

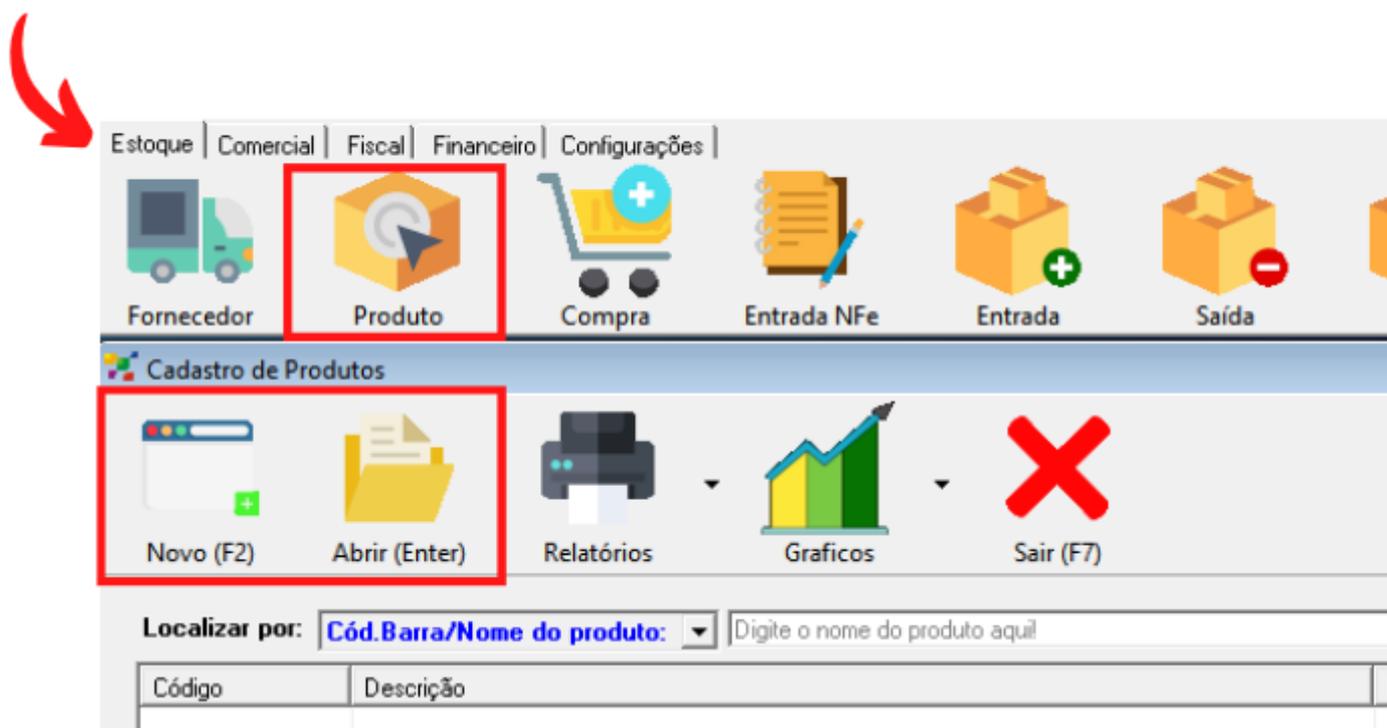
Como montar a Receita de Produção no Soften SIEM

A **RECEITA DE PRODUÇÃO** é usada no caso de empresas que compram matérias primas e as transformam em produto final para comercializar. Desta forma, sempre que for vendido um produto final, o sistema faz a baixa do estoque das matérias primas automaticamente.

A Receita de Produção é informada no **Item Final (Produzido)**
Mas antes é necessário identificar os **Materiais**

Matéria Prima

No módulo de **Estoque**, abra o cadastro de **Produtos** e crie um novo item ou procure um material já cadastrado



Tendo feito o cadastro, ou aberto o produto da matéria prima, precisaremos identifica-lo apropriadamente.

Selecione a aba **ESTOQUE** na parte inferior do cadastro e assinale a opção **MATERIAL**, como demonstrado abaixo.

Itens do Estoque

Novo Alterar Salvar Excluir Buscar Filtro Ajuda Fechar Tela Primeiro

Código: 6 [Auto] Série/MS.: ...

Descrição: TRIGO 1KG

Unidade: PCT (PCT) Grupo: PADARIA - GRÃOS

Fornecedor: 0 Fornecedor não encontrado

Código NCM: 10011900 (2 ou 8 dígitos) Código CEST: (7 dígitos)

Observação:

Preço de custo: 6,00 [Tabela de impostos para NF-e/NFC-e/S@T](#)

Tipo(s) do Item: Produto Mercadoria **Material** Serviço

Família de preço: 0 Limpar

Relacionado a Caixa: 0

Endereço estoque:

Prioridade consulta: 0 (1 > 10) Não Baixar Estoque

Preço venda **Estoque** Fiscal NFe PAF-ECF SPED REST.

