



Como gerir pequenas empresas locais com um sistema de gestão simples

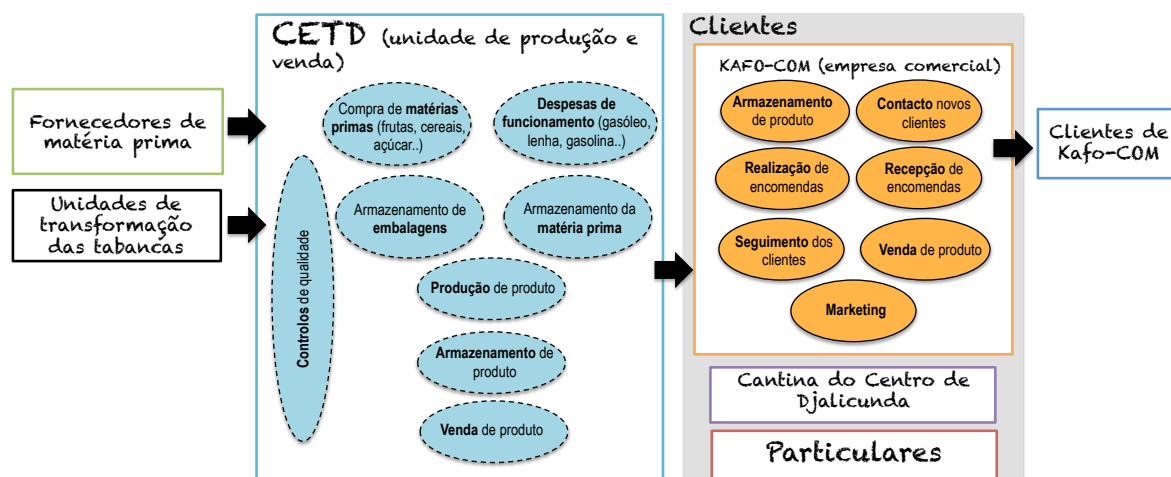
Exemplo da gestão do CETD

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 controlos 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

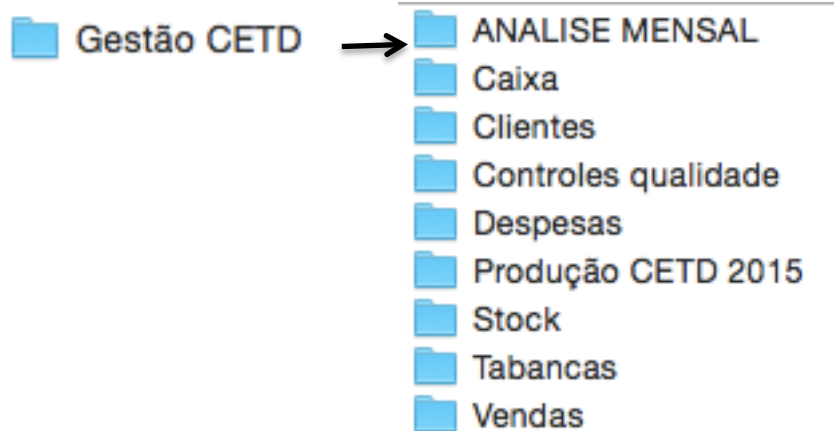


Para cada tipo de gestão/seguimento se apresentará :

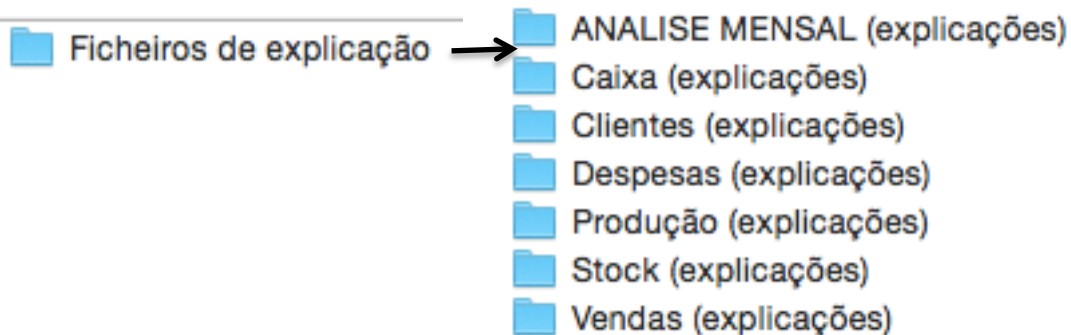
- O objectivo
- As ferramentas de gestão e seu uso
- O método de análise dos dados de gestão

A gerente deve ter no computador:

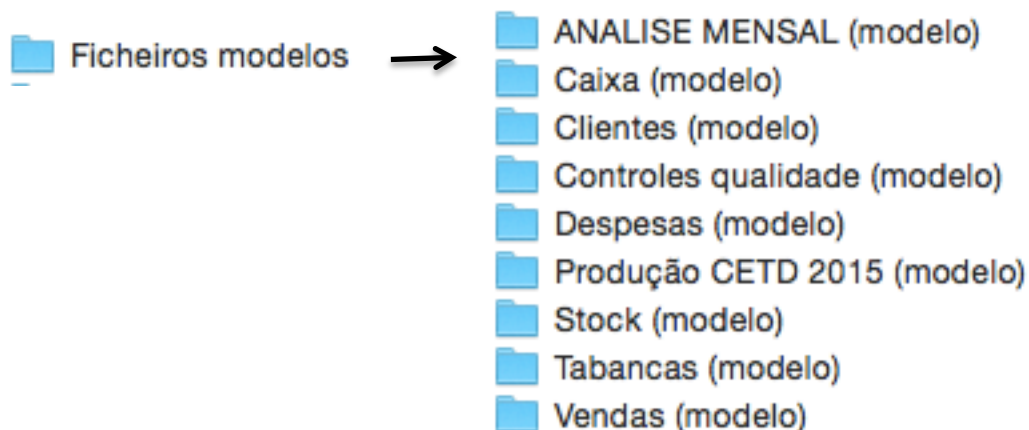
- ✓ O ficheiro de **gestão informática** (com todos os ficheiros de gestão): **a utilizar cada dia**




- ✓ 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

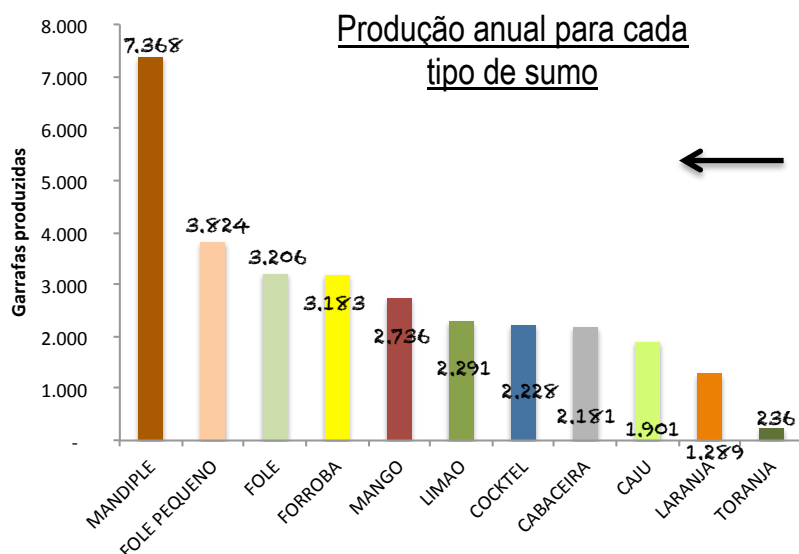
Capacidade de produção (o rendimento horário)

