica da pasta contem o grupo de fichas do mesmo produto.

As fichas de seguimento dos produtos precisam duas informações adicionais:

- O volume (33 cl, 1 kg, 5 L etc.)
- O número de Lote

Cada bolsa plástica tem a sua etiqueta que indica qual é o produto que as fichas seguem.

Esta ficha é a ficha de seguimento do stock do sumo de forroba de 33 cl, lote 13. As fichas que estão na mesma bolsa são as fichas de seguimento do sumo de forroba de 33 cl mas de todos os outros lotes (1 à 12). E melhor deixar a fichas mais recente na parte superior.

Ficha stock produtos para responsável armazém

Produto: Sumo de forroba Capacidade: 33 cl Lote: 13

Data	Entrada	Saída	Saldo
12/11/14	147 kg		147 kg
13/11/14		50 kg	97 kg
14/11/14		25 kg	72 kg
15/11/14		72 kg	00 kg
15/11/14		60 kg	92 kg
15/11/14	105 kg		105 kg

O preenchimento das fichas é idêntico que as fichas de seguimento das matérias primas.

**E preciso tomar uma nova ficha para cada novo lote de produção!**

### 3. A ficha de seguimento semanal do stock

Esta ficha é uma ferramenta que incita a calcular o total de produtos presentes no stock cada fim de semana:

Para fazer, a gerente deve fazer a soma do saldo notado na cada ficha duma mesma bolsa plástica e indicar o total sobre a ficha de seguimento semanal:

**Ficha de seguimento semanal do stock**

Data de inicio da semana: 10/11/14      Data de fim da semana: 16/11/14

Sumos	25 cl	33 cl
Cabaceira	91	309
Caju	0	0
Coktel	0	327
Fole	2356	0
Folezinho	429	1657
Forroba	333	297
Laranja	0	04
Limão	0	369
Ondjo	0	65
Mandiple	2114	2370
Mango	230	204
Tambarino	0	60
Toranja	0	0
Cabaceira fole	100	93
Farinhas	0,5 kg	1 kg
Milho preto	0	0
Milho bacil	12	12
Mandioca	13	20

Compotas	340ml	30ml
Cabaceira	102	0
Caju	0	0
Coktel	95	0
Forroba	70	0
Mandiple	037	0
Mango	07	0
Mangaceira	0	16

Pasta de mancará	500 g	5 kg
	0	0

Mel	Plastico	Vidro
	0	02

Arroz	1 kg	5 kg
	0	0

Sal	1 kg	5 kg
	10	0

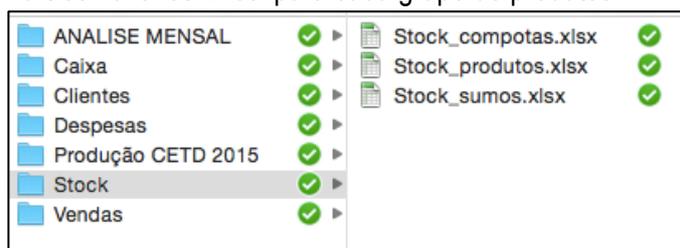
Oleo de palma	0,5 L	1 L	5 L
	0	02	0

Vinagre de limão	0,5 L	1 L	5 L
	0	0	0

Comentários:

### 4. O ficheiro Excel de seguimento do stock de produtos

Há três ficheiros Excel para cada grupo de produtos:



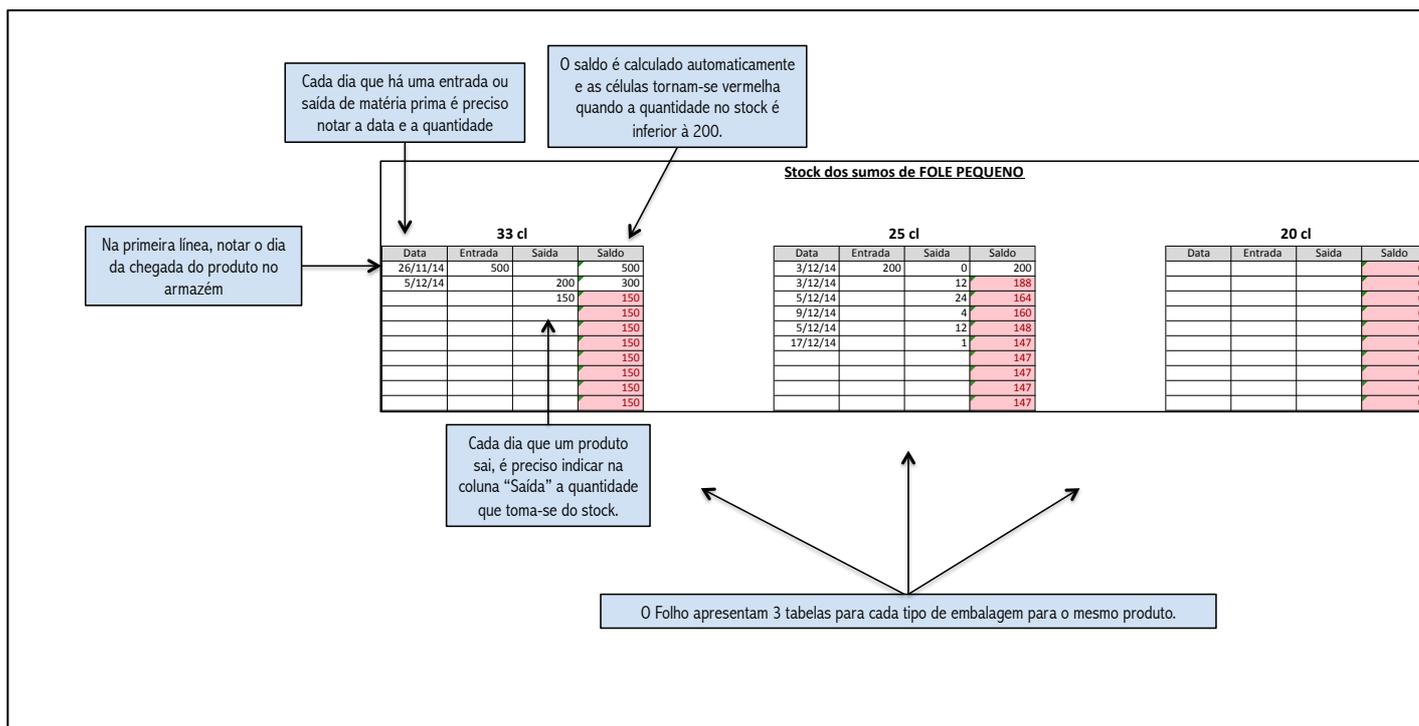
O ficheiro: Stock\_producto agrupa todos os outros produtos que não são sumos e compotas.

