

**Análise**  
**das**  
**Demonstrações**  
**Contábeis**  
**II**

**Universidade Federal do Pará**

**Centro Sócio-Econômico**

**Curso: Ciências Contábeis**

**Professor: Heber Lavor Moreira**

**Aluno: Pablo Vinícius Alho Barata – 0001009901**

**Turma: 030 / Manhã**

**Belém (PA), 18 de Agosto de 2003**

## **1. INTRODUÇÃO**

Na economia atual, fala-se muito em controle de custos, estudo para tomada de decisões, e à primeira vista isto nos parece extremamente complexo ou até mesmo algo relacionado somente às grandes empresas. Neste estudo, temos por objetivo desmistificar essa visão há muito vigente no mundo dos negócios.

Toda e qualquer atividade não importando sua dimensão, desde àquela praticada pela empresa multinacional até a pequena “venda na frente de casa”, podem e devem se utilizar dos instrumentos fornecidos pela Ciência Contábil em seus diversos ramos, tais como a Contabilidade e Análise de Custos, bem como a Contabilidade Gerencial entre outros.

É preciso, no entanto, adequar esta ferramenta ao porte da atividade/empreendimento, papel este do estudante contábil, para que se obtenha não somente resultados satisfatórios mas também relativa noção das medidas a serem tomadas.

## 2. APRESENTAÇÃO

**Atividade:** Produção de salgados por encomenda.

**Localização:** Icoaraci, Rua Cel. Juvêncio Sarmento.

**Mercado Consumidor:** Escolas (02) e lanchonetes (04) próximas a residência.

### Quadro de Produção e Faturamento (Quadro 01)

Produto	Qtd/mês	Preço Unit.(R\$)	Faturamento (R\$)
Coxinha	1.144	0,35	400,40
Enroladinho	650	0,35	227,50
Risoli	312	0,35	109,20
Bolinho	260	0,35	91,00
Empada	520	0,35	182,00
Pastel	390	0,35	136,50
<b>Total</b>	<b>3.276</b>	-	<b>1.146,60</b>

Receita Bruta de Vendas referente ao 06 produtos: **R\$ 1.146,60**

O mês em questão corresponde a 26 dias trabalhados

### 3. PRODUTOS – INGREDIENTES

A) Cozinha – equivale a 34,92% da produção total (Quadro 02)

Ingredientes	Qtd/mês	Vlr Unit. (R\$)	Vlr/mês (R\$)
Leite	CVI <sup>1</sup>	1,45	16,42
Farinha de Rosca	6,5 Kg	5,60	36,40
Trigo	52 Kg	1,70	88,40
Óleo	CVI	2,35	72,66
Caldo de Carne	156 tabletes	0,17	26,52
Tomate	CVI	1,20	7,98
Cebola	CVI	1,20	7,98
Cheiro-verde	CVI	0,50	6,66
Sal	CVI	0,20	0,32
Pimenta-do-reino	04 pacotes	2,00	8,00
Picadinho	26 Kg	4,00	104,00
Alho	CVI	0,30	2,68
Coloral	CVI	2,00	4,09
<b>Total</b>	-	-	<b>382,11</b>

**1 – Custo variável indireto:** são custos que guardam relação com o volume de produção, variando com o aumento ou diminuição da mesma, no entanto de difícil alocação direta aos produtos, sendo necessária uma distribuição aos mesmos através de um rateio de acordo com determinado critério (base de rateio).

O rateio dos CVI's pode ser visualizado no **tópico 4**.

**B) Enroladinho – equivale a 19,84% da produção total (Quadro 03)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Trigo</b>	<b>26 Kg</b>	<b>1,70</b>	<b>44,20</b>
<b>Óleo</b>	<b>CVI</b>	<b>2,35</b>	<b>41,28</b>
<b>Sal</b>	<b>CVI</b>	<b>0,20</b>	<b>0,18</b>
<b>Queijo</b>	<b>13 Kg</b>	<b>7,50</b>	<b>97,50</b>
<b>Presunto</b>	<b>13 Kg</b>	<b>3,50</b>	<b>45,50</b>
<b>Farinha de Rosca</b>	<b>3,25 Kg</b>	<b>5,60</b>	<b>18,20</b>
<b>Queijo Ralado</b>	<b>26 pacotes</b>	<b>0,80</b>	<b>20,80</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>267,66</b>

