

Bruce de Lima Sarmiento

[bruce@interconect.com.br](mailto:bruce@interconect.com.br)

# ANÁLISE DOS DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS II

Belém - Pará  
Universidade Federal do Pará  
2003

# ANÁLISE DOS DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS II

Trabalho apresentado ao curso de Ciências Contábeis do Centro Sócio Econômico da UFPA, como requisito para avaliação, orientado pelo professor Héber Lavor Moreira.

Belém - Pará  
Universidade Federal do Pará  
2003

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO SÓCIO ECONÔMICO  
CIÊNCIAS CONTÁBEIS - 2000 TARDE**

Bruce de Lima Sarmiento

Trabalho apresentado à disciplina Análise dos  
Demonstrativos Financeiros II, como requisito  
para avaliação, orientado pelo professor Héber  
Lavor Moreira.

Belém - Pará  
Universidade Federal do Pará - UFPA  
2003

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>5</b>
1.1	Caracterização do Negócio: .....	5
<b>2</b>	<b>DESENVOLVIMENTO</b> .....	<b>6</b>
<b>2.1</b>	<b>Análise de cada produto:</b> .....	<b>6</b>
2.1.1	Guaraná Tradicional 250 ml. ....	6
2.1.2	Guaraná Tradicional de 500ml.....	7
2.1.3	Guaraná com Açaí 500 ml: .....	8
2.1.4	Guaraná com Banana 250 ml: .....	9
2.1.5	Guaraná com Banana 500 ml: .....	9
2.1.6	Guaraná com Mamão 500 ml:.....	10
<b>2.2</b>	<b>Análise dos Custos Variáveis e Fixos dos Produtos Mensalmente:</b> .....	<b>11</b>
<b>2.3</b>	<b>Análise da rentabilidade do Empreendimento:</b> .....	<b>12</b>
<b>2.4</b>	<b>Análise da Tomada de Decisão Gerencial:</b> .....	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>Conclusão</b> .....	<b>14</b>
<b>4</b>	<b>Anexos:</b> .....	<b>15</b>

# 1 INTRODUÇÃO

O seguinte trabalho visa ser feito um estudo de caso baseado no custeio direto de uma empresa que produza bens ou serviços, evidenciando linhas de produção ou serviços, para que seja tomada decisões a nível gerencial.

## **1.1 Caracterização do Negócio:**

O empreendimento analisado, é um carrinho ambulante de venda de batidas de guaraná, que funciona de Segunda a Sexta, das 09:00 as 18:00 sem intervalo de almoço.

No carrinho, são produzidos seis tipos diferentes de batidas, a primeira é o “Guaraná Tradicional em copo de 250 ml”, em segundo o “Guaraná Tradicional em copo de 500 ml”, em terceiro o “Guaraná com Açaí em copo de 500 ml”, em quarto o “Guaraná com Banana em copo de 250 ml”, em quinto o “Guaraná com Banana em copo de 500 ml” e por último o “Guaraná com Mamão em copo de 500ml”.

Cada produto possui sua lista de ingredientes para cada batida, que pode variar com a sua demanda, ou seja, são considerados custos variáveis. Existe também materiais que são utilizados e não sofrem variação, que são o carrinho, liquidificador, caixa térmica que sofrem mensalmente um percentual de depreciação, a despesa de água e energia que são estabelecidas por uma taxa paga mensalmente.

Veremos detalhadamente no decorrer do trabalho os custos, despesas e receitas de cada item.

## 2 DESENVOLVIMENTO

### 2.1 *Análise de cada produto:*

Veremos agora os ingredientes de cada produto, seus custos, receitas, preço de venda e demanda, para que possamos analisar e tomar as decisões necessárias para alavancagem do negócio.

#### 2.1.1 **Guaraná Tradicional 250 ml.**

O primeiro produto é o carro chefe do negócio. Possui o menor custo e tem a maior demanda, que poderá ser visto no anexo 1.

Para criá-lo se utiliza os seguintes ingredientes: Xarope de Guaraná, Castanha de Caju, Amendoim, Pó de Guaraná, Neston Aveia, Leite em Pó, Água Mineral, Gelo, cada ingrediente, possui suas medidas onde são misturados no liquidificador e será pronto para servir no copo de 250ml, que é acompanhado de um canudo para vitamina e um lenço de papel ao redor do copo.

