



“SABOR GOSTOSO”  
ANÁLISE FINANCEIRA COM BASE NO  
CUSTEIO DIRETO

*Análise dos Demonstrativos Contábeis II*

*Giselle Guilber L. de Sousa (0001009401)  
guilberls@yahoo.com.br*

*Belém – Pará  
2003*



Universidade Federal do Pará  
Centro Sócio – Econômico  
Departamento de Contabilidade

Giselle Guilber L. de Sousa

**“Sabor Gostoso”**  
**Análise Financeira com base no Custeio Direto**

Belém – Pa

2003



Universidade Federal do Pará  
Centro Sócio – Econômico  
Departamento de Contabilidade

Giselle Guilber L. de Sousa

**“Sabor Gostoso”**

**Análise Financeira com base no Custeio Direto**

Trabalho acadêmico apresentado à Universidade Federal do Pará, como requisito para avaliação do 2º CPC da disciplina Análise dos Demonstrativos Contábeis II, orientada pelo professor Héber Lavor Moreira.

Belém – Pa

2003



*“Depois de um tempo, você começa a aprender que não se deve comparar com os outros, mas com o melhor que se pode ser, aprende que não importa aonde já chegou, mas para onde está indo, e se você sabe para onde está indo, qualquer lugar serve...”*

**W. Shakspeare**



## **Análise dos Demonstrativos Contábeis II**

### **Contabilidade de Custos ligada à Contabilidade Gerencial**

*“Devido ao crescimento das empresas, com o conseqüente aumento da distância entre administrador e pessoas administradas, passou a Contabilidade de Custos a ser encarada como uma eficiente forma de auxílio no desempenho de uma nova missão, a gerencial.*

*(...)*

*Nesse seu novo campo, a Contabilidade de Custos tem duas funções relevantes: no auxílio ao controle e na ajuda às tomadas de decisões. No que diz respeito ao Controle, sua mais importante missão é fornecer dados para o estabelecimento de padrões, orçamentos e outras formas de previsão, e num estágio imediatamente seguinte, acompanhar o efetivamente acontecido para comparação com os valores anteriormente definidos.*

*No que tange à Decisão, seu papel reveste-se de suma importância, pois consiste na alimentação de informações sobre valores relevantes que dizem respeito às conseqüências de curto e longo prazo sobre medidas de corte de produtos, fixação de preços de venda, opção de compra ou fabricação, etc.*

*Resumindo, a Contabilidade de Custos acabou por passar, nessas últimas décadas, de mera auxiliar na avaliação de estoques e lucros globais para importante arma de controle e decisão gerenciais.”*

*Martins, Eliseu Contabilidade de Custos.*



## Índice

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>8</b>
<b>“SABOR GOSTOSO”</b> .....	<b>9</b>
LAYOUT – “SABOR GOSTOSO” .....	10
<b>“SABOR GOSTOSO” - ANÁLISES</b> .....	<b>12</b>
VEJAMOS CADA PRODUTO COM SUA LINHA DE INGREDIENTES: .....	12
<b>QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTOS E DESPESAS COM BASE NO CUSTEIO DIRETO (VARIÁVEL)</b> .....	<b>23</b>
<b>ANÁLISE DA VIABILIDADE ECONÔMICA DOS PRODUTOS</b> .....	<b>33</b>
<b>PREÇO DE VENDA</b> .....	<b>34</b>
<b>ANÁLISE FINANCEIRA DOS PRODUTOS DA “SABOR GOSTOSO”</b> .....	<b>38</b>
<b>RESULTADO COM OS PRODUTOS REMANESCENTES</b> .....	<b>39</b>
<b>CONCLUSÃO</b> .....	<b>40</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>41</b>



## Índice de Tabelas

Tabela 1: Layout da “Sabor Gostoso”	10
Tabela 2: Produtos e Ingredientes	12
Tabela 3: Produtos e Preço unitário	13
Tabela 4: Produtos e Quantitativo Mensal a comercializar	14
Tabela 4.1: Gráfico do quantitativo mensal comercializado	14
Tabela 5: Custo – Ingredientes – quantidade e preço/dia	16
Tabela 6: Custo – Embalagens - quantidade e preço/dia	17
Tabela 7: Despesa com energia	18
Tabela 8: Taxas de depreciação	20
Tabela 9: Utensílios de cozinha – Taxa de depreciação	21
Tabela 10: Custos	22
Tabela 11: Despesas	23
Tabela 12: Quadro estrutural de custos e despesas	24
Tabela 13: Produtos e ingredientes	25
Tabela 14: Ingredientes contidos em 6 produtos	26
Tabela 15: Ingredientes contidos em 5 produtos	26
Tabela 16: Ingredientes contidos em 3 produtos	26
Tabela 17: Ingredientes contidos em 2 produtos	26
Tabela 18: Ingredientes contidos em 1 produto	26
Tabela 19: Peixe frito – consumo mensal de ingredientes	27
Tabela 20: Carne assada - consumo mensal de ingredientes	28
Tabela 21: Bife a cavalo - consumo mensal de ingredientes	28
Tabela 22: Carne a jardineira - consumo mensal de ingredientes	28
Tabela 23: Fígado acebolado - consumo mensal de ingredientes	29
Tabela 24: Frango empanado - consumo mensal de ingredientes	29
Tabela 25: Total do consumo mensal de ingredientes	30
Tabela 26: Receita em junho / 2003	30
Tabela 26.1: Gráfico da receita de junho de 2003	30
Tabela 27: Embalagens – Custo por unidades	31
Tabela 27.1: Embalagens – Custo mensal	31
Tabela 28: Custos por produto	32
Tabela 29: Despesas por produto	32
Tabela 30: Quadro analítico da viabilidade econômica dos produtos	32
Tabela 31 Quantitativo mensal comercializado	34
Tabela 32 Análise financeira dos produtos	38
Tabela 33: Total de Despesa por produto remanescente	39
Tabela 34: Quadro analítico dos produtos remanescentes	39
Tabela 35: Resultado final	39



## **Introdução**

Este é um estudo de caso que vem representar o cotidiano de uma Microempresa que fornece marmitas de variados pratos a funcionários de algumas empresas de Belém.

A “Sabor Gostoso” é uma produção caseira de diversos tipos de cardápios, a qual não apresenta, até o atual momento, estrutura de uma empresa comercial, com todos os quesitos essenciais (inscrição nos órgãos federais e estaduais) para que seja reconhecida como tal, contudo, funciona como um comércio alimentício, com produção, gastos, custos e despesas, como qualquer outra. E baseado nisso é que iremos trabalhar com todo empenho, a fim de que alcancemos os objetivos almejados, os quais denotam uma nova visão de Custo sobre o funcionamento da empresa, que poderá contribuir em grande escala para um aperfeiçoamento das nossas técnicas e conhecimentos, como também, e principalmente, para o crescimento dos negócios da “Sabor Gostoso”, que poderá a partir daí, ter uma nova visão de economia, analisando o que pode ser mais viável e como fazer para melhorar o que já existe, pois a questão primordial não é só abandonar os produtos inviáveis, economicamente falando, e sim, encontrar meios para que sejam aproveitados de forma lucrativa.

Esperamos assim, corresponder a toda e qualquer expectativa sobre o conteúdo, entendendo que a clareza é a maior eficácia e a eficácia é o melhor resultado, e o melhor resultado representa sucesso!





## “Sabor Gostoso”

A “Sabor Gostoso” existe através de um desejo de formar uma sociedade em um estabelecimento bem localizado para dar início a um restaurante, o qual funcionaria de Segunda a Sexta, fornecendo almoço e jantar. Contudo, a sociedade não deu certo, devido a inúmeras divergências entre os sócios. Assim, a ex-sócia, a Sra. Maria de Lourdes decidiu continuar o empreendimento sozinha, e assim, a empresa funciona em sua própria residência, localizada na Trav. Lomas Valentinas, Rua Alfredo Costa, nº 520, no município de Belém, fornecendo marmitas para inúmeros funcionários de algumas empresas próximas. Marmitas estas fabricadas pela própria empresária e entregues por um funcionário contratado.

