



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CENTRO SÓCIO-ECONÔMICO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

**MAÍRA LIANE VIANA SADECK DOS SANTOS**

**Estudo da viabilidade econômica financeira de uma lanchonete na cidade de Ananindeua  
sob a ótica do Plano de Negócios**

**BELÉM**

**2005**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CENTRO SÓCIO-ECONÔMICO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

**Estudo da viabilidade econômica financeira de uma lanchonete na cidade de Ananindeua  
sob a ótica do Plano de Negócios**

Trabalho de Conclusão da  
disciplina Orçamento e  
Administração Financeira

**ALUNA: Maíra Liane Viana Sadeck dos Santos – n.º 0101001101**

**ORIENTADOR: Prof. Héber Lavor Moreira**

**BELÉM**

**2005**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CENTRO SÓCIO-ECONÔMICO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

**Maíra Liane Viana Sadeck dos Santos**

**Estudo da viabilidade econômica financeira de uma lanchonete na cidade de Ananindeua  
sob a ótica do Plano de Negócios**

Trabalho de Conclusão da  
disciplina Orçamento e  
Administração Financeira

**Avaliado em:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ **Conceito:** \_\_\_\_\_

**Banca Examinadora:**

\_\_\_\_\_  
**Orientador:** Prof. Héber Lavor Moreira

\_\_\_\_\_  
**Professor:**

**BELÉM**

**2005**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a Deus e aos meus familiares pelo apoio incondicional nos momentos decisivos de nossas vidas, em especial aos meus pais, pelo grande incentivo para que não desistisse dos meus sonhos.

Ao professor Héber Lavor Moreira que usa a tecnologia da informação como uma poderosa ferramenta de ensino no Curso de Ciências Contábeis.

## **RESUMO**

Este trabalho irá destacar a importância do estudo da viabilidade econômica financeira no contexto do Plano de Negócios de um empreendimento que comercializa lanches na cidade de Ananindeua, como forma de determinar as alternativas de sucesso de do mesmo.

A presente pesquisa tem como objetivo estudar a importância do planejamento de um conjunto de ações fundamentais no começo de empreendimento. Tem como fonte o Planejamento Estratégico de um empreendimento.

O plano de negócio é um planejamento muito utilizado atualmente por instituições financeiras entre outros, onde o empreendedor através dele poderá obter o investimento inicial que necessita para iniciar ou ampliar o seu negócio.

A análise do empreendimento vem determinar se seus produtos serão atrativos, se serão competitivos, viáveis econômica e financeiramente.

## Sumário

INTRODUÇÃO .....	6
CAPITULO I .....	7
1.1 – Título do Estudo.....	7
1.2 – Objetivo do Estudo .....	7
1.2.1 – A importância do Estudo .....	7
1.2.2 – O que o discente se propõe a alcançar em seu estudo.....	7
1.2.3 – O que o estudo deverá alcançar em termos de contribuições técnicas e/ou científicas .....	7
1.2.4 – A delimitação do estudo.....	7
1.2.5 – Organização do estudo .....	8
1.3 – Público Alvo .....	8
1.4 – Justificativas.....	8
1.5 – Metodologia do Estudo .....	8
CAPITULO II – Sumário Executivo .....	10
2.1 – Objetivos .....	10
2.1 – Objetivos .....	10
2.2 – Missão .....	10
2.3 – Chaves para o sucesso.....	10
CAPITULO III – Resumo da Empresa.....	12
3.1 – Proprietários da Empresa .....	12
3.2 – Serviços da Empresa .....	12
Os serviços oferecidos pela <i>Delícia's Lanche</i> são:.....	12
3.4 – Localização e facilidade necessárias.....	13
CAPITULO IV – Serviços.....	14
4.1 – Descrição dos Serviços .....	14
4.2 – Comparação competitiva .....	14
4.3 – Material de Vendas .....	14
4.4 – Fontes.....	14
4.5 – Serviços Futuros.....	15
CAPITULO V – Plano de Marketing .....	16
5.1 – Análise do Mercado .....	16
CAPITULO VI – Estratégia e Implementação .....	17
6.1 – Estratégia de Marketing .....	17
6.2 – Estratégia de Vendas.....	17
CAPITULO VII – Organização .....	18
7.1 – Equipe Gerencial.....	18
7.2 - Remuneração .....	18
CAPITULO VIII – Planejamento Financeiro .....	19
7.1 – Planejamento Inicial.....	19
7.2 – Balanço Patrimonial Inicial.....	21
7.3 – Quadro Estrutural de Custos .....	22
7.4 - Folha do Produto .....	25
7.5 – Preço de Venda .....	30
7.6 - Ponto de Equilíbrio.....	31
7.7 - Projeção de Vendas .....	32
7.8 – Demonstração do Resultado do Exercício .....	36
7.9 – Fluxo de Caixa Projetado para 05 (cinco) anos .....	37
CAPITULO VIII – Análise da Viabilidade Econômica e Financeira.....	39
8.1 – Valor Presente líquido – VPL .....	39
8.2 – Taxa de retorno Interna – TIR .....	39
8.3 – Análise Financeira .....	39
BIBLIOGRAFIA .....	41



## **INTRODUÇÃO**

Alguns estudiosos afirmam que sem um planejamento bem feito as chances de fracassar superam em grande número as de se obter sucesso devido muitos empreendimentos estarem eclodindo apenas no entusiasmo, improvisação e na ingenuidade de se sentir capaz de gerir um empreendimento, sem um maior entendimento do que seja montar e administrar um negócio. O plano de negócios está cada vez mais, tornando-se a principal arma de gestão que um empresário pode utilizar visando o sucesso de seu empreendimento.

O propósito de se escrever e analisar um plano de negócios fica bastante claro quando se verifica a quantidade de benefícios que ele pode trazer para uma empresa. Através dele é possível identificar os riscos e propor planos para minimizá-los e até mesmo evitá-los, identificando seus pontos fortes e fracos em relação à concorrência e o ambiente de negócio, conhecendo o mercado e definindo estratégias de marketing para seus produtos e serviços, mantendo em constante análise o desempenho financeiro e avaliando os investimentos.

Até porque o empreendimento através deste planejamento poderá buscar em instituições financeiras e outras fontes de apoio a pequenos empreendimentos recursos de investimentos iniciais ou até mesmo para ampliação do negócio.

Na medida em que aumenta a complexidade dos negócios realizados pelo empreendimento, escassez de recursos e crescimento da competitividade, acentua-se cada vez mais, a importância da geração de instrumentos a serem aplicados no empreendimento.



## **CAPITULO I**

### **1.1 – Título do Estudo**

Estudo da viabilidade econômica financeira de uma lanchonete na cidade de Ananindeua sob a ótica do Plano de Negócios.

### **1.2 – Objetivo do Estudo**

#### **1.2.1 – A importância do Estudo**

Todo negócio surge de uma idéia, de realização viável ou não. Ao optar pelo novo empreendimento ou no melhoramento de um já iniciado, faz-se necessário a análise e avaliação de sua viabilidade. Muitos são os fatores determinantes para o sucesso deste empreendimento e muitos são os passos percorridos pelo empreendedor até chegar ao sucesso. A elaboração de uma projeto executável, o qual chamaremos de Plano de Negócio, é imprescindível para transformação desta idéia em investimento realizável.

#### **1.2.2 – O que o discente se propõe a alcançar em seu estudo**

Evidenciar a viabilidade econômica e financeira do “Delícia’s Lanche” através da simulação de execução de um Plano de Negócio.

#### **1.2.3 – O que o estudo deverá alcançar em termos de contribuições técnicas e/ou científicas**

Através da utilização do conhecimento da disciplina Orçamento e Administração Financeira iremos sugerir um modelo de Plano de Negócios para lanchonetes. Durante o estudo pretendemos descrever os passos para realização deste tipo de empreendimento, analisar o mercado a fim de minimizar riscos de insucesso e mensurar recursos para execução do negócio.