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

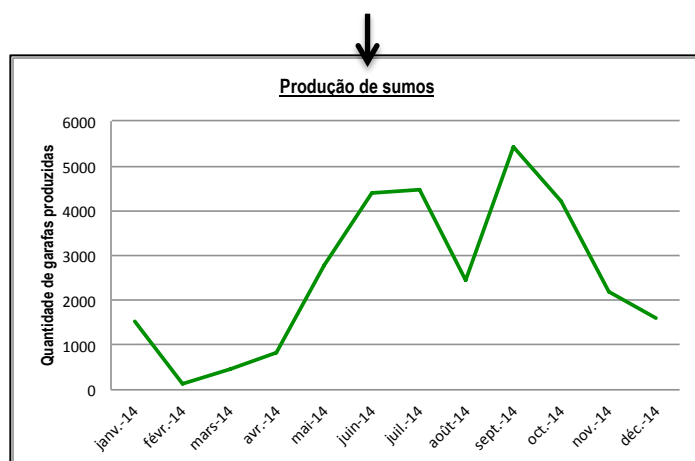


Este gráfico permite ver para cada tipo de sumo a quantidade produzida em um ano.

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 mancará | 49,5 | kg |
| Óleo 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 Mandile.

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

Peso liquido 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: Mandile

Data de início: 21/10/14 Lote Nº 19

| Dia 1 | | Dia 2 | |
|-----------------|------------------|-------------------|-------|
| Hora de início: | <u>08h49</u> min | _____ h _____ min | |
| Hora de fim: | <u>11h45</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 Partes 3 ficas 327. 8
Nº Produção de 25 cl e 332 Partes 11 ficas 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: 17/01/14

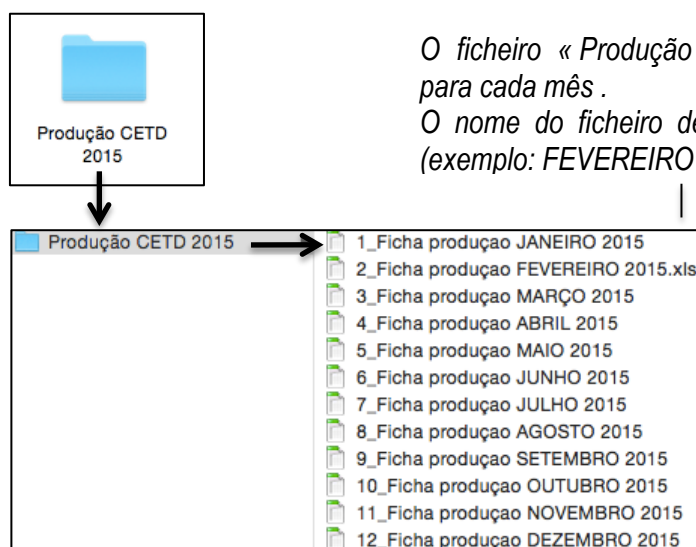
| Data | Produto | Quantidade produzida | Unidade | Lote |
|----------|------------------------|----------------------|---------|------|
| 11/01/14 | Farinha Milho | 30 | kg | 7 |
| 11/01/14 | Farinha de milho preto | 14 | kg | 8 |
| 21/01/14 | Suco de laranja | 63 | 33cl | 12 |
| 21/01/14 | Suco de laranja | 153 | 25cl | 11 |
| 31/01/14 | Pasta de macarrão | 07 | kg | 10 |
| 41/01/14 | Suco de laranja | 397 | 33cl | 12 |
| 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**”



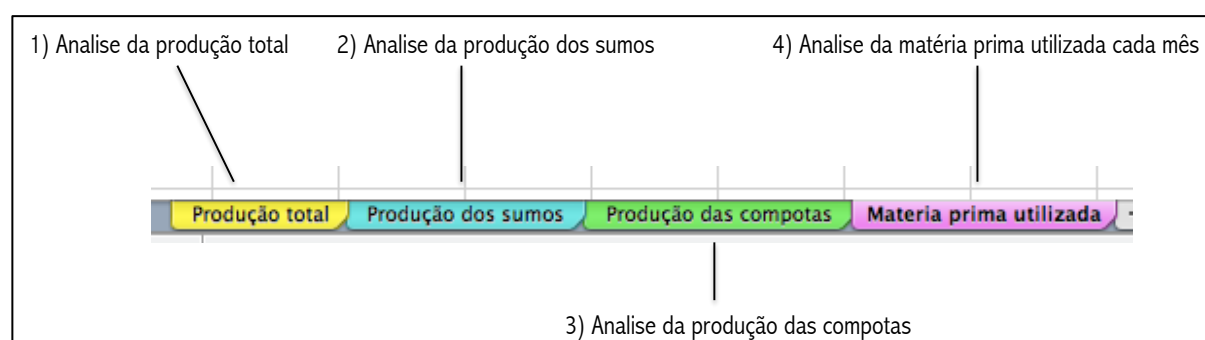
→ Abrir o documento para seguir as explicações abaixo.



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 | Março | 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 |

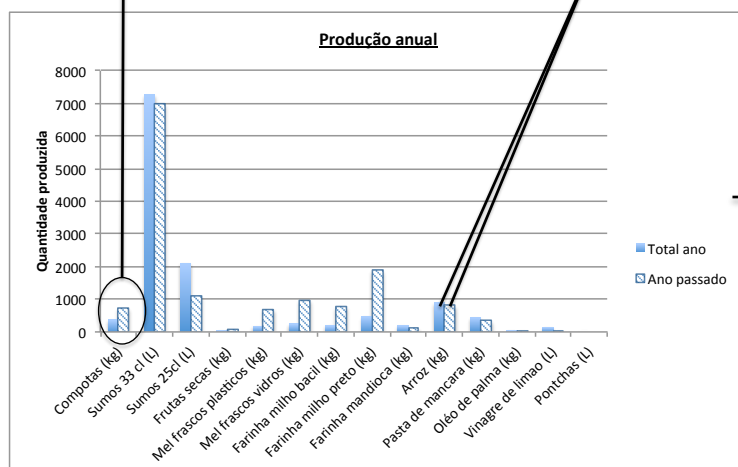
Não escrever nesta coluna

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 | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | Total |
|----------------------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------|------|------|------|-------|
| Cabaceteira | 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 |
| Forroba | 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 |
| Ondio | 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 |
| Torania | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL (33 cl) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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.

