

Análise das Demonstrações Contábeis II

Universidade Federal do Pará

Centro Sócio-Econômico

Curso: Ciências Contábeis

Disciplina: Análise dos Demonstrativos Contábeis II

Professor: Heber Lavor Moreira

Aluna: Rita de Cássia Vasconcelos Pacheco

mat.: 0001003501 – Manhã

Belém, 18 de Agosto de 2003

Introdução

O presente trabalho consiste em um Estudo de Caso, com base no Custeio Direto, para avaliar uma microempresa que atua no ramo de refeições.

Esse estudo tem por objetivo avaliar a viabilidade econômica da linha de produção dessa empresa, ou seja, identificar quais os produtos que geram uma maior rentabilidade e, de posse dessa informação excluir os dois menos viáveis, para com isso proporcionar maior lucro ao negócio.

Negócio a ser estudado: “Cozinha da Margarida”

A Cozinha da Margarida já está a 10 anos no mercado, atuando no ramo de refeições, localiza-se em uma das mais tradicionais feiras populares de Belém, operando de segunda-feira a domingo no período das 07:00 às 16:00 horas.

A produção é de, aproximadamente, 115 pratos de refeição por dia, os quais são: Carne Assada, Frango Guisado, Peixe Frito, Picadinho, Bife e Sarapatel.

1 - Relação dos produtos a serem estudados:

Produto	Qtde/mês	Vlr. Unit.	Fatur./mês
Carne Assada	900	3,50	3.150,00
Frango Guisado	600	3,50	2.100,00
Peixe Frito	900	3,50	3.150,00
Picadinho	300	3,50	1.050,00
Bife	300	3,50	1.050,00
Sarapatel	450	3,50	1.575,00
Total	3.450	-	12.075,00

2 – Para produção dos produtos serão utilizados:

2.1) Custos Variáveis:

2.1.1) Ingredientes:

a) Carne Assada:

São produzidos por mês 900 pratos, com tempo de preparo de 60Hs, correspondendo, aproximadamente 26,08% das vendas.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Carne	180Kg	6,00	1.080,00
Aji-nomoto	60 pacotes	0,10	6,00
Bacon	3Kg	9,00	27,00
Pimentão	3Kg	1,90	5,70
Cebola	3Kg	0,85	2,55
Tomate	3Kg	1,35	4,05
Coloral	300g	7,20	2,16
Vinagre	3.000ml	1,00	3,00
Alho	90 dentes	0,05	4,50
Pimenta-do-Reino	300g	8,00	2,40
Óleo	6.000ml	2,35	15,67
Salsa	15 maços	0,45	6,75

Batata	30Kg	1,50	45,00
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			1.204,85

b) Frango Guisado:

São produzidos por mês 600 pratos, com tempo de preparo em 25Hs, correspondendo, aproximadamente a 17,39% das vendas.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Frango	300 Kg	2,80	840,00
Pimentão	3Kg	1,90	5,70
Cebola	3Kg	0,85	2,55
Tomate	3Kg	1,35	4,05
Coloral	300g	7,20	2,16
Limão	7,5Kg	0,80	6,00
Alho	90 dentes	0,05	4,50
Pimenta-do-Reino	300g	8,00	2,40
Óleo	6.000ml	2,35	15,67
Batata	30Kg	1,50	45,00
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			928,10

c) Peixe Frito:

São produzidos por mês 900 pratos, com tempo de preparo em 75Hs, correspondendo, aproximadamente a 26,08% das vendas.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Peixe	300Kg	3,50	1.050,00
Óleo	54.000	2,35	141,00
Limão	15Kg	0,80	12,00
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			1.203,07

d) Picadinho:

São produzidos por mês 300 pratos, com tempo de preparo em 15Hs, correspondendo, aproximadamente a 8,69% das vendas.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Picadinho	60Kg	4,50	270,00
Pimentão	1,5Kg	1,90	2,85
Cebola	1,5Kg	0,85	1,28
Tomate	1,5Kg	1,35	2,03
Coloral	150g	7,20	1,08
Vinagre	4.500ml	1,00	4,50
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Pimenta-do-Reino	150g	8,00	1,20
Óleo	6.000ml	2,35	15,66

Feijão Verde	30 maços	0,50	15,00
Batata	7,5Kg	1,50	11,25
Cenoura	6Kg	1,70	10,20
Ervilha	30 latas	0,49	14,70
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			352,81

e) **Bife:**

São produzidos por mês 300 pratos, com tempo de preparo em 15Hs, correspondendo, aproximadamente a 8,69% das vendas.