Os ficheiros apresentam-se assim (exemplo do sumo):



Cada folho é um tipo de sumo (ou produto) e o ultimo folho é um resumo global.

Um folho tem uma tabela para cada tipo de embalagem:



O ultimo folho "Resumo" permite ver a qualquer momento a quantidade de produto que há no armazém (obviamente se a gerente atualiza corretamente e cada dia o seu ficheiro Excel!):

Por exemplo pelos sumos temos uma tabela que indica a situação do stock para cada produto:

	33 cl	25 cl
CABACEIRA	176	0
CAJU	59	0
COCKAIL	0	29
FOLE GRANDE	0	98
FOLE PEQUENO	150	147
FORROBA	260	10
LARANJA	0	0
LIMAO	11	232
MANDIPLE	591	114
MANGO	157	36
ONDJO	0	0
TORANJA	1	0
TAMARINDO	20	

Assim quando um cliente chama para fazer uma encomenda, a gerente pode olhar diretamente ao ultimo folho "resumo" para conhecer a situação do seu stock.

### IMPORTANTE!

Cada 3 mês é preciso fazer um inventário do stock, seja um contagem físico dos produtos no armazém. Assim permite verificar se a quantidade calculada é a mesma que aquela realmente presente. A ficha "contagem" "ficha do controlo do stock fisico" permite notar na ficha as quantidades contadas. Atualizar os ficheiros do stock com as quantidades contadas se aquelas são diferentes! A gerente deve tentar perceber porque notou-se uma diferença!

# AS VENDAS e OS CLIENTES

## 1 A necessidade de ter um seguimento das vendas

As vendas de produtos à clientes, em particular quando pode vender-se à crédito, necessita um seguimento preciso porque:

- ✓ Permite conhecer a **evolução da atividade** de venda da empresa com:
  - a evolução do **volume de negocio** durante um período determinado: “conseguiamos receber mais o menos **dinheiro** que o mês passado e que o ano passado?”.
  - a evolução da **quantidade de produto vendidos** durante um período determinado: “**quantos produtos** vendemos este mês?”.



- ✓ Permite conhecer quais são **os pontos fortes e fracos das vendas**: “quais são os produtos que saem mais? Quais são os melhores clientes? Quais são os clientes que não compram muito” no objetivo de **melhorar a atividade e aumentar as vendas**.
- ✓ Permite seguir as **dividas dos clientes** e não perder dinheiro.
- ✓ Permite calcular o **resultado mensal e anual**: “quanto dinheiro conseguimos ganhar realmente? Qual é o lucro?”



- ✓ Permite conhecer os **sabores de sumos ou compotas mais vendidos** e **planificar a produção em função disso** (mesmo para os tipos de embalagens mais vendidos: saquinhos de 1 kg ou 500g? Frascos de vidro ou frascos de plástica?)



## Indicações para preencher a tabela

A tabela deve ser preenchida cada vez que tem uma venda de produto. Assim ao final do mês todas vendas são registadas no ficheiro Excel.

Escrever a data cada dia que há uma venda de produto.

Escrever a quantidade vendida

Escrever o preço unitário (de um produto)

Não escrever nesta coluna, o preço total é calculado automaticamente!

Indicar o nome do cliente (nome dum particular o nome do estabelecimento comercial)

Indicar o nome da pessoa que se ocupou da venda (geralmente é a gerente do CETD)

Data	Produto	Sabor	Qtde	Preço Uni	Preço Total	Tipo de cliente	Comprador	Responsável
	Arroz (1kg)				-			
	Arroz (5kg)				-			
	Arroz (50kg)				-			
	Compotas (30ml)							
	Compotas (314ml)							
	Farinha de mandioca (0,5kg)							
	Farinha de mandioca (1kg)							
	Farinha milho B (0,5kg)							
	Farinha milho B (1kg)							
	Farinha milho P (0,5kg)							
	Farinha milho P (1kg)							
	Frutas secas							
	Mel vidro (30ml)							
	Mel vidro (400g)							
	Mel plastico (800g)							
	Oleo de palma (0,5L)							
	Oleo de palma (1L)							
	Oleo de palma (5L)							
	Pasta de mancarra (500g)							
	Pasta de mancarra (5kg)							
	Pasta de mancarra (10kg)							

Para preencher as colunas:

