

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS
CENTRO SÓCIO ECONÔMICO
SALA HP02 – MANHÃ

ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

ALUNA: Jorge André Cardoso de Lima
PROFESSOR: Héber Lavor Moreira

MAT-0001009101

INTRODUÇÃO.....	3
QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTO.....	5
FOLHA DO PRODUTO	6
IMPORTÂNCIA DA RENTABILIDADE AO ESTUDO DO NEGÓCIO.	7
2 ETAPA (SEIS PRODUTOS).	
CUSTOS DIRETOS INTEGRADOS AOS SEIS PRODUTOS.....	9
RATEIO DA SEGUNDA ETAPA RELACIONANDO OS CUSTOS VARIÁVEIS.	10
FOLHA DO PRODUTO SEGUNDA ETAPA.....	10
QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTO.....	11
ESTUDO DA RENTABILIDADE APLICADO AOS SEIS PRODUTOS E VIABILIDADE DO NEGÓCIO.	12
BIBLIOGRAFIA.	14

Empresa: Suco & Cia

Introdução

A micro empresa Suco & Companhia é uma empresa que trabalha com sucos de sabor variado tais como laranja, limão, cupuaçú, taperebá, acerola, abacaxi, manga, goiaba. Não é de grande porte e não possui grande capital de giro, no entanto, com a grande quantidade de comércios que trabalha com o produto, consegue vender bem os mesmos. Outro grande ponto da micro empresa é que esta trabalha com pequeno capital de terceiros (linha de crédito - cartão de crédito), sendo este irrisório para a micro empresa.

Planilha da Materiais Diretos Relacionados a Produção

Em um primeiro momento, listamos a planilha dos materiais diretos relacionados alojados aos produtos.

Qtd	Unidade	Produto	valor unitário	Valor Total
80	Unidade	Laranja	0,04	3,20
55	Unidade	Limão	0,15	8,25
10	Unidade	Abacaxi	1,00	10,00
10	Sacos	Taperebá	1,60	16,00
12	Unidade	Cupuaçú	2,00	24,00
3	Sacos	Acerola	1,50	4,50
18	Unidade	Manga	0,15	2,70
2,5	Sacos	Goiaba	3,60	9,00
25	Unidade	Açúcar	1,49	37,25
12	Pacote	Leite	1,90	22,80
5	Pacote	Copos	1,30	6,50
total	-	-	14,73	144,20

A seguir, a próxima tabela mostra a questão das imobilizações e suas respectivas depreciações encontradas na micro empresa em relação aos bens do ativo imobilizado. Como podemos observar a Suco & Cia não possui muitas imobilizações já que o rateio foi apresentado aos elementos: água, funcionário e salários.

Outras imob.	Unidade	VR Unitário	Valor
Salários	-	-	-
Empreendedor	Mês	1,67	50,00
Água	mês/taxa	1,00	30,00
Energia	Mês	0,07	35,00
Total	-	2,74	115,00

Aqui podemos observar a questão da depreciação do únicos bens que a Suco & Cia, tanto anual quanto mensal, e a quantidade de kw mensais utilizados no período.

Equip.	Kw/m	QTD	Vr de Compra	Dep./ano	Vr Dep./Ano	Vr Dep./Mês
Frizzer	32	1	800,00	20%	160,00	13,33
M. Proc.	41,4	1	180,00	20%	36,00	3,00

OBS: São utilizados 78kw/h mensais de energia e a água e paga em taxa mensal.

OBS. O multi processador fica ligado 3:00 h por dia durante 30 dias a um valor unitário de R\$ 0,23 para cada KW; o Frizzer fica ligado 12:00 durante 30 dias; No geral a energia gasta na produção é de 73,4 KW mensais eqüivale a R\$ 32,93.

A seguir o rateio feito através de custeio variável dos elementos encontrados no processo produtivo do suco atribuindo o rateio das imobilizações a cada um dos elementos produzidos da micro empresa Suco & Cia.