#### **1.2.4 – A delimitação do estudo**

O “Delícias’s Lanche” está situado no bairro da Cidade Nova, no município de Ananindeua. Os empreendedores serão pessoas experientes no ramo, a atividade se caracterizará como produção e comercialização de lanches e comercialização de bebidas. A análise do mercado será feita no Bairro em que se localizará o empreendimento e os custos serão mensurados com base na última experiência de negócio dos empreendedores.

O estudo se baseará nas técnicas e procedimentos contábeis e legislação vigente.

### **1.2.5 – Organização do estudo**

Este estudo constará de:

- a) Capa;
- b) Folha de rosto;
- c) Termo de Aprovação;
- d) Agradecimentos;
- e) Resumo;
- f) Sumário;
- g) Conteúdo textual: Introdução; Planejamento e Procedimentos Metodológicos do Estudo; Fundamentação Teórica: Considerações Finais.
- h) Anexos;
- i) Bibliografia

### **1.3 – Público Alvo**

A comunidade acadêmica e todos os interessados em adquirir o conhecimento na elaboração e execução de Planos de Negócios, em especial aqueles que queiram trabalhar ou já exerça atividades no ramo de lanchonetes.

### **1.4 – Justificativas**

Muitos empreendedores desconhecem as técnicas que a Administração Financeira e a Contabilidade possuem para avaliar o desempenho de seus empreendimentos. De acordo com o SEBRAE – Serviço de Apoio a Micro e Pequena Empresa, muitas empresas fecham em menos de 5 anos por falta de planejamento. A partir da observação desses fatos, verificou-se a falta de conhecimento do empreendedor em relação aos riscos de seus negócios e a oportunidade de nós, estudiosos no assunto, oferecer uma ferramenta que estruture e organize a “vida” desses empreendimentos.

### **1.5 – Metodologia do Estudo**

Os procedimentos metodológicos a serem adotados neste trabalho terão uma abordagem qualitativa, proveniente da co-participação nas situações em que os participantes estão

envolvidos, baseando-se em pesquisa bibliográfica. Levando em consideração para coleta de dados um Estudo da Viabilidade Econômica de uma Empresa de Lanches “Delícia’s Lanches”.

O estudo será feito através de pesquisa bibliográfica feita no acervo de Universidade Federal do Pará – UFPA, instituições relacionadas à Empreendedorismo, e a partir de relatos dos empreendedores sobre seus últimos negócios.

## **CAPITULO II – Sumário Executivo**

### **2.1 – Objetivos**

Este plano de negócio estuda a viabilidade econômica e financeira e define como será o funcionamento da *Delícia's Lanche*, uma lanchonete que se destina à venda de sanduíches e bebidas.

### **2.1 – Objetivos**

Os objetivos da *Delícia's Lanche* são:

- Alcançar um número significativo de clientes, entre moradores e freqüentadores do bairro da Cidade Nova. A empresa contará inicialmente com o apoio de antigos clientes que freqüentavam o último empreendimento dos sócios, o Lanche Comilão;
- Obter receita anual na ordem de R\$ 280.000,00 proveniente na venda de sanduíches e lanches. Esta projeção de vendas dá-se com base nos resultados do último negócio dos sócios. Os investimentos iniciais serão financiados por recursos próprios dos sócios e por empréstimo feito pelo Banco de Apoio de ao Cidadão;

### **2.2 – Missão**

A missão da *Delícia's Lanche* é:

*“Oferecer um saboroso paladar em sanduíches aos apreciadores dos serviços da Delícia's Lanche”*

### **2.3 – Chaves para o sucesso**

- **Experiência** – a lanchonete será gerenciada por pessoas com grande experiência no ramo de lanchonetes;
- **Higiene** – serão tomadas todas as medidas necessárias para o ideal acondicionamento de matérias-primas e mercadorias, manipulação dos alimentos na preparação dos sanduíches, higienização dos utensílios de cozinha e lavagem diária do estabelecimento ao final do oferecimento de serviços;
- **Qualidade de atendimento** – as atendentes da *Delícia's Lanche*, bem como sua equipe de produção, estarão sempre dispostos a atender os clientes com eficiência e cordialidade para tornar o momento de apreciação dos serviços ainda mais agradável;

- **Sabor** – o paladar dos sanduíches já foi provado e aprovado por inúmeros clientes. Prova disso é a fidelidade de muitos ao longo dos 15 anos de prestação de serviços dos sócios.

## **CAPITULO III – Resumo da Empresa**

A *Delícia's Lanche* é um empreendimento que oferecerá aos clientes diversos tipos de sanduíches e bebidas a fim de proporcionar o prazer de comer bem.

### **3.1 – Proprietários da Empresa**

O casal de sócios da empresa possui larga experiência na comercialização de lanches.

- Edvaldo de Sousa Viana – trabalha no ramo de lanchonete há mais de 20 anos. Iniciou seus trabalhos na cidade de Santarém-PA, onde atuou no ramo por mais de oito anos. Estabeleceu residência na cidade de Ananindeua há 12 anos e desde então continuou com o mesmo tipo de empreendimento nesta cidade.
- Sara da Silva Viana – casada com o Sr. Eduardo Viana dos Santos, estabeleceu residência na cidade de Ananindeua junto a seu marido desde 1993, onde trabalhou com o mesmo ao longo dos últimos anos. O último empreendimento do casal foi o Lanche Comilão, o qual funcionou durante sete anos nas proximidades da BR-316.

### **3.2 – Serviços da Empresa**

**Os serviços oferecidos pela *Delícia's Lanche* são:**

#### **SANDUÍCHES:**

- Americano (carne, ovo, presunto, queijo, salsicha, salada, pão de hambúrguer);
- Leitão (leitão, queijo, salada, pão francês);
- Misto Quente (presunto, queijo, pão de forma);
- X-Bacon (bacon, carne, queijo, salada, pão de hambúrguer);
- X-Burg (carne, queijo, salada, pão de hambúrguer);
- X-Calabresa (calabresa, queijo, salada, pão de hambúrguer);
- X-Delícia (calabresa, carne, ovo, presunto, salsicha, salada, pão de hambúrguer);
- X-Dog (carne, ovo, presunto, queijo, salsicha, salada, pão de hambúrguer);
- X-Filé (filé, queijo, salada, pão de hambúrguer);
- X-Frango (frango, queijo, salada e pão de hambúrguer).

Os sanduíches acima, em geral, são os mais apreciados. Se o cliente quiser algum ingrediente adicional, será cobrado R\$ 0,50 por adição.

BEBIDAS:

- Água mineral;
- Refrigerante Coca-Cola – Garrafa 600 ml;
- Refrigerante Coca-Cola – Lata;
- Refrigerante Fanta Laranja – Lata;
- Refrigerante Fanta Uva – Lata;
- Refrigerante Guaraná Antártica – Lata;
- Suco Citrus Acerola;
- Suco Citrus Laranja.

**3.4 – Localização e facilidade necessárias**

O Delícia's Lanche será localizado na rua Arterial 18, no bairro da Cidade Nova IV, na cidade de Ananindeua. Esta localização é de fácil acesso aos moradores e frequentadores do bairro. Os clientes podem estacionar seus veículos ao lado do Delícia's e se acomodar ao redor da lanchonete, ou se preferir, serão atendidos em seus veículos onde poderão também apreciar os produtos.

## **CAPITULO IV – Serviços**

Os serviços oferecidos aos frequentadores do Delícia's Lanche estarão disponíveis de terça a domingo, no horário de 19:00 h às 03:00 h.

### **4.1 – Descrição dos Serviços**

Para a preparação dos sanduíches faz-se necessário uma rotina diária de lavagem e corte de verduras, corte de calabreza, bacon e salsicha e compra de pães. Todas as outras compras são feitas nas terças, sextas e domingo. A carne, o frango, o filé são temperados uma vez na semana ou mais de uma vez, quando necessário, e acondicionados em refrigeradores. O pernil é cozido e assado todos os dias.

Os refrigerante são comprados uma vez na semana, as garrafas e latas são limpas e armazenadas em refrigeradores.