Este produto, tem um custo avaliado em R\$ 0,46 adicionado de um pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 1,00, deduzindo o custo de R\$ 0,46 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,10.

Possui uma demanda diária de 50 copos correspondendo mensalmente a 1000 copos ao mês, dando uma receita total de R\$ 1.000,00, tendo um custo de R\$ 560,00 , obtendo-se um lucro de R\$ 440,00 que corresponde a 44% da receita bruta do produto.

### **2.1.2 Guaraná Tradicional de 500ml.**

O segundo produto é o vice líder de vendas. Possui o quarto maior custo e tem a segunda maior demanda, que poderá ser visto no anexo 2.

Para criá-lo se utiliza os mesmos ingredientes do primeiro produto porém dobrando-se a quantidade, com exceção dos canudos e lenços de papel

Ele tem um custo avaliado em R\$ 0,90 adicionado de um pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 1,50, deduzindo o custo de R\$ 0,90 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,15.

Possui uma demanda diária de 20 copos correspondendo mensalmente a 400 copos ao mês, dando uma receita total de R\$ 600,00, tendo um custo de R\$ 420,00 , obtendo-se um lucro de R\$ 180,00 que corresponde a 30% da receita bruta do produto.

### **2.1.3 Guaraná com Açaí 500 ml:**

O terceiro produto analisado, possui o menor índice de vendas, e o terceiro maior custo, sendo visto no anexo 3.

Para criá-lo se utiliza praticamente os mesmos ingredientes do segundo produto, porém diminui-se a quantidade de água mineral, aumentando-se a de gelo, acrescentando-se polpa de açaí.

Este produto avalia-se um custo de R\$ 1,08 incluindo-se o pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 2,00 , deduzindo-se o custo de R\$ 1,08 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,20.

Ele tem uma demanda diária de 10 copos, obtendo-se ao mês, 400 copos, tendo uma receita mensal de R\$ 400,00 , tendo um custo de R\$ 256,00 , ganhando-se um lucro de R\$ 144,00 que corresponde a 36% da receita bruta do produto.



#### **2.1.4 Guaraná com Banana 250 ml:**

O quarto produto analisado, têm o terceiro maior índice de vendas, e o segundo menor custo, visto no anexo 4.

Para criá-lo se utiliza-se os mesmos ingredientes do primeiro produto, acrescentando, uma certa quantidade de banana.

O custo do produto é avaliado em R\$ 0,59 adicionando o pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 1,20 , deduzindo-se o custo de R\$ 0,59 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,12.

Tem-se uma demanda diária de 15 copos, obtendo-se ao mês, 300 copos, tendo uma receita mensal de R\$ 360,00 , tendo um custo de R\$ 213,00 , ganhando-se um lucro de R\$ 147,00 que corresponde a 41% da receita bruta do produto.

#### **2.1.5 Guaraná com Banana 500 ml:**

O quinto produto é o penúltimo em vendas. Possui o segundo maior custo e tem a quarta maior demanda, que poderá ser visto no anexo 5.

Para criá-lo se utiliza os mesmos ingredientes do produto anterior, porém dobrando-se a quantidade de banana e copos, e triplicando a de gelo.

Ele tem um custo avaliado em R\$ 1,20 adicionado de um pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 2,00, deduzindo o custo de R\$ 1,20 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,20.

Possui uma demanda diária de 12 copos correspondendo mensalmente a 240 copos ao mês, dando uma receita total de R\$ 480,00, tendo um custo de R\$ 336,00 , obtendo-se um lucro de R\$ 144,00 que corresponde a 30% da receita bruta do produto.

### **2.1.6 Guaraná com Mamão 500 ml:**

O último produto, iguala-se ao quarto em vendas. Possui o maior custo e tem a terceira maior demanda, demonstrado no anexo 6.

Para criá-lo se utiliza os mesmos ingredientes do produto anterior, trocando a banana por mamão.

Ele tem um custo avaliado em R\$ 1,25 adicionado de um pró labore de 10% correspondente ao preço de venda.

Cada copo é vendido a um preço de R\$ 2,00, deduzindo o custo de R\$ 1,25 e o pró labore de 10% que corresponde a R\$ 0,20.

Possui uma demanda diária de 15 copos correspondendo mensalmente a 300 copos ao mês, dando uma receita total de R\$ 600,00, tendo um custo de R\$ 435,00 , obtendo-se um lucro de R\$ 165,00 que corresponde a 28% da receita bruta do produto.

