



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA EMPRESARIAL**

**Estudo da viabilidade econômico-financeira da Panificadora Delícias  
Comércio de Panificação Ltda – EPP sob a ótica de um plano de negócio.**

Aluna: Luana Camilly Pastana de Barros  
Matrícula: 08116001001  
Turma: 11620  
Turno: Tarde  
Professor: Heber Lavor Moreira

**2º/Sem/2011**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA EMPRESARIAL**

**Estudo da viabilidade econômico-financeira da Panificadora Delícias Comércio de Panificação Ltda – EPP sob a ótica de um plano de negócio.**

Trabalho destinado à avaliação da disciplina  
Administração Financeira e Orçamentária  
Empresarial.

**2º/Sem/2011**

## SUMÁRIO

1.	PROSPECTO ELUCIDATIVO .....	4
1.2	SUMÁRIO PARA DECISÃO .....	4
1.2	POTENCIALIDADE DA EMPRESA.....	4
1.3	ESTRATÉGIAS DO NEGÓCIO .....	4
1.4	RECURSOS NECESSÁRIOS .....	5
1.5	BENEFÍCIOS ESPERADOS .....	6
2.	ANÁLISE DA EMPRESA.....	6
2.1	ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E LEGAL .....	6
2.2	PRODUTOS .....	7
2.3	LOCALIZAÇÃO .....	8
3.	ANÁLISE DE MERCADO .....	9
3.1	MUDANÇAS E TENDÊNCIAS DA DEMANDA DO MERCADO.....	9
3.2	TÁTICAS DE VENDA .....	10
3.3	Os principais clientes.....	11
4.	DADOS FINANCEIROS .....	11
4.1	FONTES DE RECURSOS FINANCEIROS .....	11
4.2	BALANÇO PATRIMONIAL .....	11
4.3	QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTO .....	12
4.3.1	Depreciação.....	14
4.3.2	Gás .....	15
4.4	FOLHA DO PRODUTO .....	15
4.5	PREÇO DE VENDA .....	23
4.6	PONTO DE EQUILÍBRIO .....	27
4.7	MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO .....	34
4.8	FLUXO DE CAIXA.....	35
4.9	ANÁLISE DOS INDICADORES DE AVALIAÇÃO DO NEGÓCIO.....	42
4.10	BALANÇO PATRIMONIAL E DRE .....	46
4.11	INDICADORES DA SITUAÇÃO FINANCEIRA .....	47
4.11.1	Técnica dos Quocientes de Liquidez.....	47
4.11.2	Quociente de endividamento.....	47
4.11.3	Quociente de atividade .....	48
4.11.4	Taxa de Retorno do Capital.....	49
4.11.5	Outros indicadores de análise .....	49
4.11.6	Desequilíbrio Operacional (Overtrading).....	50
4.11.7	Análise SWOT .....	52
5.	CONCLUSÃO.....	53

## 1. PROSPECTO ELUCIDATIVO

### 1.2 SUMÁRIO PARA DECISÃO

Este Plano de Negócio pode ser entendido como um conjunto de respostas que definem os produtos que serão oferecidos, estrutura da padaria mais adequada, o modelo de operação da padaria que viabilize a disponibilização destes produtos, o conhecimento, as habilidades e atitudes que os responsáveis pela padaria deverão possuir e desenvolver.

A empresa na qual será desenvolvido o estudo será a Panificadora Delícias Comércio de Panificação Ltda - EPP, definida como uma organização destinará à comercialização de itens produzidos pela mesma.

O desafio é fazer com que as pessoas, no meio de tantas opções escolham comprar na Padaria Delícia. E fazer com que voltem todos os dias. Atraí-los e torná-los fiéis ao empreendimento é o objetivo da gestão, que pretende alcançar por meio de comodidade, facilidade e, principalmente, mostrar que é a melhor escolha, pois atende às suas necessidades com excelência.

### 1.2 POTENCIALIDADE DA EMPRESA

Um ponto favorável ao empresário da panificação é o fato de que este é um mercado em crescimento, de grande apelo junto ao público. As padarias são negócios que participam ativamente da comunidade, da vida da população como um todo, independente de classe social, ou outra discriminação.

Possui como principal diferencial o fato de abrir aos domingos e dispor da pronta entrega de pães, salgados e doces. Essa pronta entrega se tornou tão importante atualmente, devido a limitação do tempo imposta pelo ritmo de vida atual, onde os momentos de descanso e lazer são bastante escassos, ocasionando uma valorização de serviços de entrega domiciliar.

### 1.3 ESTRATÉGIAS DO NEGÓCIO

No negócio deve ser dada ênfase à gestão, ao atendimento e a qualidade dos produtos oferecidos, da melhor maneira ao cliente. De forma que o trabalho deve ser desenvolvido de forma simples, rápida e que evite atrasos. Estes procedimentos propiciarão o controle sobre o negócio evitando dessa forma, o desequilíbrio financeiro.

O empreendimento deve oferecer serviços diferenciados para que os clientes percebam a diferença dos concorrentes.

#### 1.4 RECURSOS NECESSÁRIOS

Faz-se necessário para abrir o empreendimento, um espaço físico, seja ele próprio ou alugado; o valor necessário para legalização do mesmo; equipamentos, material de limpeza; gêneros alimentícios; bebidas e mão-de-obra. Teremos algumas variações dependendo da estrutura do negócio.

<b>Quadro 01: INVESTIMENTO INICIAL</b>		
<b>MÓVEIS E EQUIPAMENTOS - Produção e Loja</b>		
<b>Loja</b>		
Balcão em formato U	R\$	1.650,00
Armário de prateleira	R\$	1.000,00
Cabine de caixa	R\$	800,00
Máquina registradora	R\$	500,00
Freezer vertical	R\$	1.000,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 4.950,00</b>
<b>Produção</b>		
AmassadeiraS	R\$	550,00
Mesa inox	R\$	2.000,00
Balança digital	R\$	3.200,00
Divisor de colunas	R\$	800,00
Modelador	R\$	1.300,00
Esteiras	R\$	600,00
Armários	R\$	2.600,00
Batedeiras	R\$	500,00
Forno a gás	R\$	4.200,00
Refrigerador de água	R\$	2.900,00
Cilindro	R\$	1.200,00
Câmara de crescimento	R\$	6.000,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 25.850,00</b>
<b>VEÍCULO</b>		
Moto	R\$	3.600,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 3.600,00</b>
<b>EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA</b>		
Computador completo	R\$	2.600,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 2.600,00</b>
<b>DESPESAS PRÉ-OPERACIONAIS</b>		
Consultoria	R\$	545,00
Legalização da empresa	R\$	850,00
Honorários jurídicos	R\$	545,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 1.940,00</b>
<b>ESTOQUE</b>		
Pães	R\$	3.292,13
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 3.292,13</b>
<b>DISPONÍVEL</b>		
Banco	R\$	5.000,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	<b>R\$ 5.000,00</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 47.232,13</b>

No quadro acima foi relacionado os investimentos necessários pra implantação do negócio. Esses gastos são os móveis e equipamentos da produção e da loja, o

veículo, que será usado na entrega domiciliar, um computador, para a gerência do empreendimento, e despesas pré-operacionais, utilizada para legalizar a empresa. O estoque que foi comercializado inicialmente foi apenas os pães, devido à gerência se encontrar altamente ocupada com a constituição do empreendimento.

## 1.5 BENEFÍCIOS ESPERADOS

Quando se entra no mundo dos negócios se busca o sucesso e esse sucesso vem acompanhado de lucro. E é isso que se pretende alcançar com a implantação da padaria, reconhecimento, prestígio no mercado, e conseqüentemente o lucro.

## 2. ANÁLISE DA EMPRESA

### 2.1 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E LEGAL

Num primeiro momento, foi escolhido o imóvel mais adequado às necessidade e foi firmado o contrato de localização comercial com o locador. Posteriormente iniciou-se o processo de constituição da empresa. Segundo Manual de procedimentos Contábeis para micro e pequenas empresas as providências básicas a serem adotadas são:

Na legalização da empresa:

- Registro do Instrumento de Constituição no órgão competente. Registro Fazenda Estadual quando a atividade for comercial, industrial ou agropecuária;
- Registro na Prefeitura Municipal;
- Registro na Vigilância Sanitária, se necessário;
- Registro em outros órgãos públicos em que a atividade da empresa estiver obrigada.

Livros Obrigatórios :

- Livros Contábeis : - Diário; - Razão
- Livros Fiscais : - de entrada de mercadorias; - de saída de mercadorias; - de apuração do IPI; - de apuração do ICMS; - de apuração do ISS; - de inventário; - de Termos de Ocorrência e Documentos Fiscais.
- Livros Trabalhistas : - de Registro de empregados; - de inspeção do Trabalho.  
Documentos Fiscais : - Talonários de notas fiscais; - Legalização de máquinas registradoras ou PDVs.

Obrigações principais e acessórias:

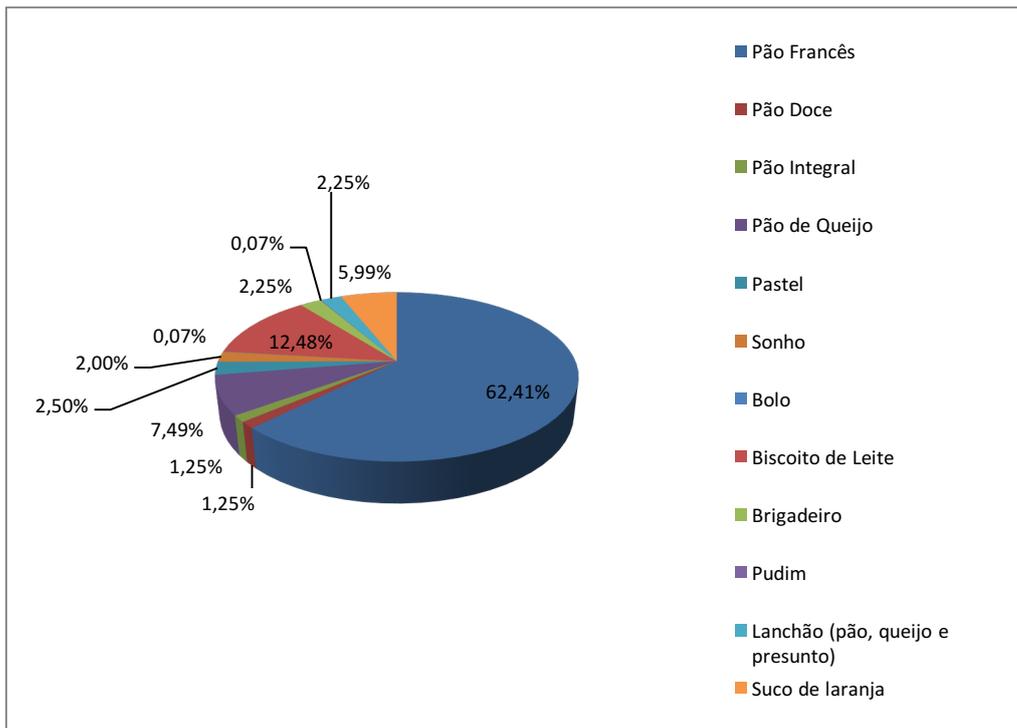
- Obrigações Fiscais: - Guias de Informações para as áreas Federal, Estadual, Municipal; - Guia de Recolhimento de ICMS; - Guia de Recolhimento de ISS; - Guia de Recolhimento de IPI; - Guia de Recolhimento de IRPJ; - Guia de Recolhimento de IRRF; - Guia de Recolhimento de PIS; - Guia de Recolhimento de COFINS; - Guia de Recolhimento de Contribuição Social.
- Obrigações Trabalhistas e Previdenciárias: - Registro de empregados; - Folha de Pagamento; - Guias de Recolhimento de INSS; - Guias de Recolhimento de FGTS; - Guias de Recolhimento de C. Sindical; - Guia de Informações de FGTS; - Relação de Demitidos e Admitidos.