### **4.2 – Comparação competitiva**

Os fatores competitivos do Delícia's Lanche são:

- rapidez no atendimento;
- clientela fiel aos empreendimentos dos sócios;
- alta qualidade dos serviços.

### **4.3 – Material de Vendas**

Serão preparados folhetos informativos sobre os produtos oferecidos pelo Delícia's Lanche.

### **4.4 – Fontes**

As fontes de recursos para a implantação do Delícia's Lanche serão parte em capital próprio e parte de empréstimos bancários. Os sócios conseguiram o terreno através de doação do Governo Municipal. Os fornecedores serão supermercados atacadistas e as compras serão pagas à vista.



#### **4.5 – Serviços Futuros**

Muitos produtos poderão ser oferecidos pelo Delícia's Lanche. Citaremos algum deles:

- Diversificação de sanduíches e bebidas;
- Preparação de sucos naturais e vitaminas;
- Entrega em domicílio dos produtos;
- Funcionamento do estabelecimento pela manhã;
- Fabricação de doces, tortas e salgados.

## **CAPITULO V – Plano de Marketing**

### **5.1 – Análise do Mercado**

O ramo de lanchonete é ocupado em boa parte por grandes redes conhecidas como McDonald's e Bob's. Porém no local escolhido pelos sócios quase não há a presença de filias dessas redes, o que há são pequenas lanchonetes e carros de lanches espalhados ao longo da Avenida Arterial 18. Em consequência, a experiência e qualidade dos produtos serão fatores determinantes para o sucesso do empreendimento.

## **CAPITULO VI – Estratégia e Implementação**

As estratégias estão fundamentadas nos seguintes pontos:

- O planejamento do negócio será inicializado 45 dias antes do início das atividades para que as metas do empreendimento sejam alcançadas mais objetivamente;
- Após registro da empresa, será inicializado a construção do Delícia's Lanche. Durante os 30 dias destinado à construção serão analisadas quais as ideais condições de instalação, para manipulação dos alimentos e as melhores condições de atendimento aos cliente. A construção e instalações serão acompanhadas por técnicos da Vigilância Sanitária;
- Durante o 1º ano das atividades estão projetadas vendas em torno de 120.000 unidades. Este montando será mantido ao longo dos 5 anos. A capacidade de produção será aumentada assim que houver maior demanda que a projetada.

### **6.1 – Estratégia de Marketing**

A estratégia de marketing será totalmente fundamentada na qualidade dos produtos:

- Os fornecedores poderão vir a tornar-se parceiros e vincular suas marcas aos produtos do Delícia's Lanche. O espaço destinado a esta mídia serão os panfletos distribuídos pela empresa, cardápios, embalagens para viagem e outras oportunidades a combinar. Em consequência os fornecedores deverão se comprometer a dar aos sócios melhores condições de pagamentos na compra de matérias-primas, componentes e embalagens.

### **6.2 – Estratégia de Vendas**

O sucesso do empreendimento é sustentado pela fidelidade dos clientes. Será criado então o cartão fidelidade Delícia's.

- O cartão fidelidade Delícias será intransferível, possuirá 12 campos para carimbo e a cada visita o cliente deverá apresentá-lo para receber um novo carimbo em seu cartão. O cartão será carimbado a partir de R\$ 5,00 em consumo e será carimbado a cada visita, independente de quantas forem ao dia. Ao final dos 12 carimbos o cliente terá direito a um lanche(sanduíche + bebida), ou brinde (boné ou camiseta), cada mês haverá um brinde diferente que será divulgado durante o horário de funcionamento do Delícia's Lanche.
- Durante um dia da semana haverá sempre um tipo de sanduíche em promoção, a participação nesta promoção não dará direito ao carimbo do cartão.

## **CAPITULO VII – Organização**

A equipe Delícia's será composta inicialmente por 5 integrantes: 2 sócios que participarão das atividades administrativas e do atendimento aos clientes, e 3 funcionários que participarão da parte operacional do empreendimento; preparação dos sanduíches e manutenção da cozinha. O aumento da equipe será feito mediante a necessidade e aumento de demanda dos produtos.

### **7.1 – Equipe Gerencial**

Não haverá diferenciação de cargo dos sócios, ambos executarão as seguintes tarefas:

- Compra de matérias-primas e mercadorias;
- Compra de produtos de limpeza, e todo material necessário para a manutenção, organização e conservação do empreendimento;
- Guarda do dinheiro em caixa;
- Pagamento de todas as contas;
- Atendimento aos clientes;
- Resolução de todos os problemas relacionados ao empreendimento.

### **7.2 - Remuneração**

Inicialmente a remuneração dos participantes da empresa Delícia's Lanche será:

- 1 salário mínimo por mês para cada funcionário – estes funcionários assinarão um contrato de serviço prestado a cada 12 meses. Ao final do ano será dado um bônus natalino de mesmo valor ao salário recebido no mês anterior (novembro);
- R\$ 750,00 por mês para cada sócio – não há prazo para termino da permanência dos sócios na empresa, sua saída se dará apenas pela espontaneidade de cada sócio. Ao final do ano cada sócio receber parte do lucro que pertencer ao mesmo (50% dos lucros distribuídos a cada um).

## CAPITULO VIII – Planejamento Financeiro

Em um plano de negócios além de apresentar respostas e soluções para perguntas como: *O que você pretende e onde quer chegar?*, ou ainda *Quem vai realizar as tarefas que determinarão o alcance dos objetivos?*, devemos ter grande preocupação em saber **Quanto de recursos materiais e financeiros precisarei para realizá-lo?** Este plano de negócios conta com um planejamento financeiro que vai desde o planejamento inicial a formação do preço de venda do produto à projeção de venda e retorno dos investimentos em um período de 5 anos.

### 7.1 – Planejamento Inicial

Primeiro temos que mensurar os investimentos fixos necessários à implantação do *Delícia's Lanche*: máquinas, equipamentos, utensílios, móveis e imóveis. Há também a preocupação com os recursos financeiros necessários a compra de materiais e produtos: o capital de giro. Este capital será proveniente inicialmente de recursos próprios dos sócios e de empréstimos bancários realizados pelos mesmos em nome do *Delícia's Lanche*. No momento em que houver receita de vendas, esta irá sustentar o capital de giro da empresa.

Teremos despesas pré-operacionais: Consultoria Contábil – realizará o processo de implantação do empreendimento e planejamento do negócio; Despesas de Legalização – serão taxas e impostos cobrados para a constituição da empresa; Advogado - tratará da doação do terreno e assinatura de documentos da empresa. Para realizar as mais diversas atividades, como compras e pagamentos, será necessário um veículo (adquirido em consórcio) que oportunamente será segurado.

<b>INVESTIMENTO INICIAL</b>	<b><u>130.700,00</u></b>
-----------------------------	--------------------------

<b>Investimentos Fixos</b>				
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
1	Terrenos	01	30.000,00	<b>30.000,00</b>
2	Automóvel	01	19.080,00	<b>19.080,00</b>
3	Chapa Dankan para fritura 80cm x 60cm	02	450,00	<b>900,00</b>
4	Exaustor de chapa galvanizada 1m x 85cm	01	600,00	<b>600,00</b>
5	Freezer Horizontal de 385 litros	02	1.429,00	<b>2.858,00</b>

6	Freezer Horizontal de 520 litros	01	1.999,00	<b>1.999,00</b>
7	Freezer Vertical de 310 litros	02	1.719,00	<b>3.438,00</b>
8	Cadeiras de ferro	36	36,90	<b>1.328,40</b>
9	Mesas de ferro	9	44,90	<b>404,10</b>
10	Televisão de 14"	01	399,00	<b>399,00</b>
11	Instalações elétricas			<b>380,00</b>
12	Obras Cíveis			<b>10.000,00</b>
13	Botijão de gás - vasilhame	09	30,00	<b>270,00</b>
14	Fogão industrial	01	657,00	<b>657,00</b>
15	Telefone	01	50,00	<b>50,00</b>
16	Utensílios de cozinha			<b>607,77</b>
17	Material de limpeza			<b>234,46</b>
18	Mesas	09	44,90	<b>404,10</b>
19	Cadeiras	36	36,90	<b>1.328,40</b>
20	Cadeiras plásticas	16	13,90	<b>222,40</b>
				<b><u>75.160,63</u></b>