Apesar da empresa funcionar na cozinha da própria empresária, devemos evidenciar que o ambiente de trabalho não se confunde com o espaço residencial, o que está de acordo com o *Princípio Contábil da Entidade*, contido no Art. 4º do Cap. 2, da Resolução CFC nº 750/93, que declara:

*“O Princípio da Entidade reconhece o Patrimônio como objeto da Contabilidade e afirma a autonomia patrimonial, a necessidade de diferenciação de um Patrimônio particular no universo dos Patrimônios existentes, independentemente de pertencer a uma pessoa, um conjunto de pessoas, uma sociedade, ou instituição de qualquer natureza ou finalidade, com ou sem fins lucrativos. Por consequência, nesta acepção, o Patrimônio não se confunde com aqueles dos seus sócios ou proprietários, no caso de sociedade ou instituição.  
Parágrafo único – O Patrimônio pertence à Entidade, mas a recíproca não é verdadeira. A soma ou agregação contábil de patrimônios autônomos não resulta em nova Entidade, mas numa unidade de natureza econômico-contábil.*”

Nesse aspecto, podemos destacar todo o universo que compõe a parte produtiva, desde o seu espaço físico às máquinas e equipamentos mobiliários, através de uma pesquisa em visita técnica ao próprio local. Assim, caracterizamos o ambiente empresarial como mostra o Layout a seguir:

## LAYOUT – “Sabor Gostoso”

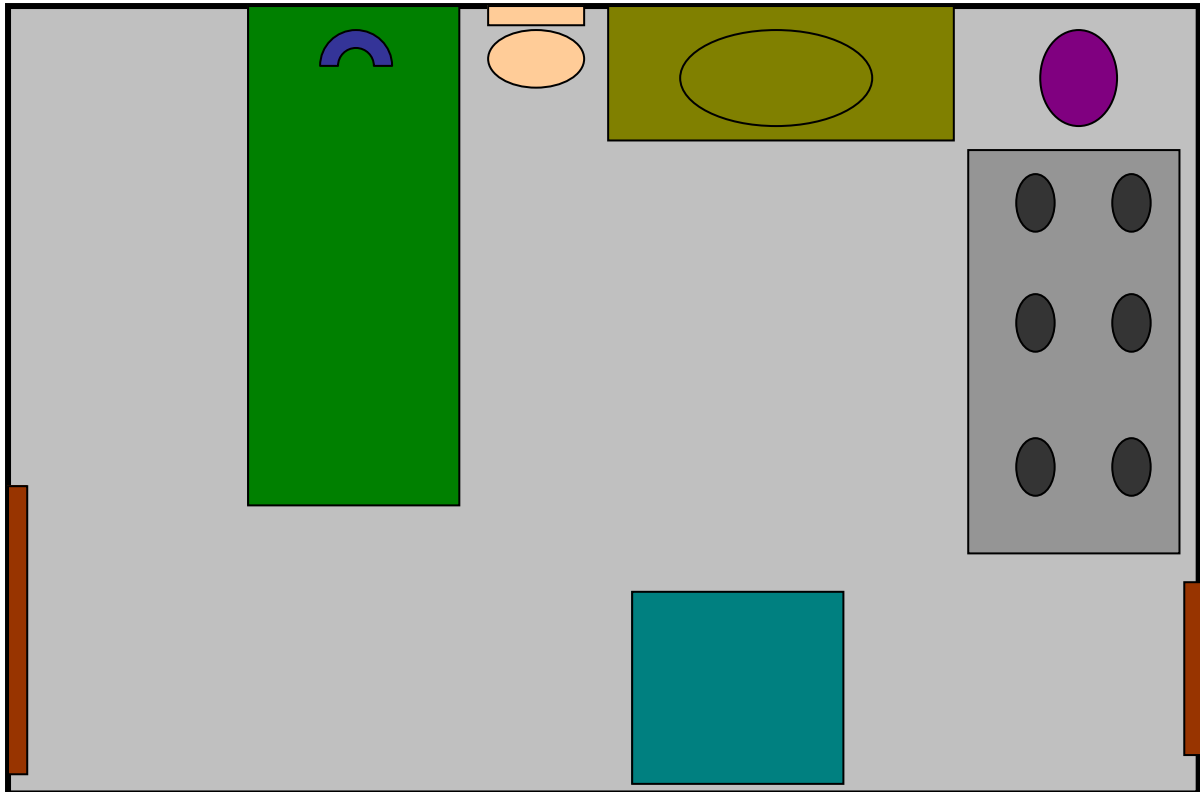











TABELA 1

	Cozinha
	Balcão em mármore com duas prateleiras na sua parte inferior, para armazenamento da matéria-prima
	Ventilador embutido na parede, entre o balcão e a pia de lavar louça
	Geladeira
	Botijão de gás
	Aparelho Telefônico
	Pia de lavar louça
	Fogão Industrial com seis bocas
	Portas: a maior é de entrada à cozinha e a menor de saída para os fundos da residência



Baseados no Custeio Direto iremos analisar a empresa como um todo, evidenciando seus produtos, a fim de encontrarmos os que sejam mais rentáveis, ou melhor, que sejam mais viáveis economicamente, mesmo porque, nem sempre um produto que apresenta retorno maior que os demais representa um custo baixo ou favorável. Isso nos leva a entender que apropriar os custos diretos a cada produto pode mostrar uma visão diferente do que percebemos no dia-a-dia, e que pelo acúmulo de funções e obrigações, acabamos não nos dando conta dessas desvantagens.

Com o estudo de caso, observamos calmamente cada produto, cada ingrediente, cada despesa, buscando englobar tudo que esteja relacionado com o empreendimento, a fim de alcançarmos uma resposta bastante aproximada da realidade, pois este é o nosso maior objetivo.

Demonstraremos com detalhes as providências tomadas, e no decorrer da exposição explicaremos toda a evolução do trabalho, composta de inúmeros cálculos e pesquisas, baseados no método de Custeio Variado ou Direto.



## “Sabor Gostoso” - Análises

A “Sabor Gostoso” funciona de Segunda a Sexta, no horário de 8:00 hs às 12:00 hs e apresenta um cardápio com seis tipos de produtos:

- Produto 1: Peixe Frito
- Produto 2: Carne Assada
- Produto 3: Bife a Cavalo
- Produto 4: Carne a Jardineira
- Produto 5: Fígado Acebolado
- Produto 6: Frango Empanado

Vejamos cada produto com sua linha de ingredientes:

"SABOR GOSTOSO" - INGREDIENTES					
PEIXE FRITO	CARNE ASSADA	BIFE À CAVALO	CARNE À JARDINEIRA	FÍGADO ACEBOLADO	FRANGO EMPANADO
peixe (Dourada)	pá	chá	picadinho de 2ª	fígado	peito de frango
arroz	alho	arroz	batata	alho	limão
feijão	vinagre	macarrão	cenoura	sal	alho
farinha	pimenta do reino	maionese	cheiro verde	cebola	pimenta do reino
vinagre	arroz	batata	pimentão	óleo	farinha de rosca
margarina	feijão	cheiro verde	alho	arroz	ovo
sal	farinha	sal	sal	macarrão	arroz
cebola	margarina	alho	pimenta do reino	feijão	feijão
tomate	macarrão	feijão	arroz	farinha	macarrão
pimentão	óleo	charque	macarrão	margarina	farinha
cheiro verde	sal	cebola	feijão	batata	margarina
alho	alface/ salada	pimenta do reino	farinha	leite	maionese
limão	tomate/ salada	farinha	margarina		
pimenta do reino		margarina	óleo		
óleo		óleo			

TABELA 2



Diante deste quadro podemos, desde já, observar a variedade e/ou diversidade dos pratos, da natureza de cada item e de cada um dos ingredientes, uma vez que é produzido um cardápio baseado em várias fontes (carne bovina, frango, peixe e fígado). Embora haja tal diversidade conseguimos notar que a maioria dos ingredientes é encontrada em, pelo menos, dois produtos e que a proporção de cada ingrediente sempre será diferente de produto para produto, o que faz com que as análises sejam cada vez mais minuciosas e seus cálculos, mais atentos e detalhados. Assim, para manter o controle de todos objetos custeados, buscamos meios de rateá-los de forma a encontrar valores e quantidades mais próximas possíveis da realidade, a fim de que os resultados sejam satisfatórios e úteis aos futuros usuários de cada informação contida neste estudo.

A “Sabor gostoso” fornece seus produtos por um preço único, sem distinção de custos, vantagens e desvantagens, como evidencia o quadro a seguir:

<b>PRODUTOS COMERCIALIZADOS</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO</b>
peixe frito	R \$ 3,50
carne assada	R \$ 3,50
bife a cavalo	R \$ 3,50
carne a jardineira	R \$ 3,50
fígado acebolado	R \$ 3,50
frango empanado	R \$ 3,50

TABELA3

A “Sabor Gostoso”, por ser uma empresa que trabalha com alimentos, apresenta uma produção baseada em Regime de Encomenda, logo, a quantidade produzida depende da variação da demanda.

Assim, observando a movimentação no mês de junho de 2003, dimensionamos o quantitativo diário e mensal comercializado, partindo de uma média de vendas ocorridas no referido mês. Como resultado desta análise, apuramos o seguinte quadro:



PRODUTOS	QUANTIDADE/DIA	DIAS ÚTEIS/MÊS	QUANTIDADE/MÊS
Peixe frito	7	20	140
Carne assada	6	20	120
Bife a cavalo	6	20	120
Carne a jardineira	10	20	200
Fígado acebolado	6	20	120
Frango empanado	10	20	200

TABELA 4

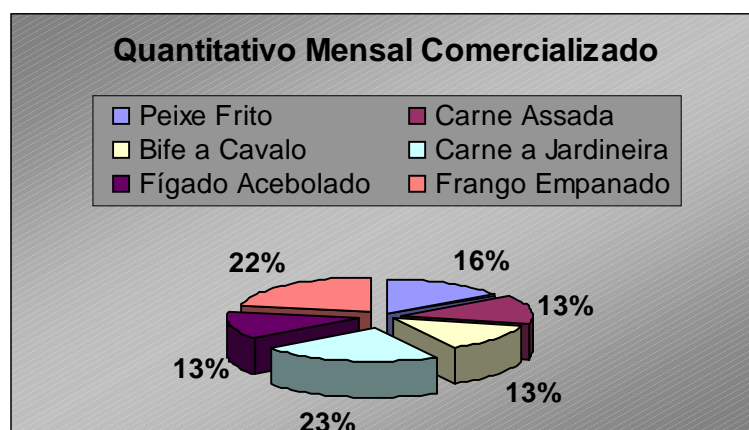


TABELA 4.1

## Custos e Despesas

Para classificarmos os custos e as despesas da empresa, é necessário definirmos o significado de cada uma dessas terminologias:

**Custos:** “são todos os recursos utilizados na produção de um bem ou serviço, recursos estes que podem ser de natureza material, mão-de-obra ou gastos gerais de fabricação.” (AZULAY, PASSOS. 2003, p. 13)

**Despesas:** “são todos os gastos ou consumo de bens ou serviços utilizados na obtenção de receita.” (MARTINS, Eliseu.2000, p.26 )

Analisando estes conceitos e aplicando-os à realidade da empresa “Sabor Gostoso”, faremos uma classificação dos custos e despesas, a qual evidenciará a diferença entre essas terminologias.