A produção de alimentos no próprio estabelecimento para serem servidos no balcão não faz da padaria uma indústria, para fins da legislação ambiental.

## 2.2 PRODUTOS

No quadro abaixo foram listados todos os produtos que serão comercializados na padaria e suas respectivas quantidades e suas porcentagens na venda total da padaria.

<b>Quadro 3: Material necessário para produzir pães, salgados e doces fornecidos na padaria</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Provisão de um mês</b>	<b>Porcentagem na venda</b>
Pão Francês	25000,00	62,41%
Pão Doce	500,00	1,25%
Pão Integral	500,00	1,25%
Pão de Queijo	3000,00	7,49%
Pastel	1000,00	2,50%
Sonho	800,00	2,00%
Bolo	30,00	0,07%
Biscoito de Leite	5000,00	12,48%
Brigadeiro	900,00	2,25%
Pudim	30,00	0,07%
Lanchão (pão, queijo e presunto)	900,00	2,25%
Suco de laranja	2400,00	5,99%
<b>Total de unidades por mês</b>	<b>40060,00</b>	<b>100,00%</b>



O gráfico acima representa a participação de cada produto no montante da venda da empresa. Por meio dele foi possível verificar que mais da metade das vendas são realizadas pelo Pão francês, devido principalmente a tradição que já se caracteriza esse modelo de pão na residência das famílias brasileiras. As outras vendas possuem percentuais bem equilibrados em relação ao total das vendas.

### 2.3 LOCALIZAÇÃO

A panificadora se instalará na Travessa da Vileta, nº 836, Bairro do Marco, onde existem outras duas panificadoras concorrente próximas, em uma loja que se encontra desocupada, cuja infra-estrutura interna será elaborada pelos sócios. A escolha do local deve-se aos fatores pesquisados segundo uma escala de um a cinco, em ordem crescente de classificação (sendo 5 o valor mais favorável à empresa), conforme tabela abaixo :

FATORES	1	2	3	4	5
Tempo do contrato de aluguel					X
Preço do aluguel				X	
Passagens de pedestres			X		
Localização da rua				X	
Fluxo de tráfego			X		
Facilidade de estacionamento					X
Facilidade de entrada e saída					X
Estado do imóvel					X
Entrada de serviços para entregas					X
Concorrente mais próximo					X
Área comercial movimentada			X		

### 3. ANÁLISE DE MERCADO

#### 3.1 MUDANÇAS E TENDÊNCIAS DA DEMANDA DO MERCADO

As padarias estão deixando de ser apenas estabelecimentos responsáveis pela produção, meio improvisada, e venda de pães fresquinhos, biscoitos, bolos e outras tentações, freqüentados pela população em geral em determinados horários do dia e da noite. As panificadoras, como passaram a ser chamadas nos últimos anos, fazendo referência apenas ao pão, estão se transformando em centros de convivência, gastronomia e serviços. Elas constituem um setor onde não há crise, ao contrário, seus empreendedores apenas falam em crescimento.

Atualmente e futuramente, as panificadoras serão cada vez mais aconchegantes espaços onde as pessoas contarão com conforto e bom atendimento para degustar, se alimentar, conversar e até se divertir, compensando a correria e o excesso de individualismo e distanciamento comuns em outros tipos de estabelecimentos comerciais. As novas características do setor foram registradas no 'Estudo de Tendências: Perspectivas para a Panificação e Confeitaria 2009/2017', realizado por meio de convênio entre o Sebrae Nacional e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip).

As alterações de preferências, necessidades e comportamento do consumidor ditam os novos tempos da panificação no País e no mundo. A introdução e diversificação de produtos mais saudáveis, contendo cereais integrais, ingredientes de melhor qualidade e menos óleo e açúcar nas receitas, é uma das providências para acompanhar o gosto da clientela de hoje e dos próximos anos.

Em se tratando de gestão, o negócio também está mudando bastante e se tornando mais bem planejado, abrangendo práticas do setor industrial, de comércio e de serviços. O estilo empírico de administrar padarias, por vezes amador, está virando coisa do passado. A gestão das panificadoras e confeitarias está cada vez mais planejada, profissional e tecnológica.

### 3.2 TÁTICAS DE VENDA

A maior frequência de clientes na padaria é o foco principal pra venda dos produtos, e isso, dependerá da localização do estabelecimento, das instalações, do atendimento e dos produtos ofertados.

De acordo com pesquisas realizadas pelo SEBRAE os maiores motivos que levam as pessoas a freqüentarem uma padaria seria:

- Proximidade da residência
- Proximidade do local de trabalho;
- Condições de higiene / limpeza;
- Cortesia no atendimento;
- Atendimento personalizado;
- Confiança e credibilidade com os clientes;
- Qualidade dos produtos;
- Variedade de pães e doces;
- Rapidez no atendimento;
- Pão quente a toda hora;
- Inovação de produtos;
- Ambiente agradável;
- Facilidade de pagamento;
- Preço mais acessível;

Em primeiro lugar se encontra a proximidade do local, devido esse fato foi feito um levantamento de informações na qual verificou-se a viabilidade de tal empreendimento. Os resultados da pesquisa na área demográfica apontaram para um crescimento demográfico no bairro do Marco no Município de Belém/PA, devido a construção de prédios na região, e também a carência de estabelecimentos que forneçam tais produtos alimentícios, funcionamento aos domingos e pronta-entrega próximos ao local.

As padarias que há tempos deixou de vender apenas pão, porém esse alimento tão tradicional ainda é o maior atrativo de clientes ao empreendimento. No entanto para se obter maior receita elas tiveram de se adequar ao mercado e aumentar os leque de produtos. Apesar disso a maior preocupação da Delícia não se encontra na variedade, e sim na qualidade de cada item, por mais comuns que possam parecer a sua preparação será feita com bastante zelo e compromisso com a boa qualidade.

### 3.3 Os principais clientes

Houve modificações no perfil do novo consumidor. Ele se encontra à procura de opções que possibilitem mais praticidade às suas vidas e continue a atender suas necessidades. Para conquistar esses consumidores exigentes a padaria em estudo preocupou-se com a infra-estrutura do empreendimento, proporcionando conforto, praticidade e facilidade, inclusive a deficientes físicos.

## 4. DADOS FINANCEIROS

### 4.1 FONTES DE RECURSOS FINANCEIROS

A fonte de recursos financeiros utilizado no momento de abertura do empreendimento foram os derivados de quantias pessoais dos proprietários.

### 4.2 BALANÇO PATRIMONIAL

O balanço patrimonial geralmente acontece no final do exercício social da empresa, porém nesse momento será apresentado o balanço patrimonial inicial. Como se pode observar este demonstrativo foi projetado a partir do quadro de investimento inicial mostrado acima, com o objetivo de listar todas as quantias que foram necessárias para a constituição da padaria Delícia e da fase inicial das atividades.

Quadro 02: BALANÇO PATRIMONIAL INICIAL	
BALANÇO PATRIMONIAL INICIAL	
ATIVO	
	ANO 2011
<b>ATIVO CIRCULANTE</b>	<b>8.292</b>
Banco	R\$ 5.000,00
Estoque	R\$ 3.292,13
<b>ATIVO NÃO CIRCULANTE</b>	<b>R\$ 37.000,00</b>
<b>PERMANENTE</b>	
Móveis e Equipamentos	R\$ 30.800,00
Veículo	R\$ 3.600,00
Equipamento de Informática	R\$ 2.600,00
<b>TOTAL DO ATIVO</b>	<b>R\$ 45.292,13</b>
PASSIVO	
	ANO 2011
<b>PASSIVO CIRCULANTE</b>	<b>R\$ 2.000,00</b>
Aluguel de instalação	R\$ 2.000,00
<b>PATRIMÔNIO LÍQUIDO</b>	<b>R\$ 43.292,13</b>
Capital Social	R\$ 43.292,13
<b>TOTAL DO PASSIVO</b>	<b>R\$ 45.292,13</b>

No balanço foi possível observar que todo capital empregado se originou de recursos próprios.

#### 4.3 QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTO

O quadro abaixo relaciona a expectativa de venda, os custos variáveis, custos e despesas fixas.

**Obs:** Os produtos abaixo correspondem a 50% de todos os produtos vendidos na padaria, logo os valores dos custos fixos apropriados aos produtos por mês no quadro abaixo corresponde a 50% do seu valor total. Os outros 50% correspondem a produtos industrializados comercializados nas prateleiras.

Quadro 04: Quadro Estrutural de Custo dos Produtos																																								
			Pão Francês 25,000		Pão Doce 500		Pão Integral 500		Pão de queijo 3,000		Pastel 1,000		Sorrito 800		Bolo 30		Biscoito de leite 5,000		Brigadeiro 900		Pudim 30		Lancheão 900		Suco de laranja 2,400															
CUSTOS VARIÁVEIS	UNID.	CUSTO UNIT.	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL	QTD.	CUSTO TOTAL												
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,05	2325,00	0,03	23,25	0,01	11,16	3,00	12,24	0,13	232,50	0,09	133,92	0,24	13,39	0,04	334,80																						
Sel	g	0,00	1,50	51,00	0,38	0,26	1,50	1,02	3,00																															
Açúcar	g	0,00	0,75	48,00	7,50	9,60	3,00	3,84																																
Fermento	g	0,02	1,50	783,75	1,25	13,06	1,25	13,06																																
Óleo	ml	0,00	0,75	84,38	6,00	13,50	5,00	11,25	30,00	405,00	15,00	67,50	0,75	12,54	7,50	4,70	0,15	15,88																						
Ovos	ml	0,20			0,10	10,00			0,40	240,00	0,13	25,00	0,10	16,00	4,00	24,00	0,04	40,00																						
Leite	ml	0,00			6,00	7,53			60,00	451,80			9,00	18,07	360,00	27,11																								
Leite m. gordo	g	0,03																																						
Grão de trigo	g	0,01																																						
Aveia em flocos	g	0,01																																						
Polvilho doce	g	0,00																																						
Queijo minas	g	0,01																																						
Aguardente	ml	0,00																																						
Carne moída	g	0,02																																						
Cebola	g	1,95																																						
Alho	g	0,01																																						
Manteiga	g	0,02																																						
Leite moça	g	0,01																																						
Chocolate em pó	g	0,01																																						
Chocolate em pó	g	0,11																																						
Canela	g	0,03																																						
Chocolate granulado	g	0,02																																						
Queijo	g	0,02																																						
Presunto	g	0,02																																						
Laranja média	g	0,91																																						
Gas de cozinha	Vlr./Kg	2,31																																						
Combustível	Litro	600,00																																						
Mão de obra direta		1090,00																																						
<b>TOTAL</b>				4693,29		430,93		470,87		4848,92		1014,39		375,69		261,05		1833,68		210,10		173,43		846,06		1940,00		324,00		0,80	174,00		324,00		0,80	174,00				
<b>CUSTOS FIXOS</b>			<b>R\$</b>																																					
Honorários da dir.		1200,00		748,88		14,98		14,98		89,87		29,96		23,96		0,90		149,78		26,96		0,90		26,96		5,62		5,62		0,19		5,62		0,19		5,62		0,19		5,62
Manuf. e coms.		250,00		156,02		3,12		3,12		18,72		6,24		4,99		0,19		31,20		5,62		0,19		5,62		7,91		7,91		0,26		7,91		0,26		7,91		0,26		7,91
Depreciação		351,95		219,64		4,39		4,39		26,36		8,79		7,03		0,26		43,93		3,37		0,11		3,37		3,37		3,37		0,11		3,37		0,11		3,37		0,11		3,37
Água		150,00		93,61		1,87		1,87		11,23		3,74		3,00		0,11		18,72		3,37		0,11		3,37		3,37		3,37		0,11		3,37		0,11		3,37		0,11		3,37
Luz		250,00		156,02		3,12		3,12		18,72		6,24		4,99		0,19		31,20		5,62		0,19		5,62		7,91		7,91		0,26		7,91		0,26		7,91		0,26		7,91
Telefone		50,00		31,20		0,62		0,62		3,74		1,25		1,00		0,04		6,24		1,12		0,04		1,12		1,12		1,12		0,04		1,12		0,04		1,12		0,04		1,12
Aluguel		2000,00		1248,13		24,96		24,96		149,78		49,93		39,94		1,50		249,63		44,93		1,50		44,93		44,93		44,93		1,50		44,93		1,50		44,93		1,50		44,93
Mat. de expediente		55,00		34,32		0,69		0,69		4,12		1,37		1,10		0,04		6,86		1,24		0,04		1,24		1,24		1,24		0,04		1,24		0,04		1,24		0,04		1,24
Material de limpeza		48,00		29,96		0,60		0,60		3,59		1,20		0,96		0,04		5,99		1,08		0,04		1,08		1,08		1,08		0,04		1,08		0,04		1,08		0,04		1,08
<b>TOTAL</b>		4354,95		2717,76		54,36		54,36		326,13		108,71		86,97		3,26		543,55		97,84		3,26		97,84		97,84		97,84		3,26		97,84		3,26		97,84		3,26		97,84