**C) Risoli - equivale a 9,52% da produção total (Quadro 04)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Trigo</b>	<b>26 Kg</b>	<b>1,70</b>	<b>44,20</b>
<b>Farinha de Rosca</b>	<b>2,6 Kg</b>	<b>5,60</b>	<b>14,56</b>
<b>Camarão</b>	<b>6,5 Kg</b>	<b>12,00</b>	<b>78,00</b>
<b>Maizena</b>	<b>26 caixas peq</b>	<b>1,10</b>	<b>28,60</b>
<b>Leite</b>	<b>CVI</b>	<b>1,45</b>	<b>4,48</b>
<b>Cebola</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>2,18</b>
<b>Tomate</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>2,18</b>
<b>Cheiro-verde</b>	<b>CVI</b>	<b>0,50</b>	<b>1,81</b>
<b>Sal</b>	<b>CVI</b>	<b>0,20</b>	<b>0,09</b>
<b>Óleo</b>	<b>CVI</b>	<b>2,35</b>	<b>19,82</b>
<b>Coloral</b>	<b>CVI</b>	<b>2,00</b>	<b>1,12</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>197,04</b>

**D) Bolinho - equivale a 7,94% da produção total (Quadro 05)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Trigo</b>	<b>26 Kg</b>	<b>1,70</b>	<b>44,20</b>
<b>Farinha de Rosca</b>	<b>1,95 Kg</b>	<b>5,60</b>	<b>10,92</b>
<b>Camarão</b>	<b>13 Kg</b>	<b>12,00</b>	<b>156,00</b>
<b>Leite</b>	<b>CVI</b>	<b>1,45</b>	<b>3,73</b>
<b>Cebola</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>1,81</b>
<b>Tomate</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>1,81</b>
<b>Cheiro-verde</b>	<b>CVI</b>	<b>0,50</b>	<b>1,51</b>
<b>Sal</b>	<b>CVI</b>	<b>0,20</b>	<b>0,07</b>
<b>Óleo</b>	<b>CVI</b>	<b>2,35</b>	<b>16,51</b>
<b>Coloral</b>	<b>CVI</b>	<b>2,00</b>	<b>0,93</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>237,49</b>

**E) Empadão - equivale a 15,87% da produção total (Quadro 06)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Trigo</b>	<b>39 Kg</b>	<b>1,70</b>	<b>66,30</b>
<b>Queijo Ralado</b>	<b>26 pacotes</b>	<b>0,80</b>	<b>20,80</b>
<b>Ovo</b>	<b>52 unidades</b>	<b>0,20</b>	<b>10,40</b>
<b>Margarina</b>	<b>19,5 Kg</b>	<b>3,46</b>	<b>67,47</b>
<b>Frango</b>	<b>26 Kg</b>	<b>4,80</b>	<b>124,80</b>
<b>Alho</b>	<b>CVI</b>	<b>0,30</b>	<b>1,22</b>
<b>Leite</b>	<b>CVI</b>	<b>1,45</b>	<b>7,47</b>
<b>Cebola</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>3,63</b>
<b>Tomate</b>	<b>CVI</b>	<b>1,20</b>	<b>3,63</b>
<b>Cheiro-verde</b>	<b>CVI</b>	<b>0,50</b>	<b>3,02</b>
<b>Sal</b>	<b>CVI</b>	<b>0,20</b>	<b>0,14</b>
<b>Óleo</b>	<b>CVI</b>	<b>2,35</b>	<b>33,03</b>

<b>Coloral</b>	<b>CVI</b>	<b>2,00</b>	<b>1,86</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>343,77</b>

**F) Pastel - equivale a 11,90% da produção total (Quadro 07)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Trigo</b>	<b>26 Kg</b>	<b>1,70</b>	<b>44,20</b>
<b>Leite</b>	<b>CVI</b>	<b>1,45</b>	<b>5,60</b>
<b>Margarina</b>	<b>13 Kg</b>	<b>3,46</b>	<b>44,98</b>
<b>Cupuaçu</b>	<b>13 Kg</b>	<b>5,00</b>	<b>65,00</b>
<b>Açúcar</b>	<b>26 Kg</b>	<b>0,85</b>	<b>22,10</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>181,88</b>