- Produto
- Sabor
- Tipo de cliente

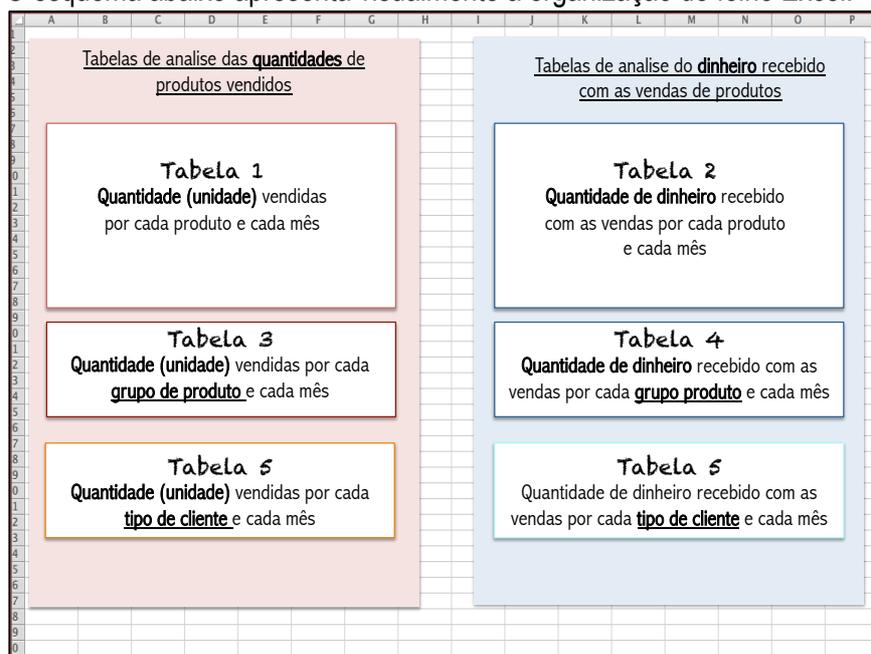
Deve-se clicar na seta para eleger um elemento da lista

## Indicação para ler o folho "balanço"

No ultimo folho, não deve-se preencher nada. As tabelas se preenchem automaticamente. Então o objetivo é entender como **deve-se ler e interpretar** as informações apresentadas.

O folho está organizado em **6 tabelas**, cujas 3 analisam os dados de venda em **quantidade de produtos vendidos** e 3 em **quantidade de dinheiro recebido das vendas**.

O esquema abaixo apresenta visualmente a organização do folho Excel:



## Como ler a Tabela 1

Cada coluna corresponde à quantidade vendida por cada produto indicado na primeira coluna para cada mês indicado na primeira linha

Cada mês preencher a célula com o número de meses passado desde o início do ano.

1 N° unidades vendidas em 2014

Atualizar o N° de meses

12

Produtos	Jan.	Fev.	Março	Abril	Mai	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	TOTAL 2014	Média mensal
N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades	N° unidades		
Arroz (3kg)	12	-	113	3	136	85	28	-	10	20	41	10	458	38
Arroz (50kg)	3	-	2	1	7	5	2	6	5	7	-	-	43	4
Rintex (5kg)	-	-	7	-	1	2	3	-	1	-	-	-	14	1
Compotas (30ml)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Compotas (314ml)	-	14	66	7	30	140	36	17	3	39	34	37	423	35
Farinha de mandioca (0,5kg)	-	-	1	-	-	-	-	1	3	-	-	-	2	0
Farinha de mandioca (1kg)	-	4	34	3	13	9	6	1	-	-	-	-	70	6
Farinha milho B (0,5kg)	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	3	0
Farinha milho B (1kg)	-	-	7	1	-	10	-	-	-	-	-	-	18	2
Farinha milho P (0,5kg)	-	-	-	-	2	14	22	-	-	-	-	-	39	3
Farinha milho P (1kg)	-	-	39	3	15	18	14	-	-	-	-	-	97	8
Frutas secas	-	14	64	1	2	-	-	-	-	-	-	-	81	7
Mel plastico (800g)	-	-	11	1	2	-	-	-	-	-	-	2	16	1
Mel vidro (30ml)	-	-	10	-	15	-	-	-	-	-	-	-	25	2
Mel vidro (400g)	-	10	40	2	21	6	28	1	36	25	13	23	205	17
Oleo de palma (0,5L)	-	1	4	-	-	2	2	-	-	1	-	-	10	1
Oleo de palma (1L)	-	2	7	-	-	4	-	1	-	-	-	1	15	1
Oleo de palma (5L)	-	-	1	1	3	1	-	-	-	-	-	-	6	1
Pasta de mancarra (10kg)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
Pasta de mancarra (500g)	-	3	21	3	14	7	1	3	16	18	11	13	110	9
Pasta de mancarra (5kg)	-	-	-	-	2	5	1	-	-	-	2	1	11	1
Sal (1kg)	-	-	-	-	-	-	3	5	-	2	6	4	20	2
Sal (50kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sal (5kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sumos (20cl)	-	-	-	-	140	105	-	-	-	-	-	-	245	20
Sumos (25cl)	-	47	4	11	420	280	40	-	-	72	119	571	1.564	130
Sumos (33cl)	-	44	1.055	6	136	98	73	83	176	525	264	694	3.154	263
Vinagre de limão (0,5lt)	-	-	4	-	-	3	-	-	-	-	-	-	7	1
Vinagre de limão (1lt)	-	-	6	3	4	13	-	1	-	2	-	-	29	2
Vinagre de limão (5lt)	-	-	1	1	3	17	3	1	1	-	-	-	27	2
<b>TOTAL UNIDADES VENDIDAS</b>	<b>15</b>	<b>139</b>	<b>1.502</b>	<b>47</b>	<b>846</b>	<b>826</b>	<b>262</b>	<b>120</b>	<b>248</b>	<b>711</b>	<b>494</b>	<b>1.365</b>	<b>6.575</b>	<b>548</b>

A última coluna calcula a quantidade média vendida por mês por cada produto.

O valor indicado em vermelho é o total da quantidade vendida desde o início do ano por todos os produtos

A última linha corresponde ao total de produtos vendidos cada mês

Esta coluna calcula a quantidade total vendida por cada produto desde o início do ano.

No exemplo acima, podemos ler que no ano 2014, o CETD conseguiu vender 6.575 produtos em total, cujos 3.154 sumos de 33 cl e 453 saquinhos de arroz de 1 kg.