Rateio dos Custos Variáveis locados aos Produtos.

Elementos	% da prod.	Salário (R\$50,00)	Água(R\$30,00)	Energia (R\$ 32,93)
Laranja	0,20	10,00	6,00	6,59
Limão	0,16	8,00	4,80	5,27
Cupuaçú	0,14	7,00	4,20	4,61
Acerola	0,11	5,50	3,30	3,62
Taperebá	0,09	4,50	2,70	2,96
Abacaxi	0,08	4,00	2,40	2,63
Manga	0,09	4,50	2,70	2,96
Goiaba	0,13	6,50	3,90	4,28
total	1,00	50,00	30,00	32,93

Rateio da energia em relação as máquinas utilizadas no processo de produção.

Rateio da Energia	Unidades	Kw/mensais	% da produção	R\$
Frizzer	1	32,0	43,6	14,30
Muti processador	1	41,4	56,4	18,60

Neste momento mostramos o quadro estrutural dos custo dos produtos, fazendo uma abordagem geral de toda a produção.

Quadro Estrutural de Custo.

DRE	LA	LI	AB	TAP	CUP	ACE	GOI	MAN	TOT
Vendas	65,00	50,00	54,00	54,00	54,00	63,00	40,00	24,00	404,00
(-) Ded. (10%)	6,50	5,00	5,40	5,40	5,40	6,30	4,00	2,40	40,40
(=) Vd. Líquidas	58,50	45,00	48,60	48,60	48,60	56,70	36,00	21,60	363,60
(-) Ct. Variáveis	31,99	33,71	34,78	41,16	48,59	35,82	27,38	18,87	272,30
(=) M. C.	26,51	11,29	13,82	7,44	0,01	20,88	8,62	2,73	91,30
(-) Custos Fixos	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	16,32
(=) Lucro Bruto	24,47	9,25	11,78	5,40	(2,03)	18,84	6,58	0,69	74,98
(-) Despesas	0,41	0,33	0,29	0,23	0,19	0,17	0,19	0,27	2,08
Lucro Líquido	24,06	8,92	11,49	5,17	(2,22)	18,67	6,39	0,42	72,90

Com base nos dados acima mencionados, e utilizando quocientes de rentabilidade que viabilizam o negócio, apresentou-se os seguintes dados percentuais

Margem	=	$\frac{L. \text{ Líq.}}{V. \text{ Líq.}}$	20%
Rotação	=	$\frac{V. \text{ Líq.}}{AT. \text{ MÉDIO}}$	36%
Rentabilidade	=	M x R	7%

Folha do Produto

A seguir a folha do produto da micro empresa, ou seja, o total dos custos atribuídos aos diversos elementos produzidos (sucos); ou seja, qual o custo total de cada elemento produzido (suco), o que mais adiante, nos dará significativas informações para se chegar ao custo unitário de cada suco.

Elementos	Laranja	Limão	Cupuaçú	Acerola	Taperebá	Abacaxi	Manga	Goiaba	total
C. Água	6,00	4,80	4,20	3,30	2,70	2,40	2,70	3,90	30,00
Energia	6,59	5,27	4,61	3,62	2,96	2,63	2,96	4,28	32,93
Fruta	3,20	8,25	24,00	4,50	16,00	3,00	2,70	9,00	70,65
Canudos	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	3,44
Açúcar	4,47	5,96	7,45	4,47	4,47	2,98	2,98	4,47	37,25
Leite	-	-	-	13,30	9,50	-	-	-	22,80
Copos	1,30	1,00	0,90	0,70	0,60	0,50	0,60	0,80	6,40
S. do Func.	10,00	8,00	7,00	5,50	4,50	4,00	6,50	4,50	50,00
TOTAL	31,99	33,71	48,59	35,82	41,16	15,94	18,87	27,38	253,47

A próxima planilha nos mostra o custo unitário de cada produto e foi considerado para o seu preço de venda o valor de mercado dos mesmos e não uma atribuição de percentagem a esses; além do que mostra também a percentagem que cada um ganha em relação a margem de ganho não levando em consideração deduções.