#### **4. RATEIO**

##### **4.1 CVI – Ingredientes**

###### **Quadro 08**

<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Vlr Unit. (R\$)</b>	<b>Vlr/mês (R\$)</b>
<b>Tomate</b>	<b>13 Kg</b>	<b>1,20</b>	<b>15,60</b>
<b>Cebola</b>	<b>13 Kg</b>	<b>1,20</b>	<b>15,60</b>
<b>Cheiro-verde</b>	<b>26 maços</b>	<b>0,50</b>	<b>13,00</b>
<b>Sal</b>	<b>04 Kg</b>	<b>0,20</b>	<b>0,80</b>
<b>Leite</b>	<b>26 caixas</b>	<b>1,45</b>	<b>37,70</b>
<b>Óleo</b>	<b>78 latas</b>	<b>2,35</b>	<b>183,30</b>
<b>Coloral</b>	<b>04 pacotes</b>	<b>2,00</b>	<b>8,00</b>
<b>Alho</b>	<b>13 cabeças</b>	<b>0,30</b>	<b>13,90</b>
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**A) Tomate**

**Taxa de Rateio =  $\frac{\text{CVI - Tomate}}{\text{Base de Rateio}}$**

**Base de Rateio**

**CVI – Tomate = 15,60**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 2.236**

**Taxa de Rateio =  $15,60 / 2.236 = 0,006976$**

**Quadro 09**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Tomate (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,006976</b>	<b>3,63</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,006976</b>	<b>7,98</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,006976</b>	<b>2,18</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,006976</b>	<b>1,81</b>
<b>Total</b>	<b>2.236</b>	<b>-</b>	<b>15,60</b>

**B) Cebola**

**Taxa de Rateio =  $\frac{\text{CVI - Cebola}}{\text{Base de Rateio}}$**

**Base de Rateio**

**CVI – Cebola = 15,60**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 2.236**

**Taxa de Rateio =  $15,60 / 2.236 = 0,006976$**

**Quadro 10**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Cebola (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,006976</b>	<b>3,63</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,006976</b>	<b>7,98</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,006976</b>	<b>2,18</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,006976</b>	<b>1,81</b>
<b>Total</b>	<b>2.236</b>	<b>-</b>	<b>15,60</b>



**C) Cheiro-verde**

**Taxa de Rateio =  $\frac{\text{CVI - Cheiro-verde}}{\text{Base de Rateio}}$**

**Base de Rateio**

**CVI – Cheiro-verde = 13,00**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 2.236**

**Taxa de Rateio =  $13,00 / 2.236 = 0,005813$**

**Quadro 11**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Cheiro-verde (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,005813</b>	<b>3,02</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,005813</b>	<b>6,66</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,005813</b>	<b>1,81</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,005813</b>	<b>1,51</b>
<b>Total</b>	<b>2.236</b>	<b>-</b>	<b>13,00</b>

**D) Coloral**

**Taxa de Rateio =  $\frac{\text{CVI - Coloral}}{\text{Base de Rateio}}$**

**Base de Rateio**

**CVI – Coloral = 8,00**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 2.236**

**Taxa de Rateio =  $8,00 / 2.236 = 0,003577$**

**Quadro 12**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Coloral (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,003577</b>	<b>1,86</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,003577</b>	<b>4,09</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,003577</b>	<b>1,12</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,003577</b>	<b>0,93</b>
<b>Total</b>	<b>2.236</b>	<b>-</b>	<b>8,00</b>

**E) Sal**

$$\text{Taxa de Rateio} = \frac{\text{CVI} - \text{Sal}}{\text{Base de Rateio}}$$

**Base de Rateio**

$$\text{CVI} - \text{Sal} = 0,80$$

$$\text{Base de Rateio (Qtd/mês)} = 2.886$$

$$\text{Taxa de Rateio} = 0,80 / 2.886 = 0,0002772$$

**Quadro 13**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Sal (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,0002772</b>	<b>0,14</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,0002772</b>	<b>0,32</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,0002772</b>	<b>0,09</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,0002772</b>	<b>0,07</b>
<b>Enroladinho</b>	<b>650</b>	<b>0,0002772</b>	<b>0,18</b>
<b>Total</b>	<b>2.886</b>	<b>-</b>	<b>0,80</b>