Estoque Mínimo: 0
Estoque Máximo: 0
Divisão da Caixa: 0
Peso Bruto Unit: 0
Peso Líquido Unit: 0
Preço do KG: 0
Espessura: 0
Densidade peso: 0

Escala Relevante

Calcular ATR: 0 Fator: 0



Não há problema deixar o campo **MERCADORIA** assinalado, contando que o item esteja marcado como **MATERIAL**

Repita a operação para todos os produtos que serão usados como Matéria Prima.

Produto Final

Feito isto, faça um cadastro para o produto final ou o identifique, marcando o mesmo como **PRODUTO** na aba **ESTOQUE**.

Itens do Estoque


 Código: (Auto) Série/MS.: ...

Descrição:

Unidade: + Grupo: +

Fornecedor: Fornecedor não encontrado

Código NCM: (2 ou 8 dígitos) Código CEST: (7 dígitos)

Observação:

Preço de custo: [Tabela de impostos para NF-e/NFC-e/S@T](#)

Tipo(s) do Item:

Família de preço:

Relacionado a Caixa:

Endereço estoque: [Escala Relevante](#)

Prioridade consulta: (1 > 10) Não Baixar Estoque

Prazo Validade: dias

Data Validade:

ATR: Fator:

Estoque Mínimo:
 Estoque Máximo:
 Divisão da Caixa:
 Peso Bruto Unit:
 Peso Líquido Unit:
 Preço do KG:
 Espessura:
 Densidade peso:



Agora, com o item devidamente demarcado, iremos informar quais os materiais que o compõe. Selecione a opção **Receita de Produção** na listagem localizada à direita do cadastro,

Itens do Estoque

Novo Alterar Salvar Excluir Buscar Filtro Ajuda Fechar Tela Primeiro Anterior Próximo Último

Código: 2 (Auto) Série/MS.:]

Descrição: PÃO INTEGRAL 500G

Unidade: UNIDADE (UN) Grupo: PADARIA - PÃES E MASSAS

Fornecedor: 0 Fornecedor não encontrado

Código NCM: 19052090 (2 ou 8 dígitos) Código CEST: 1705100 (7 dígitos)

Observação:

Preço de custo: 10,50 [Tabela de impostos para NF-e/NFC-e/S@T](#)

Tipo(s) do Item: Produto Mercadoria Material Serviço Estoque Mínimo: 0

Tipo Estoque: Normal

[Código de Barras...](#)
[Formar preço venda](#)
[Grade cor/tamanho...](#)
[Impostos SPED-EFD](#)
[Inf medicamento snq](#)
[Processos produção](#)
[Receita produção...](#)
[Unidade de convers?](#)

Inativo/cancelado
 Não atualizar.

Localize então os materiais usados para produzir o item final clicando na lupa ou digitando o código do material.

Importante: Apenas os itens marcados como **MATERIAL** irão aparecer para seleção na tela de Receita.

Caso a matéria prima não esteja aparecendo, certifique-se de que o mesmo está devidamente assinalado como demonstrado anteriormente.

Itens do Estoque

Novo Alterar Salvar Excluir Buscar Filtro Ajuda Fechar Tela Primeiro

Receita

Produto: 2 PÃO INTEGRAL 500G

Item	Descrição do Material	LE	Unidade	Quantidade	VL. unitario
		0			
5	LEITE INTEGRAL SEMI DESNATADO 1L		UN	1,00	4,50
6	TRIGO 1KG		PCT	1,00	6,00

Total geral: 10,50

Para inserir um material, informe a quantidade e use a tecla **ENTER** para inserir. Ele deve contar na listagem assim como no exemplo acima.

Receita

Produto: PÃO INTEGRAL 500G

Item	Descrição do Material	LE	Unidade	Quantidade	VL.unitario
7	FERMENTO BIOLÓGICO	0	KG	0,25	9,00

Item	Descrição	U...	Quant.	Total
5	LEITE INTEGRAL SEMI DESNATADO 1L	UN	1,00	4,50
6	TRIGO 1KG	PCT	1,00	6,00

Repita a operação e insira todos os produtos que fazem parte desta receita de produção. Depois clique no **X** no canto para fechar a Receita e salvar as mudanças.

Se precisar alterar a quantidade de algum item, clique duas vezes sobre ele.

Se precisar excluir algum item informado incorretamente, selecione-o e pressione **DELETE** no seu teclado.

Ao finalizar, aparecerá a tela perguntando se deseja atualizar o preço de custo do produto final. Essa opção irá calcular o preço de custo do produto final, baseado no custo dos materiais utilizados.

Se desejar realizar a operação, selecione **SIM**.

Receita

Produto: PÃO INTEGRAL 500G

Item	Descrição do Material	LE	Unidade	Quantidade	VL.unitario
		0			

Item	Descrição	U...	Quant.	Total
5	LEITE INTEGRAL SEMI DESNATADO 1L	UN	1,00	4,50
6	TRIGO 1KG	PCT	1,00	6,00
7	FERMEN Soften SIEM		0,25	2,25

Deseja atualizar o preço de custo do produto final?

Total geral:

Prontinha a receita de produção do item esta cadastrada!

Revision #7

Created 2 June 2022 17:21:59 by Lais Cranchi

Updated 24 September 2024 20:38:34 by Vinícius Braga Tavares