### Capital de Giro

Caixa	6.559,37
Banco	45.000,00
<b><u>51.559,37</u></b>	

### Despesas Pré-operacionais

Consultoria	<b>800,00</b>
Legalização da Empresa	<b>700,00</b>
Honorários do Advogado	<b>800,00</b>
<b><u>2.300,00</u></b>	

Item	Despesas	Valor Total
2	Seguro	<b>1.680,00</b>
		<b><u>1.680,00</u></b>

## 7.2 – Balanço Patrimonial Inicial

Durante o processo de constituição da empresa será necessário a apresentação de um Balanço Patrimonial Inicial, o qual será o representado abaixo:

<b>ATIVO</b>		<b>PASSIVO</b>	
<b>Circulante</b>	<b><u>51.559,37</u></b>	<b>Circulante</b>	<b><u>38.700,00</u></b>
<u>Disponibilidades</u>	<u>51.559,37</u>	<u>Contas a Pagar</u>	<u>38.700,00</u>
Caixa	6.559,37	Duplicatas a Pagar	29.470,00
Banco	45.000,00	Seguros a Pagar	1.230,00
		Empréstimos a Pagar	8.000,00
<b>Realizável a Longo Prazo</b>	<b><u>1.680,00</u></b>	<b>Exigível a Longo Prazo</b>	<b><u>12.000,00</u></b>
<u>Despesas Antecipadas</u>	<u>1.680,00</u>	Empréstimos a Pagar	12.000,00
Seguros a Vencer	1.680,00		
<b>Permanente</b>	<b><u>77.460,63</u></b>	<b>PATRIMÔNIO LÍQUIDO</b>	
<u>Imobilizado</u>	<u>75.160,63</u>	<b>Capital Social</b>	<b><u>80.000,00</u></b>
Terrenos	30.000,00		
Móveis e Utensílios	15.700,63		
Veículos	19.080,00		
Edificações	10.000,00		
Instalações Elétricas	380,00		
(-) <i>Depreciação</i>			
<i>Acumulada</i>			
<u>Diferido</u>	<u>2.300,00</u>		
Gastos Pré-Operacionais	2.300,00		
(-) <i>Amortização</i>			
<i>Acumulada</i>			
<b>Total do Ativo</b>	<b><u>130.700,00</u></b>	<b>Total do Passivo</b>	<b><u>130.700,00</u></b>

### 7.3 – Quadro Estrutural de Custos

Para que seja possível a comercialização dos produtos, mensalmente serão necessários a compra de inúmeras matérias-primas e produtos que compõem o processo produtivo e comercialização de sanduíches e a comercialização de bebidas. Apresentaremos esses custos assim divididos: **Custo Variável e Fixo** – itens que compõem a produção do sanduíches; **Mercadorias** – compra de bebidas; **Despesas** – itens necessários à comercialização dos produtos e indiretamente ligado ao processo produtivo.

Item	Custo Variável	Qtd	Medida	Valor Unitário	Valor Total
<b>Matéria-prima/Componentes/Embalagens</b>					
1	Água				10,50
2	Alface	300	maços	1,50	450,00
3	Azeite	01	litros	9,20	9,20
4	Bacon	40	quilos	10,00	400,00
5	Calabreza	220	quilos	5,34	1.174,80
6	Carne (pá/agulha/músculo)	350	quilos	4,50	1.575,00
7	Catchup	40	balde	6,00	240,00
8	Cebola	50	quilos	1,75	87,50
9	Colorau - 500g	15	pacote	1,00	15,00
10	Cominho/Açafrão/Pimenta do reino	01	quilos	20,00	20,00
11	Energia Elétrica	275	kwh	0,40	110,00
12	Filé	24	quilos	9,50	228,00
13	Frango (peito)	80	quilos	2,70	216,00
14	Maionese	50	balde	8,10	405,00
15	Margarina	10	balde	48,00	480,00
16	Molho inglês	16	gf	3,00	48,00
17	Mostarda	06	balde	5,70	34,20
18	Ovo - 360 unidades	6	cx	60,00	360,00
19	Pão de forma	60	pct	3,00	180,00
20	Pão de hambúrguer - 18 unidades	370	pct	3,00	1.110,00
21	Pão francês	500	unidades	0,25	125,00
22	Pepino	100	quilos	1,00	100,00
23	Pernil	8	cx	6,90	55,20
24	Pimenta	10	litros	2,00	20,00
25	Presunto	80	quilos	4,44	355,20
26	Queijo	180	quilos	9,60	1.728,00
27	Sal	11	quilos	0,50	5,50
28	Salsicha	210	quilos	3,14	659,40
29	Saquinhos plásticos - 1000 unidades	06	pct	18,00	108,00



30	Tomate	200	quilos	2,54	508,00
31	Botijão de gás de 13kg	20	unidades	27,00	540,00
32	Tempero Completo de 300ml	40	pacote	1,00	40,00
33	Lenço	150	pct	0,45	67,50
34	Pacote de canudinho - 400 unidades	13	unidades	2,78	36,14
35	Plástico	4	bobinas	32,00	128,00
36	Copo plástico	20	pct	2,96	59,20
					11.688,34
<b>Mão de Obra Direta</b>					
38	Salários e encargos				900,00
					900,00
					<b>12.588,34</b>

Item	Mercadoria	Qtd	Medida	Valor Unitário	Valor Total
1	Água mineral	10	pct	9,30	<b>93,00</b>
2	Refrigerante de 600ml - Coca Cola	50	pct	16,50	<b>825,00</b>
3	Refrigerante Lata - Coca Cola	70	pct	24,48	<b>1.713,60</b>
4	Refrigerante Lata - Fanta Laranja	35	pct	24,60	<b>861,00</b>
5	Refrigerante Lata - Fanta Uva	20	pct	12,30	<b>246,00</b>
6	Refrigerante Lata - Guaraná Antartica	50	pct	9,96	<b>498,00</b>
7	Suco Citrus Acerola	10	pct	10,10	<b>101,00</b>
8	Suco Citrus Laranja	40	pct	10,10	<b>404,00</b>
					<b>4.741,60</b>

Item	Custos Fixos	Valor Total
1	Água	10,00
		<b>10,00</b>

Item	Despesas	Valor Total
	<b>Despesas Administrativas</b>	<b>2.717,50</b>
1	Água	<b>19,50</b>
2	Energia Elétrica	<b>48,00</b>
3	Telefone	<b>40,00</b>
4	Honorários da Administração	<b>1.500,00</b>
5	Material de Expediente	<b>20,00</b>
6	Produtos de Higiene e Limpeza	<b>120,00</b>
7	Depreciação ( Máq. E Equip.)	-
8	Manutenção do carro	<b>50,00</b>
9	Combustível	<b>200,00</b>
10	Seguro	<b>140,00</b>
11	Consórcio	<b>530,00</b>
12	Utensílios de plástico/alumínio	<b>50,00</b>

	<b>Despesas com Vendas</b>	<b>414,00</b>
1	Embalagens	14,00
2	Sachês de condimentos	400,00
	<b>Despesas Comerciais</b>	<b>15,00</b>
1	Panfletos	15,00
	<b>Despesas Tributárias</b>	<b>144,00</b>
1	Alvará	24,00
2	IPTU	120,00
		<b>3.290,50</b>

#### 7.4 - Folha do Produto

Na compra de materiais estão enumerados os mais diversos itens, os quais compõem diferentes produtos, a Folha do Produto irá demonstrar como será composto cada produto. Inicialmente será demonstrado com o que é preparado a carne, o filé, o pernil, o frango, a salada, a pimenta e o ovo.

Está representado em porcentagem quanto de material é necessário para compor cada um deles.