## **2.2 Análise dos Custos Variáveis e Fixos dos Produtos Mensalmente:**

Nó tópico anterior, falamos especificamente de cada produto, o quanto se gasta de material e em dinheiro, o seu preço de venda, a sua receita, lucro, etc.

A partir de agora, veremos de uma maneira geral os custos fixos e variáveis que temos no final do mês, sendo demonstrado nos anexos 7 e 8.

No primeiro anexo, procurei mostrar, a quantidade diária de cada material utilizado por dia em todos os produtos de uma maneira geral, já que cada ingrediente é vendido em litros e quilogramas, e se utiliza para cada unidade de produto, gramas e mililitros.

O resultado encontrado no anexo anterior, foi utilizado para criarmos o anexo 8, onde encontraremos todos os custos variáveis do mês e custos fixos.

Os custos variáveis são aqueles encontrados diretamente nos ingredientes de cada produto, variando de acordo com a demanda, como por exemplo o xarope de guaraná utilizado e pró labore. Foi encontrado um total de R\$ 2.220,00 em cada mês.

Os custos fixos, são aqueles que não sofrem variação através da demanda, estes elementos, são os seguintes:

A água, que é utilizada para limpeza em geral, possui uma taxa fixa de R\$ 20,00 ao mês. A energia utilizada, possui uma taxa fixa de R\$ 24,00 estabelecida para ambulantes pela companhia de energia.

Existe também a depreciação correspondente aos equipamentos utilizados, que possuem uma vida útil de 10 anos, sendo uma taxa de 10% ao mês, correspondendo a 0,83%.

O primeiro equipamento, é o carrinho de onde é feita a venda. Ele foi adquirido pelo valor de R\$ 500,00, sendo depreciado ao mês o que foi colocado no parágrafo anterior, correspondendo a um custo fixo de R\$ 4,15.

O segundo equipamento, são os dois liqüidificadores industriais, utilizados para a batida dos produtos, que foi adquirido por R\$ 1.120,00 os dois, sendo depreciado também como foi determinado anteriormente, correspondendo a R\$ 9,30.

O ultimo equipamento depreciado, é uma caixa térmica onde é colocado o gelo que se utiliza nos produtos, adquirido por R\$ 340,00, depreciado a 0,83% ao mês, correspondendo a R\$ 2,82.

### **2.3 *Análise da rentabilidade do Empreendimento:***

Vimos nos dois tópicos anterior, a identificação de cada produto especificamente, e os custos fixos e variáveis de uma maneira geral no empreendimento.

Agora iremos analisar a capacidade de retorno de cada produto no empreendimento, ou seja, sua capacidade de receita para superar os custos, e geração de lucro.

Para fazer esta análise, utilizei um quadro que demonstra a capacidade de cada produto, encontrada da seguinte forma. Primeiramente, comparei o preço unitário, multiplicando pela demanda do mês que me deu uma receita bruta de R\$ 3.440,00 ao mês. Em segundo estabeleci os custos variáveis dos produtos, tendo um total de R\$ 2.220,00, adicionando também os custos fixos que teve de resultado R\$ 60,27, dando um resultado de custo de R\$ 2.280,27. Com isto, obtive um lucro de R\$ 1.159,70, sendo dividido nas seguintes proporções:

O produto de número 1 corresponde a 37% do lucro total, o segundo alcança 15%. Os produtos de número 3,4 e 5, chegam a 12% e por ultimo o de numero 6 corresponde a 13%. Estes resultados podem ser vistos no anexo de número 9.

## **2.4 Análise da Tomada de Decisão Gerencial:**

Após alguns meses com o empreendimento, houve a necessidade de aumentar o resultado do negócio, para isso, foi necessário tomar alguns procedimentos.

O primeiro deles foi cortar dois produtos. Primeiramente resolvi eliminar o Guaraná tradicional de 500 ml, pelo fato de que ele representava um custo considerável, tendo uma demanda e receita também considerável, porém é vendido o mesmo produto, só que em copo menor, fator este que foi também considerável no momento de eliminar o segundo produto que foi o guaraná com banana, também de 500 ml.

Com a eliminação do dois produtos citados, pude transferir o material utilizado nos anteriores, para os seus devidos correspondente, chegando até a diminuir o preço dos dois, aumentando a minha demanda e diminuindo o pró labore de todos os produtos, consegui aumentar minha receita e lucro, sem perder a variedade e qualidade dos produtos ofertados.