Os valores dos totais da tabela acima são:

<b>CUSTO VARIÁVEL TOTAL</b>	15,79
<b>CUSTOS FIXOS</b>	4.354,95
<b>CUSTO TOTAL</b>	4370,73

#### 4.3.1 Depreciação

Para se alcançar os valores das depreciações descritas acima foi preciso construir a seguinte tabela:

<b>Quadro 05: DEPRECIÇÃO</b>						
<b>Loja</b>		<b>%</b>	<b>Deprec p/ ano</b>	<b>Deprec p/ mês</b>	<b>%</b>	<b>Deprec p/ produto</b>
Balcão em formato U	R\$ 1.650,00	10,00%	R\$ 165,00	R\$ 13,75	100,00%	R\$ 13,75
Armários de prateleira	R\$ 1.000,00	10,00%	R\$ 100,00	R\$ 8,33	94,01%	R\$ 7,83
Cabine de caixa	R\$ 800,00	10,00%	R\$ 80,00	R\$ 6,67	100,00%	R\$ 6,67
Máquina registradora	R\$ 500,00	20,00%	R\$ 100,00	R\$ 8,33	100,00%	R\$ 8,33
Freezer vertical	R\$ 1.000,00	20,00%	R\$ 200,00	R\$ 16,67	8,39%	R\$ 1,40
<b>Produção</b>						
Amassadeiras	R\$ 550,00	20,00%	R\$ 110,00	R\$ 9,17	74,64%	R\$ 6,84
Mesa inox	R\$ 2.000,00	10,00%	R\$ 200,00	R\$ 16,67	94,01%	R\$ 15,67
Balança digital	R\$ 3.200,00	20,00%	R\$ 640,00	R\$ 53,33	100,00%	R\$ 53,33
Divisor de colunas	R\$ 800,00	20,00%	R\$ 160,00	R\$ 13,33	94,01%	R\$ 12,53
Modelador	R\$ 1.300,00	20,00%	R\$ 260,00	R\$ 21,67	91,69%	R\$ 19,87
Esteiras	R\$ 600,00	20,00%	R\$ 120,00	R\$ 10,00	94,01%	R\$ 9,40
Armários	R\$ 2.600,00	10,00%	R\$ 260,00	R\$ 21,67	72,39%	R\$ 15,68
Batedeiras	R\$ 500,00	20,00%	R\$ 100,00	R\$ 8,33	97,75%	R\$ 8,15
Forno a gás	R\$ 4.200,00	20,00%	R\$ 840,00	R\$ 70,00	97,75%	R\$ 68,43
Refrigerador de água	R\$ 2.900,00	20,00%	R\$ 580,00	R\$ 48,33	76,88%	R\$ 37,16
Cilindro	R\$ 1.200,00	20,00%	R\$ 240,00	R\$ 20,00	9,99%	R\$ 2,00
Câmara de crescimento	R\$ 6.000,00	20,00%	R\$ 1.200,00	R\$ 100,00	64,90%	R\$ 64,90
						R\$ 351,95

Nela encontramos a coluna que descreve os imobilizados tanto da loja, quanto da produção. Na coluna seguinte possui o percentual da depreciação, que é calculado em função da expectativa de vida útil de cada bem. Posteriormente foi encontrado valor da depreciação anual e mensal de cada item. A depreciação mensal será na ultima coluna multiplicada pelo percentual dos produtos que são utilizados pelo imobilizado, finalizando a depreciação por produto, cujo total foi utilizado no quadro 4.

Os equipamentos utilizados na produção possuem as seguintes funções:

- Amassadeira: prepara a massa

- Mesa de inox: onde se coloca e manipula a massa
- Balança digital: onde se faz a pesagem dos ingredientes
- Divisora de coluna: que realiza a divisão da massa em pedaços iguais, agilizando e padronizando.
- Modeladora: onde se enrola a massa, dando formatos.
- Esteiras: onde se coloca os produtos
- Armários: onde a massa do pão vai crescer e esfriar
- Batedeiras: onde são misturados os produtos
- Forno a gás: utilizado para assar os produtos
- Refrigerador de água: garante água gelada para manter a temperatura adequada da massa
- Cilindro: onde são produzidos os pães especiais
- Câmara de crescimento: garante o crescimento uniforme de produtos a base de fermento, sem depender das condições do ambiente

#### 4.3.2 Gás

Para se alcançar o valor a ser rateado no quadro estrutural de custos foi utilizada a seguinte tabela:

**Quadro 06: Distribuição do gás em valores**

GÁS	Qtidade produzida	Consumo do forno (kg/h)	Tempo de fornada (h)	Qtidade gasta (kg)
Pão Francês	25000	1,2	125	150
Pão Doce	500	1,2	120,0	144
Pão Integral	500	1,2	100,0	120
Pão de Queijo	3000	1,2	60	72
Pastel	1000	1,2	30	36
Sonho	800	1,2	20	24
Bolo	30	1,2	15	18
Biscoito de Leite	5000	1,2	15	18
Pudim	30	1,2	30	36
Lanchão (pão, queijo e presunto)	900	1,2	15	18
<b>TOTAL</b>				<b>636</b>

O botijão de gás possui 13 Kg e custa R\$ 30,00, logo  $R\$ 30,00/13 = R\$ 2,31$  que é o valor de cada kg de gás. Esse valor foi colocado no quadro 04, na coluna do custo unitário, no qual foi multiplicado pela quantidade gasta (kg), última coluna do quadro 06, encontrando assim o valor absorvido por cada produto.

#### 4.4 FOLHA DO PRODUTO

Para elaborar a folha do produto foi feito um rateio dos custos e despesas que cada produto acarretou a padaria. Isso é importante no sentido de que a partir desses dados a gerência passa a ter noção de quanto cada produto passará a onerar o empreendimento.

**FOLHA DO PRODUTO****Pão Francês**

Produção Mensal: 25.000

Custo unitário: 0,30

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,05	0,09
Sal	g	0,00	1,50	0,00
Açúcar	g	0,00	0,75	0,00
Fermento	g	0,02	1,50	0,03
Óleo	ml	0,00	0,75	0,00
Gás de cozinha	Kg/h	2,31		0,01
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,19</b>
<b>Custos Fixos</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Pão Doce**

Produção Mensal: 500

Custo unitário: 0,97

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,03	0,05
Sal	g	0,00	0,38	0,00
Açúcar	g	0,00	7,50	0,02
Fermento	g	0,02	1,25	0,03
Óleo	ml	0,00	6,00	0,03
Ovos		0,20	0,10	0,02
Leite	ml	0,00	6,00	0,02
Gás de cozinha	Kg/h	2,31		0,67
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,86</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Pão Integral**Produção Mensal: **500****Custo unitário: 1,05**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,01	0,02
Sal	g	0,00	1,50	0,00
Açúcar	g	0,00	3,00	0,01
Fermento	g	0,02	1,25	0,03
Óleo	ml	0,00	5,00	0,02
Linhaça	g	0,03	6,00	0,19
Grão de trigo	g	0,01	3,00	0,02
Aveia em flocos	g	0,01	6,00	0,06
Gás de cozinha	Vlr / Kg	2,31		0,55
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,94</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Pão de Queijo**Produção Mensal: **3.000****Custo unitário: 1,73**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Sal	g	0,00	3,00	0,00
Óleo	ml	0,00	30,00	0,14
Ovos		0,20	0,40	0,08
Leite	ml	0,00	60,00	0,15
Polvilho doce	g	0,00	100,00	0,30
Queijo minas	g	0,01	100,00	0,85
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		0,06
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>1,62</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Pastel**

Produção Mensal: 1.000

**Custo unitário: 1,12**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,13	0,23
Sal	g	0,00	1,88	0,00
Óleo	ml	0,00	15,00	0,07
Ovos		0,20	0,13	0,03
Aguardente	ml	0,00	1,88	0,01
Carne moída	g	0,02	17,83	0,36
Cebola		1,95	0,08	0,16
Alho	g	0,01	1,00	0,01
Manteiga	g	0,02	1,25	0,02
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		0,08
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>1,01</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Sonho**

Produção Mensal: 800

**Custo unitário: 0,58**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,09	0,17
Açúcar	g	0,00	6,75	0,02
Fermento	g	0,02	0,75	0,02
Óleo	ml	0,00	0,75	0,00
Ovos		0,20	0,10	0,02
Leite	ml	0,00	9,00	0,02
Manteiga	g	0,02	3,38	0,06
Leite moça	g	0,01	9,88	0,06
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		0,07
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,47</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Bolo**

Produção Mensal: 30

**Custo unitário: 8,81**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,24	0,45
Açúcar	g	0,00	240,00	0,61
Fermento	g	0,02	7,50	0,16
Ovos		0,20	4,00	0,80
Leite	ml	0,00	360,00	0,90
Manteiga	g	0,02	15,00	0,25
Leite moça	g	0,01	395,00	2,25
Chocolate em pó	g	0,01	180,00	1,85
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		1,39
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>8,70</b>
Custos Fixo				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Biscoito de Leite**

Produção Mensal: 5.000

**Custo unitário: 0,48**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,04	0,07
Açúcar	g	0,00	0,60	0,00
Fermento	g	0,02	0,15	0,00
Ovos		0,20	0,04	0,01
Manteiga	g	0,02	12,00	0,20
Leite moça	g	0,01	3,95	0,02
Canela	g	0,11	0,15	0,02
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		0,01
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,37</b>
Custos Fixo				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Brigadeiro**

