

Universidade Federal do Pará
Centro Sócio Econômico
Departamento de Ciências Contábeis
Disciplina: Análise de Demonstrativos Contábeis II
Professor: Heber Lavor Moreira

Custeio Variável

Cristhiane Carvalho Teles - 0001005101

Belém, 11 de agosto de 2003.

Cristhiane Carvalho Teles – cristhiane.teles@bol.com.br

Índice:

1.RESUMO	3
2. INTRODUÇÃO	4
3.DESENVOLVIMENTO	5
3.1) Definição do Empreendimento	5
3.2) Definição dos Produtos	5
Produtos	5
Componentes	5
Quant,Produzida	5
TOTAL	5
3.2.1) Apropriação dos Acompanhamentos	5
3.2.2) Quantidades Servidas	6
3.3 Depreciação do Imobilizado	6
3.4 Apropriação dos Custos x Despesas	6
3.5 Divisão da Mão-de-obra	7
3.6 Margem de Contribuição	8
3.7 Análise Gerencial: Qual produto cortar?	8
4.CONCLUSÃO	10
5.BIBLIOGRAFIA	11

1.RESUMO

Todo e qualquer empreendimento necessita de recursos para sua formação e manutenção e, para que tais empreendimentos obtenham resultados positivos, devem apresentar relação direta entre seus **custos e despesas**, de modo que aqueles sejam apropriados adequadamente, e estas inseridas na manutenção do negócio visando receitas futuras.

2. INTRODUÇÃO

O problema da determinação do custo efetivo de cada produto é de vital importância para o administrador pois, se apurado de forma correta, coloca a empresa em condições de enfrentar a concorrência. Por outro lado, a apropriação correta fornece informações necessárias que permitirão eventuais medidas visando redução de custos ou abandono da fabricação de produtos sem margem de lucro (que produto cortar?).

Existem várias formas de se delimitar os custos, com resultados diferentes para cada método utilizado, como o **Custeio Direto**, que aloca aos produtos somente os custos e despesas variáveis, quer sejam eles diretos e ou indiretos, gerando uma margem denominada de **Margem de Contribuição**.

O estudo será fundamentado com base no método acima citado.

3.DESENVOLVIMENTO

3.1) Definição do Empreendimento

Empresa: **Só Churrascos**

Área de Atuação: Atua no ramo comercial, com produção e venda, diária, de churrascos no espeto dos mais variados tipos.

Horário de Funcionamento: das 18:00h às 24:00h

Localização: Avenida Gentil Bittencourt, nº 737 Bairro: Nazaré

Tempo de Produção: 2 horas

A apropriação dos custos e despesas aos produtos será feita através do Custeio Direto (Variável)

3.2) Definição dos Produtos

Produtos	Componentes	Quant,Produzida
I- Churrasco de Carne	carne+arroz+vinagrete+farofa	40
II- Churrasco de Frango	frango+arroz+vinagrete+farofa	35
III- Churrasco de Calabresa	calabresa+arroz+vinagrete+farofa	40
IV- Churrasco de Coração	coração+arroz+vinagrete+farofa	30
V- Churrasco de Porco	porco+arroz+vinagrete+farofa	25
VI- Churrasco Misto	carne+frango+calabresa+arroz+vinagrete+farofa	35
TOTAL		205

A empresa **Só Churrascos** utiliza-se de 6 (seis) linhas de produção, com comercialização e venda diária de 205 unidades produtivas.

3.2.1) Apropriação dos Acompanhamentos

A apropriação do custo dos acompanhamentos dos produtos (arroz, vinagrete, farofa) foi feita levando-se em consideração a quantidade total produzida por dia, ou seja, para incorporar os preços do arroz, do vinagrete e da farofa ao custo dos produtos, o critério adotado dividiu o custo total desses ingredientes pela quantidade total produzida e multiplicada pela quantidade correspondente de produção de cada um dos itens (a fórmula é parte integrante da planilha 1 – anexo)

Cristhiane Carvalho Teles – cristhiane.teles@bol.com.br

3.2.2) Quantidades Servidas

As unidades produzidas são servidas em porções racionalmente divididas, obedecendo a uma ordem que não ultrapasse as quantidade total comercializada/dia calculada em 205 unidades e 6150 ao mês.

Acompanhamentos	Custo Total	Custo Unitário
Arroz	10.29	0.05
Vinagrete	15.65	0.07
Farofa	12.29	0.06

3.3 Depreciação do Imobilizado

A Depreciação dos Bens materiais do Imobilizado foi estabelecida seguindo o **Método Linear ou em Linha Reta**, com percentual de 10% a.a e prazo de vida útil de 10 anos. O valor da Depreciação dos Bens foi contabilizado levando-se em consideração o valor total de cada item do Imobilizado que, somadas, influenciam na cálculo da **Margem de Contribuição** (ver planilha V - anexos)

Temos:

$$\frac{\text{taxa x valor do bem}}{100} = \text{quota de depreciação}$$

Item	Prazo Admitido	Taxa
Imobilizado	10 anos	10% a a

3.4 Apropriação dos Custos x Despesas

Toda a matéria-prima utilizada na fabricação dos produtos foi racionalmente calculada multiplicando-se o preço unitário pela quantidade produzida equivalente a cada produto, com ênfase para os custos do arroz, do vinagrete e da farofa que foi calculado levando em consideração a quantidade total produzida.

Por outro lado, os materiais secundários são parte integrante na venda dos produtos, contabilizados como despesas variáveis juntamente com despesas com aluguel, água, energia, telefone e salários da parte funcional .

