



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO SÓCIO – ECONOMICO  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CONTÁBEIS.**

**Fredson Oliveira da Silva.**

**VIABILIDADE ECONÔMICA – FINANCEIRA DE UMA SORVETERIA NA ORLA DO  
DISTRITO DE ICOARACI.**

**BELÉM – PARÁ  
ABRIL /2006.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO SÓCIO – ECONOMICO  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CONTÁBEIS.**

**Fredson Oliveira da Silva.**

**VIABILIDADE ECONÔMICA – FINANCEIRA DE UMA SORVETERIA NA ORLA DO  
DISTRITO DE ICOARACI.**

Trabalho Apresentado ao Curso de Ciências  
Contábeis da Universidade Federal do Pará  
para a obtenção da aprovação na disciplina  
Administração Financeira.

**Orientador: Prof. Héber Lavor Moreira**

**BELÉM – PARÁ  
ABRIL /2006.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO SÓCIO – ECONOMICO  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CONTÁBEIS.**

**Fredson Oliveira da Silva – 0001006801.**

**VIABILIDADE ECONÔMICA – FINANCEIRA DE UMA SORVETERIA NA ORLA DO  
DISTRITO DE ICOARACI.**

Trabalho Apresentado ao Curso de Ciências  
Contábeis da Universidade Federal do Pará  
para a obtenção da aprovação na disciplina  
Administração Financeira.

Aprovado em: \_\_\_\_\_

Conceito: \_\_\_\_\_

Banca examinadora:

Orientador: Prof. Héber Lavor Moreira.

**BELÉM – PARÁ  
ABRIL /2006.**

## **AGRADECIMENTOS.**

*Agradeço a todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para a elaboração deste estudo.*

*Ao Professor Héber Lavor Moreira, por orientar e incentivar o estudo na formação de profissionais da ciência contábil.*

*Aos familiares que sempre apoiaram apoiaram e entenderam os esforços despendidos na luta de aprender para nos tornarmos pessoas melhores.*

*E acima de tudo agradeço especial ao Senhor Jesus, pois sem Ele nada seria possível.*

# SUMÁRIO

RESUMO.....	5
CAPITULO I.....	6
1.1 Apresentação do Tema Objeto do estudo.....	6
1.2 Objetivos.....	6
1.3 Importância.....	6
1.4 Demilitação.....	6
1.5 Organização.....	7
CAPÍTULO II.....	7
2. Marketing e Vendas.....	7
2.1 Produto.....	7
2.2 Descrição do Negócio.....	8
2.3 Mercado.....	8
2.4 Competidores (Concorrência).....	9
2.5 Fornecedores.....	10
CAPÍTULO III.....	10
3. Plano Operacional.....	10
3.1 Maquinas e Equipamentos.....	10
3.2 Produção.....	11
3.4 Quantidade Fabricada.....	11
3.5 Composição dos Produtos.....	12
CAPÍTULO IV.....	16
4. Plano Financeiro.....	16
4.1 Gastos Pré – Operacionais.....	16
4.2. Investimento Inicial.....	17
4.3 Estoque Inicial.....	18
4.4 Demonstração dos Custos e Despesas.....	20
4.5 Quadro demonstrativo da Depreciação.....	20
4.6 Quadro demonstrativo da Mão de Obra.....	20
4.7 Quadro demonstrativo dos Custos e Despesas.....	21
4.8 Balanço Patrimonial.....	22
4.9 Demonstração do Resultado do Exercício.....	23
4.10 Fluxo de Caixa.....	24
4.11 Avaliação do Empreendimento.....	27
4.12 Ponto de Equilíbrio.....	27
4.13 Taxa de Retorno Contábil.....	28
4.14 Taxa de retorno (Payback).....	28
4.15 VPL – Valor Presente Líquido.....	29
4.16 TIR – Taxa Interna de Retorno.....	30
CAPITULO V.....	31
5. Considerações e Recomendações.....	31
CAPITULO VI.....	32
6. Conclusão.....	32
BIBLIOGRAFIA.....	33

## RESUMO

O sonho de abrir o seu próprio negocio povoa a mente de quase todos os brasileiros. Muitos destes se lançam diariamente no mercado, com seus empreendimentos. Infelizmente segundo pesquisas, este micro empreendimento tem mortalidade ainda nos primeiros anos de operação.

Segundo pesquisadas realizadas pelo SEBRAE – SP, empresas criadas no período de 1997 a 2001 revelam que o principal causa da mortalidade das empresas é falta de planejamento adequado. Outros motivos seriam respectivamente por percentual de contribuição para o fracasso do negócio: Incompetência gerencial, expertise desbalanceada, inexperiência de gerenciamento, inexperiência no ramo entre outros.

Então a estes precoces empreendedores a saída mais eficaz seria a utilização do plano de negócios em todas suas etapas. Que nada mais é do que planejamento do seu empreendimento prevendo todas as etapas a serem trilhadas no seu negocio.

Em uma sorveteria não poderia ser diferente, portanto prever, planejar, estruturar um plano de negócios é algo extremamente saudável a qualquer empreendimento inclusive a uma sorveteria.

Este trabalho abordará a viabilidade da implementação de uma sorveteria, na região da orla do distrito de Icoaraci, para tanto serão efetivados investimentos iniciais, bem como expectativa de receitas e custos e despesas através dos quais serão elaboradas e analisadas, demonstrações financeiras para os cinco primeiros anos do empreendimento.