Produção Mensal: 900

**Custo unitário: 0,34**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Manteiga	g	0,02	0,50	0,01
Leite moça	g	0,01	13,17	0,08
Chocolate em pó	g	0,01	2,00	0,02
Chocolate granulado	g	0,03	4,33	0,11
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,00
<b>Total Variável</b>				<b>0,23</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO****Pudim**

Produção Mensal: 30

**Custo unitário: 5,89**

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Açúcar	g	0,00	45,00	0,12
Ovos		0,20	3,00	0,60
Leite moça	g	0,01	395,00	2,25
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		2,77
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>5,78</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO**

## Lanchão

Produção Mensal: 900

Custo unitário: 1,05

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Farinha de trigo	Kg	1,86	0,05	0,09
Sal	g	0,00	1,50	0,00
Açúcar	g	0,00	0,75	0,00
Fermento	g	0,02	1,50	0,03
Óleo	ml	0,00	0,75	0,00
Queijo	g	0,02	20,00	0,36
Presunto	g	0,02	20,00	0,36
Gás de cozinha	Vlr/Kg	2,31		0,05
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,94</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

**FOLHA DO PRODUTO**

## Suco de Laranja

Produção Mensal: 2.400

Custo unitário: 0,92

Custos Variáveis	Unid.	Custo Unit.	Qtde.	Unid. Prod.
Açúcar	g	0,00	15,00	0,04
Laranja média		0,91	0,80	0,73
Combustível	l	600,00		0,01
Mão de obra direta		1090,00		0,03
<b>Total Variável</b>				<b>0,81</b>
<b>Custos Fixo</b>				
Honorários da diretoria		1200,00		0,03
Manutenção e conservação		250,00		0,01
Depreciação		351,95		0,01
Água		150,00		0,00
Luz		250,00		0,01
Telefone		50,00		0,00
Aluguel		2000,00		0,05
Material de expediente		55,00		0,00
Material de limpeza		48,00		0,00
<b>Total Fixo</b>		<b>4354,95</b>		<b>0,11</b>

#### 4.5 PREÇO DE VENDA

Entende-se como preço de venda o valor monetário que a empresa cobra de seus clientes em uma transação comercial. Este valor deverá ser suficiente para que a empresa cubra todos os gastos que foram necessários para colocar a mercadoria à disposição do mercado, até a transferência da propriedade e da posse destes, incluindo o lucro desejado ou possível.

A formação do preço de venda de qualquer produto depende de muitos fatores, entre os quais se destaca a demanda de cada um deles. Porém, o custo de produção é, inegavelmente, um dos fatores de grande importância na determinação do preço final dos produtos, uma vez que é muito raro uma empresa vender um bem abaixo do seu custo.

Na Padaria Delícia os preços foram determinados da seguinte forma:

#### DETERMINAÇÃO DO PREÇO DE VENDA DO PRODUTO

$$\text{PREÇO DE VENDA} = \frac{\text{CUSTO TOTAL}}{1 - (\text{IMPOSTOS} + \text{MARG. LUCRO})}$$

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pão Francês	R\$ 0,30

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pão Francês	0,39

TESTE	
Custo total	0,30
SIMPLES NACIONAL	0,02
MG Lucro	0,08
<b>PV</b>	<b>0,39</b>

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pão Doce	R\$ 0,97

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pão Doce	1,28

TESTE	
Custo total	0,97
SIMPLES NACIONAL	0,05
MG Lucro	0,26
PV	1,28

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pão Integral	R\$ 1,05

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pão Integral	1,38

TESTE	
Custo total	1,05
SIMPLES NACIONAL	0,06
MG Lucro	0,28
PV	1,38

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pão de Queijo	R\$ 1,73

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pão de Queijo	2,27

TESTE	
Custo total	1,73
SIMPLES NACIONAL	0,09
MG Lucro	0,45
PV	2,27

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pastel	R\$ 1,12

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pastel	1,48

TESTE	
Custo total	1,12
SIMPLES NACIONAL	0,06
MG Lucro	0,30
PV	1,48

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Sonho	R\$ 0,58

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Sonho	0,76

TESTE	
Custo total	0,58
SIMPLES NACIONAL	0,03
MG Lucro	0,15
PV	0,76

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Bolo	R\$ 8,81

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Bolo	11,59

TESTE	
Custo total	8,81
SIMPLES NACIONAL	0,46
MG Lucro	2,32
PV	11,59

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Bisc. de Leite	R\$ 0,48

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Bisc. de Leite	0,63

TESTE	
Custo total	0,48
SIMPLES NACIONAL	0,03
MG Lucro	0,13
PV	0,63

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Brigadeiro	R\$ 0,34

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Brigadeiro	0,45

TESTE	
Custo total	0,34
SIMPLES NACIONAL	0,02
MG Lucro	0,09
PV	0,45

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Pudim	R\$ 5,89

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Pudim	7,75

TESTE	
Custo total	5,89
SIMPLES NACIONAL	0,31
MG Lucro	1,55
PV	7,75

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Lanchão	R\$ 1,05

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
Lanchão	1,38

TESTE	
Custo total	1,05
SIMPLES NACIONAL	0,06
MG Lucro	0,28
PV	1,38

PRODUTO	CUSTO TOTAL P/ UNID
Suco de laranja	R\$ 0,92

IMP+MG DE LUCRO	PERC
SIMPLES NACIONAL	0,04
MG DE LUCRO	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>0,24</b>

PRODUTO	PREÇO DE VENDA	TESTE	
Suco de laran	1,21	Custo total	0,92
		SIMPLES NACIONAL	0,05
		MG Lucro	0,24
		PV	1,21

Foi apropriada ao Preço Final do produto a margem de lucro pretendida em cada produto, igual a 20%, somada ao imposto incidente sobre as operações com mercadorias.

A definição do preço de um produto no mercado pode determinar a manutenção, ou não, dos clientes. Assim, a margem de lucro foi formulada após cuidadosa análise dos custos, do estoque e de sua reposição, do poder aquisitivo do público, e principalmente, dos preços praticados pela concorrência.

#### 4.6 PONTO DE EQUILÍBRIO

Ponto de Equilíbrio é o ponto da atividade da empresa no qual não há lucro nem prejuízo, isto é, o ponto em que a receita é igual ao custo total. Além do ponto de equilíbrio, a empresa obterá lucros; aquém do ponto de equilíbrio a empresa terá prejuízos.

### CALCULO DO PONTO DE EQUILIBRIO

PAO FRANCÊS	
PE = $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$	Testando PE:
Preço de Venda/Unid 0,39	PV 5239,52
Custos + Despesas Variáveis/Unid 0,19	CV 2521,75
Custos + Despesas Fixas/Mês 2717,76	CF 2717,76
Margem de Contribuição Unitária 0,20	Ct 5239,52
Ponto de Equilíbrio/Unid 13433	Lucro 0
PE/unid = $\frac{2717,76}{0,20} = 13433$	
PE em R\$ = PV x Qt no Pe = 5239,52	

A empresa terá que vender 13.433 unidades para cobrir os custos e as despesas totais e somente a partir da venda de 13.434 peças conseguirá lucros.

PAO DOCE	
PE	= $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	1,28
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,86
Custos + Despesas Fixas/Mês	54,36
Margem de Contribuição Unitária	0,42
Ponto de Equilíbrio/Unid	131
PE/unid = $\frac{54,36}{0,42}$ = 131	
PE em R\$ = PV x Qt no Pe = 167,18	

Testando PE:

PV	167,18
CV	112,83
CF	54,36
Ct	167,18
Lucro	
	0

A panificadora terá de vender 131 pães doces no mês para cobrir os custos e despesas variáveis e fixos. E a partir da venda de uma unidade a mais obterá lucro.

PAO INTEGRAL	
PE	= $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	1,38
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,94
Custos + Despesas Fixas/Mês	54,36
Margem de Contribuição Unitária	0,44
Ponto de Equilíbrio/Unid	123
PE/unid = $\frac{54,36}{0,44}$ = 123	
PE em R\$ = PV x Qt no Pe = 170,58	

Testando PE:

PV	170,58
CV	116,22
CF	54,36
Ct	170,58
Lucro	
	0

É necessário vender 123 unidades de camisas infantis, para a obtenção de R\$ 170,58, a fim de cobrir seus custos. Com a venda de 124ª unidade terá alcançado o lucro.

PAO DE QUEIJO	
<b>PE</b>	$= \frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	2,27
Custos + Despesas Variáveis/Unid	1,62
Custos + Despesas Fixas/Mês	326,13
Margem de Contribuição Unitária	0,65
Ponto de Equilíbrio/Unid	499
$PE/unid = \frac{326,13}{0,65} = 499$	
$PE \text{ em R\$} = PV \times Qt \text{ no Pe} = 1132,81$	

Testando PE:

PV	1132,81
CV	806,68
CF	326,13
Ct	1132,81
Lucro	0

Vendendo 499 pães de queijo, a Delícia cobrirá os seus custos e despesas totais. A partir da venda da próximo pão, obterá lucro.

PASTEL	
<b>PE</b>	$= \frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	1,48
Custos + Despesas Variáveis/Unid	1,01
Custos + Despesas Fixas/Mês	108,71
Margem de Contribuição Unitária	0,46
Ponto de Equilíbrio/Unid	235
$PE/unid = \frac{108,7105643}{0,46} = 235$	
$PE \text{ em R\$} = PV \times Qt \text{ no Pe} = 346,69$	

Testando PE:

PV	346,69
CV	237,98
CF	108,71
Ct	346,69
Lucro	0

Quando houver a venda da 235ª unidade do pastel no mês serão cobertas os custos e despesas totais da empresa. A partir da 236ª terá lucro.

SONHO	
PE	= $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	0,76
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,47
Custos + Despesas Fixas/Mês	86,97
Margem de Contribuição Unitária	0,29
Ponto de Equilíbrio/Unid	299
$\text{PE/unid} = \frac{86,97}{0,29} = 299$	
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 227,15$	

Testando PE:

PV	227,15
CV	140,19
CF	86,97
Ct	227,15
Lucro	
	0

O sonho terá de ser vendido no mínimo 299 unidades no mês para cobrir os custos e despesas fixas e variáveis, com 300 conseguirá lucro.

BOLO	
PE	= $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	11,59
Custos + Despesas Variáveis/Unid	8,70
Custos + Despesas Fixas/Mês	3,26
Margem de Contribuição Unitária	2,89
Ponto de Equilíbrio/Unid	1
$\text{PE/unid} = \frac{3,26131693}{2,890909707} = 1$	
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 13,08$	

Testando PE:

PV	13,08
CV	9,82
CF	3,26
Ct	13,08
Lucro	
	0

Em relação ao bolo, eles terão de ser vendidos pelo menos a unidade para cobrir os custos e despesas totais. Então com 2 bolos vendidos no mês, a empresa obterá lucros.

BISCOITO DE LEITE		
<b>PE</b>	=	$\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	0,63	
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,37	
Custos + Despesas Fixas/Mês	543,55	
Margem de Contribuição Unitária	0,26	
Ponto de Equilíbrio/Unid	2100	
$\text{PE/unid} = \frac{543,55}{0,26} = 2100$		
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 1313,65$		
<b>Testando PE:</b>		
	PV	1313,65
	CV	770,10
	CF	543,55
	Ct	1313,65
	Lucro	0

Os biscoitos de leite terão de ser vendidos 2.100 para cobrir os seus custos e despesa, e a partir da próxima venda trará lucros para a panificadora.