Após essa análise, e baseados no quantitativo de comercialização, apresentado no item anterior, elaboramos uma tabela dos preços que compõem os custos dos produtos, na qual cada ingrediente foi minuciosamente avaliado em média, pois as fontes de pesquisa foram duas: Supermercados Formosa e Y.Yamada, no mês de Junho de 2003.

Assim, tomamos os valores-base de compra e dividimos pela quantidade diária de uso de cada ingrediente, para encontrar uma mediana de valores por dia.

Apresentamos, então, os Custos detalhados em quantidade e preço para a formação de cada produto, como mostram as tabelas abaixo:



INGREDIENTES	VALOR UN DE COMPRA	QUANTIDADE/DIA	MÉDIA DE PREÇO/DIA	
peixe (Dourada)	R\$ 4,00	1 Kg	2 Kg	R\$ 8,00
arroz	R\$ 2,20	1 Kg	1,6 Kg	R\$ 3,52
feijão	R\$ 2,25	1 Kg	1/2 Kg	R\$ 1,15
farinha	R\$ 1,10	1 Kg	1/2 Kg	R\$ 0,55
vinagre	R\$ 1,58	500 ml	200 ml	R\$ 0,63
margarina	R\$ 4,36	1 Kg	100 g	R\$ 0,45
sal	R\$ 0,60	1 Kg	100 g	R\$ 0,06
cebola	R\$ 1,89	1 Kg	200 g	R\$ 0,38
tomate	R\$ 1,75	1 Kg	200 g	R\$ 0,35
pimentão	R\$ 1,50	1 Kg	200 g	R\$ 0,30
xeiro verde	R\$ 1,00	1 Maço	1/3 maço	R\$ 0,40
alho	R\$ 2,00	250 g	50 g	R\$ 0,40
limão	R\$ 0,50	1 limão	2 limões	R\$ 1,00
pimenta do reino	R\$ 0,64	100 g	10 g	R\$ 0,06
pá	R\$ 3,27	1 Kg	2 Kg	R\$ 6,54
óleo	R\$ 2,13	900 ml	450 ml	R\$ 1,06
alface	R\$ 1,00	1 Maço	1/3 maço	R\$ 0,40
chá	R\$ 6,00	1 Kg	1 Kg	R\$ 6,00
maionese	R\$ 2,35	250 g	50 g	R\$ 0,47
batata	R\$ 1,89	1 Kg	1 Kg	R\$ 1,89
charque	R\$ 0,90	150 g	75 g	R\$ 0,45
picadinho de 2ª	R\$ 3,50	1 Kg	1 Kg	R\$ 3,50
cenoura	R\$ 1,70	1 Kg	800 g	R\$ 1,36
fígado	R\$ 3,78	1 Kg	1 Kg	R\$ 3,78
leite	R\$ 1,54	1 L	200 ml	R\$ 0,31
frango	R\$ 6,00	1 Kg	1 Kg	R\$ 6,00
farinha de rosca	R\$ 5,00	500 g	100 g	R\$ 1,00
ovo	R\$ 0,20	1 ovo	1 a 2	R\$ 0,32
macarrão	R\$ 1,25	500 g	500 g	R\$ 1,25

**Fonte:** Pesquisa realizada nos Supermercados Formosa e Y.Yamada, no período de junho de 2003.

#### TABELA 5

Assim como os elementos do demonstrativo acima, os quais compõem os produtos a serem comercializados, também podemos mensurar outros elementos que são incorridos na empresa e que contribuem para o seu funcionamento.

Destacamos, então, alguns componentes que devem ser mensurados, uma vez que incorporam o produto de maneira indireta:





PRODUTOS	VALOR UN DE COMPRA	QUANTIDADE/DIA	MEDIA DE PREÇO/DIA	
marmitex	R\$ 12,50	Caixa c/ 100	45	R\$ 0,12
copo p/ feijão	R\$ 1,20	Caixa c/ 50	45	R\$ 0,02
tampa p/ copo	R\$ 1,10	Caixa c/ 50	45	R\$ 0,02
saquinho	R\$ 0,50	Caixa c/ 100	45	R\$ 0,01

**Fonte:** Pesquisa realizada em “Portugal Auto-Serviços e Produtos Descartáveis”, no período de Junho de 2003.

TABELA 6

No decorrer do processo produtivo, avaliado no mês em questão, além da matéria-prima consumida na fabricação dos produtos, ocorreram Despesas, as quais também serão apuradas, pois são elas as responsáveis pelo processo de transformação da matéria-prima em produto acabado. As Despesas incorridas nesse mês foram:

- 1) **Energia Elétrica:** Como o espaço físico da empresa está inserido na residência da proprietária, procuramos aproximar ao máximo da realidade o consumo de energia elétrica de responsabilidade da empresa, através de cálculos específicos de Eletricidade, para os três itens de consumo: uma geladeira, um ventilador e uma lâmpada incandescente, onde:

E = Energia

P = Potência

$\Delta t$  = Variação de tempo

W = Watts

KW = Quilowatts

Cálculo da energia consumida pela geladeira (Potência 86 W):

$E = P \times \Delta t$

$P = 86 \text{ W}$

$\Delta t = 720 \text{ hs (30 dias / mês)}$

$E = 720 \times 86 = 61,92 \text{ Kwh}$



Cálculo da energia consumida pelo ventilador (Potência 80 W):

$$E = P \times \Delta t$$

$$P = 80 \text{ W}$$

$$\Delta t = 80 \text{ hs (20 dias / mês)}$$

$$E = 80 \times 80$$

$$E = \mathbf{6,4 \text{ Kwh}}$$

Cálculo da energia consumida pela lâmpada (Potência 60 W):

$$E = P \times \Delta t$$

$$P = 60 \text{ W}$$

$$\Delta t = 80 \text{ hs (20 dias / mês)}$$

$$E = 60 \times 80$$

$$E = \mathbf{4,8 \text{ Kwh}}$$

Assim, obtemos o seguinte resultado:

$$\Sigma (\text{energia}) = 61.92\text{kwh} + 6.4\text{kwh} + 4.8\text{kwh} = \mathbf{73.12\text{kwh}}$$

ENERGIA	=	PREÇO
1 K w h	=	R \$ 0,32
73,12 K w h	=	P r
P r	=	R \$ 23,40

TABELA 7

Portanto, qualquer que tenha sido o valor da fatura de energia elétrica da residência, referente ao mês de junho de 2003, a parcela consumida pela “Sabor Gostoso” foi de R\$ 23,40 (Vinte e três Reais e quarenta centavos).

- 2) **Água:** Em relação ao consumo de água, ocorreu que, no ano de 2000, a Sra. Maria de Lourdes, por motivos irrelevantes a este trabalho, recebeu uma indenização da COSANPA, e por isso, recebe fornecimento de água por uma taxa fixa de R\$ 10,00



mensais. Como não podemos determinar um critério de rateio a esta taxa fixa, e sabendo que a água é muito consumida pela empresa, consideramos o valor integral como despesa.

- 3) **Funcionário - Entregador:** A “Sabor Gostoso” possui um funcionário que trabalha como entregador das marmitas até seus consumidores. Ele, por sua vez, trabalha normalmente os vinte dias úteis do mês nos horários de entrega (entre 11:00 e 12:00 hs), e seu “salário” é o equivalente a duas marmitas por dia, ou seja, R\$ 7,00 / dia, o que representa uma despesa mensal de R\$ 140,00.
- 4) **Funcionária – Cozinheira:** para efeito de cálculo de apropriação de custos, consideramos que a proprietária da empresa, a qual exerce a função de cozinheira, retira a título de pró-labore a importância de um salário mínimo, R\$ 240,00, embora o fato em questão não ocorra na realidade, pois ela só recebe na prática, o resultado final, seja ele maior ou menor que o valor do pró-labore.
- 5) **Fósforo:** Não podemos deixar de mencionar o consumo de fósforos para o acender do fogão industrial, no preparo dos alimentos. A “Sabor Gostoso” apresenta uma média de consumo de um maço de fósforos por mês, o que representa uma despesa de R\$ 0,60 mensais. (Pesquisa realizada no período de junho e julho de 2003). Logo, a despesa com fósforo é de R\$ 0,60.
- 6) **Gás de cozinha:** No caso do gás de cozinha, não podemos deixar comprometido na empresa todo o consumo, já que a “Sabor Gostoso” funciona 4 hs/dia, de Segunda a Sexta. E mesmo que o seu tempo disponível à empresa seja menor em relação ao tempo disponível à residência, o seu consumo acaba sendo equivalente ao da residência (Fato confirmado pela proprietária). Então, consideramos que, a parte cabível à “Sabor Gostoso” dessa despesa é de 50% do consumo total. O preço do Botijão cheio equivale a R\$ 30,00, pela Fornecedor Tropicgás. Logo, a despesa com gás de cozinha da empresa é de R\$ 15,00 mensais.