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

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

| 25 cl | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | Total |
|----------------------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------|------|------|------|-------|
| Cabaceteira | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Caju | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Cocktel | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fole | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fole pequeno | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Forroba | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Laranja | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Limão | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mandipile | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mango | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Melancia | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ondio | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Tamarindo | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Torania | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| TOTAL (25 cl) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

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

| Produção total (litros) | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | Total |
|-------------------------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------|------|------|------|-------|
| Cabaceteira | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Caju | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Cocktel | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fole | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fole pequeno | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Forroba | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Laranja | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Limão | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mandipile | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mango | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Melancia | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ondio | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Tamarindo | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Torania | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| TOTAL (L) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

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

Tabela 1

Tabela 2

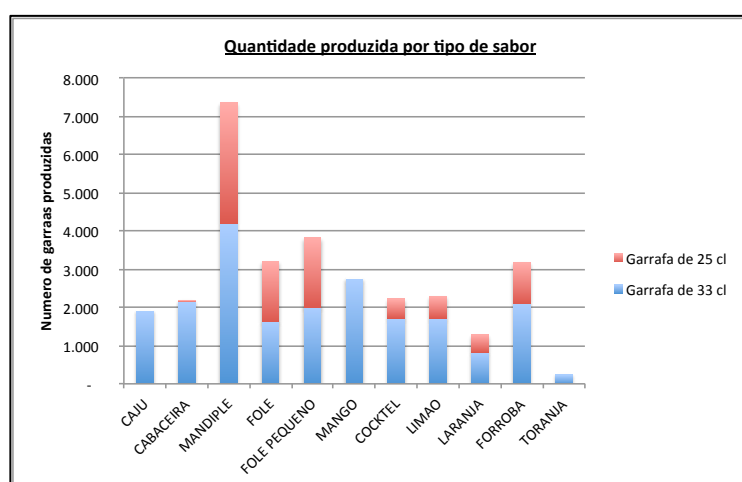
A ultima LÍNEA corresponde ao total de cada LITROS produzido por mês e abaixo os litros produzidos os meses do ano passado.

Escrever só nesta linha

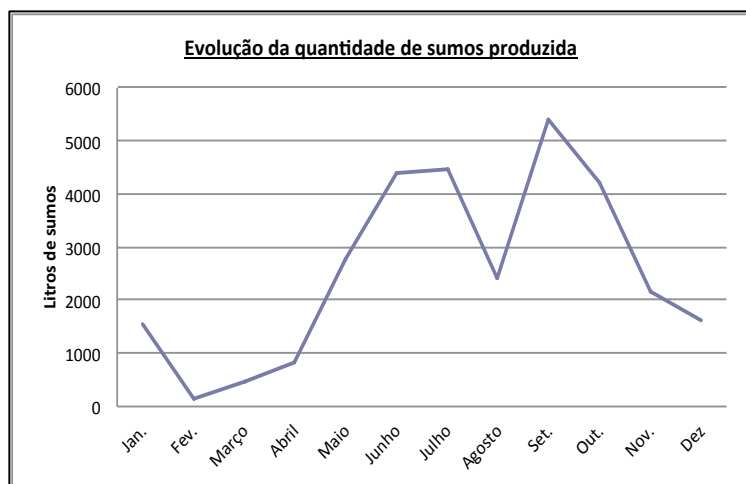
Preencher a linha com os dados do ano passado.

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 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:

Escrever só nesta linha

Não escrever nada nesta tabela

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

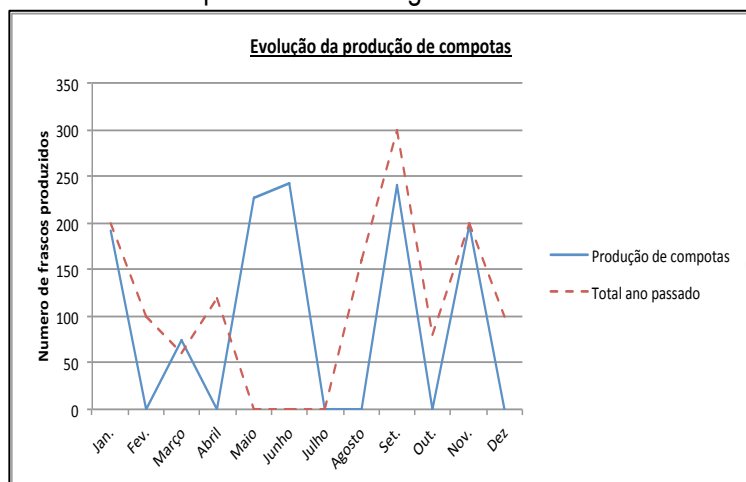
A última COLUNA corresponde ao total de frascos produzidos por cada sabores.

A última CÉLULA da tabela é o total de frascos produzidos durante o ano.

Preencher a linha com os dados do ano passado.

A última LINHA 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:

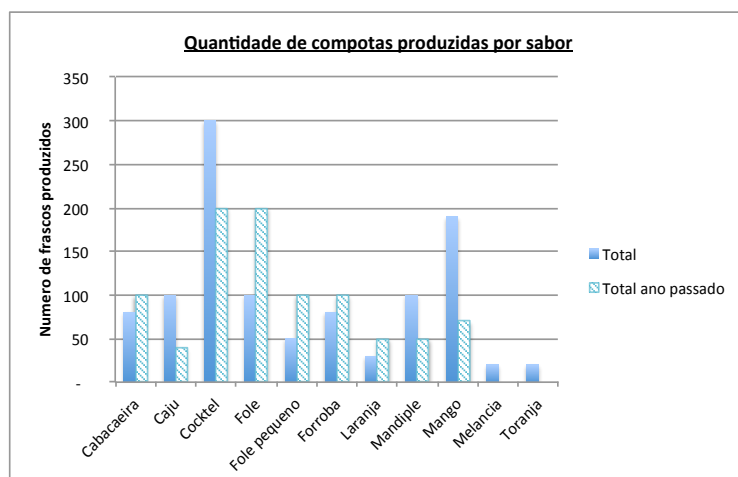
Esta coluna é a quantidade produzida, para cada sabor, durante o ano. São os mesmos dados que os dados da última coluna da grande tabela apresentada acima.

| | 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 | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | | |
| Cabacaeira | | | | | | | | | | | | | - | |
| Caju | | | | | | | | | | | | | - | |
| Cocktel | | | | | | | | | | | | | - | |
| Fole | | | | | | | | | | | | | - | |
| Fole 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 depois 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 controle qualidade: | 27/01/15 |

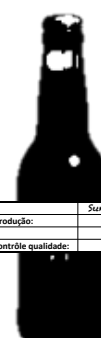
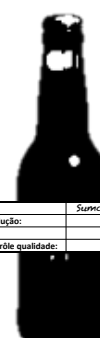
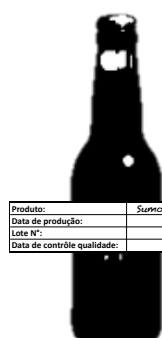
Notar a data de cada controle de qualidade

Garrafa para controle 1

Garrafa para controle 2

Garrafa para controle 3

Garrafa para controle 4



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

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Produto: | Sumo de laranja |
| Data de produção: | 12/01/15 |
| Lote N°: | 3 |
| Data de controle qualidade: | 12/02/15 |