BRIGADEIRO		
<b>PE</b>	=	$\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	0,45	
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,23	
Custos + Despesas Fixas/Mês	97,84	
Margem de Contribuição Unitária	0,22	
Ponto de Equilíbrio/Unid	451	
$\text{PE/unid} = \frac{97,84}{0,22} = 451$		
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 203,21$		
<b>Testando PE:</b>		
	PV	203,21
	CV	105,37
	CF	97,84
	Ct	203,21
	Lucro	0

A Delícia terá que vender 451 unidades para cobrir os custos e as despesas totais e somente a partir da venda dos 452 brigadeiros vendidos conseguirá lucros.

PUDIM	
<b>PE</b>	<b>=</b> $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	7,75
Custos + Despesas Variáveis/Unid	5,78
Custos + Despesas Fixas/Mês	3,26
Margem de Contribuição Unitária	1,97
Ponto de Equilíbrio/Unid	2
$\text{PE/unid} = \frac{3,26}{1,97} = 2$	
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 12,84$	

Testando PE:	
PV	12,84
CV	9,58
CF	3,26
Ct	12,84
Lucro	
	0

O empreendimento terá de vender 2 pudins no mês para cobrir os custos e despesas variáveis e fixos. E a partir da venda de uma unidade a mais obterá lucro.

LANCHAO	
<b>PE</b>	<b>=</b> $\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
Preço de Venda/Unid	1,38
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,94
Custos + Despesas Fixas/Mês	97,84
Margem de Contribuição Unitária	0,44
Ponto de Equilíbrio/Unid	222
$\text{PE/unid} = \frac{97,84}{0,44} = 222$	
$\text{PE em R\$} = \text{PV} \times \text{Qt no Pe} = 306,92$	

Testando PE:	
PV	306,92
CV	209,08
CF	97,84
Ct	306,92
Lucro	
	0

É necessário vender 222 unidades de lanches , para a obtenção de R\$ 306,92, a fim de cobrir seus custos. Com a venda de 223ª unidade terá alcançado o lucro.

SUCO DE LARANJA		
$PE = \frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$		Testando PE:
Preço de Venda/Unid	1,21	PV 790,46
Custos + Despesas Variáveis/Unid	0,81	CV 529,55
Custos + Despesas Fixas/Mês	260,91	CF 260,91
Margem de Contribuição Unitária	0,40	Ct 790,46
Ponto de Equilíbrio/Unid	655	Lucro 0
$PE/unid = \frac{260,91}{0,40} = 655$		
$PE \text{ em R\$} = PV \times Qt \text{ no Pe} = 790,46$		

Vendendo 655 copos de suco de laranja, a Delícia cobrirá os seus custos e despesas totais. A partir da venda do próximo copo, obterá lucro.

PONTO DE EQUILIBRIO TOTAL		
$PE = \frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$		Testando PE:
Preço de Venda/Unid	30,56	PV 15405,70
Custos + Despesas Variáveis/Unid	21,92	CV 11050,76
Custos + Despesas Fixas/Mês	4354,95	CF 4354,95
Margem de Contribuição Unitária	8,64	Ct 15405,70
Ponto de Equilíbrio/Unid	504	Lucro 0
$PE/unid = \frac{4354,95}{8,64} = 504$		
$PE \text{ em R\$} = PV \times Qt \text{ no Pe} = 15405,70$		

Quando a empresa obtiver o valor de venda de R\$ 15.405,70 no total da sua produção, significa que foi alcançado o ponto de equilíbrio total do empreendimento, a partir da próxima venda, seja ela de qual produto for, será obtido o lucro.

## 4.7 MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO

A Margem de contribuição é o valor, ou percentual, que sobra das vendas, menos o custo direto variável e as despesas variáveis. A margem de contribuição representa o quanto à empresa tem para pagar as despesas fixas e gerar o lucro líquido. Essa margem da empresa Delícia foi apresentada na tabela a seguir:

ITENS	PÃO FRANCÊS 25.000		PÃO DOCE 500		PÃO INTEGRAL 500		PÃO DE QUEIJO 3.000		PASTEL 1.000		SONHO 800		BOLO 30		BISCOITO DE LEITE 5.000		BRIGADEIRO 900		PUDIM 30		LANCHÃO 900		SUCO DE LARANJA 2.400			
	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%	R\$	%		
PREÇO DE VENDA	9.751,39	100%	638,53	100%	691,08	100%	6.899,28	100%	1.477,76	100%	608,76	100%	347,77	100%	3.127,94	100%	405,18	100%	232,48	100%	1.241,98	100%	2.956,73	100%		
(-) CUSTOS VARIÁVEIS																										
Farinha de trigo	2.325,00	24%	23,25	4%	11,16	2%			232,50	16%	133,92	22%	13,39	4%	334,80	11%					83,70	7%				
Sal	51,00	1%	0,26	0%	1,02	0%	12,24	0%	2,55	0%											1,94	0%				
Açúcar	48,00	0%	9,60	2%	3,84	1%					13,82	2%	18,43	5%	7,68	0%					3,46	1%	1,73	0%	92,16	3%
Fermento	783,75	8%	13,06	2%	13,06	2%					12,54	2%	4,70	1%	15,68	1%						28,22	2%			
Óleo	84,38	1%	13,50	2%	11,25	2%			405,00	6%	67,50	5%	2,70	0%								3,04	0%			
Ovos			10,00	2%					240,00	4%	25,00	2%	16,00	3%	24,00	7%	40,00	1%								
Leite			7,53	1%					451,80	7%			18,07	3%	27,11	8%										
Linhaca					93,60	14%																				
Grão de trigo					9,24	1%																				
Aveia em flocos							29,40	4%																		
Polvilho doce									912,00	13%																
Queijo minas									2.535,00	37%																
Aguardente																										
Carne moída																										
Cebola																										
Alho																										
Manteiga																										
Leite moça																										
Chocolate em pó																										
Canela																										
Chocolate granulado																										
Queijo																										
Presunto																										
Laranja média																										
Gás de cozinha	346,50	4%	332,64	52%	277,20	40%	166,32	2%	83,16	6%	55,44	9%	41,58	12%	41,58	1%					83,16	36%	41,58	3%		
Combustível	374,44	4%	7,49	1%	7,49	1%	44,93	1%	14,98	1%	11,98	2%	0,45	0%	74,89	2%	13,48	3%	0,45	0%	13,48	1%	35,95	1%		
Mão de obra direta	680,23	7%	13,60	2%	13,60	2%	81,63	1%	27,21	2%	21,77	4%	0,82	0%	136,05	4%	0,82	0%	0,82	0%	24,49	2%	65,30	2%		
(=) MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	5.058,10	52%	207,60	33%	220,21	32%	1.860,36	29%	463,37	31%	233,07	38%	86,73	25%	1.294,26	41%	195,08	48%	59,06	25%	395,91	32%	956,12	33%		
Honorários da diretoria	748,88	8%	14,98	2%	14,98	2%	89,87	1%	29,96	2%	23,96	4%	0,90	0%	149,78	5%	26,96	7%	0,90	0%	26,96	2%	71,89	2%		
Manutenção e conservação	156,02	2%	3,12	0%	3,12	0%	18,72	0%	6,24	0%	4,99	1%	0,19	0%	31,20	1%	5,62	1%	0,19	0%	5,62	0%	14,98	1%		
Depreciação	219,64	2%	4,39	1%	4,39	1%	26,36	0%	8,79	1%	7,03	1%	0,26	0%	43,93	1%	7,91	2%	0,26	0%	7,91	1%	21,09	1%		
Água	93,61	1%	1,87	0%	1,87	0%	11,23	0%	3,74	0%	3,00	0%	0,11	0%	18,72	1%	3,37	1%	0,11	0%	3,37	0%	8,99	0%		
Luz	156,02	2%	3,12	0%	3,12	0%	18,72	0%	6,24	0%	4,99	1%	0,19	0%	31,20	1%	5,62	1%	0,19	0%	5,62	0%	14,98	1%		
Telefone	31,20	0%	0,62	0%	0,62	0%	3,74	0%	1,25	0%	1,00	0%	0,04	0%	6,24	0%	1,12	0%	0,04	0%	1,12	0%	3,00	0%		
Aluguel	1.248,13	13%	24,96	4%	24,96	4%	149,78	2%	49,93	3%	39,94	7%	1,50	0%	249,63	8%	44,93	11%	1,50	1%	44,93	4%	119,82	4%		
Mat. de expediente	34,32	0%	0,69	0%	0,69	0%	4,12	0%	1,37	0%	1,10	0%	0,04	0%	6,86	0%	1,24	0%	0,04	0%	1,24	0%	3,30	0%		
Material de limpeza	29,96	0%	0,60	0%	0,60	0%	3,59	0%	1,20	0%	0,96	0%	0,04	0%	5,99	0%	1,08	0%	0,04	0%	1,08	0%	2,88	0%		
(=) LUCRO	2.340,33	24%	153,25	24%	165,86	24%	1.634,23	24%	354,66	24%	146,10	24%	83,47	24%	750,71	24%	97,24	24%	55,80	24%	298,07	24%	695,21	24%		

Ao se fazer uma análise vertical da margem de contribuição percebeu-se que o produto que possui um valor significativo de recursos financeiros após as deduções dos custos ligados a produção foi o pão francês, com 52%, com o seguinte resultado ficou evidente a importância do tradicional item ao empreendimento. O próximo produto a se aproximar desse percentual foi o brigadeiro, com 48%, devido o seu baixo custo de produção, os outros itens mantiveram uma margem equilibrada.

#### 4.8 FLUXO DE CAIXA

O Fluxo de Caixa foi elaborado com projeção para cinco anos, considerando um aumento de 20% nas vendas a cada ano e a variação de 8,99089% no IGP – M do período, para atualizar o valor dos custos e despesas das vendas dos produtos.

<b>FLUXO DE CAIXA</b>					
<b>Projeção de venda do PÃO FRANCÊS</b>					
				<b>Variação do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
				<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>
	<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>
<b>Caixa Inicial</b>	0,00	28.084,01	71.091,59	132.894,88	218.225,02
<b>Recebimentos</b>					
<b>Faturamento</b>	117.016,69	140.420,03	168.504,04	202.204,84	242.645,81
<b>Pagamentos</b>					
<b>Custos Variáveis</b>	56.319,52	61.689,60	67.571,72	74.014,70	81.072,03
<b>Farinha de trigo</b>					
<b>Sal</b>					
<b>Açúcar</b>					
<b>Fermento</b>					
<b>Óleo</b>					
<b>Gás de cozinha</b>					
<b>Combustível</b>					
<b>Mão de obra direta</b>					
<b>Custos Fixos</b>	32.613,17	35.722,84	39.129,03	42.859,99	46.946,71
<b>Honorários da dir.</b>					
<b>Manut. e cons.</b>					
<b>Depreciação</b>					
<b>Água</b>					
<b>Luz</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>Aluguel</b>					
<b>Mat. de expediente</b>					
<b>Material de limpeza</b>					
<b>Custo Total</b>	88.932,69	97.412,44	106.700,75	116.874,70	128.018,74
<b>Saldo de caixa</b>	28.084,01	71.091,59	132.894,88	218.225,02	332.852,10

<b>FLUXO DE CAIXA</b>					
<b>Projeção de venda do PÃO DOCE</b>					
				<b>Variação do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
				<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		1.838,98	4.655,17	8.702,14	14.289,67
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	7.662,41	9.194,90	11.033,87	13.240,65	15.888,78
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	5.171,17	5.664,24	6.204,33	6.795,91	7.443,91
Farinha de trigo					
Sal					
Açúcar					
Fermento					
Óleo					
Ovos					
Leite					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	652,26	714,46	782,58	857,20	938,93
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	5.823,43	6.378,70	6.986,91	7.653,11	8.382,84
<b>Saldo de caixa</b>	1.838,98	4.655,17	8.702,14	14.289,67	21.795,61