O trabalho utilizará meios literários tratando-se portanto de uma pesquisa bibliográfica e por se tratar de uma investigação e também será utilizada a pesquisa de campo para comparar informações e dados para desenvolver este trabalho.

# **CAPITULO I**

## **1.1 Apresentação do Tema Objeto do estudo.**

O tema abordado é a Viabilidade econômica – financeira de uma sorveteria na orla do distrito de Icoaraci.

## **1.2 Objetivos**

Este estudo tem como por base levantar as condições necessárias para viabilizar um pequeno empreendimento como uma sorveteria, que estará sediada na orla de Icoaraci, uma área extremamente interessante para fins de turismo e comércio. E dentro desta ótica serão evidenciado todos os processos para que haja sucesso na consecução de um negócio elaborado nesta área.

Os objetivos específicos do estudo são: orçar os gastos pré – operacionais necessários para montar a empresa, e coloca-la em condições de funcionamento, prevê receitas e despesas mensais, bem como a análise de demonstrações financeiras, baseadas em médias e projeções. Tentando ao máximo gerar informações para o empreendedor esteja bem seguro no momento das tomadas decisões.

## **1.3 Importância.**

O estudo sobre a viabilidade econômico – financeira de iniciar-se um empreendimento é a etapa inicial do planejamento a ser adotado por quem almeja obter sucesso no negócio escolhido.

Através deste estudo o empreendedor poderá orçar gastos pré – operacionais, prevê receitas e despesas mensais. E através do uso de ferramentas gerenciais poderá, gerir o negocio com mais eficiência sem incorrer em riscos de falência.

## **1.4 Demilitação.**

O estudo sobre a viabilidade da abertura de um empreendimento será aplicado a uma empresa que trabalha que na fabricação e comercialização de sorvetes. Localizada na Avenida Beira rio esquina com a Cristóvão na beira do centro turístico e comercial do Distrito de Icoaraci, onde não há de fato nenhuma uma empresa neste ramo sediada. Portanto mais uma razão para fomentar um negócio neste local.

## **1.5 Organização**

- a) Capa
- b) Folha de Rosto
- c) Termo de Aprovação
- d) Resumo
- e) Sumário
- f) Conteúdo Textual.

# **CAPÍTULO II**

## **2. Marketing e Vendas**

### **2.1 Produto.**

O Sorvete é um alimento refrescante e nutritivo, acondicionado e apresentado em diversos formatos. As suas principais matéria – prima são o leite, açúcar, pó de sorvete (mistura pronta com sabor artificial), polpas de frutas ou frutas naturais etc. além do estabilizante que é uma espécie de mistura que deixa o sorvete consistente, e o emulsificante, que deixa o sorvete cremoso.



O sorvete tem vários tipos de apresentação como o picolé, produtos condicionados em caixas e isopor prontos para levar para a casa, massas servidas em taças, e casquinhas e cascões, milkshakes.

No caso específico do empreendimento serão utilizadas as apresentações casquinha, cascão, milkshake e isopor para uma variedade de doze sabores de sorvete.

## **2.2 Descrição do Negócio.**

Efetivamente o negócio atua no ramo da fabricação e comercialização do sorvete em suas diversas apresentações. Para tanto atentamos que o cuidado com a higiene, uniforme, e principalmente o tratamento diferenciado de colaboradores da sorveteria se torna algo essencial para o sucesso do negócio. O empreendimento contará com as seguintes especificações conforme dados abaixo:

1. Denominação do Empreendimento: “Coisas do Pará”
2. Localização do Empreendimento: Avenida Beira rio esquina com a travessa Cristóvão Colombo, no Distrito de Icoaraci – Pará.
3. Espaço Físico: 62 m<sup>2</sup>, sendo distribuídos em três departamentos um de produção e dois de apoio, que são respectivamente: sorveteria, balcão e o administrativo.
4. Mão – de – Obra: São disponibilizados 05 (cinco) funcionários, sendo apenas um deles trabalha diretamente na fabricação do sorvete (sorveteiro), os outros são compostos por dois atendentes que ficam no balcão, um caixa, que ficam todos sob supervisão de um gerente, que toma conta do setor administrativo.

## **2.3 Mercado**

Apesar de muitas pesquisas veiculadas a internet e a outros meios de comunicação colocar que ainda é baixa a procura do sorvete no Brasil, não se pode negar os esforços empreendidos pelos fabricantes na tentativa da expansão para o hábito e o consumo do sorvete. Muitos destes esforços veiculam o sorvete uma fonte

como uma deliciosa e imperdível sobremesa, que não deve faltar diariamente nas refeições dos brasileiros, ou então que nosso clima tropical favorece sobremaneira o consumo deste tão apreciado produto.

Especialmente em nossa região amazônica, mais especificamente em nosso Estado o sorvete tem boa saída e vendagem, uma vez que aqui em nossa região a questão tão enfocada em outras regiões como a questão da sazonalidade do produto não ocorre, uma vez que quase toda a época do ano se faz calor.

Portanto observamos que o mercado deste produto, se faz diferenciado por questões chaves como:

1. Qualidade do produto oferecido: uma vez que não basta apenas oferecer um preço baixo, todavia a qualidade, o sabor, a apresentação do produto, são pecas fundamentais na fidelização do consumidor.
2. A localização: Uma sorveteria, para ter sucesso segundo pesquisas realizadas pelo SEBRAE, (2002), deve esta sempre associada a pontos estratégicos, como praças movimentadas, shoppings, ponto turísticos, ou seja deve esta sempre localizada onde há alguma grande rotatividade de pessoas.
3. O preço: Sem duvida o preço influencia em vários setores de bens de consumo. Portanto ter um produto com qualidade, mas com um preço competitivo, abaixo do mercado torna-se algo diferenciado do demais concorrentes.