## Como ler a Tabela 2

A tabela 2, se lê como a Tabela 1. A diferença é que o valor indicado nas células não é a quantidade vendida (numero de produtos vendidos) mas o **valor em dinheiro** das vendas para cada produto.

2 Vendas detalhadas realizadas em 2014 (em Fcfa)

Produtos	Jan.	Fev.	Março	Abril	Mai	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	TOTAL 2014	Média mensal
Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)	Total vendas (XOF)		
Arroz (1kg)	5.700	-	62.050	7.175	65.250	40.450	13.400	-	4.750	9.625	20.225	4.750	233.375	19.448
Arroz (50kg)	56.250	-	37.500	18.750	151.250	93.750	37.500	75.000	96.250	133.750	76.250	18.750	775.000	64.583
Arroz (5kg)	-	-	15.750	-	500	4.800	7.200	2.400	-	-	-	-	30.650	2.554
Compotas (30ml)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Compotas (314ml)	-	15.700	75.600	21.200	32.900	145.000	42.200	19.400	3.000	40.600	34.600	40.400	470.600	39.217
Farinha de mandioca (0,5kg)	-	-	700	-	-	-	-	700	-	-	-	-	1.400	117
Farinha de mandioca (1kg)	-	4.000	35.000	9.200	13.800	10.200	6.800	1.200	-	-	-	-	80.200	6.683
Farinha milho B (0,5kg)	-	-	700	-	-	1.200	-	-	-	-	-	-	1.900	158
Farinha milho B (1kg)	-	-	7.800	7.500	-	7.500	-	-	-	-	-	-	22.800	1.900
Farinha milho P (0,5kg)	-	-	500	-	800	7.000	13.000	-	-	-	-	-	21.300	1.775
Farinha milho P (1kg)	-	-	34.800	2.500	11.150	13.500	10.200	-	-	-	-	6.000	78.150	6.513
Frutas secas	-	7.000	23.750	1.000	750	-	-	-	-	-	-	-	32.500	2.708
Mel plastico (800g)	-	-	26.400	9.600	4.800	-	-	-	-	-	-	4.800	45.600	3.800
Mel vidro (30ml)	-	-	15.000	-	19.500	-	-	-	-	-	-	-	34.500	2.875
Mel vidro (400g)	-	13.600	56.000	8.000	27.500	8.800	40.000	1.500	53.200	34.300	17.100	32.500	292.500	24.375
Oleo de palma (0,5L)	-	750	3.200	-	-	1.175	1.500	-	-	750	-	-	7.375	615
Oleo de palma (1L)	-	3.000	10.200	-	-	5.700	-	1.500	-	-	-	-	1.500	21.900
Oleo de palma (5L)	-	-	7.300	21.900	18.000	7.300	-	-	-	-	-	-	54.500	4.542
Pasta de mancarra (10kg)	-	-	15.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.000	1.250
Pasta de mancarra (500g)	-	1.900	13.600	7.200	8.400	4.550	550	1.950	9.900	10.400	6.150	7.350	71.950	5.996
Pasta de mancarra (5kg)	-	-	-	-	10.000	8.200	6.000	-	-	-	11.000	5.000	40.200	3.350
Sal (1kg)	-	-	-	-	-	-	900	500	-	600	1.800	1.200	5.000	417
Sal (50kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sal (5kg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sumos (20cl)	-	-	-	-	24.500	18.375	-	-	-	-	-	-	42.875	3.573
Sumos (25cl)	-	8.225	700	21.150	94.500	63.000	9.000	-	-	14.400	1.200	109.275	321.450	26.788
Sumos (33cl)	-	10.100	245.645	2.100	4.000	23.500	18.250	19.750	42.750	122.720	59.500	166.430	714.745	59.562
Vinagre de limão (0,5lt)	-	-	1.500	-	-	1.375	-	-	-	-	-	-	2.875	240
Vinagre de limão (1lt)	-	-	5.500	1.725	2.350	8.125	-	625	-	1.250	-	-	19.575	1.631
Vinagre de limão (5lt)	-	-	2.000	3.000	6.000	31.700	7.000	2.000	2.000	-	-	-	53.700	4.475
<b>TOTAL RECEITAS (XOF)</b>	<b>61.950</b>	<b>64.275</b>	<b>696.195</b>	<b>142.000</b>	<b>475.950</b>	<b>505.200</b>	<b>213.500</b>	<b>124.125</b>	<b>214.250</b>	<b>368.395</b>	<b>227.825</b>	<b>397.955</b>	<b>3.491.620</b>	<b>290.968</b>

## Como ler as Tabelas 3 e 4

Nestas tabelas os produtos são agrupados: os produtos não são mais diferenciados pelo embalagem. Por exemplo, nesta tabela fala-se de “kg de arroz” ou de “litros de sumos” e não de “saquinhos” ou de “garrafas”.

Produtos	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	TOTAL 2014	Média mensal	Unidades
	Volume														
Arroz	162	-	248	53	491	345	143	300	265	370	241	11,6	2.678	223	kg
Compotas	-	4,4	20,7	2,2	9,4	44,0	11,3	5,3	0,9	12,2	10,7	11,6	133	11	kg
Farinha de mandioca	-	4,0	34,5	3,0	13,0	9,0	6,0	1,5	-	-	-	-	71	6	kg
Farinha milho Bacil	-	-	7,5	1,0	-	11,0	-	-	-	-	-	-	20	2	kg
Farinha milho Preto	-	-	39,5	3,0	16,0	25,0	25,0	-	-	-	-	8,0	117	10	kg
Frutas secas	-	2,1	9,6	0,2	0,3	-	-	-	-	-	-	-	12	1	kg
Mel	-	4,0	25,1	1,6	10,5	2,4	11,2	0,4	14,4	10,0	5,2	10,8	96	8	kg
Óleo de palma	-	2,5	14,0	5,0	15,0	10,0	1,0	1,0	-	0,5	-	1,0	50	4	litros
Pasta de mancarra	-	1,5	40,5	1,5	17,0	28,5	5,5	1,5	8,0	9,0	15,5	11,5	140	12	kg
Sal	-	-	-	-	-	-	3,0	5,0	-	2,0	6,0	4,0	20	2	kg
Sumos	-	26,3	349,2	4,7	177,9	123,3	34,1	27,4	58,1	191,3	116,9	371,8	1.481	123	litros
Vinagre de limão	-	-	13,0	8,0	19,0	99,5	15,0	6,0	5,0	2,0	-	-	168	14	litros