### FLUXO DE CAIXA

#### Projeção de venda do PÃO INTEGRAL

Variação do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		1.990,31	5.038,26	9.418,25	15.465,59
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	8.292,97	9.951,56	11.941,87	14.330,24	17.196,29
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	5.650,39	6.189,16	6.779,29	7.425,70	8.133,75
Farinha de trigo					
Sal					
Açúcar					
Fermento					
Óleo					
Linhaça					
Grão de trigo					
Aveia em flocos					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	652,26	714,46	782,58	857,20	938,93
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	6.302,65	6.903,61	7.561,88	8.282,90	9.072,68
<b>Saldo de caixa</b>	1.990,31	5.038,26	9.418,25	15.465,59	23.589,21

## FLUXO DE CAIXA

### Projeção de venda do PÃO DE QUEIJO

Variação do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Caixa Inicial		19.610,72	49.642,40	92.798,89	152.383,90
Recebimentos					
Faturamento	81.711,35	98.053,61	117.664,34	141.197,20	169.436,65
Pagamentos					
Custos Variáveis	58.187,04	63.735,19	69.812,36	76.468,99	83.760,33
Sal					
Óleo					
Ovos					
Leite					
Polvilho doce					
Queijo minas					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	3.913,58	4.286,74	4.695,48	5.143,20	5.633,60
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
Custo Total	62.100,62	68.021,94	74.507,85	81.612,19	89.393,94
Saldo de caixa	19.610,72	49.642,40	92.798,89	152.383,90	232.426,61

## FLUXO DE CAIXA

### Projeção de venda do PASTEL

Variação do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Caixa Inicial		13.759,90	31.682,17	54.733,76	84.087,84
Recebimentos					
Faturamento	27.237,12	32.684,54	39.221,45	47.065,73	56.478,88
Pagamentos					
Custos Variáveis	12.172,69	13.333,35	14.604,69	15.997,26	17.522,60
Farinha de trigo					
Sal					
Óleo					
Ovos					
Aguardente					
Carne moída					
Cebola					
Alho					
Manteiga					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	1.304,53	1.428,91	1.565,16	1.714,40	1.877,87
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
Custo Total	13.477,21	14.762,27	16.169,86	17.711,66	19.400,47
Saldo de caixa	13.759,90	31.682,17	54.733,76	84.087,84	121.166,25

### FLUXO DE CAIXA

Projeção de venda do SONHO

Varição do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		1.753,23	4.438,12	8.296,39	13.623,39
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	7.305,14	8.766,17	10.519,40	12.623,28	15.147,94
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	4.508,28	4.938,15	5.409,00	5.924,76	6.489,68
Farinha de trigo					
Açúcar					
Fermento					
Óleo					
Ovos					
Leite					
Manteiga					
Leite moça					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	1.043,62	1.143,13	1.252,13	1.371,52	1.502,29
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	5.551,91	6.081,28	6.661,13	7.296,27	7.991,98
<b>Saldo de caixa</b>	1.753,23	4.438,12	8.296,39	13.623,39	20.779,35

### FLUXO DE CAIXA

Projeção de venda do BOLO

Varição do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		1.003,84	2.540,13	4.746,98	7.793,16
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	4.173,30	5.007,96	6.009,55	7.211,46	8.653,75
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	3.132,57	3.431,26	3.758,43	4.116,80	4.509,34
Farinha de trigo					
Açúcar					
Fermento					
Ovos					
Leite					
Manteiga					
Leite moça					
Chocolate em pó					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
Custos Fixos	36,89	40,41	44,26	48,48	53,10
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	3.169,46	3.471,67	3.802,69	4.165,28	4.562,44
<b>Saldo de caixa</b>	1.003,84	2.540,13	4.746,98	7.793,16	11.884,47

### FLUXO DE CAIXA

Projeção de venda do **BISCOITO DE LEITE**

<b>Varição do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		9.008,47	22.803,95	42.628,50	69.999,72
<b>Recebimentos</b>					
<b>Faturamento</b>	37.535,27	45.042,33	54.050,79	64.860,95	77.833,14
<b>Pagamentos</b>					
<b>Custos Variáveis</b>	22.004,17	24.102,28	26.400,44	28.917,73	31.675,04
<b>Farinha de trigo</b>					
<b>Açúcar</b>					
<b>Fermento</b>					
<b>Ovos</b>					
<b>Manteiga</b>					
<b>Leite moça</b>					
<b>Canela</b>					
<b>Gás de cozinha</b>					
<b>Combustível</b>					
<b>Mão de obra direta</b>					
<b>Custos Fixos</b>	6.522,63	7.144,57	7.825,81	8.572,00	9.389,34
<b>Honorários da dir.</b>					
<b>Manut. e cons.</b>					
<b>Depreciação</b>					
<b>Água</b>					
<b>Luz</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>Aluguel</b>					
<b>Mat. de expediente</b>					
<b>Material de limpeza</b>					
<b>Custo Total</b>	28.526,81	31.246,85	34.226,24	37.489,73	41.064,38
<b>Saldo de caixa</b>	9.008,47	22.803,95	42.628,50	69.999,72	106.768,48

### FLUXO DE CAIXA

Projeção de venda do **BRIGADEIRO**

<b>Varição do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		1.166,92	2.953,92	5.521,91	9.067,45
<b>Recebimentos</b>					
<b>Faturamento</b>	4.862,15	5.834,58	7.001,50	8.401,80	10.082,16
<b>Pagamentos</b>					
<b>Custos Variáveis</b>	2.521,16	2.761,56	3.024,87	3.313,29	3.629,22
<b>Manteiga</b>					
<b>Leite de moça</b>					
<b>Chocolate em pó</b>					
<b>Chocolate granulado</b>					
<b>Combustível</b>					
<b>Mão de obra direta</b>					
<b>Custos Fixos</b>	1.174,07	1.286,02	1.408,65	1.542,96	1.690,08
<b>Honorários da dir.</b>					
<b>Manut. e cons.</b>					
<b>Depreciação</b>					
<b>Água</b>					
<b>Luz</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>Aluguel</b>					
<b>Mat. de expediente</b>					
<b>Material de limpeza</b>					
<b>Custo Total</b>	3.695,24	4.047,58	4.433,52	4.856,25	5.319,30
<b>Saldo de caixa</b>	1.166,92	2.953,92	5.521,91	9.067,45	13.830,32

**FLUXO DE CAIXA****Projeção de venda do PUDIM**

Variação do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Caixa Inicial		669,55	1.694,90	3.168,36	5.202,73
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	2.789,81	3.347,77	4.017,33	4.820,79	5.784,95
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	2.081,12	2.279,55	2.496,91	2.734,99	2.995,77
Açúcar					
Ovos					
Leite moça					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
<b>Custos Fixos</b>	39,14	42,87	46,95	51,43	56,34
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	2.120,26	2.322,42	2.543,87	2.786,42	3.052,11
Saldo de caixa	669,55	1.694,90	3.168,36	5.202,73	7.935,57

**FLUXO DE CAIXA****Projeção de venda do LANCHÃO**

Variação do IGP-M no período	9,54%
Crescimento de 20% ao ano	20%

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Caixa Inicial		3.576,90	9.054,53	16.926,06	27.794,08
<b>Recebimentos</b>					
Faturamento	14.903,75	17.884,50	21.461,40	25.753,68	30.904,41
<b>Pagamentos</b>					
Custos Variáveis	10.152,77	11.120,84	12.181,22	13.342,70	14.614,93
Farinha de trigo					
Sal					
Açúcar					
Fermento					
Óleo					
Queijo					
Presunto					
Gás de cozinha					
Combustível					
Mão de obra direta					
<b>Custos Fixos</b>	1.174,07	1.286,02	1.408,65	1.542,96	1.690,08
Honorários da dir.					
Manut. e cons.					
Depreciação					
Água					
Luz					
Telefone					
Aluguel					
Mat. de expediente					
Material de limpeza					
<b>Custo Total</b>	11.326,85	12.406,87	13.589,87	14.885,66	16.305,02
Saldo de caixa	3.576,90	9.054,53	16.926,06	27.794,08	42.393,47

## FLUXO DE CAIXA

### Projeção de venda do SUCO DE LARANJA

<b>Variação do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>		8.342,58	21.118,32	39.477,48	64.825,48
<b>Recebimentos</b>					
<b>Faturamento</b>	34.760,74	41.712,89	50.055,46	60.066,56	72.079,87
<b>Pagamentos</b>					
<b>Custos Variáveis</b>	23.287,30	25.507,75	27.939,92	30.604,00	33.522,10
<b>Açúcar</b>					
<b>Laranja média</b>					
<b>Combustível</b>					
<b>Mão de obra direta</b>					
<b>Custos Fixos</b>	3.130,86	3.429,39	3.756,39	4.114,56	4.506,88
<b>Honorários da dir.</b>					
<b>Manut. e cons.</b>					
<b>Depreciação</b>					
<b>Água</b>					
<b>Luz</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>Aluguel</b>					
<b>Mat. de expediente</b>					
<b>Material de limpeza</b>					
<b>Custo Total</b>	26.418,16	28.937,14	31.696,31	34.718,56	38.028,98
<b>Saldo de caixa</b>	8.342,58	21.118,32	39.477,48	64.825,48	98.876,36

## FLUXO DE CAIXA CONSOLIDADO

### Projeção de venda geral

<b>Variação do IGP-M no período</b>	<b>9,54%</b>
<b>Crescimento de 20% ao ano</b>	<b>20%</b>

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>Caixa Inicial</b>	0,00	14.434.524,88	31.782.898,04	52.630.458,19	77.679.856,75
<b>Recebimentos</b>					
<b>Faturamento</b>	14.691.986,76	17.630.384,11	21.156.460,93	25.387.753,11	30.465.303,74
<b>Pagamentos</b>					
<b>Custos Variáveis</b>	205.188,19	224.752,94	246.183,20	269.656,84	295.368,71
<b>Farinha de trigo</b>					
<b>Sal</b>					
<b>Açúcar</b>					
<b>Fermento</b>					
<b>Óleo</b>					
<b>Ovos</b>					
<b>Leite</b>					
<b>Linhaça</b>					
<b>Grão de trigo</b>					
<b>Aveia em flocos</b>					
<b>Polvilho doce</b>					
<b>Queijo minas</b>					
<b>Aguardente</b>					
<b>Carne moída</b>					
<b>Cebola</b>					
<b>Alho</b>					
<b>Manteiga</b>					
<b>Leite moça</b>					

<b>Chocolate em pó</b>					
<b>Canela</b>					
<b>Chocolate granulado</b>					
<b>Queijo</b>					
<b>Presunto</b>					
<b>Laranja média</b>					
<b>Gás de cozinha</b>					
<b>Combustível</b>					
<b>Mão de obra direta</b>					
<b>Custos Fixos</b>	52.273,69	57.258,00	62.717,57	68.697,71	75.248,06
<b>Honorários da dir.</b>					
<b>Manut. e cons.</b>					
<b>Depreciação</b>					
<b>Água</b>					
<b>Luz</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>Aluguel</b>					
<b>Mat. de expediente</b>					
<b>Material de limpeza</b>					
<b>Custo Total</b>	257.461,88	282.010,95	308.900,77	338.354,56	370.616,76
<b>Saldo de caixa</b>	14.434.524,88	31.782.898,04	52.630.458,19	77.679.856,75	107.774.543,72