7) **Depreciação:** De acordo o Layout apresentado anteriormente, notamos que o imobilizado da empresa é composto de: um fogão industrial, uma geladeira, um aparelho telefônico e um ventilador. Observemos o quadro a seguir:

TEMPO DE VIDA ÚTIL E TAXAS DE DEPRECIÇÃO		
CONTAS	PRAZOS ADMITIDOS	TAXAS
Computadores e Periféricos	5 anos	20% <sup>aa</sup>
Edifícios e Benfeitorias	25 anos	4% <sup>aa</sup>
Motociclos	4 anos	25% <sup>aa</sup>
Móveis e Utensílios e Instalações	10 anos	10% <sup>aa</sup>
Veículos de passageiros e cargas	5 anos	20% <sup>aa</sup>

TABELA 8

*“A depreciação dos bens do Ativo Imobilizado corresponde à diminuição parcelada do valor dos elementos ali classificáveis, resultante do desgaste pelo uso, da ação da natureza ou da obsolescência normal.”*

Osni Moura Ribeiro, Contabilidade Comercial Fácil.

Consideremos então, que o tempo de vida útil do imobilizado da empresa seja de 10 anos. Assim, temos:

### **Cálculo de depreciação:**

#### **6.1) Fogão industrial**

Valor atual de mercado: R\$ 700,00

$700,00 / 10 \text{ anos} = \text{R\$ } 70,00 / \text{ano}$

$70,00 / 12 \text{ meses} = \text{R\$ } 5,83 / \text{mês}$

Despesa do fogão industrial: **R\$ 5,83**

#### **6.2) Geladeira**

Valor atual de mercado: R\$ 700,00

$700,00 / 10 \text{ anos} = \text{R\$ } 70,00 / \text{ano}$

$70,00 / 12 \text{ meses} = \text{R\$ } 5,83 / \text{mês}$

Despesa da geladeira: **R\$ 5,83**



### 6.3) Ventilador

Valor atual de mercado: R\$ 40,00

$4,00 / 12 \text{ meses} = \text{R\$ } 0,33 / \text{mês}$

$40,00 / 10 \text{ anos} = \text{R\$ } 4,00 / \text{ano}$

**Despesa do ventilador: R\$ 0,33**

### 6.4) Aparelho Telefônico

Valor atual de mercado: R\$ 35,00

$35,00 / 10 \text{ anos} = \text{R\$ } 3,50 / \text{ano}$

$3,50 / 12 \text{ meses} = \text{R\$ } 0,29 / \text{mês}$

Despesa do aparelho telefônico: **R\$ 0,29**

### 6.5) Utensílios de Cozinha

Os Utensílios de cozinha usados na empresa são compostos de: uma panela de pressão, duas frigideiras grandes, cinco panelas grandes, duas assadeiras retangulares, um jogo de seis copos de vidro e um faqueiro completo, contendo vinte unidades de talheres, entre colheres, garfos, facas e conchas.

Como tais utensílios já eram de uso da residência, mas que ainda apresentam bom estado de conservação, consideramos que o seu desgaste equivale a 20% do preço de aquisição. Para demonstrar matematicamente este desgaste, apresentamos o seguinte quadro:

TABELA 9

"SABOR GOSTOSO"				
Utensílios	Valor de Compra		Depreciação	Valor Atual
	Unitário	Total		
5 Panelas	R\$ 30,00	R\$ 150,00	R\$ 30,00	R\$ 120,00
1 Panela de Pressão	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 12,00	R\$ 48,00
2 Frigideiras	R\$ 25,00	R\$ 50,00	R\$ 10,00	R\$ 40,00
2 Assadeiras	R\$ 20,00	R\$ 40,00	R\$ 8,00	R\$ 32,00
Talheres	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 10,00	R\$ 40,00
<b>Total</b>				<b>R\$ 280,00</b>

Para cálculo de Depreciação, serão utilizados os valores atuais dos utensílios, acompanhando o descrito na tabela anterior (Móveis e Utensílios = 10 anos = 10%<sup>aa</sup>).



Valor total a depreciar: R\$ 280,00

$280,00 / 10 \text{ anos} = \text{R\$ } 28,00 / \text{ano}$

$28,00 / 12 \text{ meses} = \text{R\$ } 2,33 / \text{mês}$

Despesa dos Utensílios: **R\$ 2,33**

8) **Despesa com Telefone:** a Empresa Telemar cobra pelo pulso de 4 minutos a quantia de R\$ 0,15. Pela quantidade de horas de funcionamento da empresa, e sabendo que dessas horas o uso do telefone é restrito somente a pedidos, estima-se que a cada dia são utilizados 10 pulsos, então obtém-se:

$10 \text{ (pulsos)} \times \text{R\$ } 0,15 = \text{R\$ } 1,50/\text{dia}$

$\text{R\$ } 1,50 \times 20 \text{ (dias úteis)} = \text{R\$ } 30,00/\text{mês}$

Despesa com telefone: **R\$ 30,00/mês**

De forma resumida listamos todos os custos e despesas apresentados nos quadros a seguir:

" SABOR GOSTOSO "		
CUSTOS		
peixe (Dourada)	limão	leite
arroz	pimenta do reino	frango
feijão	pá	farinha de rosca
farinha	óleo	ovo
vinagre	alface	macarrão
margarina	chã	fígado
sal	maionese	cenoura
cebola	batata	marmiteix
tomate	charque	copo p/ feijão
pimentão	picadinho de 2 <sup>a</sup>	tampa
xeiro verde	alho	saco p/ farofa

TABELA 10



<b>"SABOR GOSTOSO"</b>
<b>DESPESAS</b>
Energia Elétrica
Água
Gás de Cozinha
Fósforo
Funcionário-Entregador
Funcionário-Cozinheira
Depreciação
Telefone

**Tabela 11**

### **Quadro Estrutural de Custos e Despesas com base no Custeio Direto (Variável)**

No Custeio Direto ou Custeio Variável, só são alocados aos produtos os custos variáveis, que são os que alteram de acordo com o volume ou quantidade de produção, ficando os custos fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o resultado.

Desta forma, determinamos o Quadro Estrutural da “Sabor Gostoso” com seus custos e despesas devidamente classificados, de acordo com este sistema de custeio:



TABELA 12

QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTOS E DESPESAS				
CUSTOS	VALOR/DIA	VALOR/MÊS	DESPESAS	VALOR/MÊS
Peixe	R\$ 8,00	R\$ 160,00	Energia Elétrica	R\$ 23,40
Arroz	R\$ 3,52	R\$ 70,40	Água	R\$ 10,00
Feijão	R\$ 1,15	R\$ 23,00	Gás de Cozinha	R\$ 15,00
Farinha	R\$ 0,55	R\$ 11,00	Fósforo	R\$ 0,60
Vinagre	R\$ 0,63	R\$ 12,60	Funcionário-Entregador	R\$ 140,00
Margarina	R\$ 0,45	R\$ 9,00	Funcionário-Cozinheira	R\$ 240,00
Sal	R\$ 0,06	R\$ 1,20	Depreciação	R\$ 14,61
Cebola	R\$ 0,38	R\$ 7,60	Telefone	R\$ 30,00
Tomate	R\$ 0,35	R\$ 7,00		
Pimentão	R\$ 0,30	R\$ 6,00		
Cheiro Verde	R\$ 0,40	R\$ 8,00		
Alho	R\$ 0,40	R\$ 8,00		
Limão	R\$ 1,00	R\$ 20,00		
Pimenta do Reino	R\$ 0,06	R\$ 1,20		
Pá	R\$ 6,54	R\$ 130,80		
Óleo	R\$ 1,06	R\$ 21,20		
Alface	R\$ 0,40	R\$ 8,00		
Chã	R\$ 6,00	R\$ 120,00		
Maionese	R\$ 0,47	R\$ 9,40		
Batata	R\$ 1,89	R\$ 37,80		
Charque	R\$ 0,45	R\$ 9,00		
Picadinho	R\$ 3,50	R\$ 70,00		
Cenoura	R\$ 1,36	R\$ 27,20		
Fígado	R\$ 3,78	R\$ 75,60		
Leite	R\$ 0,31	R\$ 6,20		
Frango	R\$ 6,00	R\$ 120,00		
Farinha de Rosca	R\$ 1,00	R\$ 20,00		
Ovos	R\$ 0,32	R\$ 6,40		
Macarrão	R\$ 1,25	R\$ 25,00		
Marmitex	R\$ 0,13	R\$ 112,50		
Copo p/ Feijão	R\$ 0,02	R\$ 21,60		
Tampa p/ Copo	R\$ 0,02	R\$ 19,80		
Saquinho p/ Farofa	R\$ 0,01	R\$ 4,50		
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 1.190,00</b>		<b>R\$ 473,61</b>

Como pudemos notar neste quadro, os custos fixos (Energia, água, depreciação), estão sendo considerados como despesas do período, já que estamos fazendo análises baseadas no Custeio Direto.