Existem além destas variáveis, outras a serem enfocadas, mas no caso do empreendimento verificamos que esta era mais importante. Portanto verificamos que dentro destes requisitos, este empreendimento esta enquadrado em todos os aspectos.

## **2.4 Competidores (Concorrência)**

Apesar de esta sorveteria surgir como algo precursor dentro da sua modalidade de fabricação e comercialização de sorvetes, podemos entender que não existe concorrência direta para a mesma, dentro do mercado consumidor que a mesma espera alcançar. Todavia entendemos como em outras áreas é preciso esta atenta aos

pontos fortes e fracos dos seus concorrentes, pois todo cliente torna-se algo primordial para o sucesso do negócio. Pois um cliente insatisfeito por alguma situação pode ser algo não interessante na consecução do negócio.

## **2.5 Fornecedores**

Atualmente esta bastante propagada a questão do custo dos produtos. Cada vez mais procura – se por preços baixos e com boa qualidade. No ramo de sorveterias, preços baixos tornam –se algo indispensável, uma vez que fabricação dos produtos, todo este custo é repassado ao preço. Então negocia preços e prazos, deve ser algo praticado por pequenos empreendedores. E além de tudo isto ter um sistema gerencial estruturado ajudará bastante ao microempresário a tomar decisões com relação à compra de matérias – primas, maquinas ou equipamento ou qualquer tipo de desembolso. Portanto a análise de fornecedores deve sempre ser associada à questão dos custos dos produtos e fluxos financeiros (como o fluxo de caixa), para não incorrer na questão de assumir dividas sem condições de quita – lás.

# **CAPÍTULO III**

## **3. Plano Operacional.**

O processo operacional de uma sorveteria, geralmente é feito por um sorveteiro, o mesmo, fica incumbido das medidas e misturas necessárias para o preparo dos sorvetes. Sem dúvida que dentro contexto do negócio, este setor é primordial. Para tanto deve a sorveteria esta enquadrada em todos os quesitos exigidos pela vigilância sanitária e outros órgãos competentes.

### **3.1 Maquinas e Equipamentos.**

Para a produção de sorvetes além dos insumos necessários como leite, polpas de frutas, estabilizantes e emulsificantes etc. também é necessários a utilização de equipamentos como liquidificador industrial para homogeneização dos ingredientes. E a

sorveteira como é chamado a maquina que recebe a calda do sorvete e o bate até o mesmo fica pastoso e gelado, quase pronto para o consumo. Após etapa as massas do sorvete são condicionadas em freezer até da sua venda.

### 3.2 Produção.

Diariamente são fabricados sorvetes em uma sorveteria, pois geralmente pela experiência empírica do proprietário do negocio, já se sabe quais são os produtos que tem mais saída, logo precisam ser fabricados. Dentro das estimativas feitas para a fabricação de sorvetes foram estabelecidos que seriam fabricadas, as seguintes demandas para os produtos comercializados pela sorveteria semanalmente. Conforme a planilha abaixo:

Quadro demonstrativo de Saída do Produtos (Estimativa média)									
Produtos	Coeficientes	seg	ter	quar	quin	sex	sab	dom	Total
Casquinha	1	100	100	100	100	150	200	200	950
Cascão	2	80	80	80	80	120	160	160	760
Milkshake	2	30	30	30	30	60	60	60	300
Isopor	8	20	20	20	20	40	40	40	200
<b>Total</b>	-	<b>480</b>	<b>480</b>	<b>480</b>	<b>480</b>	<b>830</b>	<b>960</b>	<b>960</b>	<b>4.670</b>

### 3.4 Quantidade Fabricada.

Cada Balde fabricado possui em média 80 bolas de sorvete, para tanto o custo é levantado a partir da bola de sorvete fabricada. O quadro abaixo demonstra a fabricação diária da sorveteria. Sendo que a fabricação se torna maior nos fins de semana uma vez que a demanda é maior.

Quadro Demonstrativo de Produção Semanal								
Itens	seg	ter	quar	quin	sex	sab	dom	Total
Estoque Inicial	0	480	160	80	240	370	370	1.700
Quantidade produzida	960	160	400	640	960	960	640	4.720
Volume de Vendas	480	480	480	480	830	960	960	4.670
Estoque final	480	160	80	240	370	370	50	1.750
<b>Total</b>	<b>1.920</b>	<b>1.280</b>	<b>1.120</b>	<b>1.440</b>	<b>2.400</b>	<b>2.660</b>	<b>2.020</b>	<b>12.840</b>

### 3.5 Composição dos Produtos

Para fabricarem-se os sorvetes comercializados pela sorveteria utilizam-se vários materiais, além da mão – de – obra do sorveteiro e gastos gerais de fabricação com luz, água, aluguel, depreciação de máquinas utilizadas no processo produtivo. Para tanto para termos os custos diretamente ligados ao produto precisaremos levantarmos a folha de produto de cada um dos 12 (doze) sorvetes industrializados pela sorveteria. Abaixo acompanharemos a folha de produto de cada um dos sorvetes. Sendo que o sorvete vem apresentado em 04 (quatro) produtos: Cascão, casquinha, Milkshake, Isopor.