No exemplo (tipo tabela 3) acima: o CETD conseguiu vender **2.675 kg** de arroz e **168 litros** de vinagre de limão no ano 2014. No mês de agosto, o CETD vendeu **27,4 litros** de sumos.

Produtos	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	TOTAL 2014	Média mensal
Arroz	61.950	-	115.300	25.925	197.000	139.000	58.100	75.000	103.400	143.375	96.475	23.500	1.039.025 XOF	86.585 XOF
Compotas	-	15.700	75.600	21.200	32.900	145.000	42.200	19.400	3.000	40.600	34.600	40.400	470.600 XOF	39.217 XOF
Farinha de mandioca	-	4.000	35.700	9.200	13.800	10.200	6.800	1.900	-	-	-	-	81.600 XOF	6.800 XOF
Farinha milho Bacil	-	-	8.500	7.500	-	8.700	-	-	-	-	-	-	24.700 XOF	2.058 XOF
Farinha milho Preto	-	-	35.300	2.500	11.950	20.500	23.200	-	-	-	-	6.000	99.450 XOF	8.288 XOF
Frutas secas	-	7.000	23.750	1.000	750	-	-	-	-	-	-	-	32.500 XOF	2.708 XOF
Mel	-	13.600	97.400	17.600	51.800	8.800	40.000	1.500	53.200	34.300	17.100	37.300	372.600 XOF	31.050 XOF
Óleo de palma	-	3.750	20.700	21.900	18.000	14.175	1.500	1.500	-	750	-	1.500	83.775 XOF	6.981 XOF
Pasta de mancarra	-	1.900	28.600	7.200	18.400	12.750	6.550	1.950	9.900	10.400	17.150	12.350	127.150 XOF	10.596 XOF
Sal	-	-	-	-	-	-	900	500	-	600	1.800	1.200	5.000 XOF	417 XOF
Sumos	-	18.325	246.345	23.250	123.000	104.875	27.250	19.750	42.750	137.120	60.700	275.705	1.079.070 XOF	89.923 XOF
Vinagre de limão	-	-	9.000	4.725	8.350	41.200	7.000	2.625	2.000	1.250	-	-	76.150 XOF	6.346 XOF
	61.950	64.275	696.195	142.000	475.950	505.200	213.500	124.125	214.250	368.395	227.825	397.955	3.491.620	

No exemplo (tipo tabela 4) acima: o CETD vendeu **1.079.070 FCFA** de sumos durante o ano 2014. No mês de maio, o CETD vendeu **197.000 FCFA** de arroz.

## Como ler as Tabelas 5 e 6

As tabelas 5 e 6 apresentam as quantidades vendidas a segunda do tipo de cliente. A tabela 5 apresenta os dados de venda em “quantidade de produtos vendidos” e a tabela 6 em “quantidade de dinheiro recebido com as vendas dos produtos”.

	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	TOTAL 2014	Média mensal
Bar				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cantina				28	761	670	78	52	76	423	292	381	2761	230
Discoteca				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grosso				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hotel				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Loja				0	0	0	0	0	130	0	0	0	130	11
Lumo				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mercado urbano				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Minimercado				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Óutro				9	85	131	0	68	32	280	34	814	1453	121
Particular				0	0	0	184	0	10	8	55	170	427	36
Restaurante-bar				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Supermercado				1	0	25	0	0	0	0	0	0	26	2

No exemplo (tipo tabela 5) acima : o CETD conseguiu vender **2.761 produtos** à Cantina e **130 as lojas**. No mês de junho, a cantina comprou **670 produtos** ao CETD.



✓ O ficheiro “**Seguimento clientes**” permite seguir a evolução do **contacto cliente**:

“Quais são nossos estabelecimentos que são clientes, quais são aqueles já contactados mais que não são interessados, quais são os estabelecimentos ainda nunca contactados ou aqueles onde o contacto deve ser reforçado”

Esta ferramenta deve **ser sempre atualizada**: cada vez que se encontra um cliente potencial, notar na tabela (exemplo abaixo) e atualizar com o código cor o “estado de contacto” com este cliente. Agrupar os clientes do mesmo tipo na mesma coluna:

Cada coluna agrupa os clientes ou clientes potenciais dum mesmo tipo de estabelecimento