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Produto: | Sumo de laranja |
| Data de produção: | 12/01/15 |
| Lote N°: | 3 |
| Data de controle qualidade: | 12/03/15 |

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Produto: | Sumo de laranja |
| Data de produção: | 12/01/15 |
| Lote N°: | 3 |
| Data de controle qualidade: | 12/01/16 |



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. Hora de início: ____ h ____ min Hora de fim: ____ h ____ min N° pessoas: _____ | Dia 2. Hora de início: ____ h ____ min Hora de fim: ____ h ____ min 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 |
| 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 |
| | | | | | |
| 18/8/14 | 19/8/14 | 20/8/14 | 21/8/14 | 22/8/14 | 23/8/14 |
| | | | | | |
| 25/8/14 | 26/8/14 | 27/8/14 | 28/8/14 | 29/8/14 | 30/8/14 |
| | | | | | |

Calendário dos controlos de qualidade

| CALENDARIO DOS CONTROLOS QUALIDADE 2015 | | | | | | |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Janeiro | | | | | | |
| 2a | 3a | 4a | 5a | 6a | 7a | 8a |
| | | | 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 |
| | | | | | | |
| 13/1/15 | 14/1/15 | 15/1/15 | 16/1/15 | 17/1/15 | 18/1/15 | 19/1/15 |
| | | | | | | |
| 21/1/15 | 22/1/15 | 23/1/15 | 24/1/15 | 25/1/15 | 26/1/15 | 27/1/15 |
| | | | | | | |
| 29/1/15 | 30/1/15 | 31/1/15 | | | | |
| | | | | | | |

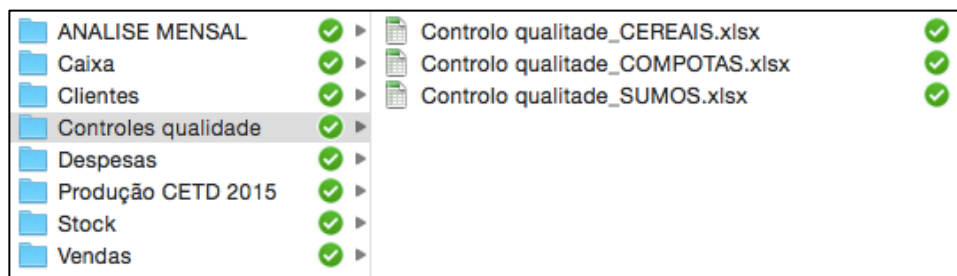
No calendário se pode ver, cada dia, se há ou não há controlos de qualidade que fazer

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):

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|------|---------|-------------|--------------|---------|----------|-------|---------|------|---------|-------|-----------|
| Cabaceira | Caju | Cocktel | Fole grande | Fole pequeno | Forroba | Mandiple | Mango | Laranja | Lima | Toranja | ondjo | tambarino |
|-----------|------|---------|-------------|--------------|---------|----------|-------|---------|------|---------|-------|-----------|

Exemplo (cereais):

| | | | |
|-------|----------|-------------|-------------|
| Arroz | Mandioca | Milho bacil | Milho preto |
|-------|----------|-------------|-------------|

➤ 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 | Controle 1 | | | | | Controle 2 | | | | | Data |
|--------------|------------------|------|----|-------|------------|----|-------|-------|----------|------------|----|-------|-------|----------|------|
| | | | | | Data | pH | °Brix | Sabor | Problema | Data | pH | °Brix | Sabor | Problema | |
| sumo de fole | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Controle 1 | | Controle 2 | | Controle 3 | | Controle 4 | |
|---------|------------------|------|------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|-----------------------|
| | | | Data | Presença de insectos? | Data | Presença de insectos? | Data | Presença de insectos? | 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

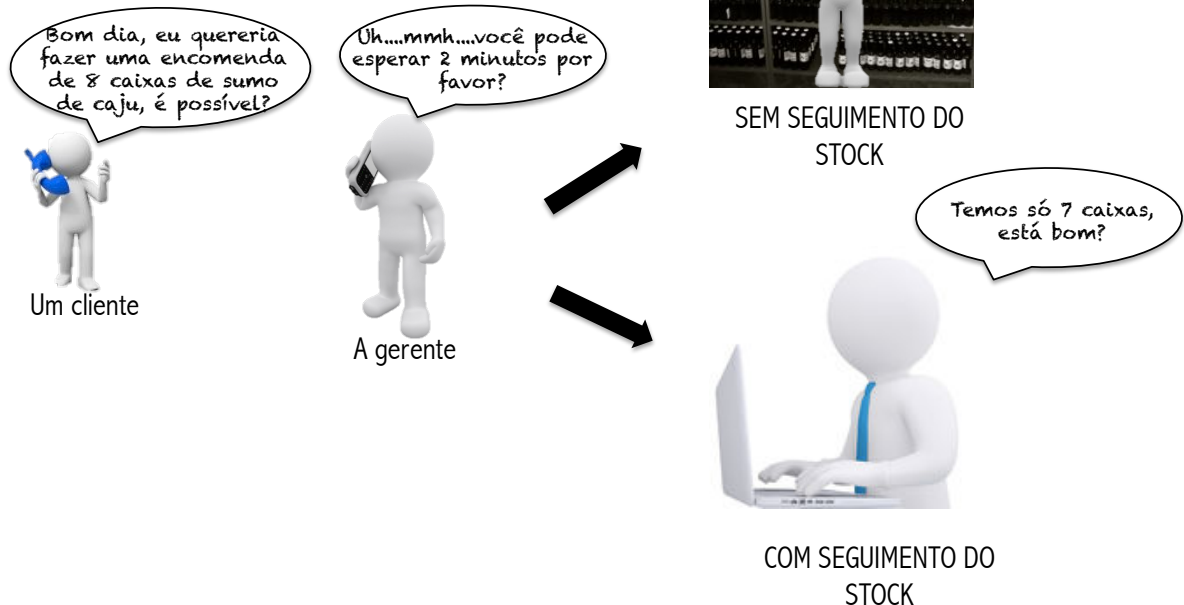


1 A necessidade de gerir os stocks

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.