Ingrediente	Qtde/dia	Vlr Unit.	Vlr Total
Carne	60Kg	3,00	1.800,00
Pimentão	3Kg	1,90	5,70
Cebola	3Kg	0,85	2,55
Tomate	3Kg	1,35	4,05
Coloral	150g	7,20	1,08
Vinagre	4.500ml	1,00	4,50
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Pimenta-do-Reino	150g	8,00	1,20
Óleo	7500ml	2,35	19,58
Salsa	15 maços	0,45	6,75
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			1.848,48

f) **Sarapatel:**

São produzidos por mês 450 pratos, com tempo de preparo em 30Hs, correspondendo, aproximadamente a 13,04% das vendas.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Sarapatel	90Kg	3,00	270,00
Aji-nomoto	60 pacotes	0,10	0,20
Cebola	1,5Kg	0,85	1,28
Tomate	1,5Kg	1,35	2,03
Coloral	150g	7,20	1,08
Limão	4,5Kg	0,80	3,60
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Pimenta-do-Reino	150g	8,00	1,20
Sal	300g	0,24	0,07
Total/mês			282,45

➤ **Ingredientes do acompanhamento dos pratos acima citados, que integraram ao produto final:**

✓ **Feijão:**

O tempo utilizado para fazê-lo é de 60Hs mensais, que serão distribuídas a cada produto.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Feijão	90Kg	2,06	185,40
Charque	15Kg	6,00	90,00
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Sal	300g	0,24	0,07
Pimenta-do-Reino	150g	8,00	1,20
Coloral	150	7,20	1,08
Cebola	1,5Kg	0,85	1,28
Óleo	6.000ml	2,35	15,66
Total/mês			297,69

✓ **Arroz:**

O tempo utilizado para fazê-lo é de 15Hs mensais, que serão distribuídas a cada produto.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Arroz	180Kg	2,20	396,00
Cenoura	15Kg	1,70	25,50
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Sal	300g	0,24	0,07
Coloral	150g	7,20	1,08
Cebola	1,5Kg	0,85	1,28
Óleo	4.500ml	2,35	11,75
Total/mês			438,68

✓ **Macarrão:**

O tempo utilizado para fazê-lo é de 9,9Hs mensais, que serão distribuídas a cada produto.

Ingrediente	Qtde/mês	Vlr Unit.	Vlr Total
Macarrão	120 pacotes	1,18	141,60
Tomate	1,5Kg	1,35	2,03
Alho	60 dentes	0,05	3,00
Sal	300g	0,24	0,07
Coloral	150g	7,20	1,08
Cebola	1,5Kg	0,85	1,28
Óleo	4.500ml	2,35	11,75
Total/mês			160,81

2.1.2) Gás: A base para rateio será o Tempo de Preparo.

São utilizados 06 (seis) botijões por mês a um valor unitário de R\$30,00.

$$\text{Custo} = \frac{180,00}{305} = 0,5904$$

Base 305

Produto	Hora	Coef.	Rateio
Carne Assada	82,14	0,5904	48,50
Frango	39,76	0,5904	23,47
Picadinho	97,14	0,5904	57,35
Peixe	22,38	0,5904	13,21
Bife	22,38	0,5904	13,21
Sarapatel	41,07	0,5904	24,25
Total	-	-	180,00

2.2) Custos Fixos:**2.2.1) Equipamentos/ Depreciação:**

Os equipamentos citados abaixo, acompanham o negócio a, aproximadamente, seis meses, sendo usados, exclusivamente, na produção e virão acompanhados com os seus respectivos valores de depreciação mensal.

Equipamentos	Qtde.	VlrUnit.	Vlr Total	% de Deprec/mês	Vlr Deprec./Mês
Fogão	1	100,00	100,00	1,67%	1,67
Mesa	2	60,00	120,00	0,83%	1,00
Bancos	2	8,00	16,00	0,83%	0,13
Depósitos	4	4,00	16,00	0,83%	0,13
Panela/Pressão	1	35,00	35,00	0,83%	0,29
Panela Comum	15	30,00	450,00	0,83%	3,74
Concha	4	2,00	8,00	0,83%	0,07
Frigideira	6	10,00	60,00	0,83%	0,50
Colher de Pau	1	3,00	3,00	0,83%	0,02
Escumadeira	1	1,50	1,50	0,83%	0,01
Prato de Vidro	24	1,00	24,00	0,83%	0,20
Colher	24	0,60	14,40	0,83%	0,12
Garfo	24	0,60	14,40	0,83%	0,12
Faca	24	0,60	14,40	0,83%	0,12
Faca Grande	3	10,00	30,00	0,83%	0,25
Copo	24	0,30	7,20	0,83%	0,06
Total Mensal da Depreciação					8,43

