

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO e CIÊNCIAS CONTÁBEIS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

**CONTROLE DE CUSTOS PARA PEQUENOS NEGÓCIOS:
UTILIZAÇÃO DO CONTROLE DE CUSTOS PARA SE DEFINIR PREÇO**

RICARDO PEREIRA FONSECA

Cuiabá – MT

2018

RICARDO PEREIRA FONSECA

**CONTROLE DE CUSTOS PARA PEQUENOS NEGÓCIOS:
UTILIZAÇÃO DO CONTROLE DE CUSTOS PARA SE DEFINIR
PREÇO**

Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Contábeis da Faculdade de Ciências Contábeis, com requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis, pela Universidade Federal de Mato Grosso.

Professor Orientador: Ms. Adão Ferreira da Silva

Cuiabá
Fevereiro - 2018

RICARDO PEREIRA FONSECA

**Controle de custos para pequenos negócios:
Utilização do controle de custos para se definir preço**

Monografia deferida e aprovada em 19 / 02 / 2018 pela banca examinadora
constituída pelos professores:

Prof. Ms. Adão Ferreira da Silva
Presidente

Prof. Dra. Clébia Ciupak
Membro

Prof. Ms. João Soares da Costa
Membro

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, também ao meu amigo Hélio Junior que me ajudou, disponibilizando seu tempo e informações de sua empresa para a conclusão desse trabalho e por fim minha família e namorada que me apoiaram na caminhada até a conclusão desta monografia.

LISTA DE TABELAS

Tabela 01: Descrição e classificação dos gastos		28
Tabela 02: Relatório da depreciação		29
Tabela 03: Remuneração dos sócios		29
Tabela 04: DRE do mês de outubro		31
Tabela 05: Resultado mensal dos grupos de produtos divididos em segmentos		32
Tabela 06: Ponto de equilíbrio mix em unidades		33
Tabela 07: Ponto de equilíbrio mix em valor (R\$)		33
Tabela 08: Margem de contribuição dos grupos de produtos		34

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E ACRÔNIMOS

MEI	Microempresário Individual
ME	Microempresa
EPP	Empresa de Pequeno Porte
MPEs	Micro e Pequenas empresas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PIB	Produto Interno Bruto
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
FGV	Fundação Getúlio Vargas
DV	Despesa Variável
DF	Despesa Fixa
ABC	Custeio Baseado em Atividades
DRE	Demonstração do Resultado do Exercício
CPV	Custo do Produto Vendido
IR	Imposto de Renda
MC	Margem de Contribuição
MC%	Margem de Contribuição (porcentagem)
PE	Ponto de Equilíbrio
CVunit	Custo variável unitário
DVunit	Despesas variáveis unitárias
PVUnit	Preço de Venda Unitário
MCUnit	Margem de Contribuição Unitária
Gvtot	Gastos Variáveis Totais
RV	Receita de Vendas
q	quantidade
PEC	Ponto de equilíbrio Contábil
PEE	Ponto de equilíbrio Econômico
PEF	Ponto de equilíbrio Financeiro
PV	Preço de Venda (valor monetário)
PC	Preço de Custo (valor monetário)
I	Imposto
I%	Imposto (porcentagem)
MOD	Mão de Obra Direta
MOI	Mão de Obra Indireta

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Diferenciação entre gasto, investimento, custo e despesa	12
Figura 02 – Gráfico do Custo Variável	14
Figura 03 – Gráfico do Custo Fixo	15
Figura 04 – Gráfico do Custo Semivariável	15
Figura 05 – Gráfico do Custo Semifixo	16
Figura 06 – Formulas do PEC, PEE e PEF unitário	23
Figura 07 – Formula ponto de equilíbrio com vários produtos	24
Figura 08 – Ponto de Equilíbrio Contábil	24
Figura 09 – Processo de venda de doces	30

Sumário

1 INTRODUÇÃO	8
2 REFERENCIAL TEÓRICO	10
2.1 IMPORTANCIA DOS PEQUENOS NEGOCIOS	10
2.2 UTILIZAÇÕES DA CONTABILIDADE DE CUSTO DESDE A SUA ORIGEM.....	10
2.3 DEFINIÇÕES DOS TERMOS DE CUSTOS.....	11
2.4 CLASSIFICAÇÕES DOS CUSTOS E DESPESAS.....	13
2.4.1 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS	13
2.4.2 CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS	16
2.5 METODOS DE CUSTEIO	17
2.5.1 CUSTEIO BASEADO EM ATIVIDADES – ABC.....	17
2.5.2 CUSTEIO POR ABSORÇÃO	18
2.5.3 CUSTEIO VARIÁVEL.....	19
2.6 PRECIFICAÇÃO	20
2.6.1 TARGET COST	20
2.6.2 MARK UP.....	21
2.6.3 MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	22
2.6.4 PONTO DE EQUILÍBRIO	23
3 PROCEDIMENTO METODOLOGICO	26
4 ESTUDO DE CASO	27
5 CONCLUSÃO	35
REFERÊNCIAS	36
APÊNDICES.....	36

1 INTRODUÇÃO

O preço de venda ideal é algo bem complexo de se definir para qualquer ramo de negócio, seja no comércio, serviço ou indústria. Essa dificuldade vem das inúmeras variáveis envolvidas neste processo, que podem ser externas ou internas à empresa.

Dentre algumas das variáveis internas, estão as metas que se deseja alcançar, o marketing, a qualidade do produto ou serviço oferecido, a capacidade de produção, e a estrutura de custos e despesas.

Já nas externas, destacam-se a demanda do mercado, o poder aquisitivo dos consumidores, e a concorrência.

O preço ideal pelo lado financeiro é aquele que busca gerar o maior lucro possível para o vendedor, não necessariamente deve buscar ter o maior lucro unitário, mas sim o maior lucro no geral, logo a quantidade que se vende é um fator que interfere no preço. O preço é muito importante para o negócio, segundo Bruni e Famá (2003, p. 311) “O sucesso empresarial poderia até não ser consequência direta da decisão acerca dos preços. Todavia, um preço equivocado de um produto ou serviço certamente causará a sua ruína”.

Existem outros fatores que provocam a designação do preço de venda, sendo elas, a quantidade da demanda, os preços de produtos substitutos e concorrentes, a estratégia de marketing da empresa, entre outras.

Os pequenos negócios são compostos basicamente por MEI, ME e EPP. E a cada ano que passa, a importância desses segmentos no cenário nacional aumenta, seja na quantidade de empresas que existem no Brasil, até a participação no PIB do país. Entretanto, apesar dos benefícios econômicos que essas empresas geram, a expectativa de vida delas segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística é de que “a cada 100 empresas abertas no Brasil, 48 fecham antes de três anos de atuação no mercado” (IBGE, 2003). Uns dos principais fatores para a descontinuidade precoce dessas empresas são a falta de planejamento e controle da gestão. Nesse sentido, Lenzi e Kiesel (2009) abordam causas que contribuem para o fracasso das MPes, sendo elas a expansão além dos recursos, a falta de planejamento e a carência de análise financeira e de custos inadequados. É importante destacar que tais fatores podem ser evitados com o auxílio da contabilidade gerencial. Sobretudo no que concerne à gestão de

custos, as MPes não utilizam as informações relativas a custos no processo decisório de seu negócio (ARRUDA et al., 2011).

Devido à alta competitividade, as empresas que desejam obter sucesso precisam se atualizar e buscar inovações para que não fique apenas sobrevivendo ao mercado, mas consigam ter destaque. E para isso é preciso buscar ferramentas eficazes, que seja capaz de detalhar todas as áreas da empresa em busca de corrigi-las ou melhorá-las. A contabilidade de custos se mostrou um instrumento eficaz e necessário a qualquer empresário, inclusive aos que possuem pequenos negócios, Para Drucker (1998, p.25) “a contabilidade é um instrumento eficaz de extrema importância para qualquer empresa independente do ramo de atuação, do tamanho da empresa ou da região”. Devido aos fatores apresentados, este trabalho foi desenvolvido por meio de um estudo de caso, em uma confeitaria, situada na cidade de Cuiabá - Mato Grosso. Com o seguinte problema: Como utilizar o controle de custos para definição do preço de venda, com base no mercado e nos custos envolvidos? Por consequência tem-se o objetivo de evidenciar as distorções dos preços de venda.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo serão apresentados a definição de conceitos relativos ao tema proposto, a fim de oferecer subsídios ao objetivo do trabalho.

2.1 IMPORTÂNCIA DOS PEQUENOS NEGÓCIOS

Em 1985, o IBGE calculou que no Brasil os pequenos negócios possuíam uma participação de 21% do PIB. Em 2001 e 2011 o SEBRAE contratou a Fundação Getúlio Vargas (FGV) para a atualização desse indicador através de novas avaliações, onde constatou em 2001 um incremento de 2,2% em relação a 1985 chegando a 23,2%. Em 2011, atingiu 27% do PIB nacional. O que se refere a valores absolutos, esse crescimento gerado pelas micro e pequenas empresas quadruplicou de 2001 para 2011, passando de R\$144 bilhões para R\$599 bilhões. No setor do comércio as micro e pequenas empresas (incluído o Microempreendedor Individual) possuíam 53,4% de participação do PIB até 2011. A forma de apuração desses valores feitos pelo IBGE e SEBRAE manteve o mesmo padrão de cálculo. Sendo feita a soma das riquezas geradas por empresas de todos os portes, nos setores de Comércio, Indústria, Serviços e Agroindústria – exceto o setor público e as intermediações financeiras, uma vez que não há micro e pequenas empresas nestes setores.

2.2 UTILIZAÇÕES DA CONTABILIDADE DE CUSTO DESDE A SUA ORIGEM

A Contabilidade de Custos originou-se da Contabilidade Financeira, surgiu pela necessidade de avaliação dos estoques no setor industrial (SANTOS, SCHMIDT E PINHEIRO, 2006). Surgiu pela preocupação dos Contadores, Auditores e Fiscais em utilizar a Contabilidade de Custos como uma forma de resolver seus problemas de mensuração monetária dos estoques e do resultado, não a de fazer dela um instrumento de administração (MARTINS, 2003, P.14).

Ainda que criada para avaliar estoque a contabilidade de custos desenvolveu instrumentos que se tornaram mais importantes que o mesmo. De acordo com OLIVEIRA, et al. (2008), “é sabido pelos atuantes na área que a Contabilidade de Custos há tempos deixou de

ser uma simples ferramenta para valorizar estoques. Com os avanços desta área e com o aperfeiçoamento da apuração de custos, a Contabilidade de Custos passou a ter um papel essencial dentro das organizações, contribuindo com informações para a contabilidade gerencial e para o processo decisório”. Segundo Martins (2003, p.15) “Nesse seu novo campo, a Contabilidade de Custos tem duas funções relevantes: o auxílio ao Controle e a ajuda às tomadas de decisões. No que diz respeito ao Controle, sua mais importante missão é fornecer dados para o estabelecimento de padrões, orçamentos e outras formas de previsão e, num estágio imediatamente seguinte, acompanhar o efetivamente acontecido para comparação com os valores anteriormente definidos”.