2 As ferramentas de gestão dos stocks

Há 4 ferramentas de gestão dos stocks:

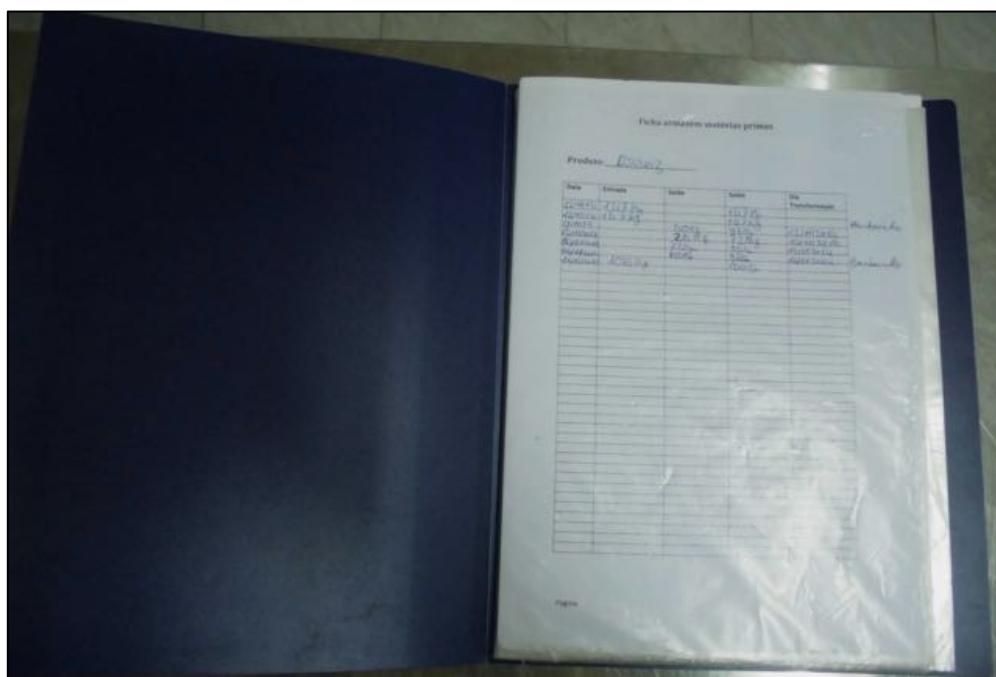
- Ficha stock matéria prima (versão papel)
- Ficha stock produto (versão papel)
- Ficha do seguimento semanal do stock
- Ficheiro Excel “**Seguimento stock produtos**” (produtos, sumos e compotas)

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

Ficha armazém matérias primas

Produto: Duroz

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)

| 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 |
| 14/11/14 | | 25 kg | 72 kg | 14/11/2014 |
| 15/11/14 | | 72 kg | 00 kg | 15/11/2014 |
| 15/11/14 | | 50 kg | 92 kg | 15/11/2014 |
| 15/11/14 | 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.

Ficha stock produtos para responsável armazém

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

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). É melhor deixar a fichas mais recente na parte superior.

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: 16/11/14 Data de fim da semana: 22/11/14

| Sumos | 25 cl | 33 cl |
|-----------------------|------------|------------|
| Cabaceira | 91 | 309 |
| Caju | 0 | 0 |
| Coktel | 0 | 327 |
| Fole | 1356 | 0 |
| Folezinho | 429 | 1657 |
| Forroba | 333 | 197 |
| Laranja | 0 | 04 |
| Limão | 0 | 369 |
| Ondjo | 0 | 65 |
| Mandiple | 2814 | 2370 |
| Mango | 130 | 204 |
| Tambarino | 0 | 60 |
| Toranja | 0 | 0 |
| Cabaceira fole | 100 | 193 |
| 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 | 02 | 0 |
| Mangaceira | 0 | 26 |

| | 500 g | 5 kg |
|------------------|-------|------|
| Pasta de mancará | 0 | 0 |

| | Plastico | Vidro |
|-----|----------|-------|
| Mel | 0 | 02 |

| | 1 kg | 5 kg |
|-------|------|------|
| Arroz | 0 | 0 |

| | 1 kg | 5 kg |
|-----|------|------|
| Sal | 18 | 0 |

| | 0,5 L | 1 L | 5 L |
|------------------|-------|-----|-----|
| Óleo de palma | 0 | 02 | 0 |
| Vinagre de limão | 0 | 0 | 0 |

Comentários:

4. O ficheiro Excel de seguimento do stock de produtos

Há três ficheiros Excel para cada grupo de produtos:

| | | | |
|--------------------|---|---------------------|---|
| ANALISE MENSAL | ✓ | Stock_compotas.xlsx | ✓ |
| Caixa | ✓ | Stock_produtos.xlsx | ✓ |
| Clientes | ✓ | Stock_sumos.xlsx | ✓ |
| Despesas | ✓ | | |
| Produção CETD 2015 | ✓ | | |
| Stock | ✓ | | |
| Vendas | ✓ | | |

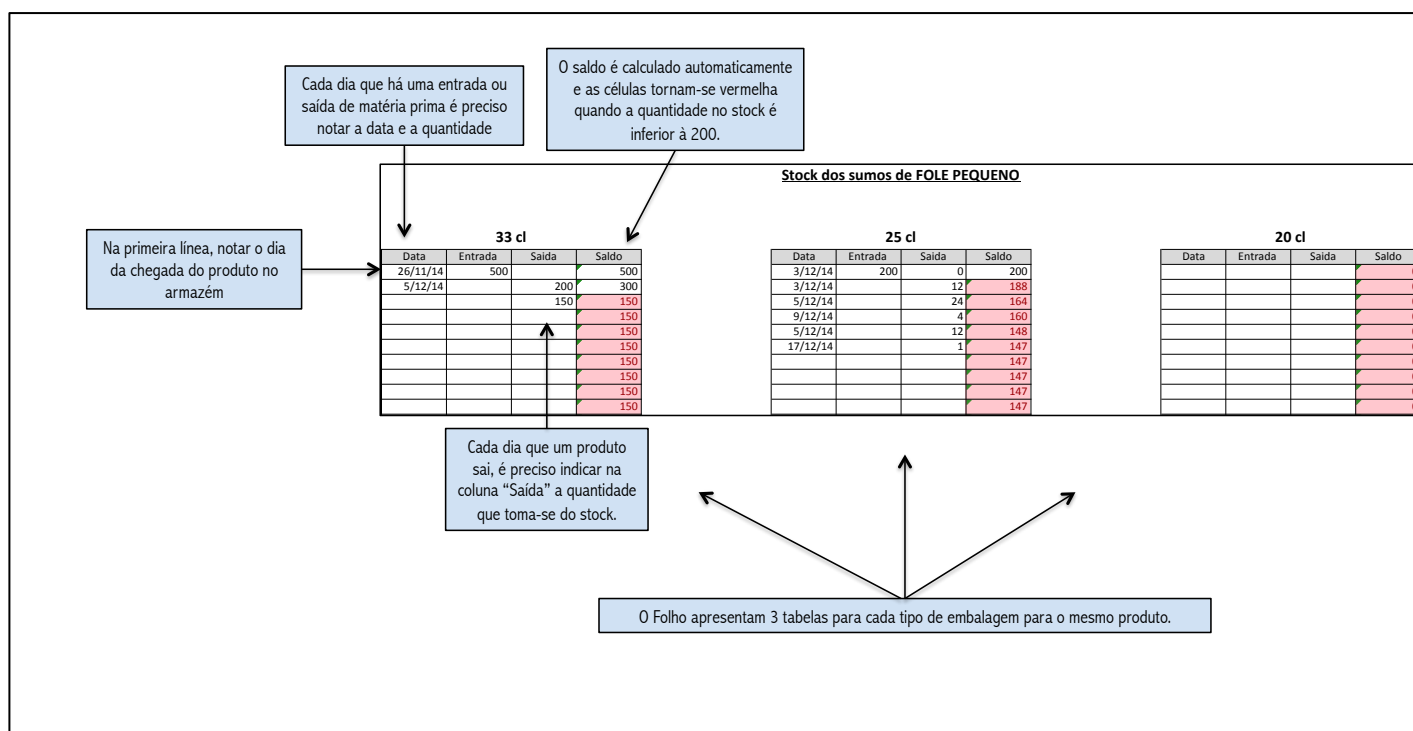
O ficheiro: Stock_producto agrupa todos os outros produtos que não são sumos e compotas.