**F) Leite**

$$\text{Taxa de Rateio} = \frac{\text{CVI} - \text{Sal}}{\text{Base de Rateio}}$$

**Base de Rateio**

$$\text{CVI} - \text{Leite} = 37,70$$

$$\text{Base de Rateio (Qtd/mês)} = 2.626$$

$$\text{Taxa de Rateio} = 37,70 / 2.626 = 0,0143564$$

**Quadro 14**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Leite (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,0143564</b>	<b>7,47</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,0143564</b>	<b>16,42</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,0143564</b>	<b>4,48</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,0143564</b>	<b>3,73</b>

<b>Pastel</b>	<b>390</b>	<b>0,0143564</b>	<b>5,60</b>
<b>Total</b>	<b>2.626</b>	<b>-</b>	<b>37,70</b>

**G) Alho**

**Taxa de Rateio = CVI – Alho**

**Base de Rateio**

**CVI – Alho = 3,90**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 1.664**

**Taxa de Rateio = 3,90 / 1.664 = 0,00234375**

**Quadro 15**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI – Alho (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,00234375</b>	<b>2,68</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,00234375</b>	<b>1,22</b>
<b>Total</b>	<b>1.664</b>	<b>-</b>	<b>3,90</b>

**H) Óleo**

**Taxa de Rateio = CVI – Óleo**

**Base de Rateio**

**CVI – Óleo = 183,30**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 2.886**

**Taxa de Rateio = 183,30 / 2.886 = 0,0635135**

Quadro 16

Produto	Qtd/mês	Tx de Rateio	CVI – Óleo (R\$)
Empadão	520	0,0635135	33,03
Coxinha	1.144	0,0635135	72,66
Risoli	312	0,0635135	19,82
Bolinho	260	0,0635135	16,51
Enroladinho	650	0,0635135	41,28
<b>Total</b>	<b>2.886</b>	<b>-</b>	<b>183,30</b>

## 4.2 Outros CVI

### 4.2.1 Energia Elétrica

Consumo faturado do mês: 257 KWh

Aparelhos	Consumo/mês	Tarifa	Vlr/mês (R\$)
Lâmpada Fluorescente	0,78 KWh	0,315105	0,25
Geladeira	72,8 KWh	0,315105	22,94
Liquidificador	0,13 KWh	0,315105	0,04

#### A) Lâmpada Fluorescente e Geladeira

Taxa de Rateio = CVI / Base de Rateio

$$CVI = 0,25 + 17,65^* = 17,90$$

$$Base de Rateio (Qtd/mês) = 3.276$$

$$Taxa de Rateio = 17,90 / 3.276 = 0,00546398$$

\* Os ingredientes utilizados na produção correspondem a 76,92% do valor referente ao consumo mensal da geladeira (dos 13 produtos guardados na mesma, apenas 10 são utilizados na produção).

Quadro 17

Produto	Qtd/mês	Tx de Rateio	CVI (R\$)
Empadão	520	0,00546398	2,84
Coxinha	1.144	0,00546398	6,25
Risoli	312	0,00546398	1,70
Bolinho	260	0,00546398	1,42
Pastel	390	0,00546398	2,13
Enroladinho	650	0,00546398	3,55
<b>Total</b>	<b>3.276</b>	<b>-</b>	<b>17,90</b>

**B) Liquidificador**

**Taxa de Rateio = CVI / Base de Rateio**

**CVI = 0,04**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 572**

**Taxa de Rateio = 0,04 / 572 = 0,00006993**

Quadro 18

Produto	Qtd/mês	Tx de Rateio	CVI (R\$)
Risoli	312	0,00006993	0,02
Bolinho	260	0,00006993	0,02
<b>Total</b>	<b>572</b>	<b>-</b>	<b>0,04</b>

**4.2.2 Gás**

São utilizados mensalmente dois botijões no valor unitário de R\$ 30,00, portanto R\$ 60,00 no total.