Itens	Carne	%	Filé	%	TOTAL I
Pá/Agulha	1.575,00	87,33%			<b>1.575,00</b>
Filé			228,00	97,53%	<b>228,00</b>
Frango					-
Pernil					-
Tempero	30,16	1,67%	1,90	0,81%	<b>32,06</b>
Cominho/Pimenta/Açafrão	15,08	0,84%	0,95	0,41%	<b>16,03</b>
Colorau	11,31	0,63%	0,71	0,31%	<b>12,02</b>
Gás					-
Sal					-
Azeite					-
Água					-
Energia Elétrica	44,00	2,44%	2,20	0,94%	<b>46,20</b>
Pimenta					-
Alface					-
Cebola					-
Pepino					-
Tomate					-
Ovo					-
Molho inglês					-
Bobina de plástico	128,00	7,10%			<b>128,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1.803,55</b>	<b>100,00%</b>	<b>233,77</b>	<b>100,00%</b>	<b>2.037,32</b>

Itens	Pernil	%	Frango	%	TOTAL II
Pá/Agulha					1.575,00
Filé					228,00
Frango			216,00	88,50%	216,00
Pernil	55,20	26,27%			55,20
Tempero			7,94	3,25%	40,00
Cominho/Pimenta/Açafrão			3,97	1,63%	20,00
Colorau			2,98	1,22%	15,00
Gás	108,00	51,39%			108,00
Sal	5,00	2,38%			5,00
Azeite					-
Água	3,15	1,50%			3,15
Energia Elétrica	8,80	4,19%	13,20	5,41%	68,20
Pimenta					-
Alface					-
Cebola					-
Pepino					-
Tomate					-
Ovo					-
Molho inglês	30,00	14,28%			30,00
Bobina de plástico					128,00
<b>TOTAL</b>	<b>210,15</b>	<b>100,00%</b>	<b>244,08</b>	<b>100,00%</b>	<b>2.491,55</b>

Itens	Pimenta	%	Salada	%	TOTAL III
Pá/Agulha					1.575,00
Filé					228,00
Frango					216,00
Pernil					55,20
Tempero					40,00
Cominho/Pimenta/Açafrão					20,00
Colorau					15,00
Gás					108,00
Sal	0,25	0,85%			5,25
Azeite	9,20	31,24%			9,20
Água			7,35	0,63%	10,50
Energia Elétrica					68,20
Pimenta	20,00	67,91%			20,00
Alface			450,00	38,43%	450,00
Cebola			87,50	7,47%	87,50
Pepino			100,00	8,54%	100,00
Tomate			508,00	43,39%	508,00
Ovo					-
Molho inglês			18,00	1,54%	48,00
Bobina de plástico					128,00
<b>TOTAL</b>	<b>29,45</b>	<b>100,00%</b>	<b>1.170,85</b>	<b>100,00%</b>	<b>3.691,85</b>

<b>Itens</b>	<b>Ovo</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
Pá/Agulha			<b>1.575,00</b>	<b>38,87%</b>
Filé			<b>228,00</b>	<b>5,63%</b>
Frango			<b>216,00</b>	<b>5,33%</b>
Pernil			<b>55,20</b>	<b>1,36%</b>
Tempero			<b>40,00</b>	<b>0,99%</b>
Cominho/Pimenta/Açafrão			<b>20,00</b>	<b>0,49%</b>
Colorau			<b>15,00</b>	<b>0,37%</b>
Gás			<b>108,00</b>	<b>2,67%</b>
Sal	0,25	0,07%	<b>5,50</b>	<b>0,14%</b>
Azeite			<b>9,20</b>	<b>0,23%</b>
Água			<b>10,50</b>	<b>0,26%</b>
Energia Elétrica			<b>68,20</b>	<b>1,68%</b>
Pimenta			<b>20,00</b>	<b>0,49%</b>
Alface			<b>450,00</b>	<b>11,11%</b>
Cebola			<b>87,50</b>	<b>2,16%</b>
Pepino			<b>100,00</b>	<b>2,47%</b>
Tomate			<b>508,00</b>	<b>12,54%</b>
Ovo	360,00	99,93%	<b>360,00</b>	<b>8,88%</b>
Molho inglês			<b>48,00</b>	<b>1,18%</b>
Bobina de plástico			<b>128,00</b>	<b>3,16%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>360,25</b>	<b>100,00%</b>	<b>4.052,10</b>	<b>100,00%</b>

Após demonstração de quanto é composto cada item apresentado, iremos demonstrar quantos produtos cada um poderá compor:

<b>Carne</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>	<b>Filé</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Americano	666	<b>19,53%</b>	X Filé	198	<b>100,00%</b>
X Bacon	316	<b>9,27%</b>			
X Burg	1216	<b>35,66%</b>			
X Delícia	780	<b>22,87%</b>			
X Dog	432	<b>12,67%</b>			
	<b>3410</b>	<b>100,00%</b>		<b>198</b>	<b>100,00%</b>

<b>Pernil</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>	<b>Frango</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Leitão	486	100,00%	X Frango	446	100,00%
	486	100,00%		446	100,00%

<b>Salsicha</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>	<b>Calabreza</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Americano	666	35,46%	X Delícia	780	52,99%
X Delícia	780	41,53%	X Calabreza	692	47,01%
X Dog	432	23,00%			
	1878	100,00%		1472	100,00%

<b>Ovo</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>	<b>Presunto</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Americano	666	35,46%	Americano	666	26,96%
X Delícia	780	41,53%	Misto	592	23,97%
X Dog	432	23,00%	X Delícia	780	31,58%
			X Dog	432	17,49%
	1878	100,00%		2470	100,00%

<b>Salada</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>	<b>P. Hamb</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Americano	666	12,73%	Americano	666	12,05%
Leitão	486	9,29%	X Bacon	316	5,72%
X Bacon	316	6,04%	X Burg	1216	22,01%
X Burg	1216	23,24%	X	692	12,52%
X	692	13,23%	Calabreza		
Calabreza			X Delícia	1560	28,23%
X Delícia	780	14,91%	X Dog	432	7,82%
X Dog	432	8,26%	X Filé	198	3,58%
X Filé	198	3,78%	X Frango	446	8,07%
X Frango	446	8,52%			
	5232	100,00%		5526	100,00%

<b>Pimenta</b>	<b>Qtd</b>	<b>%</b>
Americano	666	12,73%
Leitão	486	9,29%
X Bacon	316	6,04%
X Burg	1216	23,24%
X	692	13,23%
Calabreza		
X Delícia	780	14,91%
X Dog	432	8,26%
X Filé	198	3,78%
X Frango	446	8,52%
	5232	100,00%

## 7.5 – Preço de Venda

A fórmula do preço de venda aqui apresentada foi a estudada em sala de aula nas aulas de Contabilidade de Custos e de Administração Financeira.

A empresa é optante pelo simples e o percentual apresentado é o referente ao seu enquadramento ao final do ano. Sua margem de lucro é determinada pelo mercado.

$$\text{Preço de venda} = \frac{\text{Custo Total}}{1 - (\text{impostos} + \text{ML})}$$

### SANDUÍCHES

IMP + MG LUCRO	%
SIMPLES	5,80%
MARGEM DE LUCRO	15,00%
<b>TOTAL</b>	<b>20,80%</b>

### BEBIDAS

IMP + MG LUCRO	%
SIMPLES	5,80%
MARGEM DE LUCRO	10,00%
<b>TOTAL</b>	<b>15,80%</b>

Produto	Custo Real	Custo Real Unitário	Preço de Venda	Unidades	P. V. Unitário
Americano	1.810,64	2,72	2.286,16	666	3,43
Leitão	921,18	1,90	1.163,10	486	2,39
Misto Quente	806,19	1,36	1.017,92	592	1,72
X Bacon	1.066,34	3,37	1.346,39	316	4,26
X Burg	2.360,14	1,94	2.979,98	1216	2,45
X Calabreza	1.554,08	2,25	1.962,22	692	2,84
X Delícia	3.003,03	3,85	3.791,71	780	4,86
X Dog	1.174,47	2,72	1.482,91	432	3,43
X Filé	530,45	2,68	669,76	198	3,38
X Frango	874,92	1,96	1.104,70	446	2,48
Água mineral	132,22	0,55	157,04	240	0,65
Refrig. 600ml - Coca Cola	1.129,27	1,88	1.341,18	600	2,24
Refrig. Lata - Coca Cola	2.357,99	1,40	2.800,47	1680	1,67
Fanta Laranja – Lata	1.184,66	1,41	1.406,96	840	1,67
Fanta Uva – Lata	338,47	1,41	401,99	240	1,67
Guaraná Ant. – Lata	688,46	1,15	817,65	600	1,36
Suco Citrus Acerola	139,58	1,16	165,77	120	1,38
Suco Citrus Laranja	558,32	1,16	663,09	480	1,38
	<b>20.630,44</b>		<b>25.559,01</b>	<b>10624</b>	