<b>Sorvete Cupuaçu</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 Kg de polpa de cupuaçu	5,00
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açúcar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>19,87</b>

**Custo unitário bola**

**0,25**

<b>Sorteve de Bacuri</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 Kg de polpa de Bacuri	6,00
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açúcar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>20,87</b>

**0,26**

<b>Sorteie de Tapioca</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
6 L de Tapioca	3,60
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
2 kg de coco ralado	5,00
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>23,47</b>

0,29

<b>Sorvete de creme russo</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
2 kg de coco ralado	5,00
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
4 colheres de baunilha	0,06
200 g frutas Cristalizadas	0,40
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>20,33</b>

0,25

<b>Sorvete de Morango</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 kg de Morango em pó	5,00
1 kg de Leite em pó	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>19,87</b>

0,25

<b>Sorvete de Brigadeiro</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 kg de pó Brigadeiro	4,50
1 kg de Leite em pó	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emulsificante	1,79
200 g de confeito granulado	0,84
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>20,21</b>

0,25

<b>Sorvete de Açai</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
6 Litros de polpa de Açai	30,00
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
1 Litro Leite Condensado	6,00
500 ml de Creme Leite	3,50
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>47,57</b>

**0,59**

<b>Sorvete de Flocos</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
6 Kg de coco ralado	15,00
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
1 kg de flocos	4,19
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>34,06</b>

**0,43**

<b>Sorvete de Pavê de cupuaçu</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 Kg de doce de Cupuaçu	4,00
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
1 kg Biscoito Champeng	3,00
1 kg Frutas Cristalizadas	2,00
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>23,87</b>

**0,30**

<b>Sorvete de Milho Verde</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 kg de Milho Verde	5,50
1 Kg de Leite	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
1 kg de coco ralado	2,50
100 ml de leite de cocô	0,60
<b>MÃO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>23,47</b>

**0,29**

<b>Sorvete de Chocolate</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 kg de Chocolate em pó	4,00
1 kg de Leite em pó	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
	2,5
	0,60
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>21,97</b>

**0,27**

<b>Sorvete de Cocô</b>	
<b>MATERIAIS DIRETOS</b>	
1 kg de Leite em pó	6,80
1 1/2 Kg de Açucar	0,80
10 g de estabilizador	0,18
150 g de emussificante	1,79
1 Lt de Leite de Cocô	6,00
1 kg de cocô ralado	2,50
<b>MAO - DE OBRA DIRETA</b>	
Sálario Sorveteiro	3,56
<b>GASTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO</b>	
Depreciação	0,48
Energia Elétrica	0,71
Água e Esgoto	0,08
Aluguel	0,48
<b>Custo Total Sorvete</b>	<b>23,37</b>

**0,29**

Depois de encontrado todos os custos dos sorvetes. Iremos agregar outros variáveis para a fabricação dos quatro produtos comercializados pela sorveteria. Pois a partir do custo do sorvete poderemos agregar o custo de cada produto vendido. Sendo que cada um tem uma quantidade específica de bola de sorvete conforme esboço abaixo:

<b>Produto</b>	<b>Quantidade</b>
Casquinha	01 bola
Cascão	02 bolas
Milkshake	02 bolas
Isopor	08 bolas

Por questão de variar apenas o custo da bola sorvete nos produtos oferecidos pela sorveteria, abaixo demonstraremos os produtos disponibilizados com o seu custo médio:

<b>Cascão</b>	
2 Bolas de Sorvete	0,50
Cascão biscoito	0,10
Castanha de Caju	0,06
Confeitos	0,02
Paezinha	0,00099
Papeis Diversos	0,0012
<b>Custo total produto</b>	<b>0,67</b>
<b>Custo médio Cascão</b>	<b>0,81</b>

<b>Casquinha</b>	
1 Bola de Sorvete	0,25
Casquinha de biscoito	0,05
Confeitos	0,00
Paezinha	0,00099
Papeis Diversos	0,0012
<b>Custo total produto</b>	<b>0,30</b>
<b>Custo médio Cascão</b>	<b>0,37</b>



Recipiente de 500 ml	
Isopor	
08 Bola de Sorvete	1,99
Isopor de 500 ml	0,30
<b>Custo total produto</b>	<b>2,29</b>
<b>Custo médio Isopor</b>	<b>2,79</b>

Recipiente de 500 ml	
Milkshake	
2 Bolas de Sorvete	0,50
Calda Base	1,00
300 ml de Leite	0,45
Copo plástico	0,80
<b>Custo total produto</b>	<b>2,75</b>
<b>Custo médio Milkshake</b>	<b>2,88</b>

## CAPÍTULO IV

### 4. Plano Financeiro.

Segundo Dornelas (pg. 103, 2005) “A seção de finanças deve apresentar em números todas as ações planejadas para a empresa e as comprovações, por meio de projeções futuras (quanto necessita de capital, quando e com que propósito) de sucesso do negócio. Deve conter demonstrativo de fluxo de caixa com horizonte de pelo menos três anos, balanço patrimonial, análise do ponto de equilíbrio, necessidades de investimentos, demonstrativos de resultados, análise de indicadores financeiros do negócio, como faturamento previsto, margem prevista, prazo de retorno sobre o investimento inicial (payback) taxa interna de retorno (TIR) etc.”