2.2.1.1) Rateio da Depreciação por Produto:

a) **Depreciação do Fogão:** A base para rateio será o Tempo de Produção

$$\text{Depreciação} = \frac{1,67}{305} = 0,00548$$

Base 305

Produto	Hora	Coef.	Rateio
Carne Assada	82,14	0,00548	0,45
Frango	39,76	0,00548	0,22
Picadinho	97,14	0,00548	0,53
Peixe	22,38	0,00548	0,12
Bife	22,38	0,00548	0,12
Sarapatel	41,07	0,00548	0,23
Total	-	-	1,67

b) **Depreciação das Mesas:** A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\text{Depreciação} = \frac{1,00}{3.450} = 0,00029$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,00029	0,26
Frango	600	0,00029	0,17
Picadinho	900	0,00029	0,26
Peixe	300	0,00029	0,09
Bife	300	0,00029	0,09
Sarapatel	450	0,00029	0,13
Total	-	-	1,00

c) **Depreciação dos Bancos:** A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\text{Depreciação} = \frac{0,13}{3.450} = 0,000037$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000037	0,03
Frango	600	0,000037	0,02
Picadinho	900	0,000037	0,03
Peixe	300	0,000037	0,01
Bife	300	0,000037	0,01
Sarapatel	450	0,000037	0,02
Total	-	-	0,13

d) Depreciação dos Depósitos: A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 0,13 = 0,000037

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000037	0,03
Frango	600	0,000037	0,02
Picadinho	900	0,000037	0,03
Peixe	300	0,000037	0,01
Bife	300	0,000037	0,01
Sarapatel	450	0,000037	0,02
Total	-	-	0,13

e) Depreciação da Panela de Pressão: A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 0,29 = 0,000084

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000084	0,08
Frango	600	0,000084	0,05
Picadinho	900	0,000084	0,08
Peixe	300	0,000084	0,03
Bife	300	0,000084	0,03
Sarapatel	450	0,000084	0,04
Total	-	-	0,29

f) Depreciação das Panelas Comuns: A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 3,74 = 0,001084

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,001084	0,98
Frango	600	0,001084	0,65
Picadinho	900	0,001084	0,98
Peixe	300	0,001084	0,33
Bife	300	0,001084	0,33
Sarapatel	450	0,001084	0,49
Total	-	-	3,74

g) Depreciação das Conchas: A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\underline{\text{Depreciação}} = 0,07 = 0,000020$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000020	0,02
Frango	600	0,000020	0,01
Picadinho	900	0,000020	0,02
Peixe	300	0,000020	0,01
Bife	300	0,000020	0,01
Sarapatel	450	0,000020	0,01
Total	-	-	0,07

i) Depreciação das Frigideiras: A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\underline{\text{Depreciação}} = 0,50 = 0,000145$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000145	0,13
Frango	600	0,000145	0,09
Picadinho	900	0,000145	0,13
Peixe	300	0,000145	0,04
Bife	300	0,000145	0,04
Sarapatel	450	0,000145	0,07
Total	-	-	0,50

j) Depreciação da Colher de Pau: A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\underline{\text{Depreciação}} = 0,02 = 0,000006$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000006	0,005
Frango	600	0,000006	0,003
Picadinho	900	0,000006	0,005
Peixe	300	0,000006	0,002
Bife	300	0,000006	0,002
Sarapatel	450	0,000006	0,003
Total	-	-	0,02

l) Depreciação da Espumadeira: A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 0,01 = 0,000003

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000003	0,0026
Frango	600	0,000003	0,0017
Picadinho	900	0,000003	0,0026
Peixe	300	0,000003	0,0009
Bife	300	0,000003	0,0009
Sarapatel	450	0,000003	0,0013
Total	-	-	0,01

l) Depreciação dos Pratos de Vidro: A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 0,20 = 0,000058

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000058	0,0522
Frango	600	0,000058	0,0348
Picadinho	900	0,000058	0,0522
Peixe	300	0,000058	0,0174
Bife	300	0,000058	0,0174
Sarapatel	450	0,000058	0,0261
Total	-	-	0,20

m) Depreciação dos Talheres (Colheres, Facas e Garfos): A base para rateio será a Quantidade Produzida