## 7.6 - Ponto de Equilíbrio

Quando o resultado da venda de produtos é suficiente para pagar os custos e despesas fixas necessários para a sua produção, dizemos que chegamos ao ponto de equilíbrio. Só haverá lucro na empresa quando este limite for ultrapassado. Aqui será representado o ponto de equilíbrio em unidades e em Reais para cada tipo de produto. A Contribuição Unitário de cada um será a diferença do preço de venda e o custo variável do produto (representado em anexo ao trabalho).

$$\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}} = \text{Ponto de Equilíbrio (em unidades)}$$

$$\frac{\text{Custos + Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição ( \% )}} = \text{Ponto de Equilíbrio (em Reais)}$$

Produto	Custo Fixos	Despesas Fixas	Contrib. Unitário	P. E. Unidades	Contrib. %	Ponto de Equilíbrio
Americano	0,64	211,25	1,03	205	30,07%	R\$ 704,70
Leitão	0,33	107,48	0,72	150	30,07%	R\$ 358,52
Misto Quente	0,29	94,06	0,52	182	30,07%	R\$ 313,77
X Bacon	0,38	124,41	1,28	97	30,07%	R\$ 415,02
X Burg	0,84	275,36	0,74	375	30,07%	R\$ 918,57
X Calabreza	0,55	181,32	0,85	213	30,07%	R\$ 604,85
X Delícia	1,06	350,37	1,46	240	30,07%	R\$ 1.168,78
X Dog	0,42	137,03	1,03	133	30,07%	R\$ 457,10
X Filé	0,19	61,89	1,02	61	30,07%	R\$ 206,45
X Frango	0,31	102,08	0,74	137	30,07%	R\$ 340,52
Água mineral	0,10	32,27	0,24	136	36,41%	R\$ 88,89
Refrig. 600ml - Coca Cola	0,87	286,26	0,83	345	37,21%	R\$ 771,67
Refrig. Lata - Coca Cola	1,81	594,59	0,62	964	37,10%	R\$ 1.607,70
Refrig. Lata - Fanta Laranja	0,91	298,75	0,62	482	37,10%	R\$ 807,74
Refrig. Lata - Fanta Uva	0,26	85,36	0,62	138	37,10%	R\$ 230,78
Refrig. Lata - Guaraná Ant.	0,53	172,80	0,50	344	37,00%	R\$ 468,47
Suco Citrus Acerola	0,11	35,05	0,51	69	37,00%	R\$ 94,99
Suco Citrus Laranja	0,43	140,18	0,51	275	37,00%	R\$ 379,97
<b>TOTAL</b>	<b>10,00</b>	<b>3.290,50</b>		<b>4.548</b>		<b>R\$ 9.938,51</b>

## 7.7 - Projeção de Vendas

As vendas estão projetados mês a mês por produtos, partindo dos 100% que é a capacidade apresentado, iremos aplicar percentuais de vendas e assim chegar a projeção de receitas mensal.

### 1º TRIMESTRE

Produto	Unid. (100%)	Preço de Venda	1º MÊS		2º MÊS		3º MÊS	
			0%	Vendas	85%	Vendas	90%	Vendas
Americano	666	3,43	0	-	566	1.943,24	599	2.057,54
Leitão	486	2,39	0	-	413	988,64	437	1.046,79
Misto Quente	592	1,72	0	-	503	865,23	533	916,13
X Bacon	316	4,26	0	-	269	1.144,43	284	1.211,75
X Burg	1216	2,45	0	-	1034	2.532,98	1094	2.681,98
X Calabreza	692	2,84	0	-	588	1.667,89	623	1.766,00
X Delícia	780	4,86	0	-	663	3.222,95	702	3.412,54
X Dog	432	3,43	0	-	367	1.260,48	389	1.334,62
X Filé	198	3,38	0	-	168	569,30	178	602,79
X Frango	446	2,48	0	-	379	938,99	401	994,23
Água mineral	240	0,65	0	-	204	133,48	216	141,33
Coca Cola – 600 ml	600	2,24	0	-	510	1.140,00	540	1.207,06
Coca Cola – Lata	1680	1,67	0	-	1428	2.380,40	1512	2.520,42
Fanta Laranja – Lata	840	1,67	0	-	714	1.195,91	756	1.266,26
Fanta Uva – Lata	240	1,67	0	-	204	341,69	216	361,79
Guaraná Ant. - Lata	600	1,36	0	-	510	695,01	540	735,89
Suco Citrus Acerola	120	1,38	0	-	102	140,91	108	149,19
Suco Citrus Laranja	480	1,38	0	-	408	563,63	432	596,78
			<b>0</b>	<b>-</b>	<b>9030</b>	<b>21.725,16</b>	<b>9562</b>	<b>23.003,11</b>

2º TRIMESTRE

Produto	Unid. (100%)	Preço de Venda	4º MÊS		5º MÊS		6º MÊS	
			95%	Vendas	100%	Vendas	100%	Vendas
Americano	666	3,43	633	2.171,85	666	2.286,16	666	2.286,16
Leitão	486	2,39	462	1.104,95	486	1.163,10	486	1.163,10
Misto Quente	592	1,72	562	967,02	592	1.017,92	592	1.017,92
X Bacon	316	4,26	300	1.279,07	316	1.346,39	316	1.346,39
X Burg	1216	2,45	1155	2.830,98	1216	2.979,98	1216	2.979,98
X Calabreza	692	2,84	657	1.864,11	692	1.962,22	692	1.962,22
X Delícia	780	4,86	741	3.602,12	780	3.791,71	780	3.791,71
X Dog	432	3,43	410	1.408,77	432	1.482,91	432	1.482,91
X Filé	198	3,38	188	636,27	198	669,76	198	669,76
X Frango	446	2,48	424	1.049,46	446	1.104,70	446	1.104,70
Água mineral	240	0,65	228	149,18	240	157,04	240	157,04
Coca Cola – 600 ml	600	2,24	570	1.274,12	600	1.341,18	600	1.341,18
Coca Cola – Lata	1680	1,67	1596	2.660,44	1680	2.800,47	1680	2.800,47
Fanta Laranja - Lata	840	1,67	798	1.336,61	840	1.406,96	840	1.406,96
Fanta Uva – Lata	240	1,67	228	381,89	240	401,99	240	401,99
Guaraná Ant. - Lata	600	1,36	570	776,77	600	817,65	600	817,65
Suco Citrus Acerola	120	1,38	114	157,48	120	165,77	120	165,77
Suco Citrus Laranja	480	1,38	456	629,93	480	663,09	480	663,09
			<b>10093</b>	<b>24.281,06</b>	<b>10624</b>	<b>25.559,01</b>	<b>10624</b>	<b>25.559,01</b>