Copo De Suco	Qtd/copos	C. Total	C. Unitário	VR de Venda	Receita	% de lucro
LARANJA	65	31,99	0,49	1,00	65,00	51%
LIMÃO	50	33,71	0,67	1,00	50,00	33%
CUPUAÇU	45	48,59	1,08	1,20	54,00	10%
ACEROLA	35	35,82	1,02	1,80	63,00	43%
TAPEREBÁ	30	41,16	1,37	1,80	54,00	24%
ABACAXI	25	15,94	0,64	0,80	20,00	20%
MANGA	30	18,87	0,63	0,80	24,00	21,3%
GOIABA	40	27,38	0,68	1,00	40,00	32%
Total	320	253,46	6,59	9,40	370,00	234%

Importância da Rentabilidade ao Estudo do Negócio.

A empresa Suco & companhia é uma entidade que trabalha com bebidas não alcóolicas, de estilos variados no que se refere a sucos (laranja, limão, abacaxi, cupuaçu, taperebá, manga, goiaba, acerola). Uma micro empresa que não trabalha com capital de terceiros, mas trabalha com linha de crédito a curto prazo (no máximo de 30 dias).

A empresa trabalha com uma linha de 8 (oito produtos) e como sabemos, um dos objetivos da mesma, é conseguir a elevação de sua produção através da rentabilidade (retorno do investimento) afim de aumentar a expectativa de vida do negócio.

A rentabilidade está diretamente ligada a **margem de ganho** da empresa confrontado com a **rotação do capital**.

Esta linha está distribuída entre sucos de laranja, limão, acerola, abacaxi, cupuaçu, taperebá, manga, goiaba, do qual sua lucratividade se dá em média R\$ 72,50 mensais líquido para a Suco & Companhia, ou seja, excluindo de sua receita obtida com as vendas os custos fixos e variáveis para criação dos produtos

A Margem de ganho líquida da micro empresa encontra-se em torno de 20%, de produto para produto, em relação a lucratividade da mesma, e sua rotatividade do capital se dá de mês em mês (quantas vezes o capital circula na Suco & companhia)

Aparentemente a micro empresa não apresenta recursos ociosos e conseguiu através de um estudo feito diante de seus compradores (do suco) reduzir os custos diretos, principalmente no que cerne a própria fruta para obtenção de cada produto, já que este era muito apurado no paladar; com isso conseguiu, "sabiamente", baixar o preço de venda de alguns produtos, e com isso aumentar na produção, que em média não passava de 20 litros de suco mensais. Hoje essa produção é de 320 copos de suco, cada um com 100 ml o que permite um venda de 32 litros de sucos diversos.

Como vimos, é um produto de grande aceitabilidade no mercado, que por sua vez é bastante competitivo neste ramo de investimento, porém, é algo que se analisado de forma isolada, não é rentável para a empresa (visto de forma isolada), visto que trabalha com pouco capital e pequena margem de ganho deste, sendo assim, necessária diversificação da produção, apresentando à seus clientes outros artigos de mesmo ramo (Ex. lanches), afim de alavancar a rentabilidade do negócio.

2 Etapa:

Extinção de dois dos produtos fabricados pela Suco & Cia, e eventuais possibilidades de rentabilidade do negócio, através de estudos com margem de ganho e rotação do capital.

Como primeira etapa, mostra-se a planilha dos custos diretamente relacionados ao produto, inclusive, de forma isolada, os custos diretamente atribuídos a cada um dos produtos (sucos).

Custos Diretos Integrados aos Seis Produtos.