Com estas decisões, o meu custos que correspondiam a R\$ 2.280,30, diminuíram para R\$ 2.215,68. A minha receita passou de R\$ 3.440,00 para R\$ 3.478,00, com estes resultados, meu lucro aumentou de R\$ 1.159,70, para exatamente R\$ 1.262,32.

Estas decisões podem ser vistas melhor nos anexos 10 até 16.

### **3 Conclusão**

Com este trabalho, cheguei a conclusão que o empreendimento que já tinha uma viabilidade econômica anteriormente, passou a ser mais viável ainda, sem perder a sua qualidade e variedade, me levando a pensar em até inventar novos tipos de produtos para que possa aumentar mais ainda o rendimento do empreendimento Paulo: Atlas, 1998.

#### 4 Anexos:

1 -

<b>Guaraná Tradicional 250 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demand a</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope I	5	0,050	11,00	0,11	50	2,5	5,50	1,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,033	2,90	0,096	50	1,7	4,79	0,46	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,0125	3,80	0,046	50	0,6	2,28	<u>0,10</u>	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,001	9,00	0,009	50	0,1	0,45	<b>0,44</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0063	1,46	0,035	50	0,3	1,75	<u>50</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,005	1,94	0,0485	50	0,3	2,43	<b>21,87</b>	Resultado
Água Mineral I	20	0,100	3,30	0,0165	50	5,0	0,83	5,00	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,100	5,00	0,05	50	5,0	2,50		
Copos	100	1	2,62	0,03	50	50	1,31		
Canudos	400	1	2,10	0,01	50	50	0,26		
Lenços	100	1	2,09	0,02	50	50	1,05		
<b>Total</b>				0,46			23,13		

2 -

<b>Guaraná Tradicional 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,100	11,00	0,22	20	2,0	4,40	1,50	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,191	20	1,3	3,83	0,90	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,095	20	0,5	1,90	0,15	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,018	20	0,04	0,36	<b>0,45</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,070	20	0,3	1,40	<u>20</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,0970	20	0,2	1,94	<b>8,94</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,200	3,30	0,0330	20	4,0	0,66	3,00	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,200	5,00	0,10	20	4,0	2,00		
Copos	100	1	5,25	0,05	20	20	1,05		
Canudos	400	1	2,10	0,01	20	20	0,11		
Lenços	100	1	2,09	0,02	20	20	0,42		
<b>Total</b>				0,90			18,06		



<b>Guaraná com Açaí 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,100	11,00	0,22	10	1,0	2,20	2,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,191	10	0,7	1,91	1,08	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,095	10	0,3	0,95	<u>0,20</u>	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,018	10	0,02	0,18	<b>0,72</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,070	10	0,1	0,70	<u>10</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,0970	10	0,1	0,97	<b>7,22</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,100	3,30	0,0330	10	1,0	0,33	2,00	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,250	5,00	0,13	10	2,5	1,25		
Açaí	1	0,050	3,00	0,15	10	0,5	1,50		
Copos	100	1	5,25	0,05	10	10	0,53		
Canudos	400	1	2,10	0,01	10	10	0,05		
Lenços	100	1	2,09	0,02	10	10	0,21		
<b>Total</b>				<b>1,08</b>			<b>10,78</b>		

<b>Guaraná com Banana 250 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,050	11,00	0,11	15	0,8	1,65	1,20	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,033	2,90	0,096	15	0,5	1,44	0,59	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,013	3,80	0,046	15	0,2	0,68	<u>0,12</u>	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,001	9,00	0,009	15	0,02	0,14	<b>0,49</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0063	1,46	0,035	15	0,1	0,53	<u>15</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,005	1,94	0,0485	15	0,1	0,73	<b>7,37</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,100	3,30	0,0165	15	1,5	0,25	1,80	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,100	5,00	0,05	15	1,5	0,75		
Banana	1	0,042	3,00	0,126	15	0,6	1,89		
Copos	100	1	2,62	0,03	15	15	0,39		
Canudos	400	1	2,10	0,01	15	15	0,08		
Lenços	100	1	2,09	0,02	15	15	0,31		
<b>Total</b>				<b>0,59</b>			<b>8,83</b>		