A base de rateio corresponde ao tempo total de preparo dos produtos.

**Taxa de Rateio = CVI / Base de Rateio**

**CVI = 60,00**

**Base de Rateio (Tempo Total/mês) = 4.992 minutos**

**Taxa de Rateio = 60,00 / 4.992 = 0,01201923**

**Quadro 19**

<b>Produto</b>	<b>Tempo/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>624 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>7,50</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.079 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>12,97</b>
<b>Risoli</b>	<b>767 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>9,27</b>
<b>Bolinho</b>	<b>429 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>5,16</b>
<b>Pastel</b>	<b>1.859 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>22,34</b>
<b>Enroladinho</b>	<b>234 minutos</b>	<b>0,01201923</b>	<b>2,81</b>
<b>Total</b>	<b>4.992 minutos</b>	<b>-</b>	<b>60,00</b>

#### **4.3 Despesas Variáveis – Papel Manilha**

São utilizados mensalmente 78 folhas no valor unitário de R\$ 0,15, portanto R\$ 11,70.

**Taxa de Rateio = CVI / Base de Rateio**

**CVI = 11,70**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 3.276**

**Taxa de Rateio = 11,70 / 3.276 = 0,00357428**

Quadro 20

Produto	Qtd/mês	Tx de Rateio	CVI (R\$)
Empadão	520	0,00357428	1,86
Coxinha	1.144	0,00357428	4,09
Risoli	312	0,00357428	1,12
Bolinho	260	0,00357428	0,93
Pastel	390	0,00357428	1,39
Enroladinho	650	0,00357428	2,32
<b>Total</b>	<b>3.276</b>	<b>-</b>	<b>11,70</b>

#### 4.4 Custos Fixos – Depreciação

Quadro 21

Itens	Vlr Unit. (R\$)	Tx Deprec/mês (%)	Deprec./mês (R\$)
Liquidificador	70,00	1,67	1,17
Panela	11,00	0,83	0,09
Frigideira	6,00	0,83	0,05
Fogão	280,00	1,67	4,68
Faca	9,00	0,83	0,07
Bandeja	14,00	0,83	0,12
Colher de Pau	1,50	0,83	0,01
Depósitos	5,94*	0,83	0,05
Geladeira	759,00	1,67	12,68
Bacia	1,99	0,83	0,02
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18,94</b>

\* São utilizados na produção 6 depósitos plásticos no valor unitário de R\$ 0,99, perfazendo um total de R\$ 5,94.

**Taxa de Rateio = CVI / Base de Rateio**

**CVI = 18,94**

**Base de Rateio (Qtd/mês) = 3.276**

**Taxa de Rateio = 18,94 / 3.276 = 0,0057814407**

**Quadro 22**

<b>Produto</b>	<b>Qtd/mês</b>	<b>Tx de Rateio</b>	<b>CVI (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>520</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>3,01</b>
<b>Coxinha</b>	<b>1.144</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>6,61</b>
<b>Risoli</b>	<b>312</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>1,80</b>
<b>Bolinho</b>	<b>260</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>1,50</b>
<b>Pastel</b>	<b>390</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>2,25</b>
<b>Enroladinho</b>	<b>650</b>	<b>0,0057814407</b>	<b>3,76</b>
<b>Total</b>	<b>3.276</b>	<b>-</b>	<b>18,94</b>