Apesar de todos os benefícios que a Contabilidade de Custos pode trazer para uma empresa, ainda há empresas que não utilizam este instrumento. Essas são, na grande maioria micro e pequenas empresas, onde não há uma grande complexidade de operações e a empresa se mantém com controles simples e, muitas vezes, não formalizados. A não utilização da contabilidade na gestão dos negócios por micro e pequenos empresários contrapõem-se aos objetivos promovidos por um sistema contábil formal, que prevê suprir a administração com informações tempestivas para a manutenção de suas atividades (OLEIRO, DAMEDA, VICTOR, 2007, p.10).

Portanto a contabilidade de custos segue evoluindo desde sua criação, adquirindo novas funções que auxiliam os gestores nas tomadas de decisão, dando uma visão mais ampla e precisa de sua empresa.

2.3 DEFINIÇÕES DOS TERMOS DE CUSTOS

Para se entender a análise de custos, é necessário entender as definições relacionadas aos custos, que serão apresentados a seguir.

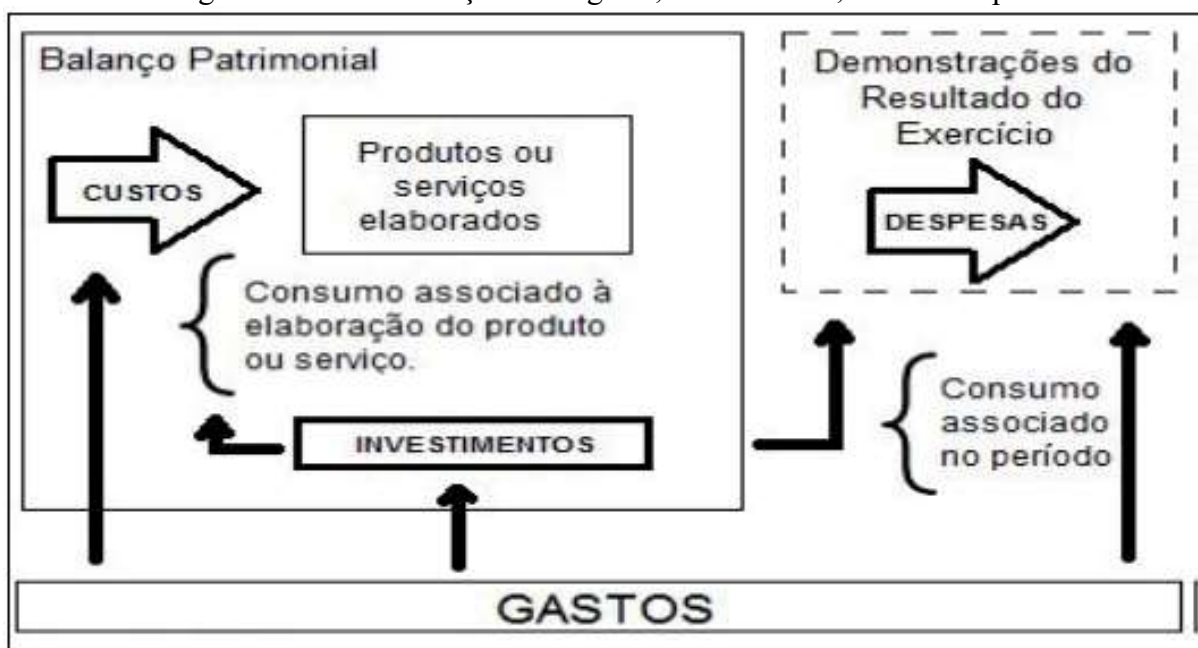
GASTO - Segundo Bruni e Famá (2003, p.25) “Sacrifício financeiro com que a entidade arca para a obtenção de um produto ou serviço qualquer. Sacrifício este representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro) ”. Ou seja, é o ato consumado onde a empresa A compra algum produto ou serviço de B, inferindo a empresa A uma obrigação (contas a pagar) para com a empresa B se for pago a prazo, o caso seja a vista vai gerar a saída de recursos do caixa para saldar esses valores.

INVESTIMENTO - Segundo Bruni e Famá (2003, p.25) “gasto ativado em função da vida útil ou benefícios atribuídos a futuro (s) período (s)”. São todos os bens e serviços estocados no ativo da entidade, que serão usados futuramente a curto prazo para comercialização (matéria prima) ou a longo prazo para consumo (imobilizado).

CUSTOS - Segundo Bruni e Famá (2003, p.25) “gastos relativos a um bem ou serviço utilizados na produção de outros bens ou serviços”. Ou seja, é todo gasto que tem como objetivo gerar produtos ou serviços que tragam benefícios presentes ou futuros.

DESPESA - Segundo Bruni e Famá (2003, p.25) “bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receita, porém não relacionados com os produtos ou bens produzidos”. Está relacionada à aplicação de recursos na área administrativa, comercial e financeira. Exemplos: comissão do vendedor, ou gasto com água, luz e honorários da diretoria.

Figura 01 – Diferenciação entre gasto, investimento, custo e despesa



Fonte: Bruni e Fama (2012, p. 06).

A figura acima descreve o processo de gasto, investimento, custo e despesa. Aplicaremos esse processo a confeitaria para servir como exemplo, o gasto é momento do pagamento, da saída de dinheiro, em contrapartida a empresa recebe recursos materiais como água, luz, aluguel, embalagens, e matérias primas como massas de bolo, chocolate, caso esses recursos sejam estocados para serem usados em momentos futuros, esses recursos serão classificados como investimento. E por fim quando esses recursos forem utilizados, serão

classificados ou em custos, caso seja aproveitado na elaboração do produto como as massas de bolo e chocolate, ou em despesas quando consumidos totalmente no período, indo diretamente para a DRE.

DESEMBOLSO - Conforme Bruni e Famá (2003, p.26) “pagamento resultante da aquisição de um bem ou serviço, independente de quando o produto ou serviço foi ou será consumido”. É o pagamento onde haverá a saída de dinheiro, resultante da aquisição de bens ou serviços.

PERDA - Conforme Bruni e Famá (2003, p.26) ”gasto com bens ou serviço consumido de forma anormal ou involuntariamente, pode ser devido à ociosidade (recursos não usados) ou a ineficiência (recursos os mais usados) ”. É um sacrifício do ativo, involuntário e que reduz o patrimônio sem a intenção de gerar benefícios. Exemplos: Quando há incêndio no estoque é perdida a matéria prima, ou se um produto tem o prazo de validade vencido.

2.4 CLASSIFICAÇÕES DOS CUSTOS E DESPESAS

No presente capítulo serão apresentados as classificações e definição dos principais conceitos de custos e despesas respectivamente.

2.4.1 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS

CUSTO DIRETO - É aquele cujo é possível fazer a apropriação direta ao produto, sem a necessidade de rateio, “devem ser identificados diretamente em cada unidade vendida” (BERTÓ e BEULKE, 2014, p.25).

Dutra (2003, p. 43) diz que “o que define a classificação desse custo como direto é a possibilidade de saber a parcela aplicada em cada um dos diferentes produtos que recebem esse custo no momento de sua aplicação”. Exemplos: custos com matéria-prima, embalagens e com a mão de obra produziu o produto final diretamente.

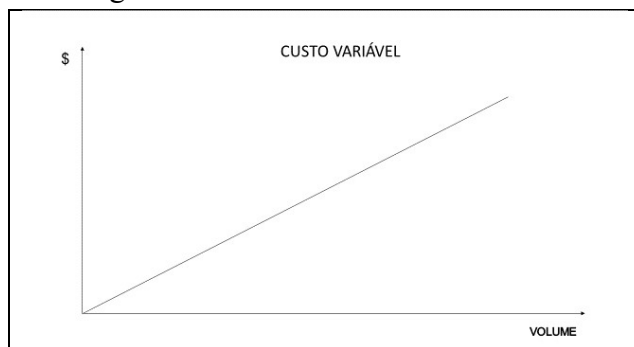
CUSTO INDIRETO - São custos que não oferecem condições para fazer apropriação ao produto. Segundo Bruni e Famá (2003, p.31) ”necessita de critérios de roteiros para locação. Ex. depreciação, mão-de-obra indireta, seguros”.

Segundo Ferreira (2007, p. 24) os custos indiretos são aqueles “apropriados aos produtos fabricados mediante rateios ou a estimativas, por não poderem ser identificados de forma precisa na composição dos custos dos produtos”.

CUSTO VARIÁVEL - Conforme Leone (1998, p. 35) “é aquele que varia proporcionalmente com as unidades produzidas ou com o volume de atividade desenvolvido pela empresa. Exemplo: material direto, mão-de-obra direta, energia”.

Para Wernke (2008, p. 15) são “os que estão diretamente relacionados com o volume de produção ou venda. Quanto maior for o volume de produção, maiores serão os custos variáveis totais”.

Figura 02 - Gráfico de Custo Variável



Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A figura 02, mostra que no ponto de partida, tanto o volume como o custo (\$) são zero, e conforme o volume cresce o custo também aumenta proporcionalmente.

CUSTO FIXO - De acordo com Bruni e Famá (2003, p.32) “são custos que, em determinado período de tempo e em certa capacidade instalada, não variam, qualquer que seja o volume de atividade da empresa”.

Para Ferreira (2007, p. 28), Custos fixos “são aqueles cujos valores totais independem da quantidade produzida, ou seja, não sofrem variações em razão do volume de produção”.

Figura 03 - Gráfico de Custo Fixo



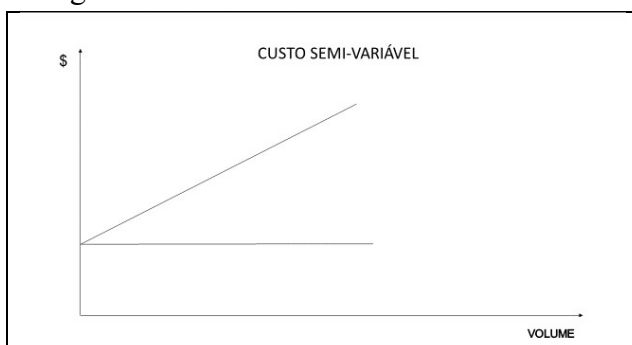
Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A figura 03, mostra que no momento em que o volume é zero o custo (\$) já possui um valor considerável, mas enquanto o volume aumenta o custo permanece constante, indicando independência do volume.

Além do custo fixo e variável, ainda existem uma mistura desses, de acordo com Bruni (2008, p. 78) “além da classificação entre fixos e variáveis, outras classificações intermediárias podem ser aplicadas aos gastos. Por exemplo, a depender do seu comportamento, alguns gastos podem ser denominados semifixos ou semivariáveis”.

CUSTO SEMIVARIÁVEL - São aqueles que registram as oscilações de gastos que se verificam no ciclo de produção, sem manter, entretanto, uma constante proporção nos aumentos ou diminuições das unidades produzidas (CALDERELLI, 2002).