<b>Guaraná com Banana 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,100	11,00	0,22	12	1,2	2,64	2,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,191	12	0,8	2,30	1,20	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,095	12	0,3	1,14	0,20	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,018	12	0,02	0,22	<b>0,60</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,070	12	0,2	0,84	12	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,0970	12	0,1	1,16	<b>7,16</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,100	3,30	0,0330	12	1,2	0,40	2,40	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,303	5,00	0,15	12	3,6	1,82		
Banana	1	0,083	3,00	0,25	12	1,0	2,99		
Copos	100	1	5,25	0,05	12	12	0,63		
Canudos	400	1	2,10	0,01	12	12	0,06		
Lenços	100	1	2,09	0,02	12	12	0,25		
Total				1,20			14,44		

<b>Guaraná com Mamão 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope I	5	0,100	11,00	0,22	15	1,5	3,30	2,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,19	15	1,0	2,87	1,25	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,10	15	0,4	1,43	0,20	Pró Labore 10%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,02	15	0,03	0,27	<b>0,55</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,07	15	0,2	1,05	15	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,10	15	0,2	1,46	<b>8,32</b>	Resultado
Água Mineral I	20	0,100	3,30	0,03	15	1,5	0,50	3,00	Pró Labore 10%
Gelo Kg	10	0,303	5,00	0,15	15	4,5	2,27		
Mamão	1	0,167	1,74	0,29	15	2,5	4,36		
Copos	100	1	5,25	0,05	15	15	0,79		
Canudos	400	1	2,10	0,01	15	15	0,08		
Lenços	100	1	2,09	0,02	15	15	0,31		
Total				1,25			18,68		



<b>Planilha Custo x Despesa Dia e Mês</b>							
<b>Produtos</b>	<b>Qtde. Dia</b>	<b>Qtd. Mês</b>	<b>Custo Dia</b>	<b>Custo Mês</b>	<b>Preço</b>		
Xarope	9,000	180,000	19,80	396,00	2,20		
Castanha	6,000	120,000	17,40	348,00	2,90		
Amendoim	2,300	46,000	8,74	174,80	3,80		
Pó	0,230	4,600	2,07	41,40	9,00		
Aveia	1,200	24,000	7,01	140,16	5,84		
Leite	1,000	20,000	9,70	194,00	9,70		
Água	14,200	284,000	2,41	48,28	0,17		
Gelo	21,100	422,000	10,55	211,00	0,50		
Açaí	0,500	10,000	1,50	30,00	3,00		
Banana	1,600	32,000	4,80	96,00	3,00		
Mamão	2,500	50,000	4,35	87,00	1,74		
Copos 250 ml	65	1300	1,95	39,00	0,03		
Copos 500 ml	57	1140	2,85	57,00	0,05		
Canudos	122	2440	1,22	24,40	0,01		
Lenços	122	2440	2,44	48,80	0,02		
Água				20,00			
Energia				24,00			
Liquidificador				9,30			
Carrinho				4,15			
Caixa Térmica				2,82			
Pró Labore			17,20	344,00			
Total			113,99	2.340,11			



<b>Guaraná Tradicional 250 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope I	5	0,050	11,00	0,11	90	4,5	9,90	0,90	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,033	2,90	0,096	90	3,0	8,61	0,46	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,0125	3,80	0,046	90	1,1	4,10	<u>0,07</u>	Pró Labore 8%
Pó de Guaraná Kg	1	0,001	9,00	0,009	90	0,1	0,81	<b>0,37</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0063	1,46	0,035	90	0,6	3,15	<u>90</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,005	1,94	0,0485	90	0,5	4,37	<b>32,88</b>	Resultado
Água Mineral I	20	0,100	3,30	0,0165	90	9,0	1,49	6,48	Pró Labore 8%
Gelo Kg	10	0,100	5,00	0,05	90	9,0	4,50		
Copos	100	1	2,62	0,03	90	90	2,36		
Canudos	400	1	2,10	0,01	90	90	0,47		
Lenços	100	1	2,09	0,02	90	90	1,88		
<b>Total</b>				0,46			41,64		



<b>Guaraná com Açaí 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,100	11,00	0,22	10	1,0	2,20	2,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,191	10	0,7	1,91	1,08	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,095	10	0,3	0,95	<u>0,16</u>	Pró Labore 8%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,018	10	0,02	0,18	<b>0,76</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,070	10	0,1	0,70	<u>10</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,0970	10	0,1	0,97	<b>7,62</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,100	3,30	0,0330	10	1,0	0,33	1,60	Pró Labore 8%
Gelo Kg	10	0,250	5,00	0,13	10	2,5	1,25		
Açaí	1	0,050	3,00	0,15	10	0,5	1,50		
Copos	100	1	5,25	0,05	10	10	0,53		
Canudos	400	1	2,10	0,01	10	10	0,05		
Lenços	100	1	2,09	0,02	10	10	0,21		
<b>Total</b>				<b>1,08</b>			<b>10,78</b>		