Depreciação = 0,36 = 0,000104

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000104	0,0939
Frango	600	0,000104	0,0626
Picadinho	900	0,000104	0,0939
Peixe	300	0,000104	0,0313
Bife	300	0,000104	0,0313
Sarapatel	450	0,000104	0,0469
Total	-	-	0,36

n) **Depreciação das Facas Grandes:** A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\text{Depreciação} = 0,25 = 0,000073$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000073	0,0653
Frango	600	0,000073	0,0435
Picadinho	900	0,000073	0,0653
Peixe	300	0,000073	0,0218
Bife	300	0,000073	0,0218
Sarapatel	450	0,000073	0,0326
Total	-	-	0,25

o) **Depreciação dos Copos de Vidro:** A base para rateio será a Quantidade Produzida

$$\text{Depreciação} = 0,06 = 0,000017$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,000017	0,0157
Frango	600	0,000017	0,0104
Picadinho	900	0,000017	0,0157
Peixe	300	0,000017	0,0052
Bife	300	0,000017	0,0052
Sarapatel	450	0,000017	0,0078
Total	-	-	0,06

2.2.2) **Rateio do Salário da Cozinheira:** A base para rateio será a Quantidade Produzida.

$$\text{Custo} = 240,00 = 0,069565$$

Base 3.450

Produto	Qtde/Prod.	Coef.	Rateio
Carne Assada	900	0,069565	62,61
Frango	600	0,069565	41,74
Picadinho	900	0,069565	62,61
Peixe	300	0,069565	20,87
Bife	300	0,069565	20,87
Sarapatel	450	0,069565	31,30
Total	-	-	240,00

2.2.3) Rateio do IPTU: A base para rateio será o Faturamento**Custo = 30,83 = 0,003****Base 12.075,00**

Produto	Faturam.	Coef.	Rateio
Carne Assada	3.150,00	0,003	8,03
Frango	2.100,00	0,003	5,36
Picadinho	3.150,00	0,003	8,03
Peixe	1.050,00	0,003	2,68
Bife	1.050,00	0,003	2,68
Sarapatel	1.575,00	0,003	4,02
Total	-	-	30,79

2.3) Despesas Variáveis:**2.3.1) Rateio dos Lencinhos de Papel: A base para rateio será pela Quantidade Produzida.****Despesa = 180,00 = 0,001491****Base 3.450**

Produto	Faturam.	Coef.	Rateio
Carne Assada	3.150,00	0,001491	4,70
Frango	2.100,00	0,001491	3,13
Picadinho	3.150,00	0,001491	4,70
Peixe	1.050,00	0,001491	1,57
Bife	1.050,00	0,001491	1,57
Sarapatel	1.575,00	0,001491	2,35
Total	-	-	18,00

3) Folha do Produto:

Custos/Despesas	Carne Assada	Frango Guisado	Peixe Frito	Picadinho	Bife	Sarapatel
Custos Variáveis						
Ingredientes	1.446,71	1.089,34	1.444,93	433,43	357,58	403,37
Gás	48,50	23,47	57,35	13,21	13,21	24,26
Despesas Variáveis						
Lencinhos de Papel	4,70	3,13	4,70	1,57	1,57	2,35
Total	1.499,91	1.115,94	1.506,98	448,21	372,36	429,98
Custos Fixos						
Depreciação	2,20	1,47	2,20	0,73	0,73	1,10
IPTU	8,03	5,36	8,03	2,68	2,68	4,02
Salário	62,61	41,74	62,61	20,87	20,87	31,30
Total	72,84	48,57	72,84	24,28	24,28	36,42
Total Geral	1.572,75	1.164,51	1.579,82	472,49	396,64	466,40

4) Quadro Estrutural:

Result. Mensal	Carne Assada	Frango	Peixe	Picadinho	Bife	Sarapatel
Vendas	3.150,00	2.100,00	3.150,00	1.050,00	1.050,00	1.575,00
Custos Variáveis	1.495,21	1.112,81	1.502,28	446,64	370,79	427,63
Desp. Variáveis	4,70	3,13	4,70	1,57	1,57	2,35
Margem de Contribuição	1.650,09	984,06	1.643,02	601,79	677,64	1.145,02
<hr/>						
Total da MC	6.701,62					
Custo Fixo	279,23					
Lucro	6.422,39					