A partir desta prerrogativa podemos indagar que o sucesso do empreendimento depende essencialmente do plano financeiro, pois a partir do mesmo são tomadas decisões quantitativas e qualitativas e de experiências, que juntas fornecem elementos para o cálculo econômico – financeiro. O empreendedor deve estabelecer quais são as metas financeiras de seu negócio e, por meios de instrumentos financeiros, acompanhar seu êxito.

Estabeleceremos as várias etapas de que o empreendedor terá que observar para o sucesso de negócio.

#### 4.1 Gastos Pré – Operacionais.

Os gastos pré – operacionais iniciais, são os gastos necessários para colocar a empresa em condições de funcionamento e dividi – se em três modalidades:

- Investimentos Fixos: São aplicações de recursos em bens e direitos necessários a manutenção das atividades da empresa, logo não se destinam a venda e irão compor o imobilizado no grupo denominado ativo permanente. São exemplos desses investimentos: aquisição de equipamentos de informática, móveis e utensílios etc.
- Despesas Pré – Operacionais: São gastos necessários para colocar a empresa em funcionamento, realizados antes de sua operação. São despesas que não podem compor o resultado pelo fato de não haver receitas para que ocorra o confronto com essas despesas como exemplo temos: gastos com pesquisa, legalização da empresa, consultoria para viabilidade do negocio etc.
- Recursos para capital de giro: São gastos necessários para manter a empresa em funcionamento após ter iniciado suas atividades. São recursos necessários para que o empreendedor possa arcar as despesas que ocorrerão ao iniciar sua atividade até que a empresa comece a gerar receita. Como exemplo temos: pagamento de funcionários, compra de material de expediente, despesas em geral, etc.

#### **4.2. Investimento Inicial.**

Investimento Inicial						
Itens	Departamentos				Valor Unitário	Valor
	Sorveteria	Balcão	Administrativa	Total		
<b>Máquinas e Equipamentos</b>				<b>13</b>	<b>1.758,08</b>	<b>22.855,00</b>
Calculadora		1	1	2	60,00	120,00
Liquidificador Industrial	1			1	5.500,00	5.500,00
Liquidificador	1			1	85,00	85,00
Freezer	2	2		4	1.400,00	5.600,00
Geladeiras	2	1		3	1.100,00	3.300,00
Maquina de Sorvete	1			1	8.000,00	8.000,00
Caixa registradora			1	1	250,00	250,00
<b>Móveis e Utensílios</b>				<b>96</b>	<b>33,39</b>	<b>3.205,00</b>
Espatulas e Objetos de sorveteria	25			25	3,50	87,50
Baldes e Artigos Diversos	45			45	5,50	247,50
Telefone	1		1	2	35,00	70,00
Fax			1	1	300,00	300,00
Balcão		1		1	1.500,00	1.500,00
Prateleiras	4			4	250,00	1.000,00
Armarios e Box	3			3	300,00	900,00
mesas		3		3	250,00	750,00
cadeiras		12		12	40,00	480,00
<b>Computadores e Periféricos</b>				<b>3</b>	<b>1.083,33</b>	<b>3.250,00</b>
Computador			1	1	2.500,00	2.500,00
Fax			1	1	400,00	400,00
impressora			1	1	350,00	350,00
<b>Recursos Para Giro</b>						<b>6.000,00</b>
Caixa						6.000,00
<b>Investimento Inicial Total</b>						<b>38.515,00</b>

### 4.3 Estoque Inicial.

E com o investimento inicial podemos evidenciar também o estoque inicial de insumos que serão necessários para a produção dos produtos.

<b>Materiais Diretos - Estoque Inicial</b>				
<b>Produtos</b>	<b>Medida</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Total</b>
Pó Milho Verde	1 kg	5,50	6	33,00
Pó de Chocolate	1 Kg	4,00	6	24,00
Pó Morango	1 kg	5,00	6	30,00
Pó de Brigadeiro	1 kg	4,50	6	27,00
Essência de Baunilha	100 g	1,50	1	1,50
Frutas Cristalizadas	1 kg	2,00	2	4,00
Leite condensado	1 lt	6,00	12	72,00
Creme de Leite	1 lt	7,00	15	105,00
Leite (Líquido)	1 lt	1,50	40	60,00
Leite (pó)	1 kg	6,80	40	272,00
Estabilizador	1 Lt	17,50	10	175,00
Emussificante	1 kg	11,90	10	119,00
Açúcar	1kg	0,80	10	8,00
Polpa do Açaí	1lt	5,00	30	150,00
Polpa do Cupuaçu	1 kg	5,00	30	150,00
Polpa do bacuri	1 kg	6,00	30	180,00
Doce de Cupuaçu	1 kg	4,00	10	40,00
Cocò ralado	1 kg	2,50	20	50,00
Leite de Coco	1 lt	6,00	10	60,00
Tapioca	1 lt	0,60	30	18,00
Biscoito de Champeng	1 Kg	3,00	10	30,00
Polpa do taperebá	1 lt	3,00	10	30,00
Chocolate em barra	1 kg	8,00	10	80,00
casquinha biscoito	unidades	0,05	3.000	150,00
Castanha de Caju	1 kg	6,00	10	60,00
Cascão biscoito	unidades	0,10	1.500	150,00
copinho (100 ml)	unidades	0,29	1.200	2,90
copão (300 ml)	unidades	0,88	1.000	8,80
Copo Milkshake ( 500 ml)	unidades	0,80	1.000	8,00
Pazinha plastica	unidades	9,90	10.000	49,50
Flocos	1 kg	4,19	20	83,80
Confeitos	1 kg	1,50	5	7,50
cobertura chocolate	1 kg	4,00	10	40,00
cobertura leite condensado	1,5 lt	4,00	10	40,00
Calda Base de milkshake	1 lt	10,00	8	80,00
palito comum	unidades	25,90	5.000	129,50
saq. Plastico	unidades	9,80	5.000	49,00
Descartavéis	unidades	6,00	5.000	30,00
Lenços e papéis diversos	pacotes	12,00	10.000	60,00
Isopor de 500 ml	unidades	0,60	200	120,00
Isopor de 250 ml	unidades	0,30	200	60,00
<b>Total</b>		<b>213,41</b>	<b>-</b>	<b>2.847,50</b>