<b>Guaraná com Banana 250 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope I	5	0,050	11,00	0,11	39	2,0	4,29	1,10	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,033	2,90	0,096	39	1,3	3,73	0,59	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,013	3,80	0,046	39	0,5	1,78	<u>0,09</u>	Pró Labore 8%
Pó de Guaraná Kg	1	0,001	9,00	0,009	39	0,04	0,35	<b>0,42</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0063	1,46	0,035	39	0,2	1,37	<u>39</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,005	1,94	0,0485	39	0,2	1,89	<b>16,51</b>	Resultado
Água Mineral I	20	0,100	3,30	0,0165	39	3,9	0,64	3,43	Pró Labore 8%
Gelo Kg	10	0,100	5,00	0,05	39	3,9	1,95		
Banana	1	0,042	3,00	0,126	39	1,6	4,91		
Copos	100	1	2,62	0,03	39	39	1,02		
Canudos	400	1	2,10	0,01	39	39	0,20		
Lenços	100	1	2,09	0,02	39	39	0,82		
<b>Total</b>				0,59			22,96		

<b>Guaraná com Mamão 500 MI</b>									
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtde. Emb.</b>	<b>Q.U. P/ 1</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço p/1</b>	<b>Demanda</b>	<b>Qtde. Nec.</b>	<b>Custo Total</b>	<b>Resultado</b>	
Xarope l	5	0,100	11,00	0,22	15	1,5	3,30	2,00	Preço de Venda
Castanha de Caju Kg	1	0,067	2,90	0,19	15	1,0	2,87	1,25	Custo Total
Amendoim Kg	1	0,025	3,80	0,10	15	0,4	1,43	<u>0,16</u>	Pró Labore 8%
Pó de Guaraná Kg	1	0,002	9,00	0,02	15	0,03	0,27	<b>0,59</b>	Lucro
Neston Aveia kg	0,25	0,0125	1,46	0,07	15	0,2	1,05	<u>15</u>	Demanda
Leite em Pó Kg	0,2	0,010	1,94	0,10	15	0,2	1,46	<b>8,92</b>	Resultado
Água Mineral l	20	0,100	3,30	0,03	15	1,5	0,50	2,40	Pró Labore 8%
Gelo Kg	10	0,303	5,00	0,15	15	4,5	2,27		
Mamão	1	0,167	1,74	0,29	15	2,5	4,36		
Copos	100	1	5,25	0,05	15	15	0,79		
Canudos	400	1	2,10	0,01	15	15	0,08		
Lenços	100	1	2,09	0,02	15	15	0,31		
<b>Total</b>				1,25			18,68		



<b>Planilha de Custos</b>					
<b>Produtos</b>	<b>Qtde. Dia</b>	<b>Qtd. Mês</b>	<b>Custo Dia</b>	<b>Custo Mês</b>	<b>Preço</b>
Xarope	9,000	180,000	19,80	396,00	2,20
Castanha	6,000	120,000	17,40	348,00	2,90
Amendoim	2,300	46,000	8,74	174,80	3,80
Pó	0,190	3,800	1,71	34,20	9,00
Aveia	1,100	22,000	6,42	128,48	5,84
Leite	1,000	20,000	9,70	194,00	9,70
Água	15,400	308,000	2,62	52,36	0,17
Gelo	19,900	398,000	9,95	199,00	0,50
Açaí	0,500	10,000	1,50	30,00	3,00
Banana	1,600	32,000	4,80	96,00	3,00
Mamão	2,500	50,000	4,35	87,00	1,74
Copos 250 ml	129	2580	3,87	77,40	0,03
Copos 500 ml	25	500	1,25	25,00	0,05
Canudos	154	3080	1,54	30,80	0,01
Lenços	154	3080	3,08	61,60	0,02
Água				20,00	
Energia				24,00	
Liquidificador				9,30	
Carrinho				4,15	
Caixa Térmica				2,82	
Pró Labore			13,91	278,24	
<b>Total</b>			110,64	2.273,15	