#### 4.9 ANÁLISE DOS INDICADORES DE AVALIAÇÃO DO NEGÓCIO

Abaixo estão as equações utilizadas para avaliação do desempenho de cada produto.

$$\text{Taxa de Retorno Contábil} = \frac{\text{Fluxo de Caixa anual}}{\text{Investimento}}$$

$$\text{Payback} = \frac{\text{Investimento}}{\text{Fluxo de Caixa anual}}$$

$$\text{VPL} = \frac{F_n}{(1+i)^n} - \text{INV}$$

VPL = Valor Presente Líquido

F<sub>n</sub> = Fluxo de caixa

i = Taxa de Retorno Desejada

n = vida do projeto em anos

INV = Investimento Inicial

Produto 1: Pão Francês							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	29.475,87			-29.475,87			
1		117.016,69	88.932,69	28.084,01	95,28%	1,05	378
2		140.420,03	97.412,44	43.007,59	145,91%	0,69	247
3		168.504,04	106.700,75	61.803,29	209,67%	0,48	172
4		202.204,84	116.874,70	85.330,14	289,49%	0,35	124
5		242.645,81	128.018,74	114.627,08	388,88%	0,26	93

VPL	=	122.313,68
TIR	=	1,33

Produto 2: Pão Doce							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	589,52			-589,52			
1		7.662,41	5.823,43	1.838,98	311,95%	0,32	115
2		9.194,90	6.378,70	2.816,20	477,71%	0,21	75
3		11.033,87	6.986,91	4.046,96	686,49%	0,15	52
4		13.240,65	7.653,11	5.587,53	947,82%	0,11	38
5		15.888,78	8.382,84	7.505,94	1273,23%	0,08	28

VPL	=	9.126,44
TIR	=	3,61

Produto 3: Pão Integral							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	589,52			-589,52			
1		8.292,97	6.302,65	1.990,31	337,62%	0,30	107
2		9.951,56	6.903,61	3.047,94	517,02%	0,19	70
3		11.941,87	7.561,88	4.379,99	742,98%	0,13	48
4		14.330,24	8.282,90	6.047,34	1025,81%	0,10	35
5		17.196,29	9.072,68	8.123,61	1378,01%	0,07	26

VPL	=	9.917,89
TIR	=	3,87

Produto 4: Pão de Queijo							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	3.537,10			-3.537,10			
1		81.711,35	62.100,62	19.610,72	554,43%	0,18	65
2		98.053,61	68.021,94	30.031,68	849,05%	0,12	42
3		117.664,34	74.507,85	43.156,49	1220,11%	0,08	30
4		141.197,20	81.612,19	59.585,01	1684,57%	0,06	21
5		169.436,65	89.393,94	80.042,71	2262,94%	0,04	16

VPL	=	99.614,78
TIR	=	6,05

Produto 5: Pastel							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	1.179,03			-1.179,03			
1		27.237,12	13.477,21	13.759,90	1167,05%	0,09	31
2		32.684,54	14.762,27	17.922,27	1520,08%	0,07	24
3		39.221,45	16.169,86	23.051,59	1955,12%	0,05	18
4		47.065,73	17.711,66	29.354,08	2489,67%	0,04	14
5		56.478,88	19.400,47	37.078,41	3144,81%	0,03	11

VPL	=	54.275,57
TIR	=	11,97

Produto 6: Sonho							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback em dias
0	943,23			-943,23			
1		7.305,14	5.551,91	1.753,23	185,88%	0,54	194
2		8.766,17	6.081,28	2.684,89	284,65%	0,35	126
3		10.519,40	6.661,13	3.858,27	409,05%	0,24	88
4		12.623,28	7.296,27	5.327,01	564,76%	0,18	64
5		15.147,94	7.991,98	7.155,96	758,67%	0,13	47

VPL	=	8.383,24
TIR	=	2,31

Produto 7: Bolo							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback em dias
0	35,37			-35,37			
1		4.173,30	3.169,46	1.003,84	2838,02%	0,04	13
2		5.007,96	3.471,67	1.536,29	4343,35%	0,02	8
3		6.009,55	3.802,69	2.206,86	6239,16%	0,02	6
4		7.211,46	4.165,28	3.046,18	8612,07%	0,01	4
5		8.653,75	4.562,44	4.091,31	11566,83%	0,01	3

VPL	=	5.215,32
TIR	=	28,91

Produto 8: Biscoito de Leite							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback em dias
0	5.895,17			-5.895,17			
1		37.535,27	28.526,81	9.008,47	152,81%	0,65	236
2		45.042,33	31.246,85	13.795,48	234,01%	0,43	154
3		54.050,79	34.226,24	19.824,55	336,28%	0,30	107
4		64.860,95	37.489,73	27.371,23	464,30%	0,22	78
5		77.833,14	41.064,38	36.768,76	623,71%	0,16	58

VPL	=	42.200,84
TIR	=	1,96

Produto 9: Brigadeiro							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback em dias
0	1.061,13			-1.061,13			
1		4.862,15	3.695,24	1.166,92	109,97%	0,91	327
2		5.834,58	4.047,58	1.787,01	168,41%	0,59	214
3		7.001,50	4.433,52	2.567,98	242,00%	0,41	149
4		8.401,80	4.856,25	3.545,55	334,13%	0,30	108
5		10.082,16	5.319,30	4.762,86	448,85%	0,22	80

VPL	=	5.218,60
TIR	=	1,49

<b>Produto 10: Pudim</b>							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	35,37			-35,37			
1		2.789,81	2.120,26	669,55	1892,94%	0,05	19
2		3.347,77	2.322,42	1.025,35	2898,84%	0,03	12
3		4.017,33	2.543,87	1.473,46	4165,72%	0,02	9
4		4.820,79	2.786,42	2.034,37	5751,50%	0,02	6
5		5.784,95	3.052,11	2.732,84	7726,20%	0,01	5

<b>VPL</b>	=	<b>3.472,23</b>
<b>TIR</b>	=	<b>19,45</b>

<b>Produto 11: Lanchão</b>							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	1.061,13			-1.061,13			
1		14.903,75	11.326,85	3.576,90	337,08%	0,30	107
2		17.884,50	12.406,87	5.477,63	516,21%	0,19	70
3		21.461,40	13.589,87	7.871,53	741,81%	0,13	49
4		25.753,68	14.885,66	10.868,01	1024,19%	0,10	35
5		30.904,41	16.305,02	14.599,40	1375,83%	0,07	26

<b>VPL</b>	=	<b>17.822,60</b>
<b>TIR</b>	=	<b>3,86</b>

<b>Produto 12: Suco de Laranja</b>							
Anos	Investimentos	Entradas de caixa	Saídas de caixa	Fluxo de caixa	Taxa de retorno ao ano	Payback em anos	Payback am dias
0	2.829,68			-2.829,68			
1		34.760,74	26.418,16	8.342,58	294,82%	0,34	122
2		41.712,89	28.937,14	12.775,75	451,49%	0,22	80
3		50.055,46	31.696,31	18.359,16	648,81%	0,15	55
4		60.066,56	34.718,56	25.348,00	895,79%	0,11	40
5		72.079,87	38.028,98	34.050,88	1203,35%	0,08	30

<b>VPL</b>	=	<b>41.272,88</b>
<b>TIR</b>	=	<b>3,43</b>

Em relação ao Payback, período necessário para recuperação do investimento inicial, com exceção do pão, que possui o índice de 1,05 no 1º ano, todos os produtos irão precisar menos de um ano para obter o retorno do capital investido, sendo muito favorável para a empresa em sua fase inicial.

O VPL (Valor Presente Líquido) que é a diferença entre o valor presente dos fluxos de caixa futuros e o custo do investimento, significa que a Delícia iniciando o empreendimento com capital de R\$ 47.232,13 e aplicando uma taxa de 20% ao ano, apresenta valor bem atrativos, já que o retorno obtido de cada produto foi bem

positivo. Demonstrando com isso uma lucratividade bem acentuada do empreendimento.

A TIR (Taxa Interna de Retorno) é a taxa que iguala o valor de um investimento (valor presente) com os seus respectivos retornos futuros ou saldos de caixa.

#### 4.10 BALANÇO PATRIMONIAL E DRE

Logo abaixo estão o Balanço e a DRE projetada para cinco anos.

<b>BALANÇO PATRIMONIAL</b>					
<b>Ativo</b>	<b>ANO 5</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 1</b>
Ativo Circulante	330.922,69	247.643,68	180.813,11	127.465,98	85.150,91
Caixa/Banco	327.630,56	244.351,55	177.520,98	124.173,85	81.858,78
Estoque	3.292,13	3.292,13	3.292,13	3.292,13	3.292,13
Ativo Não Circulante	37.000,00	37.000,00	37.000,00	37.000,00	37.000,00
Imobilizado	37.000,00	37.000,00	37.000,00	37.000,00	37.000,00
Móveis e Equipamentos	30.800,00	30.800,00	30.800,00	30.800,00	30.800,00
Veículos	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00
Equipamentos de Informática	2.600,00	2.600,00	2.600,00	2.600,00	2.600,00
<b>Total</b>	<b>367.922,69</b>	<b>284.643,68</b>	<b>217.813,11</b>	<b>164.465,98</b>	<b>122.150,91</b>
<b>Passivo</b>	<b>ANO 5</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 1</b>
Passivo Circulante	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Aluguel a pagar	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Passivo Não Circulante					
Patrimônio Líquido	365.922,69	282.643,68	215.813,11	162.465,98	120.150,91
Capital Social	43.292,13	43.292,13	43.292,13	43.292,13	43.292,13
Reservas de Lucro	322.630,56	239.351,55	172.520,98	119.173,85	76.858,78
<b>Total</b>	<b>367.922,69</b>	<b>284.643,68</b>	<b>217.813,11</b>	<b>164.465,98</b>	<b>122.150,91</b>

<b>Demonstração do Resultado do Exercício</b>					
	<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>
<b>Receita Bruta de Vendas</b>	348.250,69	417.900,83	501.480,99	601.777,19	722.132,63
(-) imposto s/ fat. - SIMPLES	13.930,03	16.716,03	20.059,24	24.071,09	28.885,31
<b>Receita Líquida</b>	334.320,66	401.184,79	481.421,75	577.706,10	693.247,33
(-) Custo da Mercadorias Vendidas	257.461,88	282.010,95	308.900,77	338.354,56	370.616,76
<b>Lucro Bruto</b>	76.858,78	119.173,85	172.520,98	239.351,55	322.630,56
<b>Lucro Operacional</b>	76.858,78	119.173,85	172.520,98	239.351,55	322.630,56
<b>Resultado do Período</b>	76.858,78	119.173,85	172.520,98	239.351,55	322.630,56

## 4.11 INDICADORES DA SITUAÇÃO FINANCEIRA

### 4.11.1 Técnica dos Quocientes de Liquidez

#### QUOCIENTE DE LÍQUIDEZ COMUM OU CORRENTE

$$\text{QLC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}}$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
QLC =	41,61	63,73	87,29	120,70	162,34

O índice de liquidez corrente, mede a capacidade da empresa para satisfazer suas obrigações a curto prazo. No primeiro ano a padaria havia R\$ 41,61 para saldar um real de dívida, representando uma situação bastante favorável ao empreendimento. A mesma análise deverá ser realizado aos demais anos.