#### 4.4 Demonstração dos Custos e Despesas

A empresa durante do seu processo produtivo tem dispêndios em vários tipos de despesas e custos. Abaixo será demonstrado os custos, que no caso da sorveteria tudo que estiver relacionado com o centro de custo sorveteria, e os outros custos que tiverem relacionados com o balcão e o administrativo serão tratados indiretos e não farão parte da composição do produto.

#### 4.5 Quadro demonstrativo da Depreciação.

Mapa de Depreciação								
Bens	nº de Bens	Vlr Unitário	%	Dep. Ano	Dep Mês	Dep. Dia	Custo	Despesa
Liquidificador Industrial	1	5.500,00	10%	550,00	45,83	1,53	550,00	
Freezer	4	1.400,00	10%	560,00	46,67	1,56	280,00	280,00
Geladeiras	3	1.100,00	10%	330,00	27,50	0,92	165,00	110,00
Maquina de Sorvete	1	8.000,00	10%	800,00	66,67	2,22	800,00	
Caixa registradora	1	250,00	10%	25,00	2,08	0,07		25,00
Liquidificador	1	85,00	10%	8,50	0,71	0,02		8,50
Calculadora	2	60,00	10%	12,00	1,00	0,03		12,00
Telefone	2	35,00	10%	7,00	0,58	0,02	3,50	3,50
Balcão	1	1.500,00	10%	150,00	12,50	0,42		150,00
Prateleiras	4	250,00	10%	100,00	8,33	0,28	100,00	
Armário e Box	3	300,00	10%	90,00	7,50	0,25	90,00	
Mesas	3	250,00	10%	75,00	6,25	0,21		75,00
Cadeiras	12	40,00	10%	48,00	4,00	0,13		48,00
Computador	1	2.500,00	25%	625,00	52,08	1,74		625,00
Fax	1	400,00	25%	100,00	8,33	0,28		100,00
Impressora	1	350,00	25%	87,50	7,29	0,24		7,29
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>22.020,00</b>	<b>-</b>	<b>3.568,00</b>	<b>297,33</b>	<b>9,91</b>	<b>1.988,50</b>	<b>1.444,29</b>

Sub - Grupos	R\$	%	Depreciação
Movéis e Utensílios	5.155,00	10%	515,50
Computadores e Periféricos	3.250,00	10%	325,00
Maquinas e Equipamentos	22.400,00	10%	2.240,00
<b>Total</b>	<b>30.805,00</b>	<b>-</b>	<b>3.080,50</b>

#### 4.6 Quadro demonstrativo da Mão de Obra.

Folha de Pagamento							
Dados Funcionários			Empregado		Empresa		Líquido
Funcionário	Função	Salário Bruto	INSS	IRRF	INSS PATRONAL	FGTS	
Funcionário A	Atendente	875,00	75,69	-	-	74,38	799,31
Funcionário B	Atendente	875,00	75,69	-	-	74,38	799,31
Funcionário C	caixa	700,00	53,55	-	-	59,50	646,45
Funcionário D	Sorveteiro	1.050,00	94,50	-	-	89,25	955,50
Funcionário E	Administrativo	1.225,00	110,25	-	-	104,13	1.114,75
<b>Total</b>		<b>4.725,00</b>	<b>409,68</b>	<b>-</b>	<b>1.219,05</b>	<b>401,63</b>	<b>4.315,33</b>

#### 4.7 Quadro demonstrativo dos Custos e Despesas.

Gastos - Pré Operacionais					
Itens	Departamentos				TOTAL
	Sorveteria	Almoxarifado	Administrativo	Balcão	
Consultoria	100,00	100,00	100,00	300,00	600,00
Legalização	50,00	50,00	50,00	150,00	300,00
Reforma	133,33	133,33	133,33	400,00	800,00
Mão de Obra	1	1	1	3	6
Rateio	17%	17%	17%	50%	100%
<b>Total</b>	<b>283,33</b>	<b>283,33</b>	<b>283,33</b>	<b>850,00</b>	<b>1.700,00</b>

Estoque Inicial				
Itens	Departamentos			TOTAL
	Sorveteria	Administrativo	Balcão	
Estoque Inicial	-	-	-	2.847,50
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2.847,50</b>