3º TRIMESTRE

Produto	Unid. (100%)	Preço de Venda	7º MÊS		8º MÊS		9º MÊS	
			100%	Vendas	100%	Vendas	105%	Vendas
Americano	666	3,43	666	2.286,16	666	2.286,16	699	2.400,47
Leitão	486	2,39	486	1.163,10	486	1.163,10	510	1.221,26
Misto Quente	592	1,72	592	1.017,92	592	1.017,92	622	1.068,82
X Bacon	316	4,26	316	1.346,39	316	1.346,39	332	1.413,71
X Burg	1216	2,45	1216	2.979,98	1216	2.979,98	1277	3.128,98
X Calabreza	692	2,84	692	1.962,22	692	1.962,22	727	2.060,34
X Delícia	780	4,86	780	3.791,71	780	3.791,71	819	3.981,30
X Dog	432	3,43	432	1.482,91	432	1.482,91	454	1.557,06
X Filé	198	3,38	198	669,76	198	669,76	208	703,25
X Frango	446	2,48	446	1.104,70	446	1.104,70	468	1.159,93
Água mineral	240	0,65	240	157,04	240	157,04	252	164,89
Coca Cola – 600 ml	600	2,24	600	1.341,18	600	1.341,18	630	1.408,24
Coca Cola – Lata	1680	1,67	1680	2.800,47	1680	2.800,47	1764	2.940,49
Fanta Laranja - Lata	840	1,67	840	1.406,96	840	1.406,96	882	1.477,31
Fanta Uva – Lata	240	1,67	240	401,99	240	401,99	252	422,09
Guaraná Ant. - Lata	600	1,36	600	817,65	600	817,65	630	858,54
Suco Citrus Acerola	120	1,38	120	165,77	120	165,77	126	174,06
Suco Citrus Laranja	480	1,38	480	663,09	480	663,09	504	696,24
			<b>10624</b>	<b>25.559,01</b>	<b>10624</b>	<b>25.559,01</b>	<b>11155</b>	<b>26.836,96</b>

4º TRIMESTRE

Produto	Unid. (100%)	Preço de Venda	10º MÊS		11º MÊS		12º MÊS	
			105%	Vendas	110%	Vendas	120%	Vendas
Americano	666	3,43	699	2.400,47	733	2.514,78	799	2.743,39
Leitão	486	2,39	510	1.221,26	535	1.279,41	583	1.395,72
Misto Quente	592	1,72	622	1.068,82	651	1.119,71	710	1.221,51
X Bacon	316	4,26	332	1.413,71	348	1.481,03	379	1.615,67
X Burg	1216	2,45	1.277	3.128,98	1.338	3.277,98	1.459	3.575,97
X Calabreza	692	2,84	727	2.060,34	761	2.158,45	830	2.354,67
X Delícia	780	4,86	819	3.981,30	858	4.170,88	936	4.550,05
X Dog	432	3,43	454	1.557,06	475	1.631,21	518	1.779,50
X Filé	198	3,38	208	703,25	218	736,74	238	803,71
X Frango	446	2,48	468	1.159,93	491	1.215,17	535	1.325,64
Água mineral	240	0,65	252	164,89	264	172,74	288	188,44
Coca Cola – 600 ml	600	2,24	630	1.408,24	660	1.475,30	720	1.609,41
Coca Cola – Lata	1680	1,67	1.764	2.940,49	1.848	3.080,52	2.016	3.360,56
Fanta Laranja - Lata	840	1,67	882	1.477,31	924	1.547,65	1.008	1.688,35
Fanta Uva – Lata	240	1,67	252	422,09	264	442,19	288	482,39
Guaraná Ant. - Lata	600	1,36	630	858,54	660	899,42	720	981,18
Suco Citrus Acerola	120	1,38	126	174,06	132	182,35	144	198,93
Suco Citrus Laranja	480	1,38	504	696,24	528	729,40	576	795,71
			<b>11.155</b>	<b>26.836,96</b>	<b>11.686</b>	<b>28.114,91</b>	<b>12.749</b>	<b>30.670,81</b>

Produto	Unid. (100%)	Preço de Venda	ANO I		ANO II		ANO III	
			Unid.	Vendas (100%)	100%	Vendas (115%)	100%	Vendas (130%)
Americano	7393	3,43	7.393	25.376,38	7.393	29.182,84	7.393	32.989,30
Leitão	5395	2,39	5.395	12.910,43	5.395	14.846,99	5.395	16.783,55
Misto Quente	6571	1,72	6.571	11.298,92	6.571	12.993,76	6.571	14.688,60
X Bacon	3508	4,26	3.508	14.944,94	3.508	17.186,68	3.508	19.428,42
X Burg	13498	2,45	13.498	33.077,76	13.498	38.039,42	13.498	43.001,09
X Calabreza	7681	2,84	7.681	21.780,70	7.681	25.047,80	7.681	28.314,90
X Delícia	8658	4,86	8.658	42.087,98	8.658	48.401,18	8.658	54.714,38
X Dog	4795	3,43	4.795	16.460,36	4.795	18.929,41	4.795	21.398,46
X Filé	2198	3,38	2.198	7.434,35	2.198	8.549,50	2.198	9.664,66
X Frango	4951	2,48	4.951	12.262,14	4.951	14.101,47	4.951	15.940,79
Água mineral	2664	0,65	2.664	1.743,10	2.664	2.004,57	2.664	2.266,03
Coca Cola – 600 ml	6660	2,24	6.660	14.887,09	6.660	17.120,15	6.660	19.353,21
Coca Cola – Lata	18648	1,67	18.648	31.085,20	18.648	35.747,98	18.648	40.410,76
Fanta Laranja - Lata	9324	1,67	9.324	15.617,24	9.324	17.959,82	9.324	20.302,41
Fanta Uva – Lata	2664	1,67	2.664	4.462,07	2.664	5.131,38	2.664	5.800,69
Guaraná Ant. - Lata	6660	1,36	6.660	9.075,96	6.660	10.437,35	6.660	11.798,75
Suco Citrus Acerola	1332	1,38	1.332	1.840,07	1.332	2.116,08	1.332	2.392,09
Suco Citrus Laranja	5328	1,38	5.328	7.360,29	5.328	8.464,33	5.328	9.568,37
			<b>117.926</b>	<b>283.704,97</b>	<b>117.926</b>	<b>326.260,71</b>	<b>117.926</b>	<b>368.816,46</b>

Produto	Unidades (100%)	Preço de Venda	ANO IV		ANO V	
			100%	Vendas (145%)	100%	Vendas (160%)
Americano	7393	3,43	7.393	36.795,75	7.393	40.602,21
Leitão	5395	2,39	5.395	18.720,12	5.395	20.656,68
Misto Quente	6571	1,72	6.571	16.383,44	6.571	18.078,27
X Bacon	3508	4,26	3.508	21.670,16	3.508	23.911,90
X Burg	13498	2,45	13.498	47.962,75	13.498	52.924,42
X Calabreza	7681	2,84	7.681	31.582,01	7.681	34.849,11
X Delícia	8658	4,86	8.658	61.027,58	8.658	67.340,77
X Dog	4795	3,43	4.795	23.867,52	4.795	26.336,57
X Filé	2198	3,38	2.198	10.779,81	2.198	11.894,96
X Frango	4951	2,48	4.951	17.780,11	4.951	19.619,43
Água mineral	2664	0,65	2.664	2.527,50	2.664	2.788,96
Coca Cola – 600 ml	6660	2,24	6.660	21.586,27	6.660	23.819,34
Coca Cola – Lata	18648	1,67	18.648	45.073,54	18.648	49.736,32
Fanta Laranja - Lata	9324	1,67	9.324	22.645,00	9.324	24.987,58
Fanta Uva – Lata	2664	1,67	2.664	6.470,00	2.664	7.139,31
Guaraná Ant. - Lata	6660	1,36	6.660	13.160,14	6.660	14.521,54
Suco Citrus Acerola	1332	1,38	1.332	2.668,10	1.332	2.944,11
Suco Citrus Laranja	5328	1,38	5.328	10.672,41	5.328	11.776,46
			<b>117.926</b>	<b>411.372,20</b>	<b>117.926</b>	<b>453.927,95</b>

### 7.8 – Demonstração do Resultado do Exercício

Esta é a demonstração do resultado do Exercício projetada para os 5 anos. Utilizamos um crescimento de receita de 15% e para ajustar os custos e despesas, utilizamos o saldo acumulado do IGP-DI de janeiro a maio no valor de 1,99%. Os valores a pagar de IR Simples foram calculados mês a mês e enquadrados na percentual da tabela referente a este imposto.