Figura 04 - Gráfico de Custo Semivariável

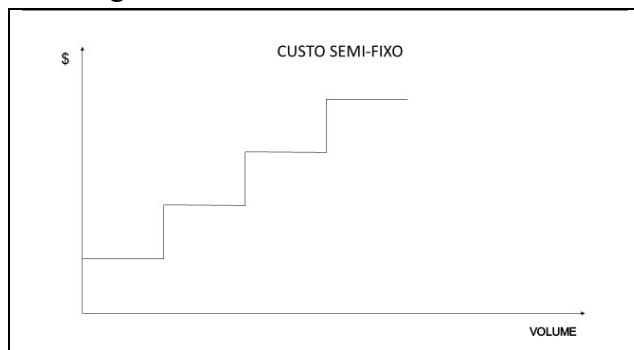


Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A figura 04, mostra que o custo (\$) já possui valor positivo mesmo não tendo volume, e a partir desse ponto, conforme o volume cresce o custo também aumenta proporcionalmente

CUSTO SEMIFIXO - Segundo Wernke (2008, p. 14) “são aqueles que permanecem constantes dentro de certos intervalos, alterando-se em degraus até atingir um novo patamar de atividade”.

Figura 05 - Gráfico de Custo Semifixo



Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A figura 05, indica que o custo (\$) já começa positivo mesmo não tendo volume, e a partir desse ponto o volume aumenta e o custo permanece constante até certo ponto, onde o custo (\$) cresce enquanto o volume se mantém igual, esse processo continua

2.4.2 CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS

As despesas são investimentos que buscam o aumento da receita da empresa, normalmente ligada à parte comercial, administrativa ou financeira da empresa. Portanto não está ligada diretamente a atividade principal da empresa, como a produção de bens ou serviços.

DESPESA DIRETA - De acordo com Bertó e Beulke (2014, p. 25) “São aqueles referentes às vendas como comissão sobre vendas ou impostos sobre vendas. ” Como nos exemplos acima, são fáceis de identificar diretamente a uma atividade, não precisarem rateio.

DESPESA INDIRETA - Para Bertó e Beulke (2014, p. 25) “são aquelas, difíceis de serem medidas, identificadas, quantificadas em cada unidade”. Devido sua utilização beneficiar mais de um departamento. Exemplo: A luz utilizada no setor de vendas que é aproveitada pelo setor administrativo.

DESPESA VARIÁVEL - São aquelas que variam conforme o volume vendido. Exemplo: Comissão do vendedor que recebe proporcionalmente a quantidade que conseguir vender.

DESPESA FIXA - São aquelas que se matem constantes durante certo período. Como exemplo pode citar: ordenados do pessoal executivo e administrativo.

Semelhante a classificação dos custos, as despesas se diferenciam na relação que tem com a atividade da empresa, enquanto os custos são relacionados diretamente a produção, as despesas se relacionam com a parte de gerenciamento e venda dessa produção.

2.5 MÉTODOS DE CUSTEIO

Métodos de custeio são a maneira em que a empresa separa seus custos e despesas para serem incluídos ou não nos produtos ou serviços. Existem diferentes métodos de custeio “que são adotados de acordo com os objetivos visados pela empresa.” (MEGLIORINI, 2007, p. 2).

Apesar de todos terem a sua importância, cada país através de suas leis, estipula qual método deve ser utilizado para fins fiscais. Neste capítulo serão apresentados os métodos de custeio ABC, por absorção e variável.

2.5.1 CUSTEIO BASEADO EM ATIVIDADES – ABC

Segundo Freitas e Costa (2009, p. 53) O custeio ABC foi desenvolvido pelos professores Robert Kaplan e Robin Cooper, da Harvard Business School, com o objetivo principal de aprimorar a alocação dos custos indiretos e despesas indiretas aos produtos e também melhorar a informação para a tomada de decisão.

De acordo com Nakagawa (1995), o ABC “é um método de análise de custos que busca “rastrear” os gastos de uma empresa para analisar e monitorar as diversas rotas de consumo dos recursos “diretamente identificáveis” com suas atividades mais relevantes, e destas para os produtos e serviços”.

Baseando-se no princípio de que as atividades consomem recursos, e produtos consomem atividades, Padoveze (2006, p. 210) fala que o custeio ABC é “definido comumente

como um método de custeamento que atribui primeiro os custos às atividades e depois aos produtos, com base no uso das atividades de cada produto. O custeamento baseado em atividades apoia-se no conceito: produtos consomem atividades, atividades consomem recursos”.

A maneira em que o método ABC aloca os seus gastos (custos e despesas) indiretos aos produtos é o grande diferencial comparado aos demais. Os gastos indiretos, no ABC, são analisados em busca de rastrear as causas que deram origem a esses gastos, então são calculados com precisão para serem atribuídos ao lugar onde realmente foram consumidos. O autor Padoveze (2006, p.207) define direcionadores como:

Podemos definir como direcionador de custo de uma atividade o principal trabalho ou tarefa que é executado pela atividade como forma de desempenhar sua principal função, que possa claramente ser identificada e quantitativamente mensurada e monitorada. Em outras palavras, para que se qualifique como direcionador de custo, a quantidade desenvolvida pela atividade deverá ser medida e acumulada segundo os critérios contábeis.

Apresentado o conceito do método ABC, percebe-se que o diferencial do método ABC comparado aos demais é a maneira detalhada com que são alocados os gastos as atividades que o causaram.

2.5.2 CUSTEIO POR ABSORÇÃO

O método de custeio por absorção apesar de não ser o mais completo na visão da contabilidade gerencial, é o mais utilizado no território brasileiro pelos seguintes motivos, Crepaldi (2004, p. 223) revela que o método de custeio por absorção “não é um princípio contábil em si, mas uma metodologia decorrente da aplicação desses princípios. No Brasil, foi adotado pela legislação comercial e pela legislação fiscal, validando apresentações de demonstrações financeiras para o pagamento do imposto de renda”.

Segundo Berti (2009, p. 59) “embora haja métodos de apuração de custos mais modernos e mais confiáveis do ponto de vista gerencial e administrativo, o custeio por absorção, por sua aceitação fiscal e, ainda, por identificação com os princípios fundamentais de contabilidade, é o método de apuração de custos de produção mais utilizado no país”.

Partindo para a definição deste método Megliorini (2001) fala que “o custeio por absorção é o sistema de custeio que consiste em atribuir aos produtos fabricados todos os custos de produção, quer de forma direta ou indireta (rateios). Assim, todos os custos, sejam eles fixos ou variáveis, são absorvidos pelos produtos”.

Agora Megliorini (2007, p. 20) explica como os gastos vão ser alocados nesse processo. “O primeiro passo para apuração dos custos é separar os gastos do período em despesas, custos e investimentos. As despesas não são apropriadas aos produtos, e sim lançadas na demonstração de resultado do exercício, por estarem relacionadas à geração de receita e à administração da empresa; os custos são apropriados aos produtos; e os investimentos são ativados. O passo seguinte consiste em separar os custos em diretos e indiretos. Os custos diretos são apropriados aos produtos conforme as medições de consumo neles efetuadas; os custos indiretos são apropriados por meio de rateios”.

Perante esses conceitos, pode-se afirmar que o custeio por absorção opera apropriando todos os custos de fabricação, sejam eles diretos ou indiretos, fixos ou variáveis.

2.5.3 CUSTEIO VARIÁVEL

No Brasil, o custeio variável é útil às empresas apenas para fins gerenciais, pois a contabilidade financeira se baseia na Lei n. 6.404 de 1976 – Lei das Sociedades Anônimas; e nas demais normas tributárias e societárias que proibiram a utilização do custeio variável por não alocar os custos indiretos e fixos ao custo total. Porque diferente do custeio por absorção onde os custos fixos são integrados aos produtos, e só irá para DRE como CPV a parcela do custo fixo que foi alocada aos produtos vendidos no período, então no custeio variável o lucro do período irá ser menor gerando um IR menor, pois aloca ao período ocorrido o custo fixo integralmente.

No custeio Variável os custos indiretos e fixos vão diretamente ao DRE, junto com as despesas e assim são integradas totalmente ao período em que ocorreu. Segundo Martins (2009, p. 198) Os custos fixos “são separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o resultado”.

E para Wernke (2008, p. 29) o custeio variável “prevê uma apropriação de caráter gerencial, considerando apenas os custos variáveis dos produtos vendidos, enquanto os custos fixos ficam separados e são considerados como despesas do período”.

Os autores Horngren, Foster e Datar (2000, p. 211) definem custeio variável como “o método de custeio de estoque em que todos os custos de fabricação variáveis são considerados custos inventariáveis e todos os custos de fabricação fixos são excluídos dos custos inventariáveis: eles são custos do período em que ocorreram”.

Para fins gerenciais esse método se mostra muito eficaz, pela capacidade de identificar em cada produto o seu custo variável, mas também possui algumas desvantagens. Conforme Padoveze (1997, p. 247-248)

As vantagens são a objetividade na mensuração dos custos fixos, a rapidez na captura de informações contábeis, a sua colaboração nos processos de avaliação de desempenho, clareza no planejamento do lucro e na tomada de decisões. As desvantagens são a subavaliação dos estoques, o problema dos custos sem variáveis e o seu resultado somente a curto prazo, justamente por desprezar os custos fixos, ligados a capacidade de produção e de planejamento a longo prazo.

Diante dessas afirmações, pode-se concluir que no custeio variável somente são apropriados como custos de fabricação os custos variáveis, sejam eles diretos ou indiretos.

2.6 PRECIFICAÇÃO

Segundo Horngren, Datar e Foster (2004) o preço de um produto ou serviço depende da oferta e da procura. As três influências que incidem sobre oferta e procura são os clientes, os concorrentes e os custos.

2.6.1 TARGET COST

Devido alta concorrência que ocorre atualmente, e a busca da satisfação do cliente, Garrison e Noreen (2001, p. 616) mostram “que algumas empresas podem se pautar pela

variação na definição de preços baseados nos custos e no consumidor. Como por exemplo, numa empresa em vez de começar com os custos e em seguida determinar os preços, ela começa pelos preços e depois estabelece os custos admissíveis, ou seja, estima-se o preço de mercado do novo produto com base nas suas características antecipadas e nos preços de produtos já existentes no mercado. Assim, ela consegue estabelecer um nível de custos para o produto (custo-meta) subtraindo o lucro desejado do preço estimado de mercado”.

Para Sakurai (1997, p.52), Custeio-alvo é um processo estratégico de gerenciamento de custos utilizado para reduzir os custos totais nos estágios de planejamento e de desenho do produto, necessitando dos esforços de várias áreas da empresa, tais como: Marketing, Produção e Contabilidade.