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

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|------|------------------|-------------|--------------|---------|-------|----------|--------|---------|-------|-------|-----------|---------|--------|
| Cabaceira | Caju | Coktel 3 Sabores | Fole grande | Fole pequeno | Laranja | Limão | Mandiple | Folha1 | Forroba | Mango | Ondjo | Tambarino | Toranja | RESUMO |
|-----------|------|------------------|-------------|--------------|---------|-------|----------|--------|---------|-------|-------|-----------|---------|--------|

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: “consequimos 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 dívidas 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 plástico?)

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 Unif | 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

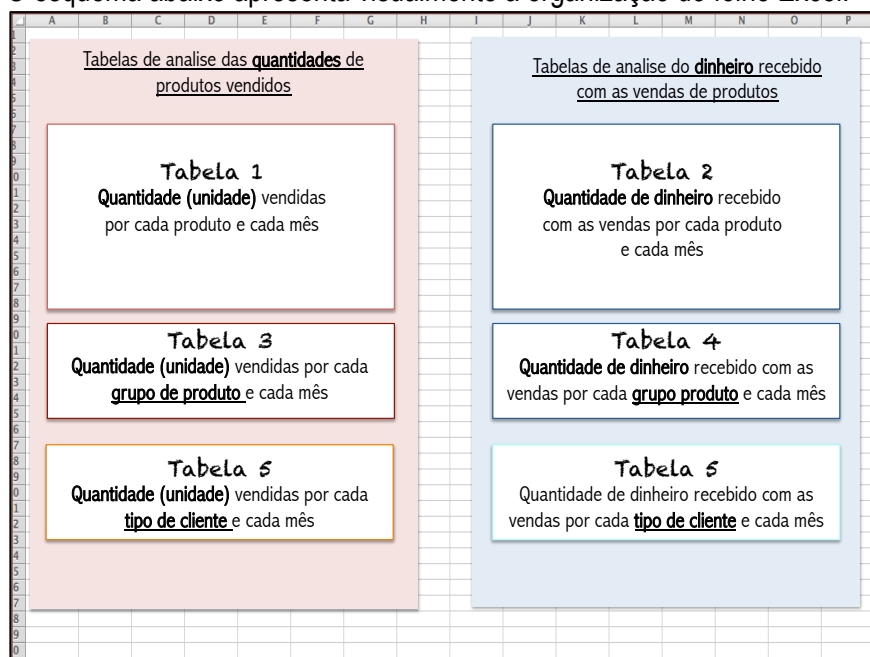
Deve-se clicar na seta para eleger um elemento da lista

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 |
|--------------------------------|-----------|------------|--------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| Arroz (1kg) | 12 | - | 113 | 2 | 136 | 85 | 28 | - | 10 | 20 | 41 | 10 | 458 | 38 |
| Arroz (50kg) | 3 | - | 2 | 1 | 7 | 5 | 2 | 6 | 5 | 7 | 4 | 1 | 43 | 4 |
| Arroz (5kg) | - | - | 7 | - | 1 | 2 | 3 | - | 1 | - | - | - | 14 | 1 |
| Compostas (30ml) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Compostas (314ml) | - | 14 | 66 | 7 | 30 | 140 | 36 | 17 | 3 | 39 | 34 | 37 | 423 | 35 |
| Farinha de mandioca (0,5kg) | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 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) | - | - | 1 | - | 2 | 14 | 22 | - | - | - | - | - | 39 | 3 |
| Farinha milho P (1kg) | - | - | 39 | 3 | 15 | 18 | 14 | - | - | - | - | 8 | 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 |
| Óleo de palma (0,5L) | - | 1 | 4 | - | - | 2 | 2 | - | - | 1 | - | - | 10 | 1 |
| Óleo de palma (1L) | - | 2 | 7 | - | - | 4 | - | 1 | - | - | - | 1 | 15 | 1 |
| Óleo 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 |
| TOTAL UNIDADES VENDIDAS | 15 | 139 | 1.502 | 47 | 846 | 826 | 262 | 120 | 248 | 711 | 494 | 1.365 | 6.575 | 548 |

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.

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

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.

| | Jan. | Fev. | Março | Abril | Mai | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | TOTAL 2014 | Média mensal |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Produtos | 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 XOF | 19.448 XOF |
| Arroz (50kg) | 56.250 | - | 37.500 | 18.750 | 131.250 | 93.750 | 37.500 | 75.000 | 96.250 | 133.750 | 76.250 | 18.750 | 775.000 XOF | 64.583 XOF |
| Arroz (5kg) | - | - | 15.750 | - | 500 | 4.800 | 7.200 | - | 2.400 | - | - | - | 30.650 XOF | 2.554 XOF |
| Compotas (30ml) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -XOF | -XOF |
| 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 XOF | 39.217 XOF |
| Farinha de mandioca (0,5kg) | - | - | 700 | - | - | - | - | 700 | - | - | - | - | 1.400 XOF | 117 XOF |
| Farinha de mandioca (1kg) | - | 4.000 | 35.000 | 9.200 | 13.800 | 10.200 | 6.800 | 1.200 | - | - | - | - | 80.200 XOF | 6.683 XOF |
| Farinha milho B (0,5kg) | - | - | 700 | - | - | 1.200 | - | - | - | - | - | - | 1.900 XOF | 158 XOF |
| Farinha milho B (1kg) | - | - | 7.800 | 7.500 | - | 7.500 | - | - | - | - | - | - | 22.800 XOF | 1.900 XOF |
| Farinha milho P (0,5kg) | - | - | 500 | - | 800 | 7.000 | 13.000 | - | - | - | - | - | 21.300 XOF | 1.775 XOF |
| Farinha milho P (1kg) | - | - | 34.800 | 2.500 | 11.150 | 13.500 | 10.200 | - | - | - | - | 6.000 | 78.150 XOF | 6.513 XOF |
| Frutas secas | - | 7.000 | 23.750 | 1.000 | 750 | - | - | - | - | - | - | - | 32.500 XOF | 2.708 XOF |
| Mel plastico (800g) | - | - | 26.400 | 9.600 | 4.800 | - | - | - | - | - | - | 4.800 | 45.600 XOF | 3.800 XOF |
| Mel vidro (30ml) | - | - | 15.000 | - | 19.500 | - | - | - | - | - | - | - | 34.500 XOF | 2.875 XOF |
| 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 XOF | 24.375 XOF |
| Óleo de palma (0,5L) | - | - | 3.200 | - | - | 1.175 | 1.500 | - | - | 750 | - | - | 7.375 XOF | 615 XOF |
| Óleo de palma (1L) | - | - | 3.000 | 10.200 | - | - | 5.700 | - | 1.500 | - | 1.500 | - | 21.900 XOF | 1.825 XOF |
| Óleo de palma (5L) | - | - | 7.300 | 21.900 | 18.000 | 7.300 | - | - | - | - | - | - | 54.500 XOF | 4.542 XOF |
| Pasta de mancarra (10kg) | - | - | 15.000 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 15.000 XOF | 1.250 XOF |
| 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 XOF | 5.996 XOF |
| Pasta de mancarra (5kg) | - | - | - | - | 10.000 | 8.200 | 6.000 | - | - | - | 11.000 | 5.000 | 40.200 XOF | 3.350 XOF |
| Sal (1kg) | - | - | - | - | - | - | - | 900 | 500 | - | 600 | 1.800 | 5.000 XOF | 417 XOF |
| Sal (50kg) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -XOF | -XOF |
| Sal (5kg) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -XOF | -XOF |
| Sumos (20cl) | - | - | - | - | 24.500 | 18.375 | - | - | - | - | - | - | 42.875 XOF | 3.573 XOF |
| Sumos (25cl) | - | 8.225 | 700 | 21.150 | 94.500 | 63.000 | 9.000 | - | - | 14.400 | 1.200 | 109.275 | 321.450 XOF | 26.788 XOF |
| 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 XOF | 59.562 XOF |
| Vinagre de limão (0,5lt) | - | - | 1.500 | - | - | 1.375 | - | - | - | - | - | - | 2.875 XOF | 240 XOF |
| Vinagre de limão (1lt) | - | - | 5.500 | 1.725 | 2.350 | 8.125 | - | 625 | - | 1.250 | - | - | 19.575 XOF | 1.631 XOF |
| Vinagre de limão (5lt) | - | - | 2.000 | 3.000 | 6.000 | 31.700 | 7.000 | 2.000 | 2.000 | - | - | - | 53.700 XOF | 4.475 XOF |
| TOTAL RECEITAS (XOF) | 61.950 XOF | 64.275 XOF | 696.195 XOF | 142.000 XOF | 475.950 XOF | 505.200 XOF | 213.500 XOF | 124.125 XOF | 214.250 XOF | 368.395 XOF | 227.825 XOF | 397.955 XOF | 3.491.620 XOF | 290.968 XOF |