**5. Folha do Produto**

<b>Custos e Despesas</b>	<b>Coxinha</b>	<b>Risoli</b>	<b>Enroladinho</b>	<b>Empadão</b>	<b>Bolinho</b>	<b>Pastel</b>
<b><u>Custos Variáveis</u></b>	<b><u>401,33</u></b>	<b><u>208,03</u></b>	<b><u>274,02</u></b>	<b><u>354,11</u></b>	<b><u>244,09</u></b>	<b><u>206,35</u></b>
• Ingredientes	382,11	197,04	267,66	343,77	237,49	181,88
• Energia	6,25	1,72	3,55	2,84	1,44	2,13
• Gás	12,97	9,27	2,81	7,50	5,16	22,34
<b><u>Despesas Variáveis</u></b>	<b><u>4,09</u></b>	<b><u>1,12</u></b>	<b><u>2,32</u></b>	<b><u>1,86</u></b>	<b><u>0,93</u></b>	<b><u>1,39</u></b>
• Papel Manilha	4,09	1,12	2,32	1,86	0,93	1,39
<b>Total (A)</b>	<b>405,42</b>	<b>209,15</b>	<b>276,34</b>	<b>355,97</b>	<b>245,02</b>	<b>207,74</b>
<b><u>Custos Fixos</u></b>	<b><u>6,61</u></b>	<b><u>1,80</u></b>	<b><u>3,76</u></b>	<b><u>3,01</u></b>	<b><u>1,50</u></b>	<b><u>2,25</u></b>
• Depreciação	6,61	1,80	3,76	3,01	1,50	2,25
<b>Total (B)</b>	<b>6,61</b>	<b>1,80</b>	<b>3,76</b>	<b>3,01</b>	<b>1,50</b>	<b>2,25</b>
<b>Total Geral (A+B)</b>	<b>412,03</b>	<b>210,95</b>	<b>280,10</b>	<b>358,98</b>	<b>246,52</b>	<b>209,99</b>

**6. Quadro Estrutural**

<b>Resultado do Mês</b>	<b>Coxinha</b>	<b>Risoli</b>	<b>Enroladinho</b>	<b>Empadão</b>	<b>Bolinho</b>	<b>Pastel</b>
<b><u>Receita de Vendas</u></b>	<b>404,40</b>	<b>109,20</b>	<b>227,50</b>	<b>182,00</b>	<b>91,00</b>	<b>136,50</b>
(-) Custos Variáveis	(404,33)	(208,03)	(274,02)	(354,11)	(244,09)	(206,35)
(-) Despesas Variáveis	(4,09)	(1,12)	(2,32)	(1,86)	(0,93)	(1,39)
<b>= Margem de Contribuição</b>	<b>(5,02)</b>	<b>(99,95)</b>	<b>(48,84)</b>	<b>(173,97)</b>	<b>(154,02)</b>	<b>(71,24)</b>
<b>Margem de Contribuição Total</b>	<b>(553,04)</b>					
<b>(-) Custos Fixos</b>	<b>(18,94)</b>					
<b>= Prejuízo do Período</b>	<b>(571,98)</b>					

**7. Preço de Venda****A) Coxinha**

$$PV = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 405,42$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$PV = \frac{405,42}{1 - 0,10} = \frac{405,42}{0,90} = 450,47$$

$$PV \text{ unit.} = PV \text{ Total} / Qtd \text{ (mês)}$$

$$PV \text{ unit.} = 450,47 / 1.144 = 0,39$$

**B) Empadão**

$$PV = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 355,97$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$PV = \frac{355,97}{1 - 0,10} = \frac{355,97}{0,90} = 395,52$$

$$PV \text{ unit.} = PV \text{ Total} / Qtd \text{ (mês)}$$

$$PV \text{ unit.} = 395,52 / 520 = 0,76$$

**C) Enroladinho**

$$PV = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 276,34$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$PV = \frac{276,34}{1 - 0,10} = \frac{276,34}{0,90} = 307,04$$

$$\text{PV unit.} = \text{PV Total} / \text{Qtd (mês)}$$

$$\text{PV unit.} = 307,04 / 650 = 0,47$$

#### D) Pastel

$$\text{PV} = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 207,74$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$\text{PV} = \frac{207,74}{1 - 0,10} = \frac{207,74}{0,90} = 230,82$$

$$\text{PV unit.} = \text{PV Total} / \text{Qtd (mês)}$$

$$\text{PV unit.} = 230,82 / 390 = 0,59$$

#### E) Risoli

$$\text{PV} = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 209,15$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$\text{PV} = \frac{209,15}{1 - 0,10} = \frac{209,15}{0,90} = 232,39$$