Segundo Rocha e Martins (1998, p.1101), a implementação e execução de um processo de custeio-alvo, baseia-se nas seguintes premissas:

- O lucro é a garantia da sobrevivência da empresa – seja qual for seu objetivo, sem lucro não há possibilidade de continuidade.
- O custo é definido antes do início da produção – os custos são comprometidos na sua quase totalidade nas fases de concepção e desenho do produto.
- O custo é fortemente influenciado pela competição.
- O custo é limitado pelo preço – se o custo projetado, comparado com o preço estipulado, não der rentabilidade satisfatória, o projeto deve ser modificado antes do início da produção. Caso não seja possível projetar o produto com custo adequado, ele não deverá nem ser produzido.

Devido a essas definições, compreende-se o processo que ocorre no target cost, onde o mercado aponta o preço a ser adotado por causa da concorrência, a partir desta base, averiguar os custos em busca de obter meios de reduzi-lo, assim elevando a margem de lucro.

2.6.2 MARK UP

O Mark-Up é um índice de cálculo para o preço de venda, o seu processo usa os custos para chegar ao preço de venda, diferente do Target Cost que faz o processo inverso, onde fixa

o preço de venda de acordo com o mercado para assim buscar adequar os custos conforme suas necessidades.

De acordo com Bomfim e Passarelli (2008, p.504) “a maneira mais utilizada, na área comercial, de determinar o preço de um produto baseia-se no princípio do mark-up (sobre marcação) - o preço é determinado adicionando-se uma margem de lucro ao custo do produto”.

Conforme Santos (2005, p. 128) “o Mark-up é um índice aplicado sobre o custo de um bem ou serviço para a formação do preço”.

O índice do mark-up é bem usado, em consequência a garantia da margem de lucro obtida por unidade, e também a facilidade de definir preço, necessitando apenas de aplicar o índice ao custo, desse modo chegando-se ao valor de venda.

2.6.3 MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO

A margem de contribuição é o resultado entre a diferença do preço de venda e os custos e despesas variáveis de cada produto.

Segundo Martins (2001, p.195), margem de contribuição unitária “é a diferença entre a receita e o custo variável de cada produto; é o valor que cada unidade traz a empresa de sobra entre a sua receita e o custo que de fato provocou e lhe pode ser imputado sem erro”.

Santos (1990, p. 39) mostra que na margem de contribuição

Cada produto absorve somente os custos que indicam diretamente sobre si mesmo (custos e despesas variáveis para produzir e vender), mas a diferença entre o preço líquido de venda e o custo unitário variável, chamada Margem de Contribuição (MC), deve contribuir tanto para absorção dos custos fixos, como para obtenção do lucro total da empresa. Isto é, a análise de lucro da empresa é efetuada não com base nos lucros unitários dos produtos, mas com base na Margem de Contribuição que cada um pode contribuir para absorver os custos fixos e formar o lucro total da empresa.

A intenção é verificar se a margem de contribuição indicará um montante capaz de cobrir os Custos fixos e Despesas, para assim, analisar, por exemplo, em qual situação a empresa se encontra.

2.6.4 PONTO DE EQUILÍBRIO

Como o nome diz, é quando há equilíbrio entre os gastos e receitas da empresa, é o ponto onde a receita diminuída dos gastos resultaria em zero, não atingindo lucro e nem prejuízo.

Vanderbeck e Nagy (2002, p. 415) definem o ponto de equilíbrio como “[...] o ponto no qual a receita de vendas é adequada para cobrir todos os custos de manufatura e vender o produto, mas sem obter lucro”.

De acordo com Horngren, Foster e Datar (2000, p. 45), “o ponto de equilíbrio e o nível de atividade em que as receitas totais e os custos totais se igualam, ou seja, onde o lucro é igual a zero”.

Existem pelo menos três desmembramentos para se calcular o ponto de equilíbrio, segundo (MARTINS, 2008, p.261).

Ponto de equilíbrio contábil: será obtido quando a soma das margens de contribuição totalizar o montante suficiente para cobrir todos os custos e despesas fixos; esse é o ponto em que contabilmente não haveria nem lucro nem prejuízo”... “O ponto de equilíbrio econômico será atingido quando a remuneração do capital aplicado atingir a rentabilidade desejada”... “O ponto de equilíbrio financeiro: é obtida através dos custos fixos menos a depreciação, dividido pela margem de contribuição.

Figura 06 – Formulas do PEC, PEE e PEF unitário

PEC_q =	$\frac{\text{Gastos Fixos}}{\text{MCUnit}}$	PEC\$ = q x PVunit.
PEEq =	$\frac{\text{Gastos Fixos} + \text{Lucro Desejado}}{\text{MCUnit}}$	
PEF =	$\frac{\text{Gastos Fixos} - \text{Gastos não desembolsáveis}}{\text{MCUnit}}$	

Fonte: MARTINS (2003, p. 261-264)

Figura 07 – Formula ponto de equilíbrio contábil com vários produtos

$$PECS = \frac{\text{Gastos Fixos}}{1 - \frac{\text{Gvtot.}}{RV}}$$

Fonte: MARTINS (2003, p. 261-264)

Legenda das figuras 06 e 07:

CVunit = Custo variável unitário

DVunit = Despesas variáveis unitárias

PVUnit = Preço de Venda Unitário

MCUnit = Margem de Contribuição Unitária = [PVUnit – (CVunit + DVunit)]

Gvtot = Gastos Variáveis Totais

RV = Receita de Vendas

q = quantidade; \$, em reais

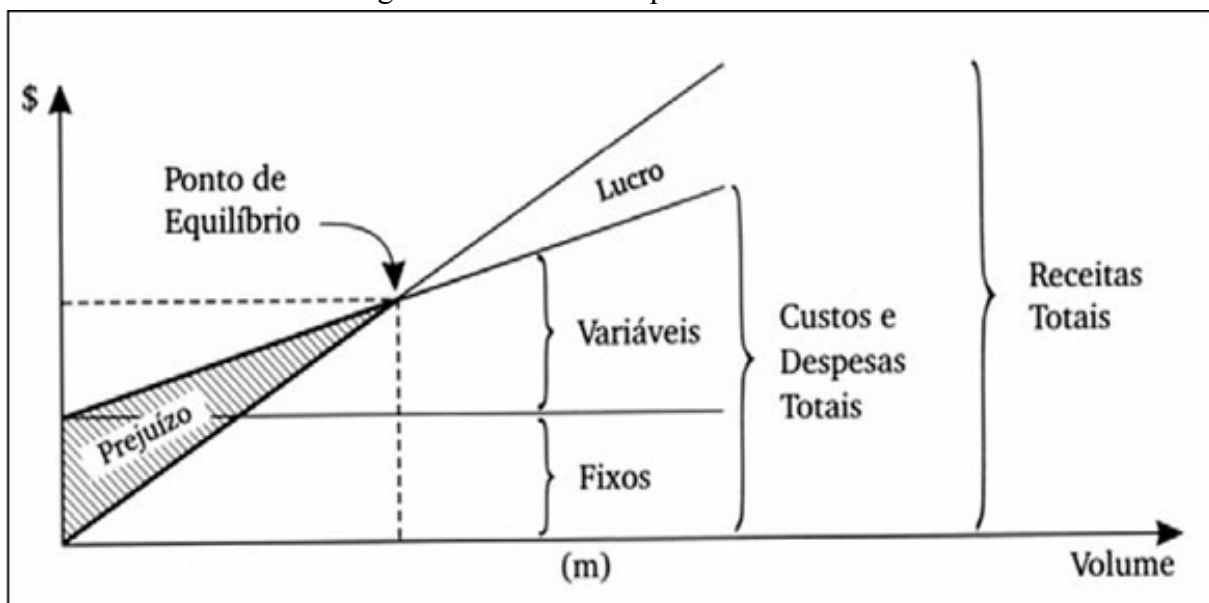
PEC = Ponto de equilíbrio Contábil (com depreciações)

PEE = Ponto de equilíbrio Econômico (com lucro desejado)

PEF = Ponto de equilíbrio Financeiro (sem depreciações)

Na figura abaixo é mostrado um gráfico do ponto de equilíbrio contábil:

Figura 08 - Ponto de Equilíbrio Contábil



Fonte: MARTINS (2003)

Conforme a figura 08 demonstra, o ponto de equilíbrio é quando a empresa consegue absorver todos os seus custos e despesas fixos e variáveis, de modo que as receitas menos os custos e despesas resulte em zero. A partir desse nível, o aumento do volume de vendas começa a gerar lucro, abaixo do ponto de equilíbrio a empresa opera com prejuízos.

3 PROCEDIMENTO METODOLOGICO

O presente trabalho é caracterizado de natureza descritiva. E tem como forma de pesquisa o estudo de caso.

De acordo com Perovano (2014) o processo descritivo visa à identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno ou processo. Esse tipo de pesquisa pode ser entendido como um estudo de caso onde, após a coleta de dados, é realizada uma análise das relações entre as variáveis para uma posterior determinação dos efeitos resultantes em uma empresa, sistema de produção ou produto.

A pesquisa descritiva utilizou como objeto uma empresa de confeitaria, localizada no estado de Cuiabá-MT, para que seja feita a coleta de dados que serão utilizados para a realização deste estudo.

Foi verificado que a empresa analisada embora já tivesse feito um controle de custos de maneira simplificada, no início do ano de 2017, tendo como base apenas o custo variável, no momento atual, por falta de atualizar o controle de seus custos e despesas, não tem precisão de quanto o faturamento de suas vendas estão excedendo a totalidade de custo e despesas da empresa, a fim de encontrar o percentual de lucratividade obtido.

Os dados foram colhidos ao longo dos meses de setembro, outubro e novembro através de visitas a residência do proprietário, que esclareceu as dúvidas e questionamentos a respeito do funcionamento da empresa, e também disponibilizou suas anotações feitas durante o mês de outubro, detalhando todos os gastos, vendas, e informações relevantes do período, assim, colaborando com a. realização deste estudo de caso.

Procedendo desta forma, levantou-se os dados necessários para conclusão deste estudo de caso, dados esses contidos nos Apêndices, enumerados de 01 a 07, no qual mostra os custos da matéria-prima (ingredientes) e dos produtos acabados. Também exhibe a receita e a margem de contribuição dos produtos vendidos no mês de outubro.

4 ESTUDO DE CASO

Este estudo de caso analisou uma microempresa familiar de confeitaria, que vende seus produtos por encomenda para festas, além de vender para lojas de doces e em eventos. A empresa é composta por apenas três pessoas, o proprietário sua esposa e sua mãe, as duas mulheres trabalham na parte de produção de todos os doces e também nas vendas dos doces na loja, e o proprietário além de ajudar nas vendas, fica responsável pela parte administrativa. Ele é o responsável pelas compras de matéria prima, embalagens e pela gerencia de estoque, também faz a parte de atendente da empresa junto com sua esposa, recebendo os pedidos.

Toda a matéria prima empregue para a produção de doces estão exibidas no Apêndice I, com seus valores. Logo depois no Apêndice II, encontram-se os custos de embalagens específicas de alguns doces, e também os custos das massas de bolos e tortilhas, além dos recheios que são colocados nos bolos.