Nº	Supermercados	Nº	Minimercados	Nº	Hotéis	Nº	Bares-restaurantes 1a classe	Nº	Bares-restaurantes 2a classe	Nº	Bares-restaurantes 3a classe	Nº	Lojas	Nº	Discotecas	
1	Darling (Bandim)	1	Alvalade	1	Lisboa-Bissau	1	Bate-papo	1	Chez Ami	1	Cidade alerta	1	Tiniguena	1	Bambu	
2	Tuba	2	Danfa Danfa	2	Coimbra	2	Papa-loca	2	Diaram	2	Contentor amarelo (Bissara)	2	Artissal	2	Sabura	
3	Bonjour	3	Mangui	3	Azalai	3	Ponto de encontro	3	Restaurante de finanças	3	Contentor de David	3	Altermag	3	Paiam	
4	Pinheiro (GSM)	4	STAC-Brasilia	4	Malaika	4	Padeira africana	4	Oasis	4	Contentor Wilson	4	Dvuteec	4	Pluck	
5	Nunes Irmão	5	Casa das Novidades	5	Amazônia	5	Bona Fernanda	5	Lenox	5	Churrasqueira Sitec	5	Piramide	5	Insomnia	
6	Mavegra	6	Isma	6	Almadies	6	Grill One	6	Grill One	6	Contentor Dipebate	6	AD	6	Tabanka	
7	Nutriac	7	Bavima	7	Ançar	7	Morabeza	7	Casa Mbutcha	7	Contentor Toni	7	Renlux	7	Café Café	
8	Gonsalves	8	Tamar	8	Tamar	8	Rest. Coimbra	8	Bar Centro Cultral Brasil	8	Contentor Djedjé 2	8	AMAE			
9	Ali Tamar	9	DarSalam	9	DarSalam	9	Lobato	9	Mavego	9	Império Angolano	9	Educação			
10	Petromar Safim	10	Dina	10	Dina	10	Le Bistro	10	UDEB	10	Casa Misa	10	Mandjaco			
11	Bambú Safim	11	Bassamar	11	Bassamar	11	Aeroporto	11	Cantinho brasileiro	11	Bar Mandja	11	Cor Moran			
12	Petromar de Mindjeres	12	Jordane	12	Jordane	12	Jordani	12	Bar Yanira	12	Surasqueira Sitec	12	No Kume Sabi			
13	Minimercado Rama	13	Jordane	13	Jordane	13	Tamar	13	Odete	13	cidade alerta	13	Moutaro MTN			
14	Kendi Minimercado	14	Bar Centro Cultural Franca	14	Bar Centro Cultural Franca	14	Bar Centro Cultural Franca	14	Samaritana	14	Petromar 2 (bba gasoleo)	14	Petromar 2 (bba gasoleo)			
15	Juliana Mini-Mercado	15	Bar Centro Cultural Portugal	15	Bar Centro Cultural Portugal	15	Bar Centro Cultural Portugal	15	Libanis (Coqueiro)	15	Lenox (bba gasoleo)	15	Lenox (bba gasoleo)			
							16	Kalisto (Casino)	16	Café Café (Mobis)	16	Elton aerop (bba gasoleo)	16	Elton aerop (bba gasoleo)		
							17	Restaurante Nova Planeta Safim	17	Imil Borja	17	Elton Bandim (bba gasoleo)	17	Elton Bandim (bba gasoleo)		
							18	Restaurante Sabor da Casa	18	Bar Muru	18	Elton XX (bba gasoleo)	18	Elton XX (bba gasoleo)		
							19	Restaurante Sagres Safim	19	Bar Magnifico	19	Petromar Penha 1 (bba gasoleo)	19	Petromar Penha 1 (bba gasoleo)		
							20	Restaurante Sagres Safim	20	Lega Manux						
							20	Centro Cultural Brasileiro								

Para diferenciar o nível de contacto com o vários clientes potenciais, corar a célula com esta código de cores

Cliente	3	43%	7	47%	1	8%	9	43%	5	25%	9	23%	11	58%	0	0%
Contactado, a reforçar	3	43%	5	32%	8	67%	10	48%	5	25%	7	54%	1	5%	3	43%
A contactar	1	14%	8	53%	3	25%	2	10%	10	50%	3	23%	1	5%	4	57%
Não tem interesse	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	7	100%	15	100%	12	100%	21	100%	20	100%	13	100%	19	100%	7	100%

Contar, indicar e ATUALIZAR o numero de clientes que têm o mesmo cor na mesma coluna

Clientes fixos	
Contacto a reforçar	
A contactar	
Não têm interesse	

✓ Esta ferramenta deve ser utilizada quase quotidianamente para organizar e planificar o contacto cliente:



# AS DESPESAS

## 1 A necessidade de registrar todas as despesas

No capítulo anterior, vimos que era muito importante registrar as vendas. Como pelas vendas, as despesas realizadas pela atividade de produção ou de venda devem ser registradas e analisadas cada mês.

É necessário registrar as despesas porque:

- ✓ Permite, no futuro, ter uma ideia **da quantidade de dinheiro necessário pela atividade.**
- ✓ Permite conhecer **os detalhes das saídas de dinheiro para fazer o balanço.**



- ✓ Permite conhecer os diferentes **tipos de compras e despesas** necessárias pela atividade.

## 2 Ferramentas de seguimento das despesas

No CETD há três tipos de despesas:

- ⇒ As **compras de matéria prima** (fruta, cereais, açúcar, mancarra etc.)
- ⇒ As **despesas de funcionamento** (gasóleo, gasolina, material de limpeza, material)
- ⇒ A compra de **embalagens** (saquinhos, garrafas, frascos...)

ANALISE MENSAL	✓ ▶	Embalagens.xlsx	✓
Caixa	✓ ▶	Funcionamento.xlsx	✓
Clientes	✓ ▶	Materia prima.xlsx	✓
Despesas	✓ ▶		
Produção CETD 2015	✓ ▶		
Stock	✓ ▶		
Vendas	✓ ▶		



## 2. As despesas de funcionamento e os embalagens

As despesas de funcionamento são todas as despesas relativas ao funcionamento da atividade de transformação:

- Gasóleo
- Gasolina

Produtos de limpeza (*Omo*, lixívia, sabão)

- Material

Os documentos de despesas de funcionamento e compra de embalagens apresentam-se como o documento das matéria prima.