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”.

3 Volumes comercializados em 2014 (em kg e litros)

| Produtos | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | TOTAL 2014 | Média mensal | Unidades |
|---------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------|--------------|----------|
| Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | Volume | | | |
| Arroz | 162 | - | 248 | 53 | 491 | 345 | 143 | 300 | 265 | 370 | 241 | 60 | 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.

4 Vendas realizadas em 2014 por família de produtos (em Fcfa)

| Produtos | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | 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”.

5 N° unidade por tipo de cliente

| | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | 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 |
| Outro | | | | 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.

| 6 Vendas realizadas por tipo de cliente | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|------------|--------------|
| | Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | TOTAL 2014 | Média mensal |
| Bar | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Cantina | 61950 | 64275 | 533995 | 85600 | 417350 | 366550 | 78200 | 91000 | 85200 | 237745 | 168275 | 133130 | 2.323.270 | 193.606 |
| Discoteca | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Grosso | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Hotel | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Loja | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 45000 | 0 | 0 | 0 | 45.000 | 3.750 |
| Lumo | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Mercado urbano | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Minimercado | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Outro | | | | 42350 | 58600 | 120150 | 0 | 33125 | 35400 | 88750 | 44850 | 218275 | 641.500 | 53.458 |
| Particular | | | 162200 | 0 | 0 | 0 | 135300 | 0 | 48650 | 41900 | 14700 | 46550 | 449.300 | 37.442 |
| Restaurante-bar | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Supermercado | | | | 7500 | 0 | 18500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26.000 | 2.167 |

No exemplo (tipo tabela 6) acima : Clientes particulares compraram para **449.300 FCFA** de produtos ao CETD e no mês de julho a cantina comprou **91.000 FCFA** de produtos.

➤ As vendas de embalagens

O ficheiro de seguimento das vendas de embalagens apresenta-se como o ficheiro das vendas de produtos. Cada folho é um mês e o ultimo um resumo anual:

| Jan. | Fev. | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | Setembro | Outubro | Novembro | Dezembro | Total ano |
|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|----------|---------|----------|----------|-----------|
|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|----------|---------|----------|----------|-----------|

Cada mês tem-se uma tabela como abaixo que é preciso preencher:

| Date | Produto | Quantidade | Preço | Total | Tipo de venda | Nome comprador | Factura | Responsável |
|------|---------|------------|-------|-------|---------------|----------------|---------|-------------|
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |
| | | | | 0 | | | | |

O ultimo folho “total ano”, resume o total das receitas recebidas com a venda de embalagem cada mês. O total é também calculado (ultima célula):

| | Jan. | Fev. | Março | Abr | Mai | Inho | Julho | Agosto | Set | Otu | Nov | Dec | Total Année (unités) |
|----------------------------|------|------|-------|-----|-----|------|-------|--------|-----|-----|-----|-----|----------------------|
| Receitas das vendas mensil | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

2. O seguimento dos clientes

Uma empresa como o CETD têm vários clientes e precisa aumentar sempre o seu numero de cliente para aumentar a suas vendas.

O seguimento dos clientes é feito com duas ferramentas Excel :

- **Gestão dividas cliente**
- **Seuimento clientes**

Para o primeiro documento, abrir o documento “Gestão dividas cliente (explicações)” e seguir as instruções:

⇒  **Gestão dividas (explicações).xls**

✓ 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 clentes 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 | Diamant | 2 | Contendor amarelo (Bissara) | 2 | Artissal | 2 | Sabura |
| 3 | Bonjour | 3 | Mangui | 3 | Azalai | 3 | Ponto de encontro | 3 | Restaurante de finanças | 3 | Contendor de David | 3 | Altermag | 3 | Paiam |
| 4 | Pinheiro (GSM) | 4 | STAC-Brasília | 4 | Malaika | 4 | Padeira africana | 4 | Oasis | 4 | Contendor Wilson | 4 | Dvutec | 4 | Pluck |
| 5 | Nunes Irmão | 5 | Casa das Novidades | 5 | Amazônia | 5 | Ibora Fernanda | 5 | Lenox | 5 | Churrasqueira Sitec | 5 | Piramide | 5 | Insomnia |
| 6 | Mavego | 6 | Isma | 6 | Almadies | 6 | Almadies | 6 | Grill One | 6 | Contendor Dipebate | 6 | AD | 6 | Tabanka |
| 7 | Nutrilac | 7 | Bavina | 7 | Ancar | 7 | Morabeza | 7 | Casa Mbutcha | 7 | Contendor Toni | 7 | Renliv | 7 | Café Café |
| 8 | | 8 | Gonsalves | 8 | Tamar | 8 | Rest. Coimbra | 8 | Bar Centro Cultral Brasil | 8 | Contendor Djedjé 2 | 8 | AMAE | | |
| 9 | | 9 | Ali Tamar | 9 | DarSalam | 9 | Lobato | 9 | Mavego | 9 | Império Angolano | 9 | Educação | | |
| 10 | | 10 | Petromar Safim | 10 | Dina | 10 | Le Bistrot | 10 | UDEB | 10 | Casa Misa | 10 | Mandjaco | | |
| 11 | | 11 | Bambú Safim | 11 | Bassamar | 11 | Aeroporto | 11 | Cantinho brasileiro | 11 | Bar Mandja | 11 | Cor Moran | | |
| 12 | | 12 | Petromar de Mindjeres | 12 | Jordane | 12 | Jordane | 12 | Bar Yanira | 12 | Surasqueiq Sitec | 12 | No Kume Sabi | | |
| 13 | | 13 | Minimercado Rama | | | 13 | Tamar | 13 | Odete | 13 | Cidade alerta | 13 | Moutaro MTN | | |
| 14 | | 14 | Kendi Minimercado | | | 14 | Bar Centro Cultral França | 14 | Samaritana | | | 14 | Petromar 2 (bba gasoleo) | | |
| 15 | | 15 | Juliana Mini-Mercado | | | 15 | Bar Centro Cultral Portugal | 15 | Libanis (Coqueiro) | | | 15 | Lenox (bba gasoleo) | | |
| | | | | | | 16 | Kalisto (Casino) | 16 | Café Café (Mobis) | | | 16 | Elton aerop (bba gasoleo) | | |
| | | | | | | 17 | Restaurante Nova Planeta Safim | 17 | Mil Borja | | | 17 | Elton XX (bba gasoleo) | | |
| | | | | | | 18 | Restaurante Sabor da Casa | 18 | Bar Muru | | | 18 | Elton XX (bba gasoleo) | | |
| | | | | | | 19 | Restaurante Sagres Safim | 19 | Bar Magnifico | | | 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 | 33% | 8 | 67% | 10 | 48% | 5 | 25% | 7 | 54% | 1 | 5% | 3 | 43% |
| A contactar | 1 | 14% | 8 | 57% | 3 | 25% | 2 | 10% | 10 | 50% | 3 | 23% | 1 | 5% | 4 | 57% |
| Não tem interesse | 1 | 14% | 8 | 57% | 3 | 25% | 2 | 10% | 10 | 50% | 3 | 23% | 1 | 5% | 4 | 57% |
| | 3 | 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

| |
|---------------------|
| Cientes fixos |
| Contacto a reforçar |
| A contactar |
| Não têm interesse |

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

Análise da tabela seguimento dos clientes



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

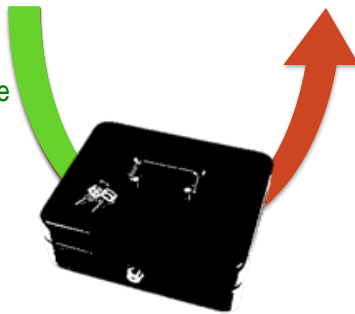


1 A necessidade de ter uma caixa e de seguir o seu saldo

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 dividas ou dos créditos que o CETD tem), é importante seguir todos os movimentos de dinheiro liquido na caixa.

Entrada de dinheiro:

- Vendas de produtos
- Dividas pagas pelos cliente



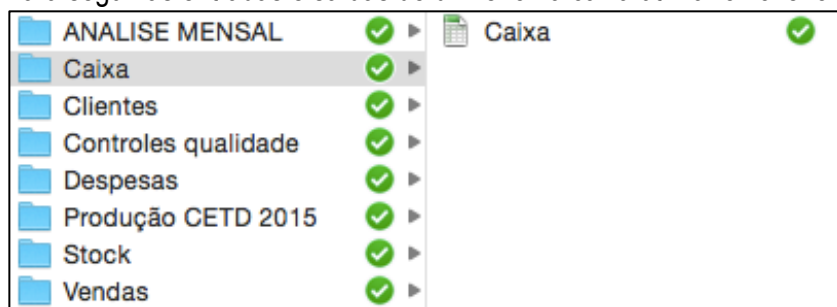
Saída de dinheiro:

- Compras
- Despesas de funcionamento
- Pagamento dividas aos fornecedores

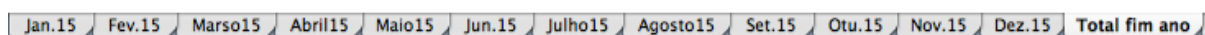
O seguimento permite conhecer a qualquer momento a quantidade de dinheiro liquido que está na caixa sem dever contar.

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”



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



Cada momento onde há uma entrada ou uma saída de dinheiro, indicar a data, a origem da entrada ou da saída e o montante

| | |
|--------------|---|
| Saldo mensal | 0 |
|--------------|---|



Evolução do saldo mensal Bissau (entradas e saídas de dinheiro na caixa)

Saldo mensal

| Mês | Saldo mensal (R\$) |
|----------|--------------------|
| Jan. | 200.000 |
| Fev. | 150.000 |
| Março | 650.000 |
| Abril | 620.000 |
| Maior | 520.000 |
| Junho | 920.000 |
| Julho | 580.000 |
| Agosto | 680.000 |
| Setembro | 800.000 |
| Outubro | 950.000 |
| Novembro | 1.020.000 |
| Dezembro | 1.500.000 |

36

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 | Nº lote definido |
|---------|---------|------------------|----|-------|-------|--------------|------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Exemplo pelos outros produtos:

| Tabanca | Data de produção | Cor | Sabor | Conformidade | Nº 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:

| Compras nas tabancas Janeiro | | | | | | | | |
|------------------------------|---------------------|--------------|------------|----------------|-------------|------------------|-----------------------------|---------|
| Data | Produto | Sabores | Quantidade | Preço unitario | Preço total | Tabanca | Conformidade com os padrões | Nº 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 | | |
| | Óleo de palma | Limão | | | | Madina Salada | | |
| | Vinagre de limão | Mandiple | | | | Canico Tumana | | |
| | Pasta de mancarra | Mango | | | | Corinto | | |
| | Sal | Melancia | | | | Cabele Mandinga | | |
| | Sabão | Ondjo | | | | Sinta Djoba Djau | | |
| | | Tamarindo | | | | Nhimbe | | |
| | | Torania | | | | Udjeke | | |
| | | | | | | Walia | | |
| | | | | | | Mancalam | | |
| | | | | | | Lubacunda | | |
| | | | | | | Binar | | |
| | | | | | | Dutato | | |
| | | | | | | Quindia | | |
| | | | | | | Lotche | | |
| | | | | | | Canquebu | | |
| | | | | | | Sulucò | | |

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

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

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

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

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

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 | |
| Grand Total | |

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

| | Values | |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| Row Labels | 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 | | |
| Grand Total | | |

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 | Maio | Junho | Julho | Agosto | Set. | Out. | Nov. | Dez. | Total ano |
|------------------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------|------|------|------|-----------|
| Total ano | 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 início 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 mancará | | |

| | 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:

Ficha seguimento stock produtos Bissau

Produto: _____

Capacidade : _____

[illegible]

Ficha seguimento stock de matéria prima

Produto: _____

[illegible]