Toda produção é feita no imóvel de moradia do proprietário que é alugado, dessa forma alguns custos são impossíveis de achar o seu valor exato, dessa forma foi estipulada uma parcela de 50% de utilização pela entidade, estão inclusos nessa parcela água, aluguel, energia, internet, gasolina e telefone, o valor utilizado para esses custos foi do mês de outubro de 2017. Já o salário administrativo, a mão de obra, a contabilidade, as embalagens, o gás, os impostos, e a matéria prima, assim como a taxa semestral Sesc Porto são utilizados totalmente ou quase totalmente pela empresa, para esses itens também foram utilizados valores do outubro de 2017.

Na tabela 01 estão classificados todos os gastos da empresa com seus respectivos valores:

Tabela 01: Descrição e classificação dos gastos

Tabela : Descrição e Classificação dos Gastos			
Descrição	Classificação	Valor Monetário	
Água	Despesa Fixa	R\$	19,34
Aluguel casa	Custo Fixo	R\$	400,00
Contabilidade	Despesa Fixa	R\$	250,00
Depreciação	Custo Fixo	R\$	272,36
Embalagens	Despesa Variável	R\$	63,00
Energia	Despesa Fixa	R\$	142,14
Impostos (4%)	Despesa Variável	R\$	596,23
Internet	Despesa Fixa	R\$	65,00
Gás	Custo Variável	R\$	143,00
Gasolina	Despesa Fixa	R\$	216,00
Matéria-prima	Custo Variável	R\$	5.682,86
Produtos de limpeza	Custo Fixo	R\$	40,00
Mão de obra direta	Custo Fixo	R\$	1.874,00
Salário Administração	Despesa Fixa	R\$	937,00
Telefone	Despesa Fixa	R\$	70,00
Taxa sesc	Despesa Fixa	R\$	43,33
TOTAL		R\$	10.814,27

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A entidade usa uma geladeira, fogão, armário, mesa, pequenos utensílios de cozinha como talheres, assadeiras e batedeiras. A entidade também utiliza um carro para as compras e entregas de encomendas. Como o carro também é utilizado pelos proprietários para fins pessoais, utilizaremos apenas 50% por cento do valor dele para o cálculo da depreciação, já que é um gasto considerável, devido a sua utilização para fins pessoais.

A seguir, na tabela 02, veremos os itens depreciados, sendo que o item foi depreciado apenas 50% do seu total.

Tabela 02: Relatório da depreciação

QUADRO DE DEPRECIAÇÃO - MÊS DE OUTUBRO									
ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UN	TOTAL	PARCIAL	VIDA UTIL	TX (ANO)	TX DEPREC.	VLR DEPREC.	VALOR RESIDUAL
ASSADEIRA 1	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	10	10%	0,8%	R\$ 0,48	R\$ 59,52
ASSADEIRA 2	4	R\$ 35,00	R\$ 140,00	R\$ 140,00	10	10%	0,8%	R\$ 1,13	R\$ 138,87
ASSADEIRA 3	2	R\$ 50,00	R\$ 100,00	R\$ 100,00	10	10%	0,8%	R\$ 0,81	R\$ 99,19
JOGO DE COLHER	1	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 25,00	10	10%	0,8%	R\$ 0,20	R\$ 24,80
JOGO DE FACAS	1	R\$ 35,00	R\$ 35,00	R\$ 35,00	10	10%	0,8%	R\$ 0,28	R\$ 34,72
BATEDEIRA	2	R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	10	10%	0,8%	R\$ 6,44	R\$ 793,56
FOGÃO	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00	10	10%	0,8%	R\$ 14,50	R\$ 1.785,50
GELADEIRA	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	10	10%	0,8%	R\$ 16,11	R\$ 1.983,89
ARMARIO	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	10	10%	0,8%	R\$ 4,03	R\$ 495,97
MESA	1	R\$ 350,00	R\$ 350,00	R\$ 350,00	10	10%	0,8%	R\$ 2,82	R\$ 347,18
CARRO*	1	R\$ 28.000,00	R\$ 28.000,00	R\$ 14.000,00	5	20%	1,6%	R\$ 225,56	R\$ 27.774,44
VALOR IMOBILIZADO			R\$ 33.810,00	R\$ 19.810,00	DEPRECIAÇÃO DO MÊS			R\$ 272,36	R\$ 33.537,64

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

O item, mão de obra direta e salário com a administração da tabela 01, estão detalhados na tabela abaixo:

Tabela 03: Remuneração dos sócios

NOMES	SALÁRIO	FUNÇÃO	SALÁRIO BRUTO	ALÍQUOTA	INSS	Vlr Liq	Salário
HELIO JUNIOR	SOCIO	ADMINISTRADOR	R\$ 937,00	11%	R\$ 103,07	R\$	833,93
TOTAL			R\$ 937,00		R\$ 103,07	R\$	833,93
GISLAINE	SOCIO	DOCEIRA	R\$ 937,00	11%	R\$ 103,07	R\$	833,93
NETE	SOCIO	DOCEIRA	R\$ 937,00	11%	R\$ 103,07	R\$	833,93
TOTAL			R\$ 1.874,00		R\$ 206,14	R\$	1.667,86

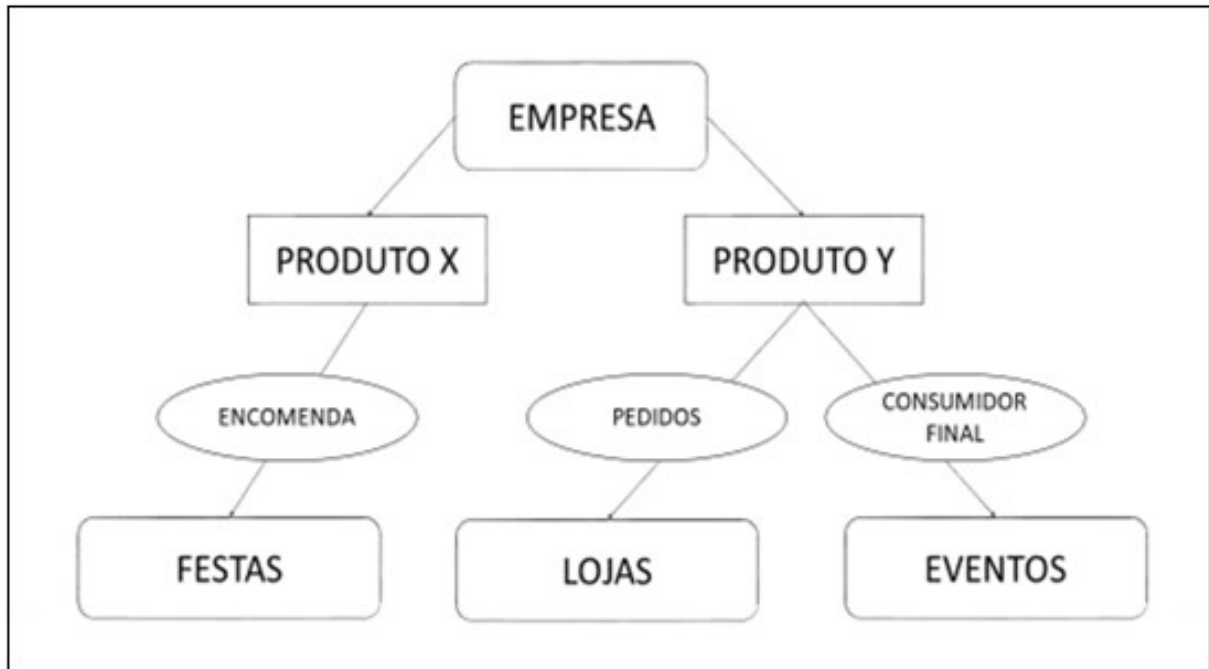
Fonte: elaborada pelo autor (2018)

O histórico da empresa mostrou que o seu faturamento foi de R\$ 9.467,55 a R\$ 14.905,75 reais mensais no ano de 2017, sabendo disso, foi utilizado o faturamento de um mês, no caso o mês de outubro. Sendo assim o estudo foi aplicado apenas aos doces que tiveram ao menos uma unidade vendida no mês de outubro, portanto o leque de doces apresentados no apêndice I, onde se encontra o faturamento detalhado da empresa não contém todos os doces que a empresa produz, mas possui os principais.

A empresa trabalha com dois tipos de segmentos de produtos, doces de festas (encomenda) que são menores, e o outro segmento é subdividido em doces vendidos para lojas (pedidos) e os vendidos em eventos (consumidor final) que são os doces com tamanho maior.

A figura 09, mostra detalhadamente como funciona as vendas e a classificação desses doces.

Figura 09 – Processo de venda de doces



Fonte: elaborada pelo autor (2018)

Nos Apêndices III e IV, aparecem discriminados apenas os custos dos doces finalizados, os para festas, e os que são vendidos para lojas e eventos respectivamente. E no Apêndice V, é apresentado o custo final de todos os doces individualmente, já incluso as embalagens.

Tomando como base o método de custeio variável, utilizamos o controle gerencial para verificar se o preço praticado está coerente. Normalmente ela é feita através da mensuração dos custos diretos e variáveis dos produtos, mais o valor percentual que se deseja obter de lucro, além dos custos indiretos, fixos e despesas onde embora não estão relacionadas diretamente ao produto, também exercem influência. Existem outros fatores que provocam a designação do preço de venda, sendo elas, a quantidade da demanda, preços dos produtos substitutos e dos concorrentes, estratégia de marketing da empresa, entre outras.

O DRE da empresa junto com a porcentagem de cada item está apresentado na tabela a seguir:

Tabela 04: DRE do mês de outubro

DRE			
(+) Faturamento Bruto	R\$	14.905,75	100,00%
(-) Impostos	R\$	596,23	4,00%
(=) Faturamento Líquido	R\$	14.309,52	96,00%
(-) CPV (Custo dos Produtos Vendidos)	R\$	5.682,86	38,13%
(-) Gastos Variáveis (Custos e Despesas Variáveis)	R\$	206,00	1,38%
(=) Margem de Contribuição	R\$	8.420,66	56,49%
(-) CF (Custos fixos)	R\$	2.586,36	17,35%
(-) Despesa Fixas	R\$	1.742,81	11,69%
(=) Lucro Líquido	R\$	4.091,48	27,45%

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

De acordo com a tabela acima a margem de contribuição no mês de outubro foi de 56,49% de todo o faturamento, pois pelo método do custeio variável os custos fixos e despesas são integradas inteiramente no período em ocorreram, indo diretamente no DRE.

No Apêndice VI se encontra o custo e o preço unitário, indica a quantidade vendida no mês de outubro, além do custo e da venda mensal de cada doce, e também mostra o percentual individual e por grupos que os itens possuem do faturamento.