A partir disso, obtemos dados suficientes para apresentar uma planilha detalhada com a apropriação dos elementos de custos, evidenciando-os por linha de produto ou serviço. Observemos o quadro que segue:

"SABOR GOSTOSO" - INGREDIENTES					
PEIXE FRITO	CARNE ASSADA	BIFE À CAVALO	CARNE À JARDINEIRA	FÍGADO ACEBOLADO	FRANGO EMPANADO
peixe (Dourada)	pá	chã	picadinho de 2ª	figado	peito de frango
arroz	alho	arroz	batata	alho	limão
feijão	vinagre	macarão	cenoura	sal	alho
fairha	pimenta do reino	maionese	cheiro verde	cebola	pimenta do reino
vinagre	arroz	batata	pimentão	óleo	fairha de rosca
margarina	feijão	cheiro verde	alho	arroz	ovo
sal	fairha	sal	sal	macarão	arroz
cebola	margarina	alho	pimenta do reino	feijão	feijão
tomate	macarão	feijão	arroz	fairha	macarão
pimentão	óleo	charque	macarão	margarina	fairha
cheiro verde	sal	cebola	feijão	batata	margarina
alho	alfacepa/ salada	pimenta do reino	fairha	leite	maionese
limão	tomate/ salada	fairha	margarina		
pimenta do reino		margarina	óleo		
óleo		óleo			

TABELA 13

Este demonstrativo destaca com detalhes cada ingrediente que compõe diretamente os seis produtos fabricados pela “Sabor Gostoso”. E se observamos bem, podemos concluir que muitos deles são encontrados em mais de um produto. Isso significa que é necessário rateá-los ou apropriá-los a cada produto, de maneira que haja uma separação exata, e que a porcentagem de ingredientes destinada a um certo produto não seja ilusória ou fictícia.

De forma clara, elaboramos um demonstrativo, no qual o valor ao dia de cada ingrediente divide-se pelo número de produtos que o contém, para então, encontrarmos a matéria prima exata consumida por cada um (Observação: não há ingredientes contidos em 04 produtos):



Tabela 14

INGREDIENTES CONTIDOS NOS 6 PRODUTOS						
INGREDIENTES	VALOR DE COMPRA/DIA	/	Nº PRODUTOS	=	CUSTO/DIA	
Arroz	R\$ 3,52	/	6	=	R\$ 0,59	
Feijão	R\$ 1,15	/	6	=	R\$ 0,19	
Farinha	R\$ 0,55	/	6	=	R\$ 0,09	
Margarina	R\$ 0,45	/	6	=	R\$ 0,08	
Sal	R\$ 0,06	/	6	=	R\$ 0,01	
Alho	R\$ 0,40	/	6	=	R\$ 0,07	
Charque	R\$ 0,45	/	6	=	R\$ 0,08	

Tabela 15

INGREDIENTES CONTIDOS EM 5 PRODUTOS						
INGREDIENTES	VALOR DE COMPRA/DIA	/	Nº PRODUTOS	=	CUSTO/DIA	
Pimenta do Reino	R\$ 0,06	/	5	=	R\$ 0,01	
Óleo	R\$ 1,06	/	5	=	R\$ 0,21	
Macarrão	R\$ 1,25	/	5	=	R\$ 0,25	

Tabela 16

INGREDIENTES CONTIDOS EM 3 PRODUTOS						
INGREDIENTES	VALOR DE COMPRA/DIA	/	Nº PRODUTOS	=	CUSTO/DIA	
Cebola	R\$ 0,38	/	3	=	R\$ 0,13	
Cheiro Verde	R\$ 0,40	/	3	=	R\$ 0,13	
Batata	R\$ 1,89	/	3	=	R\$ 0,63	

Tabela 17

INGREDIENTES CONTIDOS EM 2 PRODUTOS						
INGREDIENTES	VALOR DE COMPRA/DIA	/	Nº PRODUTOS	=	CUSTO/DIA	
Tomate	R\$ 0,35	/	2	=	R\$ 0,18	
Pimentão	R\$ 0,30	/	2	=	R\$ 0,15	
Limão	R\$ 1,00	/	2	=	R\$ 0,50	
Maionese	R\$ 0,47	/	2	=	R\$ 0,24	
Vinagre	R\$ 0,63	/	2	=	R\$ 0,32	

Tabela 18

INGREDIENTES CONTIDOS EM 1 PRODUTO						
INGREDIENTES	VALOR DE COMPRA/DIA	/	Nº PRODUTOS	=	CUSTO/DIA	
Peixe	R\$ 8,00	/	1	=	R\$ 8,00	
Pá	R\$ 6,54	/	1	=	R\$ 6,54	
Chã	R\$ 6,00	/	1	=	R\$ 6,00	
Picadinho	R\$ 3,50	/	1	=	R\$ 3,50	
Fígado	R\$ 3,78	/	1	=	R\$ 3,78	
Frango	R\$ 6,00	/	1	=	R\$ 6,00	
Alface	R\$ 0,40	/	1	=	R\$ 0,40	
Cenoura	R\$ 1,36	/	1	=	R\$ 1,36	
Leite	R\$ 0,31	/	1	=	R\$ 0,31	
Farinha de Rosca	R\$ 1,00	/	1	=	R\$ 1,00	
Ovos	R\$ 0,32	/	1	=	R\$ 0,32	



Findando esta separação podemos encontrar os valores exatos consumidos por cada produto, pois, como sabemos, não seria viável, e fugiria completamente da realidade, se dividíssemos os ingredientes de igual forma para os seis produtos.

Assim, apropriamos toda esta estrutura em um único demonstrativo, multiplicando o custo diário de cada ingrediente (encontrado nos quadros acima) pela quantidade de dias úteis considerada no mês (20 dias), para então, encontrarmos o consumo mensal de cada ingrediente, a fim de que fique ainda mais evidente o quanto que a “Sabor Gostoso” gasta por mês com os componentes de cada produto.

PEIXE FRITO - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES					
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MÊS	=	CONSUMO/MÊS
Peixe	R\$ 8,00	x	20	=	R\$ 160,00
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80
Vinagre	R\$ 0,32	x	20	=	R\$ 6,40
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20
Cebola	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60
Tomate	R\$ 0,18	x	20	=	R\$ 3,60
Pimentão	R\$ 0,15	x	20	=	R\$ 3,00
Cheiro Verde	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40
Limão	R\$ 0,50	x	20	=	R\$ 10,00
Pimenta do Reino	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20
Óleo	R\$ 0,21	x	20	=	R\$ 4,20
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 10,74</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 214,80</b>

Tabela 19

Tabelas a seguir: 20, 21 e 22



CARNE ASSADA - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES						
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MÊS	=	CONSUMO/MÊS	
Pá	R\$ 6,54	x	20	=	R\$ 130,80	
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80	
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80	
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80	
Vinagre	R\$ 0,32	x	20	=	R\$ 6,40	
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Tomate	R\$ 0,18	x	20	=	R\$ 3,60	
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40	
Alface	R\$ 0,40	x	20	=	R\$ 8,00	
Óleo	R\$ 0,21	x	20	=	R\$ 4,20	
Pimenta do Reino	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Macarrão	R\$ 0,25	x	20	=	R\$ 5,00	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 9,02</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 180,40</b>	

BIFE A CAVALO - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES						
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MÊS	=	CONSUMO/MÊS	
Chã	R\$ 6,00	x	20	=	R\$ 120,00	
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80	
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80	
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80	
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Cebola	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60	
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40	
Cheiro Verde	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60	
Óleo	R\$ 0,21	x	20	=	R\$ 4,20	
Pimenta do Reino	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Macarrão	R\$ 0,25	x	20	=	R\$ 5,00	
Maionese	R\$ 0,24	x	20	=	R\$ 4,80	
Batata	R\$ 0,63	x	20	=	R\$ 12,60	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 8,71</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 174,20</b>	

CARNE A JARDINEIRA - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES						
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MÊS	=	CONSUMO/MÊS	
Batata	R\$ 0,63	x	20	=	R\$ 12,60	
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Picadinho	R\$ 3,50	x	20	=	R\$ 70,00	
Cenoura	R\$ 1,36	x	20	=	R\$ 27,20	
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80	
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80	
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80	
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60	
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Macarrão	R\$ 0,25	x	20	=	R\$ 5,00	
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40	
Cheiro Verde	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60	
Óleo	R\$ 0,21	x	20	=	R\$ 4,20	
Pimenta do Reino	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20	
Pimentão	R\$ 0,15	x	20	=	R\$ 3,00	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 7,35</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 147,00</b>	



FRANGO EMPANADO - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES					
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MES	=	CONSUMO/MES
Frango	R\$ 6,00	x	20	=	R\$ 120,00
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20
Macarrão	R\$ 0,25	x	20	=	R\$ 5,00
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40
Pimenta do Reino	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20
Farinha de Rosca	R\$ 1,00	x	20	=	R\$ 20,00
Maionese	R\$ 0,24	x	20	=	R\$ 4,80
Limão	R\$ 0,50	x	20	=	R\$ 10,00
Ovos	R\$ 0,32	x	20	=	R\$ 6,40
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 9,43</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 188,60</b>

Tabela 23

FIGADO ACEBOLADO - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES					
INGREDIENTES	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MES	=	CONSUMO/MES
Fígado	R\$ 3,78	x	20	=	R\$ 75,60
Batata	R\$ 0,63	x	20	=	R\$ 12,60
Charque	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Arroz	R\$ 0,59	x	20	=	R\$ 11,80
Feijão	R\$ 0,19	x	20	=	R\$ 3,80
Farinha	R\$ 0,09	x	20	=	R\$ 1,80
Margarina	R\$ 0,08	x	20	=	R\$ 1,60
Sal	R\$ 0,01	x	20	=	R\$ 0,20
Macarrão	R\$ 0,25	x	20	=	R\$ 5,00
Alho	R\$ 0,07	x	20	=	R\$ 1,40
Cebola	R\$ 0,13	x	20	=	R\$ 2,60
Óleo	R\$ 0,21	x	20	=	R\$ 4,20
Leite	R\$ 0,31	x	20	=	R\$ 6,20
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 6,42</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 128,40</b>