# A CAIXA

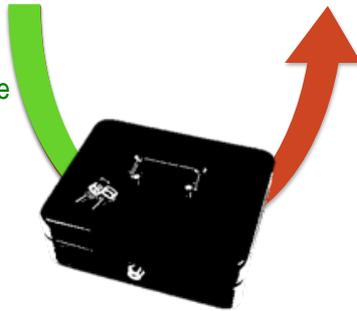


## 1 A necessidade de ter uma caixa e de seguir o seu saldo

A atividade de produção e de venda causa uma saída e uma entrada de dinheiro na caixa do CETD. Para conhecer sempre o saldo disponível na caixa (que não toma conta das dívidas ou dos créditos que o CETD tem), é importante seguir todos os movimentos de dinheiro líquido na caixa.

### Entrada de dinheiro:

- Vendas de produtos
- Dívidas pagas pelos cliente



### Saída de dinheiro:

- Compras
- Despesas de funcionamento
- Pagamento dívidas aos fornecedores

O seguimento permite conhecer a qualquer momento a quantidade de dinheiro líquido que está na caixa sem dever contar.

## 2 A ferramenta de seguimento dos movimentos de dinheiro na caixa

Para seguir as entradas e saídas de dinheiro na caixa utilizar o ficheiro Excel "Caixa"

ANALISE MENSAL	✓▶	Caixa	✓
Caixa	✓▶		
Clientes	✓▶		
Controles qualidade	✓▶		
Despesas	✓▶		
Produção CETD 2015	✓▶		
Stock	✓▶		
Vendas	✓▶		

O documento está organizado em mês: cada folho corresponde a um mês e o ultimo folho a um resumo anual:

Jan.15	Fev.15	Marso15	Abril15	Mai15	Jun.15	Julho15	Agosto15	Set.15	Otu.15	Nov.15	Dez.15	Total fim ano
--------	--------	---------	---------	-------	--------	---------	----------	--------	--------	--------	--------	---------------



# Os produtos das tabancas

## 1 A necessidade de gerir os produtos comprados nas tabancas

O CETD vende produtos que produz e também produtos que compra nas unidades de transformação das tabancas da região de Oio.

Os produtos podem ser vendido somente se:

- ✓ Os produtos **respeitam os padrões** dos produtos produzido pelo CETD
- ✓ A **qualidade é boa**
- ✓ Os **embalagens são os mesmos** que aqueles utilizados pelo CTED

A gerente toma um produto de cada lote dos produtos que as tabancas querem vender e realiza controlo de qualidade:

- ° **Brix**
- **pH**
- **Sabor**

A gerente compra só os produtos que respeitam os padrões.

## 2 As ferramentas de gestão dos produtos das tabancas

Há 3 ferramentas de gestão dos produtos das tabancas:

- Seguimento dos controles de qualidade dos produtos das tabancas
- Documento de apoio a numeração dos lotes
- Seguimento das compras dos produtos nas tabancas

Os três documentos são agrupados no ficheiro “Tabancas” na pasta de gestão:

ANALISE MENSAL	✓ ▶	Codigos de lote tabanca	✓
Caixa	✓ ▶	Controlo calidad...mos das tabancas	✓
Clientes	✓ ▶	Seguimento comp...utos nas tabancas	✓
Controles qualidade	✓ ▶		
Despesas	✓ ▶		
Produção CETD 2015	✓ ▶		
Stock	✓ ▶		
Tabancas	✓ ▶		
Vendas	✓ ▶		

## 1. Seguimento dos controlos de qualidade dos produtos das tabancas

O ficheiro de seguimento dos controlos de qualidade dos produtos das tabancas é organizado em tipo de produtos:

Sumos	Compotas	Oleo de palma	Mel	Farinhas	Pasta de
-------	----------	---------------	-----	----------	----------

Na cada folho há uma tabela assim:

Utilizar a ferramenta  
« apoio a numeração  
dos lotes

Exemplo pelos sumos ou compotas

Tabanca	Sabores	Data de produção	pH	°Brix	Sabor	Conformidade	N° lote definido

Exemplo pelos outros produtos:

Tabanca	Data de produção	Cor	Sabor	Conformidade	N° lote definido

Para preencher o **nome da tabanca** clicar na seta ao lado e selecionar a tabanca de origem do produto:

Tabanca	Data
	▼
Amedalae	
Santabato	
Mandingara	
Darsalam	

## 2. Apoio a numeração dos lotes

A numerização dos lotes dos produtos funciona como pelos produtos produzidos no CETD : cada novo lote de produção dum produto, um novo numero. Com os produtos das tabancas acrescentar os códigos tabanca antes do numero. *Exemplo: Lote S-AM-8 para o oitavo lote de sumo de laranja comprado na tabanca de Amedalae.*

Utilizar a ficha “Apoio a numerização” para dar um numero de lote a um produto.

Exemplo de códigos:

SUMOS	
Tabanca	Código
Amedalae	S-AM
Darsalam	S-DA
Mandingara	S-MA
Santabato	S-SA

As duas primeiras letras  
do nome da tabanca

S - AM

Inicial do tipo de  
produto

## 3. Seguimento das compras dos produtos nas tabancas

Para seguir as compras dos produtos nas tabancas utilizar o ficheiro “**Seguimento das compras dos produtos nas tabancas**”

O ficheiro está organizado em mês (como pela compra de matéria prima) e o ultimo folho é um resumo anual:

Lista	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Total ano
-------	------	------	-------	-------	------	-------	-------	--------	------	------	------	------	-----------

Cada folho apresenta uma tabela assim:

Indicar a **quantidade comprada** e o **preço unitário**, o preço total é calculado automaticamente

Selecionar, clicando na seta ao lado, a **tabanca** onde o CETD comprou o produto

A gerente deve dar um numero de lote a cada produto conforme as regras de numeração dos lotes

Selecionar, clicando na seta ao lado, os produtos comprados na tabanca

Selecionar, clicando na seta ao lado, o tipo de sabores comprados na tabanca

Indicar a data cada dia que há uma compra de produto nas tabancas

Depois o controlo da conformidade com os padrões (pH, °Brix e sabor) indicar se o produto está ou não está conforme