Quadro de Custos e Despesas					
Itens	Natureza	Departamentos			TOTAL
		Sorveteria	Administrativo	Balcão	
Água e Esgoto	<sup>1</sup> CF e CV	33,33	33,33	33,33	100,00
Aluguel	CF e CV	200,00	200,00	200,00	600,00
Energia Elétrica	CF e CV	300,00	300,00	300,00	900,00
Telefone	DF	30,00	30,00	30,00	90,00
Internet	DF	23,33	23,33	23,33	70,00
Material de Expediente	DF	66,67	66,67	66,67	200,00
Material de Limpeza	DF	66,67	66,67	66,67	200,00
Outros Materias de Consumo	DF	16,67	16,67	16,67	50,00
Salários	CV e DF	955,50	1.114,75	2.245,08	4.315,33
INSS	CF	406,35	406,35	406,35	1.219,05
FGTS	CF	133,88	133,88	133,88	401,63
Pro -Labore	DF	666,67	666,67	666,67	2.000,00
Consultoria Contábil	DF	166,67	166,67	166,67	500,00
<b>Total</b>		<b>3.065,73</b>	<b>3.224,98</b>	<b>4.355,30</b>	<b>10.646,00</b>

<sup>1</sup> Ver Legenda Abaixo

Legenda	
Descrição	Abreviatura
Custo Fixo	CF
Custo Variavel Direto	CVD
Custo Variavel Indireto	CVI
Despesa Fixa	DF
Despesa Variavel	DV

## 4.8 Balanço Patrimonial.

A primeira etapa é elaborar o balanço patrimonial que é demonstração financeira que reflete a posição financeira de um determinado momento. O mesmo é constituído por duas colunas, a do ativo e do passivo e patrimônio líquido.

O Ativo corresponde a todos os bens e direitos de uma empresa. O passivo é uma obrigação, ou parcela de financiamento obtido de terceiros. O patrimônio líquido corresponde efetivamente os recursos dos proprietários aplicados na empresa. O Balanço inicial da sorveteria “Coisas do Pará” esta composto da seguinte forma:

<b>BALANÇO PATRIMONIAL</b>			
<b>ATIVO</b>		<b>PASSIVO</b>	
Circulante	<b>8.847,50</b>	Circulante	<b>17.847,50</b>
Disponível	6.000,00	Obrigações	17.847,50
Caixa	6.000,00	Contas a Pagar	17.847,50
Estoques			
Matéria Prima	2.847,50		
Permanente	<b>32.505,00</b>	Patrimônio Líquido	<b>23.505,00</b>
Imobilizado	30.805,00	Capital Social	23.505,00
Maquina e Equipamentos	22.400,00		
Computadores e Periféricos	3.250,00		
Móveis e Utensílios	5.155,00		
( - ) Depreciação Acumulada	-		
Diferido			
despesas com Organização	1.700,00		
( - ) Amortização Acumulada	-		
<b>TOTAL DO ATIVO</b>	<b>41.352,50</b>	<b>TOTAL DO PASSIVO</b>	<b>41.352,50</b>

O investimento inicial aplicado na sorveteria é de R\$ 41.352,50 dos quais 57% são provenientes de recursos de seus proprietários enquanto 43% é de terceiros. Foram investidos R\$ 30.805,00 em ativo fixo na empresa, pois de fato para uma sorveteria que atua na fabricação de sorvetes atua. É necessário alguns equipamentos, como os quais descrevemos no investimento inicial. Além de R\$ 1.700,00 que foram aplicados com despesas que a empresa teve antes de iniciar suas atividades.

## 4.9 Demonstração do Resultado do Exercício.

A demonstração do Resultado é uma classificação ordenada e resumida das receitas e despesas e custos da empresa em determinado período.

Para fins deste trabalho adotamos a saída de 04 (quatro produtos), dentro de uma expectativa semanal de 4.670 unidades vendidas, que seria a média do mercado para sorveterias similares a proposta neste trabalho. A DRE esta montada para três anos da atividade operacional da empresa. O Valor dos custos e do preço médio de venda foi baseado na média, pois quando vendemos temos que absorve dentro de nosso faturamento os custos variáveis dos produtos mais caros. Pois dentro de uma sorveteria tem que atender a exigência de clientes para tanto se faz necessário ter uma variedade de produtos. A margem de lucro esperada por nós é de 50% por produto produzido, relevando 8% a despesas variáveis com impostos a nível estadual e federal que incide nas vendas. Portanto antes de demonstrarmos a DRE, será evidenciado o quadro de determinação do preço de venda dos produtos, e apesar do produto como o milkshake ter um custo oneroso a sua viabilidade é ótima uma vez que ele é o produto que mais contribui para empresa na formação do resultado.