	<b>ANO I</b>	<b>ANO II</b>	<b>ANO III</b>	<b>ANO IV</b>	<b>ANO V</b>
<b>Receita Bruta</b>	283.704,97	326.260,71	368.816,46	411.372,20	453.927,95
( - ) Deduções	-	-	-	-	-
<b>Receita Líquida</b>	283.704,97	326.260,71	368.816,46	411.372,20	453.927,95
( - ) Custo do Produto Vendido	192.362,33	207.959,28	207.959,28	207.959,28	207.959,28
<b>Lucro Operacional Bruto</b>	91.342,63	118.301,43	160.857,18	203.412,92	245.968,67
( - ) Despesas Operacionais	39.946,00	45.770,06	52.054,13	58.338,19	64.622,25
<b>Lucro Operacional</b>	51.396,63	72.531,37	108.803,05	145.074,73	181.346,41
( +/- ) Rec./Desp. não Operacionais	-	-	-	-	-
<b>Lucro antes do Imposto de Renda</b>	51.396,63	72.531,37	108.803,05	145.074,73	181.346,41
( - ) Imposto SIMPLES	15.555,21	17.928,48	20.389,07	22.741,65	25.244,51
<b>Lucro/Prejuízo do Exercício</b>	<b>35.841,42</b>	<b>54.602,89</b>	<b>88.413,98</b>	<b>122.333,08</b>	<b>156.101,91</b>

## 7.9 – Fluxo de Caixa Projetado para 05 (cinco) anos

É fundamental dispor os recursos financeiros necessário para saldar em tempo hábil os compromissos assumidos com terceiros. O Fluxo de Caixa é o instrumento que relaciona o futuro conjunto de ingressos e desembolsos de recursos financeiros pela empresa em determinado período, assim poderemos prognosticar a necessidade de captar empréstimos ou aplicar excedentes de caixa nas operações mais rentáveis da empresa.

Abaixo demonstraremos o fluxo de caixa projetado em 5 anos, vale salientar que inicialmente foi feito um acompanhamento mensal de entradas e saídas de caixa. Foram utilizados os mesmos índices de crescimento e IGP-DI da Demonstração de Resultados.

	ANO I	ANO II	ANO III	ANO IV	ANO V
<b>SALDO INICIAL</b>	<b>51.559,37</b>	<b>67.716,29</b>	<b>97.281,01</b>	<b>175.008,83</b>	<b>288.322,10</b>
Caixa	6.559,37	22.716,29	52.281,01	130.008,83	243.322,10
Bancos	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00
<b>Recebimentos</b>	<b>283.704,97</b>	<b>326.260,71</b>	<b>368.816,46</b>	<b>411.372,20</b>	<b>453.927,95</b>
Receita com Vendas	<u>283.704,97</u>	<u>326.260,71</u>	<u>368.816,46</u>	<u>411.372,20</u>	<u>453.927,95</u>
Vendas à vista	283.704,97	326.260,71	368.816,46	411.372,20	453.927,95
<b>Pagamentos</b>	<b>267.548,05</b>	<b>296.696,00</b>	<b>291.088,63</b>	<b>298.058,93</b>	<b>305.271,40</b>
Custo Variável	<u>192.272,33</u>	<u>212.097,67</u>	<u>216.318,41</u>	<u>220.623,15</u>	<u>225.013,55</u>
Matéria-Prima	129.740,57	143.051,26	145.897,98	148.801,35	151.762,49
M. O. D.	9.900,00	11.014,92	11.234,12	11.457,68	11.685,68
Mercadoria	52.631,76	58.031,49	59.186,32	60.364,13	61.565,37
Custo Fixo	<u>110,00</u>	<u>122,39</u>	<u>124,82</u>	<u>127,31</u>	<u>129,84</u>
Despesas Gerais	<u>52.165,71</u>	<u>56.938,64</u>	<u>59.042,45</u>	<u>61.395,04</u>	<u>63.897,89</u>
Administrativas	31.732,50	33.258,94	33.258,94	33.258,94	33.258,94

Comerciais	180,00	183,58	183,58	183,58	183,58
de Vendas	4.554,00	5.066,86	5.066,86	5.066,86	5.066,86
Tributárias	15.699,21	18.429,25	20.533,07	22.885,65	25.388,51
<u>Empréstimos</u>	<u>8.000,00</u>	<u>12.238,80</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>Serviços Prestados</u>	<u>1.500,00</u>	<u>1.529,85</u>	<u>1.560,29</u>	<u>1.591,34</u>	<u>1.623,01</u>
<u>Dividendos</u>	<u>10.000,00</u>	<u>10.199,00</u>	<u>10.401,96</u>	<u>10.608,96</u>	<u>10.820,08</u>
<u>Compras</u>	<u>3.500,00</u>	<u>3.569,65</u>	<u>3.640,69</u>	<u>3.713,14</u>	<u>3.787,03</u>



## CAPITULO VIII – Analise da Viabilidade Econômica e Financeira

Enfim, podemos demonstrar a viabilidade econômica e financeira do empreendimento:

### 8.1 – Valor Presente líquido – VPL

Ao final de 5 anos podemos apresentar um Valor Presente Líquido de R\$ 254.719,43. Podemos dizer que o investimento inicial que era de R\$ 130.700,00 foi transformado em 5 anos em R\$ 254.719,43.

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

VPL	=	R\$ 254.719,43
-----	---	----------------

### 8.2 – Taxa de retorno Interna – TIR

O VPL alcançado após os 5 anos é caracterizado por um taxa interna de retorno de 34% anual, ou 3% mensal.

		Anual	Mensal
TIR	=	34%	3%

### 8.3 – Analise Financeira

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

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

<b>Anos</b>	<b>Investimento</b>	<b>Entradas de Caixa</b>	<b>de Saídas de Caixa</b>	<b>de Fluxo de Caixa</b>	<b>Taxa de Retorno ao ano</b>	<b>de Payback em anos</b>	<b>Dias</b>
0	130.700,00			-130.700,00			
1		283.704,97	267.548,05	16.156,92	12%	8,09	2.912
2		326.260,71	296.696,00	29.564,71	23%	4,42	1.591
3		368.816,46	291.088,63	77.727,83	59%	1,68	605
4		411.372,20	298.058,93	113.313,27	87%	1,15	415
5		453.927,95	305.271,40	148.656,55	114%	0,88	317

## **BIBLIOGRAFIA**

César Simões Salim, Nelson Hochman, Andréa Cecília Rama... Construindo Plano de Negócios,

DOLABELA, Fernando: O Segredo de Luisa, Uma idéia uma paixão e um plano de Negócios, Fernando Celso Dolabela Chagas, 14ª edição – São Paulo - Cultura Editores Associados, 1999.,

FIGUEIREDO, Sandra

Controladoria: teoria e prática / Sandra Figueiredo, Paulo César Caggiano, São Paulo: Atlas, 1997.

FRANCO, Hilário 1921 – Contabilidade Comercial/ Hilário Franco 12ª Edição Revisada e Ampliada de acordo com a lei 6404/76 da Sociedades por Ações – São Paulo, 1981.

IUDICIBUS, Sérgio de 1935 – Contabilidade Gerencial/ Sérgio de Iudicibus – 6ª Edição – São Paulo : Atlas, 1998.

José Eduardo Zdanowicz, Fluxo de Caixa, 8ª edição, Editora Sagra Luzatto

MARCONI, Marina de Andrade

Técnicas de pesquisa, planejamento e execução de pesquisas, amostragem de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados/Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos, 3ª Edição, São Paulo: Atlas, 1996.

MARTINS, Eliseu. *Contabilidade de Custos*. Editora atlas, 7ª Edição, 2000

SILVA e FREITAS, João de Oliveira e Elcias Araújo – Manual Prático do Contabilista 1ª Edição – Editora Gráfica Certa – Belém, 2002.