Qtd	Unidade	Produto	valor unitário	Valor Total
80	unidade	Laranja	0,04	3,20
55	unidade	Limão	0,15	8,25
10	sacos	Taperebá	1,60	16,00
12	unidade	Cupuaçú	2,00	24,00
3	sacos	Acerola	1,50	4,50
2,5	sacos	Goiaba	3,60	9,00
21	unidade	Açúcar	1,49	31,29
12	pacote	Leite	1,90	22,80
5	pacote	Copos	1,30	6,50
total	-	-	13,58	125,54

Para cada elemento:

Elemento	Unid.	R\$	Elemento	Unid.	R\$	Elemento	Unid.	R\$
Açúcar	5	7,45	Açúcar	3	4,47	Açúcar	3	4,47
Leite	-	-	Leite	7	13,30	Leite	-	-
Cupuaçú	12	24,00	Acerola	3	4,50	Goiaba	2,5	9,00
Total		31,45	Total		22,27	Total		13,47
Elemento	Unid.	R\$	Elemento	Unid.	R\$	Elemento	Unid.	R\$
Açúcar	3	4,47	Açúcar	4	5,96	Açúcar	3	4,47
Leite	5	9,50	Leite	-	-	Leite	-	-
Taperebá	10	16,00	Limão	55	8,25	Laranja	0,04	3,20
Total		29,97	Total		14,21	Total		7,67

De forma resumida, abordaremos o quadro estrutural de custos, folha do produto e parte do rateio, todavia, é importante frisar que os mesmos métodos utilizados para a fabricação de todos os produtos anteriores estão sendo utilizados no a linha de seis (6) tipos de suco.

A seguir o rateio conseguido aos seis produtos agora fabricados pela Suco & Cia.

Rateio da Segunda Etapa Relacionando os Custos Variáveis.

Elementos	% da prod.	Salário (R\$50,00)	Água(R\$30,00)	Energia (R\$ 30,88)
Laranja	0,25	12,50	7,50	7,72
Limão	0,19	9,50	5,70	5,87
Cupuaçú	0,17	8,50	5,10	5,25
Acerola	0,13	6,50	3,90	4,01
Taperebá	0,11	5,50	3,30	3,40
Goiaba	0,15	7,50	4,50	4,63
Total	1,00	50,00	30,00	30,88

Em relação ao rateio da energia, agora com novo valor, foi atribuído de forma correta a nova linha de produção com a quantidade certa de kw utilizados para a fabricação dos sucos.

Rateio da Energia	Unidades	Kw/mensais	% da produção	R\$
Frizzer	1	32	43,6	14,30
Muti processador	1	36,9	56,4	16,58
Total	2	68,9	100	30,88

Folha do Produto Segunda Etapa.

A seguir, a folha dos produtos, com alocação detalhada dos custos relacionados a cada um dos produtos como forma de rateio.

Elementos	Laranja	Limão	Cupuaçú	Acerola	Taperebá	Goiaba	total	
CT	Água	7,50	5,70	5,10	3,90	3,30	4,50	30,00
	Energia	7,72	5,87	5,25	4,01	3,40	4,63	30,88
	Fruta	3,20	8,25	24,00	4,50	16,00	9,00	64,95
	Canudos	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	0,43	2,58
	Açúcar	4,47	5,96	7,45	4,47	4,47	4,47	31,29
	Leite (opcional)	-	-	-	13,30	9,50	-	22,80
	Copos	1,30	1,00	0,90	0,70	0,60	0,80	5,30
	S. do Funcionário	12,50	9,50	8,50	6,50	5,50	7,50	50,00
	Total	37,12	36,71	51,63	37,81	43,20	31,33	237,80

C. de Suco	Qtd/copos	C.T	C.UNIT	V. UNIT	Receita	% de Lucro
LARANJA	65	37,12	0,57	1,00	65,00	43%
LIMÃO	50	36,71	0,73	1,00	50,00	27%
CUPUAÇU	45	51,63	1,15	1,20	54,00	4%
ACEROLA	35	37,81	1,08	1,80	63,00	40%
TAPEREBÁ	30	43,2	1,44	1,80	54,00	20%
GOIABA	40	31,33	0,78	1,00	40,00	22%
Total	265	-	5,76	7,80	326,00	156%

A seguir a alocação do custo variável total, fixo e despesas totais no que se refere a cada tipo de suco fabricado pela pequena empresa, através do seu quadro estrutural de custo.