Tabela 24

Através dos demonstrativos exibidos, e avaliando o custo total de matéria prima, encontramos um resultado final do que foi consumido na preparação de cada produto, como já pudemos observar nos quadros isoladamente, porém, reunimos em uma única tabela, para melhor apreciação:

"SABOR GOSTOSO" - CONSUMO MENSAL DE INGREDIENTES					
PRODUTOS	CONSUMO/DIA	x	DIAS UTEIS/MES	=	CONSUMO/MES
Peixe Frito	R\$ 10,74	x	20	=	R\$ 214,80
Carne Assada	R\$ 9,02	x	20	=	R\$ 180,40
Bife a Cavalo	R\$ 8,71	x	20	=	R\$ 174,20
Carne a Jardineira	R\$ 7,35	x	20	=	R\$ 147,00
Fígado Acebolado	R\$ 6,42	x	20	=	R\$ 128,40
Frango Empanado	<b>R\$ 9,43</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 188,60</b>
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 51,67</b>	<b>x</b>	<b>20</b>	<b>=</b>	<b>R\$ 1.033,40</b>

Tabela 25

Como vimos, toda a matéria-prima consumida pela “Sabor Gostos” resulta em um valor mensal de R\$ 1.033,40, valor este que corresponde somente aos ingredientes de cada produto. Quanto às embalagens e às despesas do período, trataremos a seguir, ao elaborar e estudar a Folha do Produto. Observemos o quadro a seguir:

Tabela 26

"SABOR GOSTOSO" - RECEITA EM JUNHO/2003			
PRODUTOS	PREÇO UNITARIO	QUANTIDADE/MÊS	RECEITA TOTAL
Peixe Frito	R\$ 3,50	140	R\$ 490,00
Carne Assada	R\$ 3,50	120	R\$ 420,00
Bife a Cavalo	R\$ 3,50	120	R\$ 420,00
Carne a Jardineira	R\$ 3,50	200	R\$ 700,00
Fígado Acebolado	R\$ 3,50	120	R\$ 420,00
Frango Empanado	R\$ 3,50	200	R\$ 700,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 3,50</b>	<b>900</b>	<b>R\$ 3.150,00</b>

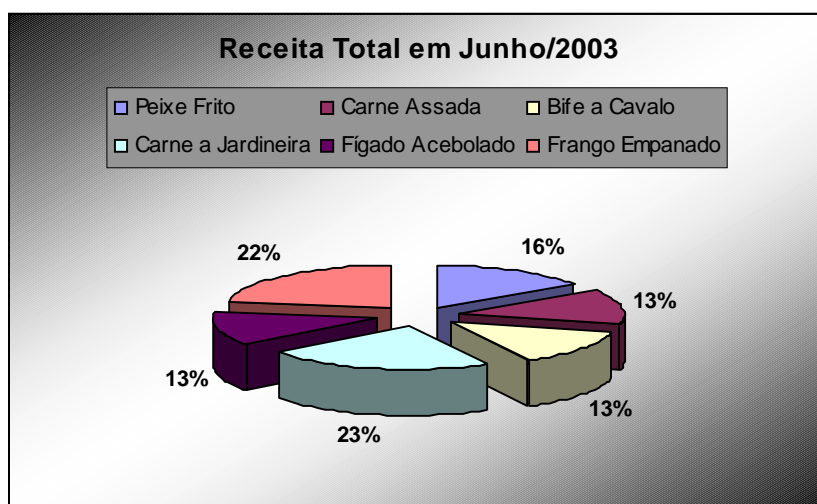


Tabela 26.1

Neste quadro já podemos tirar uma base da diferença entre a receita que a “Sabor Gostoso” alcançou em Junho de 2003 e os custos com a matéria-prima; uma diferença de R\$ 2.116,60, que demonstra uma larga margem de lucro. E mesmo sem contar com os custos de embalagens e despesas, já podemos concluir que existe uma boa rentabilidade nesse empreendimento.

A partir disso, iniciamos uma análise mais detalhada a respeito das embalagens dos produtos comercializados. O quadro que segue trata do custo unitário de cada item que compõe uma embalagem. Dividimos o valor mensal de cada item consumido pela quantidade de marmitas comercializadas por mês, e encontramos o custo diário por marmita. Tomamos como base os dados da Tabela nº 6, já apreciada anteriormente.



"SABOR GOSTOSO" - APROPRIAÇÃO DE OUTROS ELEMENTOS DE CUSTO/MÊS									
ELEMENTOS	PREÇO DE COMPRA	x	QUANTIDADE	=	CONSUMO	/	MARMITAS	=	CUSTO
Marmitex	R\$ 12,50	x	9 CX	=	R\$ 112,50	/	900	=	R\$ 0,13
Copo p/ Feijão	R\$ 1,20	x	18 PC	=	R\$ 21,60	/	900	=	R\$ 0,02
Tampa p/ Copo	R\$ 1,10	x	18 PC	=	R\$ 19,80	/	900	=	R\$ 0,02
Saco p/ Farofa	R\$ 0,50	x	9 PC	=	R\$ 4,50	/	900	=	R\$ 0,01

Tabela 27

A partir disso, obtemos dados suficientes para demonstrar, com objetividade, o total de custos com embalagens apropriado a cada produto, no período de um mês (Base: junho/2003), como evidencia o quadro que segue:

Tabela 27.1

"SABOR GOSTOSO"										
PRODUTOS	QUANTIDADE MARMITAS/MÊS	CUSTOS								
		MARMITEX	R\$	COPO P/ FEIJÃO	R\$	TAMPA P/ COPO	R\$	SACO P/ FAROFA	R\$	R\$ TOTAL
Peixe Frito	140	R\$ 0,13	R\$ 17,50	R\$ 0,02	R\$ 3,36	R\$ 0,02	R\$ 3,08	R\$ 0,01	R\$ 0,70	R\$ 24,64
Came Assada	120	R\$ 0,13	R\$ 15,00	R\$ 0,02	R\$ 2,88	R\$ 0,02	R\$ 2,64	R\$ 0,01	R\$ 0,60	R\$ 21,12
Bife a Cavalo	120	R\$ 0,13	R\$ 15,00	R\$ 0,02	R\$ 2,88	R\$ 0,02	R\$ 2,64	R\$ 0,01	R\$ 0,60	R\$ 21,12
Came a Jardineira	200	R\$ 0,13	R\$ 25,00	R\$ 0,02	R\$ 4,80	R\$ 0,02	R\$ 4,40	R\$ 0,01	R\$ 1,00	R\$ 35,20
Fígado Acebolado	120	R\$ 0,13	R\$ 15,00	R\$ 0,02	R\$ 2,88	R\$ 0,02	R\$ 2,64	R\$ 0,01	R\$ 0,60	R\$ 21,12
Frango Empanado	200	R\$ 0,13	R\$ 25,00	R\$ 0,02	R\$ 4,80	R\$ 0,02	R\$ 4,40	R\$ 0,01	R\$ 1,00	R\$ 35,20
<b>SOMA</b>	<b>900</b>	<b>R\$ 0,13</b>	<b>R\$ 112,50</b>	<b>R\$ 0,02</b>	<b>R\$ 21,60</b>	<b>R\$ 0,02</b>	<b>R\$ 19,80</b>	<b>R\$ 0,01</b>	<b>R\$ 4,50</b>	<b>R\$ 158,40</b>

Assim, separando os custos com ingredientes e com embalagens, observamos em duas dimensões tudo o que contribui diretamente à produção das marmitas pela "Sabor Gostoso", custos estes que variam diretamente quando da variação da demanda.