Determinação do Preço de Venda								
Produtos	Casquinha	Cascão	Milkshake	Isopor	Casquinha	Cascão	Milkshake	Isopor
<b>SORVETES</b>	<b>CUSTO UNITÁRIO</b>				<b>PREÇO DE VENDA</b>			
Sorvete Cupuaçu	0,30	0,67	2,75	2,29	0,72	1,60	6,54	5,45
Sorteve de Bacuri	0,32	0,70	2,77	2,39	0,75	1,66	6,60	5,68
Sorteve de Tapioca	0,35	0,76	2,84	2,65	0,83	1,82	6,75	6,30
Sorvete de creme russo	0,31	0,76	2,84	2,33	0,74	1,82	6,75	5,56
Sorvete de Morango	0,30	0,67	2,75	2,29	0,72	1,60	6,54	5,45
Sorvete de Brigadeiro	0,31	0,68	2,76	2,32	0,73	1,63	6,56	5,53
Sorvete de Açaí	0,65	1,37	3,44	5,06	1,55	3,25	8,19	12,04
Sorvete de Flocos	0,48	1,03	3,10	3,71	1,15	2,45	7,38	8,82
Sorvete Pavé de Cupuaçu	0,35	0,77	2,85	2,69	0,84	1,84	6,78	6,40
Sorvete de Milho Verde	0,35	0,76	2,84	2,65	0,83	1,82	6,75	6,30
Sorvete de Chocolate	0,33	0,73	2,80	2,50	0,79	1,73	6,67	5,95
Sorvete de Cocô	0,35	0,76	2,83	2,64	0,83	1,81	6,75	6,28
<b>Total</b>	<b>4,40</b>	<b>9,68</b>	<b>34,55</b>	<b>33,50</b>	<b>10,48</b>	<b>23,05</b>	<b>82,27</b>	<b>79,76</b>
<b>Preço Médio de Venda</b>	<b>0,37</b>	<b>0,81</b>	<b>2,88</b>	<b>2,79</b>	<b>0,87</b>	<b>1,92</b>	<b>6,86</b>	<b>6,65</b>

$$\text{Preço de Venda} = \frac{\text{Custo Variavel total}}{1 - (\text{Impostos} + \text{margem de Lucro})}$$

IMP + MG LUCRO	PERC
SIMPLES	8%
MG DE LUCRO	50%
<b>TOTAL</b>	<b>58%</b>



Uma vez colocado todas as particulares sobre o calculo do preço de vendas , podemos evidenciar a Demonstração do Resultado do Exercício, só fazendo a ressalva que para projeção de custos e despesas foram corrigidos pelo IGP – M de 8% e o crescimento ao ano é de mesma taxa.

CRESCIMENTO ANO	8%
IGPM	8%

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO	ANO 01	ANO 02	ANO 03
<b>RECEITA BRUTA DE PRODUTOS</b>	<b>272.395,33</b>	<b>294.186,95</b>	<b>317.721,91</b>
Casquinha	39.805,66	42.990,12	46.429,33
Cascão	70.060,18	75.664,99	81.718,19
Milkshake	98.723,11	106.620,95	115.150,63
Isopor	63.806,38	68.910,89	74.423,76
<b>( - ) SIMPLES FEDERAL E ESTADUAL</b>	<b>(23.970,79)</b>	<b>(25.888,45)</b>	<b>(27.959,53)</b>
Casquinha	(3.502,90)	(3.783,13)	(4.085,78)
Cascão	(6.165,30)	(6.658,52)	(7.191,20)
Milkshake	(8.687,63)	(9.382,64)	(10.133,26)
Isopor	(5.614,96)	(6.064,16)	(6.549,29)
<b>CUSTOS DOS PRODUTOS VENDIDOS</b>	<b>(114.406,04)</b>	<b>(123.558,52)</b>	<b>(133.443,20)</b>
Casquinha	(16.718,38)	(18.055,85)	(19.500,32)
Cascão	(29.425,28)	(31.779,30)	(34.321,64)
Milkshake	(41.463,70)	(44.780,80)	(48.363,26)
Isopor	(26.798,68)	(28.942,57)	(31.257,98)
<b>MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO UNITÁRIA</b>	<b>134.018,50</b>	<b>144.739,98</b>	<b>156.319,18</b>
Casquinha	19.584,39	21.151,14	22.843,23
Cascão	34.469,61	37.227,18	40.205,35
Milkshake	48.571,77	52.457,51	56.654,11
Isopor	31.392,74	33.904,16	36.616,49
<b>CUSTOS FIXOS</b>	<b>(12.800,00)</b>	<b>(13.824,00)</b>	<b>(14.929,92)</b>
<b>LUCRO OPERACIONAL BRUTO</b>	<b>121.218,50</b>	<b>130.915,98</b>	<b>141.389,26</b>
<b>DESPESAS OPERACIONAIS</b>	<b>(109.996,29)</b>	<b>(118.796,00)</b>	<b>(128.299,67)</b>
Salários e Encargos	(71.232,00)	(76.930,56)	(83.085,00)
Telefone	(1.080,00)	(1.166,40)	(1.259,71)
Internet	(840,00)	(907,20)	(979,78)
Material de Expediente	(2.400,00)	(2.592,00)	(2.799,36)
Material de Limpeza	(2.400,00)	(2.592,00)	(2.799,36)
Outros Materiais de Consumo	(600,00)	(648,00)	(699,84)
Depreciação	(1.444,29)	(1.559,84)	(1.684,62)
Pro labore	(24.000,00)	(25.920,00)	(27.993,60)
Consultoria Contábil	(6.000,00)	(6.480,00)	(6.998,40)
<b>LUCRO OPERACIONAL LIQUIDO</b>	<b>11.222,21</b>	<b>12.119,99</b>	<b>13.089,58</b>
<b>LUCRO LIQUIDO DO EXERCÍCIO</b>	<b>11.222,21</b>	<b>12.119,99</b>	<b>13.089,58</b>

#### 4.10 Fluxo de Caixa

O Fluxo de Caixa é a principal ferramenta de planejamento financeiro do empreendedor. É nesta demonstração que de fato o empreendedor visualizará o quanto

houve de desembolso e de entradas. Pois possuindo em mãos estes dados podem tomar as decisões mais confiáveis e seguras. Dentro do nosso fluxo de caixa a projeção é de 05 (cinco) anos. Nela será evidenciado realmente o que a empresa possui de numerários .