O Apêndice VII, mostra a porcentagem da venda de cada produto que foi destinada a margem de contribuição, descoberta através da variação da fórmula do mark-up mostrado adiante:

- Fórmula do mark-up $PV = PC / (100\% - (I\% + MC\%))$

- Variação da fórmula $MC\% = (PC + I - PV) / PV$

Sendo:

PV: preço de venda

PC: preço de custo

100%: porcentagem relacionada ao preço e venda

I%: porcentagem do imposto em relação ao preço de venda

MC%: porcentagem da margem de contribuição em relação ao preço de venda

I: imposto

* No preço de custo além do CPV (custo de produtos vendidos) está incluído o CV (custo variável)

Para achar o PE (ponto de equilíbrio) da empresa os doces foram alocados aos seus tipos de classificações, por exemplo os bombons de maracujá, morango, nozes e oreo serão tratados todos como bombons apenas.

A seguir as novas classificações para o calcula do PE:

Tabela 05: Resultados mensal dos grupos de produtos divididos em segmentos

	GRUPOS	CUSTO MENSAL	PREÇO MENSAL	QUANT.	CUSTO UN	PREÇO UN
FESTAS	BOLOS E TORTAS	R\$ 1.702,56	R\$ 3.807,00	67	R\$ 25,41	R\$ 56,82
	DOCINHOS (cento)	R\$ 1.931,84	R\$ 5.330,00	64	R\$ 30,19	R\$ 83,28
	TOTAL	R\$ 3.634,41	R\$ 9.137,00			
LOJAS	BOLOS DE POTE	R\$ 486,74	R\$ 862,50	115	R\$ 4,23	R\$ 7,50
	DOCINHOS	R\$ 310,22	R\$ 785,25	355	R\$ 0,87	R\$ 2,21
	BOMBOM	R\$ 130,16	R\$ 263,00	100	R\$ 1,30	R\$ 2,63
	DIVERSOS	R\$ 242,83	R\$ 545,00	165	R\$ 1,47	R\$ 3,30
	TOTAL	R\$ 1.169,94	R\$ 2.455,75			
EVENTOS	BOLOS DE POTE	R\$ 268,30	R\$ 756,00	63	R\$ 4,26	R\$ 12,00
	DOCINHOS	R\$ 278,75	R\$ 1.175,00	327	R\$ 0,85	R\$ 3,59
	BOMBOM	R\$ 99,73	R\$ 364,00	77	R\$ 1,30	R\$ 4,73
	DIVERSOS	R\$ 231,73	R\$ 1.018,00	159	R\$ 1,46	R\$ 6,40
	TOTAL	R\$ 878,52	R\$ 3.313,00			
	TOTAL GERAL	R\$ 5.682,86	R\$ 14.905,75			

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

Sabendo que os gastos fixos da empresa que incluem as despesas e os custos fixos somam R\$ 4.329,17 de acordo com a tabela do DRE, e que os custos variáveis, onde também estão inclusos os impostos e a matéria prima, consomem 43,51% do faturamento, achou-se o valor de R\$ 7.663,24 através da formula da Figura 07, resolvida a seguir:

$$PE = 4329,17 / (1 - (6485,09 / 14905,75))$$

$$PE = 7663,238479$$

Encontrando-se o faturamento do PE de R\$ 7.663,24, representante de 51,41% do faturamento do mês de outubro que foi de R\$ 14.905,75, simulou-se duas situações, mostradas nas tabelas 06 e 07:

Tabela 06: Ponto de equilíbrio mix em unidades

	GRUPOS	CUSTO MENSAL	PREÇO MENSAL	QUANT.	CUSTO UN	PREÇO UN
FESTAS	BOLOS E TORTAS	R\$ 875,29	R\$ 1.957,18	34	R\$ 25,41	R\$ 56,82
	DOCINHOS (cento)	R\$ 993,16	R\$ 2.740,15	33	R\$ 30,19	R\$ 83,28
	TOTAL	R\$ 1.868,45	R\$ 4.697,33			
LOJAS	BOLOS DE POTE	R\$ 250,23	R\$ 443,41	59	R\$ 4,23	R\$ 7,50
	DOCINHOS	R\$ 159,48	R\$ 403,70	183	R\$ 0,87	R\$ 2,21
	BOMBOM	R\$ 66,91	R\$ 135,21	51	R\$ 1,30	R\$ 2,63
	DIVERSOS	R\$ 124,84	R\$ 280,18	85	R\$ 1,47	R\$ 3,30
	TOTAL	R\$ 601,47	R\$ 1.262,50			
EVENTOS	BOLOS DE POTE	R\$ 137,93	R\$ 388,66	32	R\$ 4,26	R\$ 12,00
	DOCINHOS	R\$ 143,31	R\$ 604,07	168	R\$ 0,85	R\$ 3,59
	BOMBOM	R\$ 51,27	R\$ 187,13	40	R\$ 1,30	R\$ 4,73
	DIVERSOS	R\$ 119,13	R\$ 523,35	82	R\$ 1,46	R\$ 6,40
	TOTAL	R\$ 451,64	R\$ 1.703,21			
TOTAL GERAL		R\$ 2.921,56	R\$ 7.663,05			

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

Na tabela acima foi reduzido 48,59% das vendas, diluindo os custos de matéria-prima para R\$ 2.921,56, que somado aos impostos, mais o restante dos custos variáveis e gastos fixos igualam a receita simulada no período de R\$ 7.663,05, resultando em lucro zero.

Tabela 07: Ponto de equilíbrio mix em valor (R\$)

	GRUPOS	CUSTO MENSAL	PREÇO MENSAL	QUANT.	CUSTO UN	PREÇO UN
FESTAS	BOLOS E TORTAS	R\$ 1.702,56	R\$ 2.761,98	67	R\$ 25,41	R\$ 41,22
	DOCINHOS (cento)	R\$ 1.931,84	R\$ 3.866,92	64	R\$ 30,19	R\$ 60,42
	TOTAL	R\$ 3.634,41	R\$ 6.628,89			
LOJAS	BOLOS DE POTE	R\$ 486,74	R\$ 625,74	115	R\$ 4,23	R\$ 5,44
	DOCINHOS	R\$ 310,22	R\$ 569,70	355	R\$ 0,87	R\$ 1,60
	BOMBOM	R\$ 130,16	R\$ 190,81	100	R\$ 1,30	R\$ 1,91
	DIVERSOS	R\$ 242,83	R\$ 395,40	165	R\$ 1,47	R\$ 2,40
	TOTAL	R\$ 1.169,94	R\$ 1.781,65			
EVENTOS	BOLOS DE POTE	R\$ 268,30	R\$ 548,48	63	R\$ 4,26	R\$ 8,71
	DOCINHOS	R\$ 278,75	R\$ 852,46	327	R\$ 0,85	R\$ 2,61
	BOMBOM	R\$ 99,73	R\$ 264,08	77	R\$ 1,30	R\$ 3,43
	DIVERSOS	R\$ 231,73	R\$ 738,56	159	R\$ 1,46	R\$ 4,65
	TOTAL	R\$ 878,52	R\$ 2.403,58			
TOTAL GERAL		R\$ 5.682,86	R\$ 10.814,12			

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

A tabela 07, deduziu 27,45% do preço de venda, fazendo com que a receita do período caísse para R\$ 10.814,12, e assim, empataria com os gastos, zerando o resultado do período.

A tabela 08, além de mostrar a margem de contribuição de cada grupo de produtos, também faz uma simulação das lojas que comprem os produtos da empresa para revenderem.

Tabela 08 – Margem de contribuição dos grupos de produtos

	GRUPOS	CUSTO UN		PREÇO UN		MC
FESTAS	BOLOS E TORTAS	R\$	24,62	R\$	56,82	51,30%
	DOCINHOS (cento)	R\$	30,19	R\$	83,28	58,38%
LOJAS	BOLOS DE POTE	R\$	4,23	R\$	7,50	38,19%
	DOCINHOS	R\$	0,87	R\$	2,21	55,11%
	BOMBOM	R\$	1,30	R\$	2,63	45,13%
	DIVERSOS	R\$	1,47	R\$	3,30	50,06%
EVENTOS	BOLOS DE POTE	R\$	4,26	R\$	12,00	59,13%
	DOCINHOS	R\$	0,85	R\$	3,59	70,90%
	BOMBOM	R\$	1,30	R\$	4,73	67,22%
	DIVERSOS	R\$	1,46	R\$	6,40	71,86%
REVENDA (LOJAS)	BOLOS DE POTE	R\$	7,50	R\$	12,00	32,12%
	DOCINHOS	R\$	2,21	R\$	3,59	33,06%
	BOMBOM	R\$	2,63	R\$	4,73	38,99%
	DIVERSOS	R\$	3,30	R\$	6,40	43,03%

Fonte: elaborada pelo autor (2018)

No item, revenda (loja) da tabela acima, onde foi feita a simulação, empregou o mesmo preço que a empresa pratica ao vender nos eventos para o consumidor final

5 CONCLUSÃO

O presente trabalho feito em uma microempresa situada na cidade de Cuiabá – Mato Grosso, analisou todos os doces que foram comercializados no mês de outubro de 2017, explorando os seus custos por segmentos de vendas, se para festa, lojas ou eventos, por grupos, e individualmente, também registrou as despesas fixas e variáveis, os custos fixos e o lucro do período.

As análises dos dados evidenciaram resultados satisfatórios no geral. Levou em consideração a margem obtida de 27,45% no lucro líquido, e as parcelas relativamente baixas nos itens de despesa e custo fixo que juntos somaram 29,04%, em razão da utilização da própria residência para a produção dos doces, mais o baixo número de mão de obra que ainda são sócias, mas apesar do bom resultado apresentado, houve distorções no preço praticado de alguns produtos.

Comparando-se a margem de contribuição do segmento loja com a simulação revendas da tabela 08, obteve uma diferença significativa de mais de 20% do grupo docinhos, a solução é reduzir o preço de venda para as lojas, assim, aumentaria o número de vendas e consequentemente elevaria a participação do segmento, que possui apenas 16,48% do faturamento mensal conforme o Apêndice VI.

Outro grupo que chamou a atenção devido à baixa MC contraposto aos outros grupos foi o do bolo de pote, a solução é diminuir o custo unitário, ou então, subir o preço e aumentar a quantidade de vendas para compensar a margem de contribuição abaixo dos demais.

Referente as Tabelas 06 e 07, conclui-se que a redução em 48,59% na quantidade de vendas e a dedução de 27,45% no preço de venda, exercem o mesmo efeito ao lucro da empresa,

Por fim, o presente trabalho visou ajudar ao proprietário da empresa a enxergar discrepâncias de preços conforme os custos apresentados, com intuito de auxiliá-lo no controle do seu negócio, facilitado as tomadas de decisão através das informações coletadas.