Materiais Secundários	Preço Unitário	Preço Total
1000 Lenços de Papel	0.03	30.00
1000 Palitos	0.01	10.00
1000 Espetos p/ Churrasco	0.05	50.00
10 Canetas	0.30	3.00
10 Blocos de Papel	3.00	30.00
50 Garrafas de Shoyo	4.90	245.00
50 Sacos de Carvão	3.00	150.00
TOTAL		518.00

MATÉRIAS-PRIMAS	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
5.5 Kg de Carne	1Kg	6.00	33.00
7 Kg de Frango	1Kg	2.09	14.63
5.5 Kg de Lingüiça Calabresa	1Kg	4.00	22.00
3 Kg de Coração	1Kg	4.50	13.50
2.5 Kg de Porco	1Kg	7.00	17.50
5 Kg de Arroz	1Kg	1.95	9.75
4.05 Kg de Cebola	1Kg	1.29	5.22
5 Kg de Farinha	1Kg	1.83	9.15
155g de Sal	1Kg	0.25	0.04
4 Kg de Tomate	1Kg	1.35	5.40
500g de Margarina	1Kg	3.71	1.86
100g de Bacon	1Kg	12.81	1.28
200g de Sal p/ Churrasco	1Kg	0.54	0.11
15g de Alho	100g	2.40	0.36
200g de Tempero Completo	300g	0.75	0.50
50g de Colorau	100g	0.30	0.15
100ml de Azeite	200ml	2.76	1.38
140ml de Óleo	900ml	2.13	0.33
200ml de Vinagre	100ml	1.35	2.70
2 Maços deCheiro	1 maço	0.50	1.00
10 Limões	unidade	0.10	1.90
TOTAL			141.76

3.5 Divisão da Mão-de-obra

A empresa utiliza-se de 6 (seis) funcionários, sendo 3 (três) diretamente na produção e 3 (três) na venda, com recebimento de comissões por parte dos últimos. Desta forma, os pessoal da produção é tido como custo variável, e da venda como despesa fixa.

Obs: A alocação destes dados é vista no cálculo da Margem de Contribuição.

Cristhiane Carvalho Teles – cristhiane.teles@bol.com.br

3.6 Margem de Contribuição

Produtos	Receita de Vendas	Custos Variáveis	Margem de Contribuição
Churrasco de Carne	2.400,00	1.078,92	1.321,08
Churrasco de Frango	2.100,00	944,07	1.155,93
Churrasco de Calabresa	2.400,00	1.078,92	1.321,08
Churrasco de Coração	1.800,00	809,18	990,82
Churrasco de Porco	1.500,00	674,32	825,68
Churrasco Misto	2.100,00	944,07	1.155,93
	12.300,00	5.529,48	6.770,52
(-) CUSTOS FIXOS			1.734,96
= LUCRO LIQUIDO			5.035,56

No resultado da Margem de Contribuição foi utilizado o seguinte cálculo :

$$\frac{\text{Valor dos Custos}}{\text{Quant. Total Produzida}} \times \text{Quant. Produzida de cada produto}$$

Como sabemos, o **Custeio Direto** gera uma margem denominada de **Margem de Contribuição** que, para gerar boa lucratividade, deve apresentar resultado maior que dos custos fixos. Essa margem é o quanto resta do preço, ou seja, do valor de venda de um produto são deduzidos os custos e despesas por ele gerados.

3.7 Análise Gerencial: Qual produto cortar?

Todo empreendimento necessita de dados que facilitem a tomada de decisão, no entanto, é a partir daí que surgem dúvidas sobre qual produto não está correspondendo com as expectativas de lucratividade geralmente visadas pelo empreendedor.

Partindo desse pressuposto, e levando em consideração a Margem de Contribuição por custo dos produtos, é possível detalhar melhor que produto(s) está inviável para o negócio.

O esboço abaixo demonstra a colocação dos produtos, ordenados decrescentemente, de modo a discriminar que produtos poderao ser retirados do processo produtivo.

Produtos	Margem de Contribuição
Churrasco de Carne	1.321,08
Churrasco de Calabresa	1.321,08
Churrasco de Frango	1.155,93
Churrasco Misto	1.155,93
Churrasco de Coração	990,82
Churrasco de Porco	825,68

Assim, não interessa produzir e vender um produto no qual se ganha menos por cada unidade de limite. Portanto, os produtos a cortar serão:

Churrasco de Coração	1.800,00	809,18	990,82
Churrasco de Porco	1.500,00	674,32	825,68

Fator Limitativo: custo elevado e pequena comercialização.

4.CONCLUSÃO

É de fundamental importância que , para manter qualquer empreendimento em sintonia favorável, se busquem estratégias que visem o retorno de todos os gastos inseridos no processo produtivo. Dentre esses gastos, os custos, aqui alocados na forma de **Custeio Direto**, de apropriados corretamente aos produtos, e apresentarem positiva **Margem de Contribuição** são, sem dúvida, fatores determinantes para a tomada de decisão gerencial de qualquer negócio.

Por outro lado, **Margem de Contribuição** positiva representa poder de competição para o bom andamento de uma empresa comercial, ou seja, através do **Custeio** (método de apropriação de custos) que incorporamos os gastos à produção, separando custos e despesas na busca da lucratividade.

5.BIBLIOGRAFIA

- IUDÍCIBUS, Sérgio de – “Contabilidade Gerencial” – Ed. Atlas. SP. 1997
- MARTINS, Eliseu – “Contabilidade de Custos” – Ed. Atlas. SP. 2001
- RIBEIRO, Osni Moura – “Contabilidade de Custos” – Ed. Saraiva. SP. 1999
- RIBEIRO, Osni Moura – “Contabilidade Básica” – Ed. Saraiva. SP. 1999
- FACHIN, Odília – “Fundamentos de Metodologia” - Ed. Saraiva. SP. 1999