Quadro Estrutural de Custo.

DRE	LA	LI	TAP	CUPU	ACE	GOI	Total
Vendas	65,00	50,00	54,00	54,00	63,00	40,00	326,00
(-) Deduções (10%)	6,50	5,00	5,40	5,40	6,30	4,00	32,60
(=) Vendas Líquidas	58,50	45,00	48,60	48,60	56,70	36,00	293,40
(-) Custos Variáveis	37,63	37,10	51,98	38,08	43,42	31,64	218,65
(=) M. de Contr.	20,87	7,90	(3,38)	10,52	13,28	4,36	74,75
(-) Custos Fixos	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	12,24
(=) Lucro Bruto	18,83	5,86	(5,42)	8,48	11,24	2,32	62,51
(-) Despesas	0,78	0,59	0,53	0,40	0,34	0,47	3,10
Lucro Líquido	18,06	5,27	(5,95)	8,08	10,90	1,86	60,99

Obs. foi considerado custo fixo a depreciação do bens encontrados na suco & companhia e foi considerado, também, despesa a parte da energia que não é gasta na produção.

Levando em consideração a rentabilidade no que diz respeito a margem de ganho de micro empresa e o retorno de capital, segue o quadro abaixo:

MARGEM	=	$\frac{L. LÍQ.}{V. LÍQ.}$	21%
ROTAÇÃO	=	$\frac{V. LÍQ.}{AT. MÉDIO}$	29%
RENTABILIDADE	=	M x R	6%

Estudo da Rentabilidade Aplicado aos Seis Produtos e Viabilidade do Negócio.

A Suco & Cia na medida do possível, procurou maximizar sua margem de ganho e rotação do capital, através da exclusão de dois produtos (sucos), na tentativa de diminuir seus custos e despesas a aumentar seu lucro com a venda de seus produtos tendo um bom retorno de investimento.

Através do estudo feito com quocientes de rentabilidade se pode fazer uma comparação entre os dois momentos (com a produção total - oito produtos, e com a exclusão), chegando se a conclusão de que a rentabilidade da Suco & Cia diminuiu de forma irrisória, não havendo grande modificações; por outro lado é importante frisar que os donos da mesma não procuraram excluir os produtos que possuíam maior custo, que de certa forma, traziam menor margem de ganho, no entanto, foi levado neste aspecto o quantidade total que é consumida pelo mercado como no caso dos produtos de cupuaçú e taperebá (não excluídos), sendo que os que forma excluídos não eram aceitos no mercado como os produtos de ponta, não perder a clientela da micro empresa.

Em relação aos quocientes acima mencionados, deve-se levar em consideração a rotação do capital que pulou de um índice de 36% para 29%, ou seja um variação de 7% que de certa forma afetou a Suco & Cia, até por que, grande parte dos custos e despesas da empresa foram incorporados pelos outros tipos de suco, o que para uns sofreu diminuição, para outros aumentou.

Como saída para a Suco & Cia se faz necessário, que a mesma não trabalhe com apenas suco, mas com uma outra gama de elementos tais como lanches, que complementam a com certeza trarão maior competitividade a pequena empresa e na medida de uma boa análise alavanca a rentabilidade desta.

Bibliografia.

IUDÍCIBUS, Sérgio de – “Contabilidade Gerencial” – Ed. Atlas. SP. 1997.

Ribeiro, Osni Moura – Contabilidade Básica – Ed. Atlas/SP. 1999

Jacinto, Roque – Contabilidade Aplicada – Editora FOL/SP. 1989