Para que cheguemos à Folha do Produto de fato, é necessário encontrar os Custos e as Despesas por Produto. Então, com os dados obtidos anteriormente, dividimos o total de custos (ingredientes e embalagens) pela quantidade de marmitas produzida no mês de junho/2003, e o total de despesas pelo quantitativo mensal comercializado de cada produto, e chegamos ao seguinte demonstrativo:



QUADRO DE CUSTOS POR PRODUTO						
CUSTOS	PRODUTOS					
	PEIXE FRITO	CARNE ASSADA	BIFE A CAVALO	CARNE A JARDINEIRA	FIGADO ACEBOLADO	FRANGO EMPANADO
Ingredientes	R\$214,80	R\$ 180,40	R\$ 174,20	R\$ 147,00	R\$ 128,40	R\$ 188,60
Embalagens	R\$ 24,64	R\$ 21,12	R\$ 21,12	R\$ 35,20	R\$ 21,12	R\$ 35,20
Total de Custos	R\$239,44	R\$ 201,52	R\$ 195,32	R\$ 182,20	R\$ 149,52	R\$ 223,80
Quantidade produzida/mês	140	120	120	200	120	200
<b>Custo por Produto</b>	<b>R\$ 1,71</b>	<b>R\$ 1,68</b>	<b>R\$ 1,63</b>	<b>R\$ 0,91</b>	<b>R\$ 1,25</b>	<b>R\$ 1,12</b>

Tabela 28

TOTAL DE DESPESAS POR PRODUTO			
Produtos	QUANTITATIVO MENSAL	%	DESPESA POR PRODUTO
Peixe frito	140	16%	R\$ 73,67
Carne assada	120	13%	R\$ 63,15
Bife a cavalo	120	13%	R\$ 63,15
Carne a jardineira	200	22%	R\$ 105,25
Fígado acebolado	120	13%	R\$ 63,15
Frango empanado	200	22%	R\$ 105,25
<b>TOTAL</b>	<b>900</b>	<b>100%</b>	<b>R\$ 473,61</b>

Tabela 29

Com todas essas fontes, concluímos então a Folha do Produto, a qual demonstra com clareza o resultado positivo na comercialização de cada produto. A partir desse quadro, podemos analisar o empreendimento como um todo, observando as vantagens e desvantagens da produção, o que é viável e o que é oneroso demais à “Sabor Gostoso”, visando sempre aperfeiçoar o negócio, para que o seu resultado seja melhor e mais lucrativo. Observemos, então, o quadro:

QUADRO ANALITICO DA VIABILIDADE ECONOMICA DOS PRODUTOS EM JUNHO/2003						
	PRODUTOS					
	PEIXE FRITO	CARNE ASSADA	BIFE A CAVALO	CARNE A JARDINEIRA	FIGADO ACEBOLADO	FRANGO EMPANADO
Preço Unitário	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50
Custos	R\$ 1,71	R\$ 1,68	R\$ 1,63	R\$ 0,91	R\$ 1,25	R\$ 1,12
Margem de C.Unitária	R\$ 1,79	R\$ 1,82	R\$ 1,87	R\$ 2,59	R\$ 2,25	R\$ 2,38
Volume de Produção	140	120	120	200	120	200
Margem de C.Total	R\$ 250,60	R\$ 218,40	R\$ 224,40	R\$ 518,00	R\$ 270,00	R\$ 476,00
Despesas	R\$ 73,67	R\$ 63,15	R\$ 63,15	R\$ 105,25	R\$ 63,15	R\$ 105,25
<b>Resultado</b>	<b>R\$ 176,93</b>	<b>R\$ 155,25</b>	<b>R\$ 161,25</b>	<b>R\$ 412,75</b>	<b>R\$ 206,85</b>	<b>R\$ 370,75</b>

Tabela 30





## **Análise da Viabilidade Econômica dos Produtos**

A priori, detectamos os “melhores” e “piores” resultados e vemos que o produto mais lucrativo dentre os seis é a Carne a Jardineira, com um lucro de R\$ 412,75. Logo pela Margem de Contribuição Unitária notamos que é a mais compensatória, já que seus custos são mínimos, comparados aos dos demais produtos. Isto significa dizer que a Carne a Jardineira é um produto barato, com um custo muito baixo, e com ótima expectativa de venda, na preferência dos consumidores. Identificamos isso como “preferência” pelo fato de não haver distinção de preços, ou seja, todos os produtos são comercializados ao valor único de R\$ 3,50.

Logo em seguida, e com o segundo custo unitário mais baixo dentre os seis produtos, encontramos o Frango Empanado, que por sua vez, proporciona um lucro de R\$ 370,75, o que também se destaca pela alta diferença em comparação aos outros produtos.

Todos os seis produtos fabricados pela “Sabor Gostoso” podem ser considerados “viáveis” economicamente, pois apresentam resultados positivos e, no geral, compensatórios. Contudo devemos esclarecer que existem custos muito altos e gastos desproporcionais ao preço de venda, o que acaba onerando a produção em alguns casos, como o do Peixe Frito e o da Carne Assada.

Ao observarmos estes dois produtos notamos, em primeiro lugar, que apresentam os dois maiores custos unitários, sendo o do Peixe Frito ainda superior. Isso já nos faz concluir a desvantagem em produzi-los, pois, em suma, o que onera muito pode não ser vantajoso ao empreendimento. Contudo, precisamos analisar por outro ângulo. Vejamos o quadro a seguir:



PRODUTOS	QUANTIDADE/DIA	DIAS UTEIS/MÊS	QUANTIDADE/MÊS
Peixe frito	7	20	140
Carne assada	6	20	120
Bife a cavalo	6	20	120
Carne a jardineira	10	20	200
Fígado acebolado	6	20	120
Frango empanado	10	20	200

Tabela 31

Nesta demonstração notamos que os produtos mais vendidos são: a Carne a Jardineira e o Frango Empanado, com uma média de 200 marmitas por mês, e o Peixe Frito, com 140 marmitas por mês.

Se analisarmos somente por este ângulo, não encontramos motivos para dizer que o Peixe Frito não é viável ou é o mais dispendioso, dentre os seis produtos, já que a sua demanda é a 2ª maior. A procura realmente é grande, porém o custo, relativamente alto para o preço que é vendido. Neste caso, podemos dizer, que o Peixe Frito pode ser uma possível exclusão em nossa avaliação, o que será realmente definido mais à frente, no decorrer e conclusão deste trabalho.

Já avaliando a Carne Assada, notamos que a procura não é tão grande e além disso, o seu custo é o segundo maior. Essa característica representa um ponto negativo à sua produção, que é onerosa e ainda apresenta o menor resultado final.

### **Preço de Venda**

É necessário, antes de tudo, esclarecer que, como a “Sabor Gostoso” já apresenta um preço de venda definido, nós faremos sugestões de preços que podem ser mais rentáveis ou viáveis, não esquecendo de que, nem sempre o preço é o mais importante. A qualidade também é primordial, e o consumidor alvo pode priorizar o produto ao preço. Portanto, o que faremos são apenas sugestões à empresária, do que poder ser mais favorável, numericamente falando, pois quanto à preferência, não nos ousamos a



fazer alterações, já que é de conhecimento nato da empresária. Assim, apreciemos produto por produto:

- 1. Peixe Frito:** este produto possui uma média de vendas de 7 marmitas diárias, a 2ª maior demanda. Contudo, é o produto com maior custo, por ser um cardápio mais requintado e trabalhoso. Se aumentarmos o preço da marmita, de R\$ 3,50 para R\$ 4,00, vamos encontrar uma Margem de Contribuição Unitária dentro da atual média das melhores margens (entre os seis produtos), igual a R\$ 2,29, isso sem contar com queda na demanda de produto, pois entendemos que, por ser um dos mais procurados, representa uma preferência. Então, suponhamos que a demanda continue a mesma e com a Margem Unitária de R\$ 2,29, o Peixe Frito proporcionará um resultado igual a R\$ 241,66 ( $2,29 \times 140 = 320,60 - 78,94 = 241,66$ ), e ficará entre os três melhores resultados. Com uma margem de 51% de lucro à empresária, obtemos:

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,51)}$	=	$\frac{1,71}{0,49}$	=	3,4898
----------------	---	---	---	---------------------	---	--------

Essa é a média do preço de venda, que já proporciona um excelente lucro. Mas, para efeito de comparação de Margens e resultados, chegamos ao seguinte resultado:

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,57)}$	=	$\frac{1,71}{0,43}$	=	3,9767
----------------	---	---	---	---------------------	---	--------

Isso equivale a uma média de 57% de lucro, para que o preço seja de R\$ 4,00, e o resultado seja proporcional ao dos demais produtos. Concluimos com isso que, por mais que o custo seja alto em relação ao dos demais produtos, a empresa ainda obtém uma margem de lucro próxima dos 60%.

Como notamos, a “Sabor Gostoso” possui um rendimento positivo. O objetivo nosso é detectar qual produto está fora do padrão ou com um custo acima do nível estimado em relação ao cardápio total.



2. **Carne Assada:** este produto já apresenta um custo um pouco mais baixo, e pelo volume de produção também ser baixo, resulta no menor lucro estimado pela “Sabor Gostoso”. Nesse caso, preferimos não sugerir um novo preço de venda, pois, se diminuirmos o preço atual, a Margem de Contribuição Unitária será menor, e como a demanda não é das maiores, o resultado também diminuiria. Se aumentarmos, corremos o risco de tirar o produto da concorrência de mercado, pois se a demanda não é tão grande assim para um bom produto, quanto mais se aumentarmos o seu preço. Então preferimos adotar a mesma margem de lucro almejada pela empresária, para que seu preço continue o mesmo.

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,52)}$	=	$\frac{1,68}{0,48}$	=	3,5
----------------	---	---	---	---------------------	---	-----

3. **Bife a Cavallo:** a Margem de Contribuição Unitária deste prato é um pouco maior que a do Peixe Frito e a da Carne Assada, contudo seu resultado final é o 2º menor, apesar de mesmo assim o lucro ser de mais de 50%, como podemos observar o quadro abaixo:

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,53)}$	=	$\frac{1,63}{0,47}$	=	3,4681
----------------	---	---	---	---------------------	---	--------

A margem de lucro, como vemos, é alta, com o preço de venda a R\$ 3,50. E já que a empresária vem trabalhando nesses produtos com essa margem de lucro, de aproximadamente 50%, o ideal seria manter um equilíbrio, ou seja, há produtos com a margem de lucros bem acima de 50%. Talvez, se a empresa diminuísse essa margem, com o preço menor ainda, os produtos pudessem ser mais procurados. Observemos os produtos que seguem:

4. **Carne a Jardineira:** com o custo de R\$ 0,91 obtemos o preço atual de venda com uma margem de lucro superior a 70% e um quantitativo mensal de 200 marmitas. Se padronizarmos a margem, como no produto acima, para 50% de lucro, o preço



de venda cai para R\$ 1,82. Assim, o negócio continuaria rentável e até mais que antes, pois seria um bom motivo para o crescimento das vendas.