5) Preço de venda unitário

PV = $\frac{\text{Custo total}}{1 - 0,30^*} = \frac{\text{Custos e Despesas Variáveis}}{0,70}$

$$1 - 0,30^* \qquad \qquad \qquad 0,70$$

* Margem de lucro: 30% = 0,30

a) Carne Assada:

$$PV = 1,67 / 0,70 = 2,38$$

b) Frango:

$$PV = 1,86 / 0,70 = 2,65$$

c) Peixe Frito:

$$PV = 1,67 / 0,70 = 2,38$$

d) Picadinho:

$$PV = 1,50 / 0,70 = 2,14$$

e) Bife:

$$PV = 1,24 / 0,70 = 1,77$$

f) Sarapatel:

$$PV = 0,95 / 0,70 = 1,36$$

5) Analizando o Negócio:

A “Cozinha da Margarida” atua em um ramo de atividade que possui um mercado consumidor garantido, por trabalhar com refeição, e ainda deve-se levar em consideração sua localização que é próxima a supermercados, firmas, clínicas, tornando-se uma opção mais rápida para atender essa clientela, que já é garantida.

Dentre os produtos oferecidos, os mais vendidos são: a Carne Assada, o Frango Guisado e o Peixe Frito que juntos representam, aproximadamente, 69,55% do total das vendas, sendo que os 30,45% restantes correspondem ao Picadinho, ao Bife e ao Sarapatel.

O faturamento mensal chega a R\$ 12.075,00 com uma produção de 3.450 pratos, sendo que os custos e as despesas somam um total de R\$ 5.652,61, obtendo um lucro de R\$ 6.422,39, com base nesse resultado observa-se que o negócio é bastante lucrativo, ultrapassando, na maioria dos produtos oferecidos, a marca de 50% de lucro.

Vale ressaltar que os produtos menos vendidos são os que apresentam menor custo e, conseqüentemente, maior margem de contribuição unitária (Picadinho = R\$ 2,00; Bife = R\$ 2,25 e Sarapatel = R\$ 2,54), enquanto que os mais vendidos não ultrapassam a margem de R\$ 1,83, porém são os principais produtos, os quais não podem faltar, caso contrário representaria uma perda significativa da clientela.

5) Qual produto deve ser excluído da linha de produção?

Produto	MC Unit.	Minutos	MC/Minuto
Carne Assada	1,83	5,64	0,32
Frango Guisado	1,64	3,84	0,43
Peixe Frito	1,82	6,24	0,29
Picadinho	2,00	4,44	0,45
Bife	2,25	4,44	0,51
Sarapatel	2,54	5,64	0,45

Observando o quadro acima e de acordo com as informações da contabilidade de custos - utilizando o sistema de Custeio Direto, que classifica o

produto de acordo com o valor da margem de contribuição unitária, o ranking dos produtos ficaria assim:

- 1º - Sarapatel
- 2º - Bife
- 3º - Picadinho
- 4º - Carne Assada
- 5º - Peixe Frito
- 6º - Frango Guisado

Observa-se que os produtos de menor volume de venda, são os que apresentam melhor margem de contribuição e, que se o mercado consumidor absorvesse uma quantidade maior dos mesmos, a melhor opção seria investir mais nos que oferecem um melhor retorno excluindo os demais, o que geraria um aumento de lucro, contudo os três últimos produtos são os mais vendidos, ou melhor, os mais solicitados pela clientela e por isso não podem ser excluídos, uma vez que juntos representam mais de 60% das vendas e, por outro lado os que possuem maior margem são considerados como uma segunda opção para os clientes.

Com base nessas informações e considerando a demanda do mercado, os produtos excluídos serão o Picadinho e o Bife, que são os mais rejeitados pelos clientes.

6) Quadro Estrutural após a exclusão de dois produtos:(Picadinho e o Bife)

Result. Mensal	Carne Assada	Frango	Peixe	Sarapatel
Vendas	3.150,00	2.100,00	3.150,00	1.575,00
Custos Variáveis	1.495,21	1.112,81	1.502,28	427,63
Desp. Variáveis	4,70	3,13	4,70	2,35
Margem de Contribuição	1.650,09	984,06	1.643,02	1.145,02
Total da MC	5.422,19			
Custo Fixo	279,23			
Lucro	5.142,96			

Dessa forma o valor dos custos alocados aos produtos excluídos seriam investidos nos produtos restantes, obedecendo a demanda dos mesmos, aumentando suas vendas.

7 – Bibliografia:

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