$$\text{PV unit.} = \text{PV Total} / \text{Qtd (mês)}$$

$$\text{PV unit.} = 232,39 / 312 = 0,74$$

**F) Bolinho**

$$\text{PV} = \text{Custo Total} / 1 - \text{Lucro}$$

$$\text{Custo Total (Custos e Despesas Variáveis)} = 245,02$$

$$\text{Lucro} = 10\% = 0,10$$

$$\text{PV} = \frac{245,02}{1 - 0,10} = \frac{245,02}{0,90} = 272,24$$

$$1 - 0,10 \quad 0,90$$

$$\text{PV unit.} = \text{PV Total} / \text{Qtd (mês)}$$

$$\text{PV unit.} = 272,24 / 260 = 1,05$$

<b>Resultado do Mês</b>	<b>Coxinha</b>	<b>Risoli</b>	<b>Enroladinho</b>	<b>Empadão</b>	<b>Bolinho</b>	<b>Pastel</b>
<b><u>Receita de Vendas</u></b>	<b>446,16</b>	<b>230,88</b>	<b>305,50</b>	<b>395,20</b>	<b>273,00</b>	<b>230,10</b>
(-) Custos Variáveis	(404,33)	(208,03)	(274,02)	(354,11)	(244,09)	(206,35)
(-) Despesas Variáveis	(4,09)	(1,12)	(2,32)	(1,86)	(0,93)	(1,39)
<b>= Margem de Contribuição</b>	<b>37,74</b>	<b>21,73</b>	<b>29,16</b>	<b>39,23</b>	<b>27,98</b>	<b>22,36</b>
<b>Margem de Contribuição Total</b>	<b>178,20</b>					
<b>(-) Custos Fixos</b>	<b>(18,94)</b>					
<b>= Lucro do Período</b>	<b>159,26</b>					

### 8. Produtos a serem excluídos

<b>Produto</b>	<b>Margem de Contribuição / minuto (R\$)</b>
<b>Empadão</b>	<b>(0,22)</b>
<b>Coxinha</b>	<b>(0,004)</b>
<b>Risoli</b>	<b>(0,11)</b>
<b>Bolinho</b>	<b>(0,30)</b>
<b>Pastel</b>	<b>(0,04)</b>
<b>Enroladinho</b>	<b>(0,09)</b>

Como podemos observar no quadro acima, todas as margens de contribuição por minuto são negativas, mas dentre elas três chamam atenção pelo seu elevado valor: Bolinho (0,30), Empadão (0,22), Risoli (0,11).

Levemos em consideração os ingredientes principais que compõem cada um dos três produtos:

**Empadão – Frango (peito) – 01 Kg = R\$ 4,80**

**Risoli – Camarão – 01 Kg = R\$ 12,00**

**Bolinho - Camarão – 01 Kg = R\$ 12,00**

No caso do empadão pode-se substituir o item – peito de frango pelo próprio frango abatido, cujo Kg custa R\$ 3,00, além de render muito mais, sem contar com a possível redução da quantidade mensal de manteiga (39 Kg/mês = R\$ 67,47), portanto seria viável manter este produto.

Os dois produtos restantes – risoli e bolinho – dado o preço do componente principal não tem condições de serem absorvidos pelo mercado local (Icoaraci) a um impraticável preço de R\$ 1,05, já inclusa uma margem de lucro de 10%, para fazer face ao ônus de sua produção (ver tópico 7).

**9. Redimensionamento dos custos após a exclusão dos produtos Bolinho e Risoli**

<b>Resultado do Mês</b>	<b>Coxinha</b>	<b>Enroladinho</b>	<b>Empadão</b>	<b>Pastel</b>
<b><u>Receita de Vendas</u></b>	<b>404,40</b>	<b>227,50</b>	<b>182,00</b>	<b>136,50</b>
(-) Custos Variáveis	(404,33)	(274,02)	(354,11)	(206,35)
(-) Despesas Variáveis	(4,09)	(2,32)	(1,86)	(1,39)
<b>= Margem de Contribuição</b>	<b>(5,02)</b>	<b>(48,84)</b>	<b>(173,97)</b>	<b>(71,24)</b>
<b>Margem de Contribuição Total</b>	<b>(299,07)</b>			
<b>(-) Custos Fixos</b>	<b>(18,94)</b>			
<b>= Prejuízo do Período</b>	<b>(318,01)</b>			



## **10. Bibliografia**

IUDÍCIBUS, Sergio de. Contabilidade gerencial. 6ª edição. ed. São Paulo: Atlas S/a, 1998.