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,74)}$	=	$\frac{0,91}{0,26}$	=	3,5
----------------	---	---	---	---------------------	---	-----

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,5)}$	=	$\frac{0,91}{0,5}$	=	1,82
----------------	---	--	---	--------------------	---	------

5. **Fígado Acebolado:** o mesmo se pode fazer com o preço do Fígado Acebolado. Sua margem de lucro atual equivale a 64%, com um quantitativo mensal de 120 marmitas. Diminuindo essa margem para 50% o preço cai R\$ 1,00 e a possibilidade de crescimento nas vendas aumenta ainda mais.

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,64)}$	=	$\frac{1,25}{0,36}$	=	3,4722
----------------	---	---	---	---------------------	---	--------

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,50)}$	=	$\frac{1,25}{0,5}$	=	2,5
----------------	---	---	---	--------------------	---	-----

6. **Frango Empanado:** o Frango Empanado já apresenta uma boa quantidade de venda, com uma margem de lucro de 68%. O preço cai em mais de R\$ 1,00, se padronizarmos essa margem para 50%.

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,5)}$	=	$\frac{1,12}{0,5}$	=	2,24
----------------	---	--	---	--------------------	---	------

Preço de venda	=	$\frac{\text{Custo Total}}{1 - (0,68)}$	=	$\frac{1,12}{0,32}$	=	3,5
----------------	---	---	---	---------------------	---	-----



## Análise Financeira dos Produtos da “Sabor Gostoso”

“o primeiro propósito da Análise Vertical é mostrar a participação relativa de cada item de uma demonstração financeira em relação a determinado referencial”.

Silva, José Pereira da. *Análise Financeira das Empresas*. 2001.

No caso do demonstrativo apresentado pela “Sabor Gostoso”, como mostra a tabela abaixo, evidenciaremos o percentual de cada item formador do produto em relação à Receita Bruta, com o objetivo de esclarecer o quanto do total de produtos vendidos representa o lucro da empresa, para que tenhamos dados suficientes na tomada de decisão, no que tange à exclusão de dois, dos seis produtos comercializados pela empresa.

ANÁLISE FINANCEIRA DOS PRODUTOS DA "SABOR GOSTOSO"												
	PRODUTOS											
	PEIXE FRITO	%	CARNE ASSADA	%	BIFE A CAVALO	%	CARNE A JARDINEIRA	%	FIGADO ACEBOLADO	%	FRANGO EMPANADO	%
Receita Total	R\$ 490,00	100%	R\$ 420,00	100%	R\$ 420,00	100%	R\$ 700,00	100%	R\$ 420,00	100%	R\$ 700,00	100%
(-) Custos	R\$ 239,44	49%	R\$ 201,52	48%	R\$ 195,32	47%	R\$ 182,20	26%	R\$ 149,52	36%	R\$ 223,80	32%
Resultado Bruto	R\$ 250,56	51%	R\$ 218,48	52%	R\$ 224,68	53%	R\$ 517,80	74%	R\$ 270,48	64%	R\$ 476,20	68%
(-) Despesas do Período	R\$ 73,67	15%	R\$ 63,15	15%	R\$ 63,15	15%	R\$ 105,25	15%	R\$ 63,15	15%	R\$ 105,25	15%
Resultado Líquido	R\$ 176,89	36%	R\$ 155,33	37%	R\$ 161,53	38%	R\$ 412,55	59%	R\$ 207,33	49%	R\$ 370,95	53%

Tabela 32

Diante dos dados e da análise isolada de cada produto, chegamos a conclusão de que os produtos a serem eliminados são:

1. **Carne Assada:** como já analisamos anteriormente, este produto, além de apresentar um quantitativo de comercialização baixo (120 marmitas/mês), por consequência de um elevado custo de fabricação, o resultado obtido por ele é o menor, dentre os seis itens produzidos.
2. **Peixe Frito:** a razão pela qual está sendo eliminado este produto consiste no elevado custo de fabricação, sendo superior a todas as outras linhas, além de apresentar o 3º mais baixo resultado e sua comercialização (140 marmitas) ser, em média, 30% inferior a dos produtos mais vendidos (200 marmitas).



## Resultado com os Produtos Remanescentes

Com a exclusão dos dois produtos menos viáveis, economicamente falando (Peixe Frito e Carne Assada), os resultados dos produtos remanescentes continuam favoráveis à “Sabor Gostoso”, uma vez que a margem de lucro continua na média almejada pela empresária, que é de 50% sobre as vendas, mesmo que a participação das despesas em cada produto tenha sido elevada por consequência da eliminação ocorrida.

TOTAL DE DESPESAS POR PRODUTO REMANESCENTE			
Produtos	QUANTITATIVO MENSAL	%	DESPESA POR PRODUTO
Bife a cavalo	120	19%	R\$ 88,80
Carne a jardineira	200	31%	R\$ 148,00
Fígado acebolado	120	19%	R\$ 88,80
Frango empanado	200	31%	R\$ 148,00
<b>TOTAL</b>	<b>640</b>	<b>100%</b>	<b>R\$ 473,61</b>

Tabela 33

QUADRO ANALÍTICO DOS PRODUTOS REMANESCENTES				
	BIFE A CAVALO	CARNE A JARDINEI	FIGADO ACEBOLA	FRANGO EMPANAD
Preço Unitário	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50
Custos	R\$ 1,63	R\$ 0,91	R\$ 1,25	R\$ 1,12
Margem de C.Unitária	R\$ 1,87	R\$ 2,59	R\$ 2,25	R\$ 2,38
Volume de Produção	120	200	120	200
Margem de C.Total	R\$ 224,40	R\$ 518,00	R\$ 270,00	R\$ 476,00
Despesas	R\$ 88,80	R\$ 148,00	R\$ 88,80	R\$ 148,00
<b>Resultado</b>	<b>R\$ 135,60</b>	<b>R\$ 370,00</b>	<b>R\$ 181,20</b>	<b>R\$ 328,00</b>

Tabela 34

Nessas condições, não há necessidade de redefinirmos os preços dos produtos, visto que já foram avaliados com a margem de 50%. E por mais que tenha havido, com o corte dos dois produtos, uma perda de R\$ 468,98, o empreendimento não foi afetado, além de reafirmarmos que o corte do Peixe frito e da Carne assada foram realmente coerentes.

RESULTADO FINAL	
Produtos antes do corte	R\$ 1.483,78
Produtos remanescentes	R\$ 1.014,80
<b>PERDA C/ O CORTE DE 2 PRODUTOS</b>	<b>R\$ 468,98</b>

Tabela 35



## Conclusão

Depois de muitas pesquisas, visitas técnicas, cálculos e análises, este trabalho pôde ser considerado pronto, para avaliação e apreciação dos diversos usuários destas informações. Foi um mês de experiências e observações de tudo o que engloba a “Sabor Gostoso”, desde o seu espaço físico, com todos os móveis e utensílios às suas despesas e, especialmente, seus custos, os quais nos exigiram muita pesquisa a supermercados, lojas de descartáveis, avaliando minuciosamente produto por produto, até chegarmos ao resultado encontrado e considerado o mais próximo da realidade da empresa.

Diante de tantas análises chegamos à conclusão de que a “Sabor Gostoso”, no ritmo que funciona atualmente, possui todas as possibilidades de crescimento e expansão, uma vez que apresenta resultados positivos e rentáveis.

A Análise de Custos incorporada à Análise Gerencial permite-nos uma ampla visão do empreendimento e possibilita-nos observar o que não é tão visível, sejam desvantagens a possíveis lucros. A questão primordial de uma empresa é manter o controle de todos os seus custos e despesas, para que o resultado seja realmente percebido, pois o que ocorre, na maioria das vezes, é a má aplicação dos recursos, prejudicando assim a continuidade da empresa.

Com a abordagem apresentada, esperamos ter esclarecido à Empresária da “Sabor Gostoso” a dimensão do seu empreendimento, evidenciando sua capacidade empresarial, visto que, mesmo sem conhecimento técnico, apresenta bons resultados, o que demonstra aptidão a este ramo de atividade. Almejamos também, ter contribuído para o enriquecimento de informações à Comunidade Acadêmica, mostrando a necessidade que há em aplicar os conhecimentos técnicos em pequenos negócios, uma vez que permitirão melhores tomadas de decisões e, por conseguinte, seu crescimento e expansão.





## **Bibliografia**

AZULAY, Antonio Virginio Ferreira; COSTA, Patrícia Passos. *Apuração dos Custos nas Empresas Prestadoras de Serviços Contábeis*. Belém, 2003.

IUDÍCIBUS, Sérgio de. *Contabilidade Gerencial*. São Paulo: Atlas, 1997.

MARION, José Carlos. *Contabilidade Empresarial*. 8ª Edição. São Paulo: Atlas, 1998.

MARTINS, Eliseu. *Contabilidade de Custos*. 7ª Edição. São Paulo: Atlas, 2000.

RIBEIRO, Osni Moura. *Contabilidade Comercial Fácil*. 14ª Edição. São Paulo: Saraiva, 1999.

SILVA, José Pereira da. *Análise Financeira das Empresas*. 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 2001.