Compras nas tabancas Janeiro									
Data	Produto	Sabores	Quantidade	Preço unitario	Preço total	Tabanca	Conformidade com os padrões	N° lote	
	Sumos	Cabacaeira				Amedalae	Conforme		
	Compotas	Caju				Santabato	Não conforme		
	Arroz	Cocktel				Mandingara			
	Farinha milho preto	Fole				Darsalam			
	Farinha milho bacil	Fole pequeno				Sara			
	Farinha mandioca	Forroba				Sadu			
	Mel	Laranja				Simbor			
	Oleo de palma	Limão				Madina Salada			
	Vinagre de limão	Mandiple				Canico Tumana			
	Pasta de mancarra	Mango				Corinto			
	Sal	Melancia				Cabele Mandinga			
	Sabão	Onjo				Sinta Djoba Djau			
		Tamarindo				Nhimbe			
		Toranã				Udjeke			
						Walia			
						Mancalam			
						Lubacunda			
						Binar			
						Dutato			
						Quindia			
						Lotche			
						Canquebu			
						Sulucò			

Cada vez que a gerente compra um produto na tabanca, é preciso preencher esta tabela. Na cada folho há duas tabelas que resumem as compras do mês:

A primeira indica o total das compras do mês por tabanca:

Sum of Preço total	
Row Labels	Total
Amedalae	
Santabato	
Mandingara	
Darsalam	
Sara	
Sadu	
Simbor	
Madina Salada	
Canico Tumana	
Corinto	
Cabele Mandinga	
Sinta Djoba Djau	
Nhimbe	
Udjeke	
Walia	
Mancalam	
Lubacunda	
Binar	
Dutato	
Quindia	
Lotche	
Canquebu	
Sulucò	
<b>Grand Total</b>	

A segunda indica a quantidade comprada e o valor da compra por tipo de produto:

Row Labels	Values	
	Sum of Quantidade	Sum of Preço total
Arroz		
Compotas		
Farinha mandioca		
Farinha milho bacil		
Farinha milho preto		
Mel		
Oleo de palma		
Pasta de mancarra		
Sabão		
Sal		
Sumos		
Vinagre de limão		
<b>Grand Total</b>		

As ultimas líneas (em amarelo) correspondem sempre ao total do mês (a quantidade total de produtos comprados ou o valor total das compras do mês em dinheiro).

O ultimo folho apresenta um tabela que agrupa automaticamente os totais de dinheiro :

	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Total ano
<b>Total ano</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

# Ferramentas de gestão versão papel

SUMO DE: \_\_\_\_\_

Data de inicio: / /

Lote N° \_\_\_\_\_

<u>Dia 1</u>	<u>Dia 2</u>
Hora de inicio: ___ h ___ min	Hora de inicio: ___ h ___ min
Hora de fim: ___ h ___ min	Hora de fim: ___ h ___ min
N° pessoas: _____	N° pessoas: _____

INFORMAÇÕES PRODUÇÃO

PESO BRUTO (kg)	
QUANTIDADE (unidade de compra)	
PESO LIQUIDO 1 (sumo puro)	
ÁGUA (L)	
PESO LIQUIDO 2 (sumo + agua)	
AÇÚCAR (kg)	
LIMÃO ( N° colher)	
PESO LIQUIDO FINAL (sumo + agua + açúcar)	

INFORMAÇÕES PRODUTO FINAL

N° de garrafas de 33 cl	
N° de garrafas de 20 cl	
pH final	
Brix final	

OBSERVAÇÃO

Data controlo qualidade

Data 1 (depois 15 dias): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_      Data 3 (depois 2 mês): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Data 2 (depois 1 mês): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_      Data 4 (depois 1 ano): \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

### Ficha de seguimento semanal da produção

Data de inicio da semana: \_\_/\_\_/\_\_

Data de fim da semana: \_\_/\_\_/\_\_

Data	Produto	Quantidade produzida	Unidade	Lote

**Comentários:**

## Ficha de controlo do stock fisico

Data do controlo: \_\_/\_\_/\_\_

Sumos	25 cl	33 cl
Cabaceira		
Caju		
Coktel		
Fole		
Folezinho		
Forroba		
Laranja		
Limão		
Ondjo		
Mandiple		
Mango		
Tambarino		
Toranja		
TOTAL		

Farinhas	0,5 kg	1 kg
Milho preto		
Milho bacil		
Mandioca		

Compotas	340ml	30ml
Cabaceira		
Caju		
Coktel		
Forroba		
Mandiple		
Mango		
Mangaceira		
TOTAL		

	500 g	5 kg
Pasta de mancara		

	Plastico	Vidro
Mel		

	1 kg	5 kg
Arroz		

	1 kg	5 kg
Sal		

	0,5 L	1 L	5 L
Oleo de palma			
Vinagre de limão			

	0,5 L	1 L	5 L
Oleo de palma			
Vinagre de limão			

**Comentários:**

Assinatura : \_\_\_\_\_

## Ficha de seguimento semanal do stock

Data de inicio da semana: \_\_/\_\_/\_\_

Data de fim da semana: \_\_/\_\_/\_\_

Sumos	25 cl	33 cl
Cabaceira		
Caju		
Coktel		
Fole		
Folezinho		
Forroba		
Laranja		
Limão		
Ondjo		
Mandiple		
Mango		
Tambarino		
Toranja		

Farinhas	0,5 kg	1 kg
Milho preto		
Milho bacil		
Mandioca		

	0,5 L	1 L	5 L
Oleo de palma			
Vinagre de limão			

Compotas	340ml	30ml
Cabaceira		
Caju		
Coktel		
Forroba		
Mandiple		
Mango		
Mangaceira		

	500 g	5 kg
Pasta de mancara		

	Plastico	Vidro
Mel		

	1 kg	5 kg
Arroz		

	1 kg	5 kg
Sal		

**Comentários:**