#### QUOCIENTE DE LIQUIDEZ SECA - ACID TEST

$$\text{QLS} = \frac{\text{AC} - \text{ESTOQUE}}{\text{PC}}$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
QLS =	39,96	62,09	85,64	119,06	160,70

O quociente de liquidez seca também mede a capacidade de saldar obrigações em curto prazo, porém desconsiderando o estoque. Neste caso também foram encontrados valores bem satisfatórios.

Nesse e em outros índices de liquidez os resultados vantajosos se repetem. Isso acontece devido o passivo circulante ser ínfimo quando comparado aos valores contidos na estrutura do balanço. O passivo circulante é composto apenas pelo aluguel do local, pelo fato de ter sido provisionada no balanço de abertura. Isso ocorre devido o empreendimento ser regido pelo regime de caixa, regime este que não torna necessário provisão das a pagar.

### 4.11.2 Quociente de endividamento

#### QUOCIENTE DE PARTICIPAÇÃO DE CAPITAIS DE TERCEIROS S/ RECURSOS TOTAIS

$$\frac{\text{QPC3Oos.}}{\text{s/ RT}} = \frac{\text{PC} + \text{EX. L/P}}{\text{PASSIVO TOTAL}} \times 100$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
QPC3Oos. s/ RT =	2%	1%	1%	1%	1%

Essa relação se dá entre capitais de terceiros e os recursos totais do empreendimento, sendo que quanto menor, melhor será a avaliação da sociedade. Na interpretação do quociente percebeu-se que a dependência do capital alheio é quase irrelevante para o negócio.

#### 4.11.3 Quociente de atividade

ROTAÇÃO DO ESTOQUE							
<b>ANO 1</b>		Meses	Dias	<b>ANO 2</b>		Meses	Dias
RE	= 78,21	12	360	RE	= 85,66	12	360
		0,15	4,60			0,14	4,20
<b>ANO 3</b>		Meses	Dias	<b>ANO 4</b>		Meses	Dias
RE	= 93,83	12	360	RE	= 102,78	12	360
		0,13	3,84			0,12	3,50
<b>ANO 5</b>		Meses	Dias				
RE	= 112,58	12	360				
		0,11	3,20				

Possui como objetivo a mensuração do volume de estoque que foi renovado ao longo de um período, quanto maior o volume de vendas mais rápidas será a rotação dos estoques e em menos tempo o ativo será recuperado. Na empresa analisada, o 1º ano apresentou uma rotação de uma média de 4 dias e meio (360/78,21) para que o estoque fosse renovado, nos anos subseqüente projetados esse período diminui progressivamente .

ROTAÇÃO DO ATIVO					
	RA	=	$\frac{\text{VENDA}}{\text{AM}}$		
AM	=	$\frac{\text{AI} + \text{AF}}{2}$	=	$\chi$	
	<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>
AM	= 113.975,91	136.103,45	184.904,54	244.993,39	320.048,18
	<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>
RA	= 3,06	3,07	2,71	2,46	2,26

As Rotações do Ativo representam quantas vezes a empresa resgatou o valor de seu ativo por meio de vendas em um período de um ano. Na análise acima observou-se no ano 1 o ativo foi renovado três vezes (3,06) durante o ano, no 2º ano essa rotação aumentou para 3,07, enquanto que nos anos posteriores esses valores seguiram em queda.

#### 4.11.4 Taxa de Retorno do Capital

##### TAXA DE RETORNO PRÓPRIA

$$\text{tp} = \frac{\text{Lucro Próprio}}{\text{Patrimônio Líquido}} \times 100 = \chi\%$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>tp</b>	= 61%	72%	79%	84%	88%

Essa taxa mede o retorno sobre o valor do patrimônio líquido, que representa o valor do investimento dos sócios na empresa. Podemos observar que no ano 1o índice obteve um percentual de 61%. Esse resultado indica que para cada R\$ 100,00 de capital próprio investido se obteve um retorno no primeiro ano de funcionamento de R\$ 61,00 aos proprietários no ano seguinte. Mesma análise pode ser feita nos anos subseqüentes.

#### 4.11.5 Outros indicadores de análise

##### ENDIVIDAMENTO TOTAL

$$\text{ET} = \frac{\text{PC} + \text{PELP}}{\text{AT}}$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>ET</b>	= 0,02	0,01	0,01	0,01	0,01

Permite a avaliação do grau de autonomia financeira da empresa analisada, por meio da relação de dependência do ativo total em relação aos recursos originados do capital de terceiros. Esses índices variam entre zero e um, próximo a zero indica uma situação favorável entre o ativo total e o capital de terceiros e a proximidade com o numero um demonstra a vulnerabilidade de sua autonomia. Como se pode observar os índices se encontram bem próximos a zero, devido o passivo ser bem reduzido, representando o favorável nível de endividamento do seu capital.

##### IMOBILIZAÇÃO DO CAPITAL PRÓPRIO

$$\text{ICP} = \frac{\text{AP}}{\text{PL}}$$

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>ICP</b>	= 0,27	0,20	0,18	0,13	0,10

Este índice mostra quanto do Patrimônio Líquido foi investido no Ativo Permanente. Deve-se observar que um alto grau de Imobilização pode comprometer a Liquidez da Empresa.

Na panificadora estudada verificamos no primeiro ano que para cada R\$ 1,00 do capital próprio investido no empreendimento, R\$ 0,27 foram imobilizados, reduzindo nos demais anos. Esses valores representando o baixo nível de imobilização do capital, o nos ajuda a concluir que os índices de liquidez encontram-se bastante favoráveis.

### CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO

QLC	=	AC	-	PC
-----	---	----	---	----

		ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
QLC	=	81.210,91	125.465,98	172.578,11	239.408,68	322.687,69

Corresponde à diferença aritmética entre o ativo circulante e o passivo circulante e representa a medida da liquidez da empresa, recurso de rápida renovação (dinheiro, créditos, estoques, etc.) que representa a liquidez da operação disponível para o negócio. Na análise acima podemos perceber que os recursos em curto prazo cobriram o passivo circulante e ainda restaram um valor considerável de capital, refletindo dessa forma a competência da administração no gerenciamento das relações com fornecedores e clientes.

#### 4.11.6 Desequilíbrio Operacional (Overtrading)

Considere-se uma empresa em situação de overtrading, ou caminhando para ela quando seu Movimento Global de Negócios vai suplantando proporcionalmente seu Capital Próprio de Exploração (PL). Figurativamente, e num dizer bem brasileiro, é uma situação onde o empresário está tentando “dar um passo maior que as pernas” e, portanto, acima das reais possibilidades da empresa.

$\frac{\text{ATIVO PERMANENTE}}{\text{ATIVO TOTAL}} \times 100$					
ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	
27%	19%	17%	13%	10%	

<b>ATIVO CIRCULANTE</b>					<b>x</b>	<b>100</b>
<b>ATIVO TOTAL</b>						
<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>		
73%	81%	83%	87%	90%		

Dentre os inúmeros sintomas desse desequilíbrio-financeiro podemos detectar o crescimento exagerado do ativo permanente, que ocasiona conseqüentemente uma redução do ativo circulante, que consiste em ativos necessários para operar o negócio fundamental da empresa. De acordo com os dados acima, percebeu-se uma sobreposição do circulante em relação ao permanente, demonstrando uma favorável situação financeira, pois os recursos utilizados nas operações da empresa representam a maior parcela ativo total.

<b>CAPITAL PRÓPRIO</b>					<b>x</b>	<b>100</b>
<b>ATIVO TOTAL</b>						
<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>		
98%	99%	99%	99%	99%		

Outro fator que pode ocasionar o desequilíbrio operacional é a predominância de capitais de terceiros financiando o ativo, ou seja, possuir um ativo altamente endividado. Pela analisa feita acima, se conclui que quase todo o capital do empreendimento é preenchido por capital próprio, algo bastante positivo, pois demonstra sua independência e autonomia financeira.

<b>CGP</b>	<b>=</b>	<b>Patrimônio Líquido</b>	<b>-</b>	<b>Ativo Permanente</b>
------------	----------	---------------------------	----------	-------------------------

<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>
81.210,91	125.465,98	172.578,11	239.408,68	322.687,69

O Overtrading pode ser causado também quando não houver capital de giro próprio. Nessa formula também não encontramos sinais de desequilíbrio, esse capital citado possui valores positivos,ou seja, grande parte do ativo circulante é financiado por capital próprio.

<b>ESTOQUE</b>					<b>x</b>	<b>100</b>
<b>ATIVO CIRCULANTE</b>						
<b>ANO 1</b>	<b>ANO 2</b>	<b>ANO 3</b>	<b>ANO 4</b>	<b>ANO 5</b>		
4%	3%	2%	1%	1%		

O indicador abaixo demonstra como o estoque em excesso pode prejudicar a situação financeira da organização, relacionando a proporção do estoque em relação ao ativo circulante. No balanço analisado foi observado um volume de estoque pouco expressivo em relação ao ativo circulante, mostrando que grande parte dos estoques foram absorvidos pelas vendas, caracterizando uma situação bastante favorável a equilíbrio econômico-financeiro.

#### 4.11.7 Análise SWOT

A análise SWOT é uma ferramenta utilizada para examinar uma empresa e os fatores que afetam seu funcionamento. Este é o primeiro estágio de planejamento, o que ajuda o empresário focar nos pontos principais da empresa. A sigla SWOT representa a primeira letra das palavras, em inglês: Strengths, Weaknesses, Opportunities e Threats (*Pontos fortes, Pontos fracos, Oportunidades e Ameças*). Os Pontos fracos e fortes são fatores internos da empresa. Oportunidades e Ameças são fatores externos.

<b>ANÁLISE SWOT</b>	
<b>AVALIAÇÃO INTERNA</b>	<b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b>
<b>Pontos Fortes</b>	<b>Oportunidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. O fato de abrir aos domingos e dispor da pronta entrega de seus produtos.</li> <li>. Os recursos utilizados para a abertura do empreendimento foram próprios.</li> <li>. Boa localização devido: pouca concorrência, preço do aluguel e estacionamento acessível, localização.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Grande apelo junto ao público, pois participam da rotina de grande parte da população</li> <li>. Um mercado em crescimento, que antes eram apenas padarias tem se transforma em centros de convivência, gastronomia e serviços.</li> </ul>
<b>Pontos fracos</b>	<b>Ameças</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Por ser uma empresa familiar, ela tem dificuldades em certos momentos em separar o profissional do pessoal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>.A concorrência, apesar de reduzida, se encontra a bastante tempo no mercado, portanto já possui seus fiéis consumidores.</li> </ul>

## **5. CONCLUSÃO**

Em meio a um mercado intensamente competitivo, um fator determinante para um negócio se manter atuante, seria a um estudo e planejamento adequado.

Em razão disso, anteriormente a inauguração da padaria Delícia foi realizado um estudo da viabilidade econômico-financeira desse novo empreendimento. Nesse estudo foi feito o planejamento minucioso expresso em um plano de negócio, a partir do qual foi concretizada a viabilidade da idéia.

Esse plano de negócio conteve as estratégias do negócio, os recursos necessários para a implantação, a análise da empresa e do mercado e os dados financeiros. Os quais, analisados, superam as expectativas de sucesso desse novo empreendimento.

A elaboração desse plano de negócio permitiu a padaria Delícia concluir que a sua idéia é viável. Além disso, permitiu uma pesquisa mais profunda a respeito do seu ramo, seus produtos e serviços, seus clientes, concorrentes, fornecedores e, principalmente, sobre os pontos fortes e fracos do negócio.