REFERÊNCIAS

- ARRUDA, B. H. N. et al. **Análise dos sistemas de custeio nas micro e pequenas empresas do segmento metalúrgico de Dourados-MS e região.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CUSTOS, 18., 2011, Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Custos, 2011.
- BERTI, Anélio. **Contabilidade e análise de custos:** (ano 2006), Curitiba: Juruá, 2009.
- BERTÓ, Dalvio José; BEULKE, Rolando. **Gestão de Custos.** 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
- BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros:** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- CALDERELLI, A. **Enciclopédia contábil e comercial brasileira.** 27^a. ed. São Paulo: CETEC, 2002.
- CREPALDI, Silvio Aparecido. **Contabilidade gerencial: teoria e pratica.** 3^a. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- DRUCKER, P. **Prática da administração de empresa.** São Paulo: Pioneira, 1998.
- DUTRA, René Gomes. **Custos: uma abordagem prática.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003
- FERREIRA, José Antonio Stark. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Personal Prentice Hall, 2007.
- FREITAS, Gisele de; COSTA, Thiago de Melo Teixeira da. **Aplicação do Custeio ABC: o caso de um supermercado de Viçosa — MG.** In: Congresso Brasileiro de Custos, 16., 2009, Fortaleza.
- HORNGREN, C. T.; FOSTER G.; DATAR, S. M. **Contabilidade de custos.** Rio de Janeiro: LTC, 2000.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **As micro e pequenas empresas comerciais e de serviços no Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE, 2003. Disponível em: Acesso em: 3 abr. 2014.
- LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos: um enfoque administrativo.** 12.ed. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1998.
- LENZI, F. C.; KIESEL, M. D. (Org.). **O Empreendedor de Visão.** São Paulo: Atlas, 2009.
- MARTINS, E. **Contabilidade de Custos.** São Paulo: Atlas S.A. 2003.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** 9^a edição. São Paulo: Atlas, 2008.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**. São Paulo: Makron Books, 2001.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos Análise e Gestão**. 2ª Edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

NAKAGAWA, M. **ABC Custeio baseado em atividades**. São Paulo: Atlas, 1995.

OLEIRO, N. Walter; DAMEDA, André; VICTOR, G. Fernanda. **O uso da informação contábil na gestão de micro e pequenas empresas atendidas pelo programa de extensão empresarial NEE/FURG**. Rio Grande: SINERGIA, 2007.

OLIVEIRA, A. A., et al. **Contabilidade de Custos - Temas Atuais**. Curitiba: Juruá, 2008.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Curso Básico Gerencial de Custos**. 2ª Ed. Revisada e ampliada – São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil**. São Paulo: Atlas, 1997.

PEROVANO, Dalton Gean. **Manual de Metodologia Científica**. Curitiba: Juruá, 2014

SANTOS, J. L., SCHMIDT, P., & PINHEIRO, P. R. **Fundamentos de Gestão Estratégicas de Custos**. São Paulo: Atlas S/A. 2006.

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. **Contabilidade de custos**. 11. ed. São Paulo: Pioneira, 2002.

WERNKE, Rodney. **Gestão de custos: uma abordagem prática**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

APÊNDICE

APÊNDICES

Apêndice 01 – LISTA DOS INGREDIENTES USADOS PARA PRODUÇÃO

MATERIA PRIMA	PREÇO	QUANTIDADE	CUSTO (g)
AÇUCAR	R\$ 3,50	1000 g	R\$ 0,00
AÇUCAR DE CONFEITEIRO	R\$ 3,50	500 g	R\$ 0,01
CANELA	R\$ 2,60	50 g	R\$ 0,05
CAPPUCCINO	R\$ 10,80	400 g	R\$ 0,03
CHOCOLATE EM BARRA	R\$ 21,00	1000 g	R\$ 0,02
CHOCOLATE EM PÓ	R\$ 22,50	1000 g	R\$ 0,02
CREME DE LEITE	R\$ 2,30	200 g	R\$ 0,01
COCO RALADO	R\$ 21,50	1000 g	R\$ 0,02
CONFETE	R\$ 9,00	500 g	R\$ 0,02
DOCE DE LEITE	R\$ 6,00	395 g	R\$ 0,02
FERMENTO	R\$ 2,15	100 g	R\$ 0,02
GRANULADO	R\$ 8,00	1000 g	R\$ 0,01
LEITE NINHO	R\$ 12,90	400 g	R\$ 0,03
MARGARINA	R\$ 9,00	1000 g	R\$ 0,01
NOZES	R\$ 13,50	250 g	R\$ 0,05
NUTELLA	R\$ 15,00	350 g	R\$ 0,04
PAÇOCA	R\$ 15,90	1000 g	R\$ 0,02
TRIGO	R\$ 2,30	1000 g	R\$ 0,00

MATERIA PRIMA	PREÇO	QUANTIDADE	CUSTO (ml)
CHANTILY	R\$ 10,90	1000 ml	R\$ 0,01
CORANTE	R\$ 4,50	50 ml	R\$ 0,09
ESSENCIA DE BAUNILHA	R\$ 8,00	1000 ml	R\$ 0,01
ESSENCIA DE MENTA	R\$ 1,99	50 ml	R\$ 0,04
LEITE	R\$ 2,80	1000 ml	R\$ 0,00
OLEO	R\$ 3,20	1000 ml	R\$ 0,00
WISKY	R\$ 90,00	1000 ml	R\$ 0,09

MATERIA PRIMA	PREÇO	QUANTIDADE	CUSTO (un)
ABACAXI	R\$ 5,00	1 Unid	R\$ 5,00
AMEIXA LATA	R\$ 4,90	30 Unid	R\$ 0,16
BOLACHA MARIA	R\$ 5,09	3 Unid	R\$ 1,70
CENOURA	R\$ 0,67	1 Unid	R\$ 0,67
CEREJA BANDEIJA	R\$ 13,00	1 Unid	R\$ 13,00
CREME DE LEITE	R\$ 3,80	1 Unid	R\$ 3,80
KIT KAT	R\$ 3,00	1 Unid	R\$ 3,00
LEITE CONDENSADO	R\$ 3,15	1 Unid	R\$ 3,15
LIMÃO	R\$ 0,30	1 Unid	R\$ 0,30
MARACUJA	R\$ 1,60	1 Unid	R\$ 1,60
MORANGO BANDEIJA	R\$ 6,50	1 Unid	R\$ 6,50
OVOS	R\$ 21,00	60 Unid	R\$ 0,35
PACOTE OREO	R\$ 4,50	3 Unid	R\$ 1,50
SONHO DE VALSA	R\$ 1,00	1 Unid	R\$ 1,00

Apêndice 02 – CUSTOS DAS MASSAS, RECHEIOR E EMBALAGENS

MASSAS					
	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
Massa de Bolo (Chocolate) 1Kg	Açúcar (g)	100	R\$ 0,00	R\$ 0,35	R\$ 4,70
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Fermento (g)	10	R\$ 0,02	R\$ 0,22	
	Leite (ml)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,56	
	Óleo (ml)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,16	
	Ovos (un)	2	R\$ 0,35	R\$ 0,70	
	Trigo (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,46	
Massa de Bolo (Branca) 1Kg	Açúcar (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,70	R\$ 3,22
	Fermento (g)	10	R\$ 0,02	R\$ 0,22	
	Leite (ml)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,56	
	Ovos (un)	3	R\$ 0,35	R\$ 1,05	
	Trigo (g)	300	R\$ 0,00	R\$ 0,69	
Massa Tortilha	Trigo (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,46	R\$ 3,63
	Margarina (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 1,80	
	Crema de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Fermento (g)	10	R\$ 0,02	R\$ 0,22	

EMBALAGENS			
	QUANT.	CUSTO	Custo Total
BOLOS	1	R\$ 2,20	R\$ 2,20
DOCINHOS FESTA	100	R\$ 1,04	R\$ 0,01
	50	R\$ 2,19	R\$ 0,04
	100	R\$ 1,25	R\$ 0,01
DIVERSOS	50	R\$ 4,20	R\$ 0,08
	50	R\$ 5,00	R\$ 0,10
	50	R\$ 4,20	R\$ 0,08
	100	R\$ 5,00	R\$ 0,05
CUP CAKE	40	R\$ 3,50	R\$ 0,09
BOLO DE POTE	10	R\$ 4,19	R\$ 0,42
DOCINHOS	100	R\$ 2,50	R\$ 0,03
PALHA ITALIANA	100	R\$ 5,00	R\$ 0,05
TORTILHA	100	R\$ 5,50	R\$ 0,06
BOLO GELADO	40	R\$ 3,75	R\$ 0,09

RECHEIOS					
	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BEIJINHO GRANDE (10 unidades)	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 6,60
	Coco Ralado (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,23	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
BRIGADEIRO GRANDE (10 unidades)	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 7,23
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Granulado (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 1,60	
CAPPUCCINHO GRANDE (10 unidades)	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 10,15
	Cappuccino (g)	100	R\$ 0,03	R\$ 2,70	
	Crema de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Chocolare Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	
LEITE NINHO GRANDE (10 unidades)	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 8,21
	Leite Ninho (g)	150	R\$ 0,03	R\$ 4,84	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
BEIJINHO PEQUENO (100 Unidades)	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 19,95
	Coco Ralado (g)	300	R\$ 0,02	R\$ 6,45	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
BRIGADEIRO PEQUENO (100 Unidades)	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 25,70
	Chocolate em Pó (g)	400	R\$ 0,02	R\$ 9,00	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
	Granulado (g)	400	R\$ 0,01	R\$ 3,20	
LEITE NINHO PEQUENO (100 unidades)	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 23,18
	Leite Ninho (g)	300	R\$ 0,03	R\$ 9,68	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
CAPPUCCINHO PEQUENO (100 unidades)	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 27,20
	Cappuccino (g)	300	R\$ 0,03	R\$ 8,10	
	Crema de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Chocolare Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	

Apêndice 03 – CUSTOS DOS DOCES PARA FESTA

FESTAS					
BOLO	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
ABACAXI C/ COCO	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	R\$ 18,05
	Recheio de Beijinho Grande	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
	Abacaxi (Un)	0,75	R\$ 5,00	R\$ 3,75	
AMEIXA C/ COCO	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	R\$ 19,20
	Recheio de Beijinho Grande	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
AMEIXA C/ DOCE DE LEITE	Ameixa Lata (Un)	1	R\$ 4,90	R\$ 4,90	R\$ 20,05
	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	
	Recheio de Beijinho Grande	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
BEIJINHO	Doce de Leite (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 3,04	R\$ 15,29
	Ameixa (Un)	1	R\$ 4,90	R\$ 4,90	
	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	
	Recheio de Beijinho Grande	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
KIT KAT	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	R\$ 31,92
	Beijinho Festa (Un)	5	R\$ 0,20	R\$ 1,00	
	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Recheio de Brigadeiro Grande	1	R\$ 7,23	R\$ 7,23	
MOUSE DE MARACUJA	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	R\$ 15,65
	Kit Kat (Un)	4,5	R\$ 3,00	R\$ 13,50	
	Barra de Chocolate (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Maracuja (Un)	3	R\$ 1,60	R\$ 4,80	
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
BRIGADEIRO	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	R\$ 19,71
	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
	Maracuja (Un)	3	R\$ 1,60	R\$ 4,80	

FESTAS					
BOLO	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BRIGADEIRO C/ MORANGO	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	R\$ 26,21
	Recheio de Brigadeiro Grande	1	R\$ 7,23	R\$ 7,23	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Brigadeiro Festa (Un)	5	R\$ 0,26	R\$ 1,29	
	Barra de Chocolate (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
CAPPUCCINO	Morango Bandeira (Un)	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 20,41
	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Capuccino Festa (Un)	5	R\$ 0,27	R\$ 1,36	
	Recheio de Capuccino Grande	1	R\$ 10,15	R\$ 10,15	
DOIS AMORES	Barra de Chocolate (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	R\$ 17,37
	Massa Branca (Un)	0,5	R\$ 3,22	R\$ 1,61	
	Massa Chocolate (Un)	0,5	R\$ 4,70	R\$ 2,35	
	Recheio de Beijinho	0,5	R\$ 6,60	R\$ 3,30	
	Recheio de Brigadeiro Grande	0,5	R\$ 7,23	R\$ 3,61	
FLORESTA NEGRA	Barra de Chocolate (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	R\$ 22,90
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Recheio de Brigadeiro Grande	1	R\$ 7,23	R\$ 7,23	
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
MORANGO C/ NINHO	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	R\$ 28,91
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
	Cereja Bandeira (Un)	0,5	R\$ 13,00	R\$ 6,50	
	Massa Branca (Un)	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	
	Recheio de Leite Ninho Grande	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
PRESTIGIO	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	R\$ 22,31
	Chantily (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
	Morango Bandeira (Un)	1	R\$ 13,00	R\$ 13,00	
	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Recheio de Beijinho Grande	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
SONHO DE VALSA	Coco Ralado	75	R\$ 0,02	R\$ 1,61	R\$ 24,68
	Barra de Chocolate (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Brigadeiro Festa (Un)	5	R\$ 0,26	R\$ 1,29	
	Massa Chocolate (Un)	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Recheio de Brigadeiro Grande	0,5	R\$ 7,23	R\$ 3,61	

FESTAS					
DOCINHO	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BEIJINHO	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 19,95
	Coco Ralado (g)	300	R\$ 0,02	R\$ 6,45	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
BRIGADEIRO	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 25,70
	Chocolate em Pó (g)	400	R\$ 0,02	R\$ 9,00	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
	Granulado (g)	400	R\$ 0,01	R\$ 3,20	
BRIGADEIRO WISKY	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	R\$ 33,30
	Chocolate em Pó (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,50	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
	Chocolate em Barra (g)	300	R\$ 0,02	R\$ 6,30	
DOIS AMORES	Wisky (ml)	100	R\$ 0,09	R\$ 9,00	R\$ 16,54
	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Chocolate em Pó (g)	50	R\$ 0,02	R\$ 1,13	
	Leite Ninho (g)	75	R\$ 0,03	R\$ 2,42	
LEITE NINHO	Açúcar (g)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,18	R\$ 23,18
	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	
	Leite Ninho (g)	300	R\$ 0,03	R\$ 9,68	
LEITE NINHO C/ NUTELLA	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	R\$ 27,11
	Recheio Ninho Pequeno	0,8	R\$ 23,18	R\$ 18,54	
OLHO DE SOGRA	Nutella (g)	200	R\$ 0,04	R\$ 8,57	R\$ 26,48
	Recheio Beijinho Pequeno	1	R\$ 19,95	R\$ 19,95	
PAÇOQUINHA	Ameixa (Un)	40	R\$ 0,16	R\$ 6,53	R\$ 19,86
	Leite Condensado (Un)	4	R\$ 3,15	R\$ 12,60	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
	Paçoca	400	R\$ 0,02	R\$ 6,36	

O item Capuccino Festa (Un) do segmento CAPPUCCINO já possui o ingrediente de creme de leite

Apêndice 04 – CUSTOS DOS DOCES PARA LOJAS E EVENTOS

LOJA E EVENTOS					
BOLO DE POTE	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BOMBOM	Chocolate em Barra (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,10	R\$ 15,80
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Recheio Ninho Grande	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
	Morango Bandeija (Un)	2/3	R\$ 6,50	R\$ 4,33	
CAPPUCCINHO	Massa Chocolate	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	R\$ 20,20
	Recheio Cappuccino	1	R\$ 10,15	R\$ 10,15	
	Chocolate em Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
CENOURA C/ BRIGADEIRO	Massa Chocolate	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	R\$ 16,63
	Recheio Brigadeiro	1	R\$ 5,63	R\$ 5,63	
	Cenouras (Un)	3	R\$ 0,67	R\$ 2,01	
	Chocolate em Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	
CHOCOLATE C/ MORANGO	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	R\$ 21,12
	Massa Chocolate	1	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
	Recheio Brigadeiro	1	R\$ 5,63	R\$ 5,63	
	Morango Bandeija (Un)	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50	
MORANGO C/ NINHO	Chocolate em Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	R\$ 20,17
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Massa Branca	1	R\$ 3,22	R\$ 3,22	
	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
TORTA HOLANDESA	Bandeja Morango (Un)	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 19,95
	Chantily (ml)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,09	
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Creme de Leite (Un)	2	R\$ 3,80	R\$ 7,60	
	Açúcar (g)	100	R\$ 0,00	R\$ 0,35	
	Essencia Baunilha (ml)	10	R\$ 0,01	R\$ 0,08	
	Creme de Leite (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,30	
	Bolacha Maria (Un)	2	R\$ 1,70	R\$ 3,39	
	Chocolate em Barra (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,10	
	Margarina (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,90	
	Leite Ninho (g)	100	R\$ 0,03	R\$ 3,23	

LOJA E EVENTOS					
DOCINHOS	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BEIJINHO	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 6,60
	Coco Ralado (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,23	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
BRIGADEIRO	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 7,23
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Granulado (g)	200	R\$ 0,01	R\$ 1,60	
BRIGADEIRO CONFETE	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 9,23
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Confete (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 3,60	
CAPPUCCINHO	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 10,15
	Cappuccino (g)	100	R\$ 0,03	R\$ 2,70	
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Chocolate em Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	
CHURROS	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 6,62
	Doce de Leite (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 3,04	
	Canela (g)	5	R\$ 0,05	R\$ 0,26	
	Açúcar (g)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,18	
COCHINHA DE BRIGADEIRO	Recheio Brigadeiro	1	R\$ 7,23	R\$ 7,23	R\$ 7,66
	Morango Bandeija (Un)	1/15	R\$ 6,50	R\$ 0,43	
COCHINHA DE MORANGO	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	R\$ 8,65
	Morango Bandeija (Un)	1/15	R\$ 6,50	R\$ 0,43	
DOIS AMORES	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 7,09
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Chocolate em Pó (g)	50	R\$ 0,02	R\$ 1,13	
	Leite Ninho (g)	75	R\$ 0,03	R\$ 2,42	
LEITE NINHO	Açúcar (g)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,18	R\$ 8,21
	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	
	Leite Ninho (g)	150	R\$ 0,03	R\$ 4,84	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
MENTA C/ CHOCOLATE	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 4,85
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Essencia de Menta (ml)	10	R\$ 0,04	R\$ 0,40	
	Açúcar (g)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,18	
NINHO C/ NUTELLA	Corante (ml)	10	R\$ 0,09	R\$ 0,90	R\$ 12,50
	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
OLHO DE SOGRA	Nutella (g)	100	R\$ 0,04	R\$ 4,29	R\$ 8,23
	Recheio Beijinho	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
PAÇOCA	Ameixa (Un)	10	R\$ 0,16	R\$ 1,63	R\$ 5,76
	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
WISKY	Paçoca (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 2,39	R\$ 13,28
	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Margarina (g)	25	R\$ 0,01	R\$ 0,23	
	Chocolate em Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	
	Whisky (ml)	50	R\$ 0,09	R\$ 4,50	

LOJA E EVENTOS					
BOMBOM	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
MARACUJA	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 10,55
	Chocolate Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Maracuja (Un)	2	R\$ 1,60	R\$ 3,20	
MORANGO	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	R\$ 16,75
	Chocolate em Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Morango Bandeija (Un)	2/3	R\$ 6,50	R\$ 4,33	
NOZES	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 12,75
	Nozes (g)	100	R\$ 0,05	R\$ 5,40	
	Chocolate em Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
OREO	Leite Condensado (Un)	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15	R\$ 9,30
	Pacote Oreo (Un)	2	R\$ 1,50	R\$ 3,00	
	Chocolate em Barra (g)	150	R\$ 0,02	R\$ 3,15	
OUTROS	Ingredientes	Quant.	Custo unit	Custo	Custo Total
BROWNIE	Açúcar (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,70	R\$ 9,06
	Chocolate em Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Essecia Baunilha (ml)	50	R\$ 0,01	R\$ 0,40	
	Ovos (Un)	3	R\$ 0,35	R\$ 1,05	
	Trigo (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,46	
BROWNIE RECHEADO	Açúcar (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,70	R\$ 14,47
	Morango Bandeija (Un)	1/2	R\$ 6,50	R\$ 3,25	
	Recheio Brigadeiro	1/4	R\$ 7,23	R\$ 1,81	
	Chocolate em Barra (g)	200	R\$ 0,02	R\$ 4,20	
	Chocolate em Pó (g)	100	R\$ 0,02	R\$ 2,25	
	Essecia Baunilha (ml)	50	R\$ 0,01	R\$ 0,40	
PALHA ITALIANA BRIGADEIRO (10 Unidades)	Ovos (Un)	4	R\$ 0,35	R\$ 1,40	R\$ 11,32
	Trigo (g)	200	R\$ 0,00	R\$ 0,46	
	Bolacha Maria (Un)	2	R\$ 1,70	R\$ 3,39	
PALHA ITALIANA NINHO (10 Unidades)	Açúcar Confeiteiro (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,70	R\$ 14,00
	Recheio Brigadeiro	1	R\$ 7,23	R\$ 7,23	
	Bolacha Maria (Un)	3	R\$ 1,70	R\$ 5,09	
TORTILHA LIMÃO	Açúcar Confeiteiro (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 0,70	R\$ 12,71
	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
	Massa Tortilha	1	R\$ 3,63	R\$ 3,63	
	Leite Condensado (Un)	2	R\$ 3,15	R\$ 6,30	
TORTILHA MORANGO	Limão (Un)	2	R\$ 0,30	R\$ 0,60	R\$ 18,58
	Chantily (ml)	200	R\$ 0,01	R\$ 2,18	
	Massa Tortilha	1	R\$ 3,63	R\$ 3,63	
	Açúcar (g)	50	R\$ 0,00	R\$ 0,18	
BOLO GELADO	Morango Bandeija (Un)	5/6	R\$ 6,50	R\$ 5,42	R\$ 13,03
	Creme de Leite (g)	100	R\$ 0,01	R\$ 1,15	
	Recheio Ninho	1	R\$ 8,21	R\$ 8,21	
	Massa Branca	2	R\$ 3,22	R\$ 6,43	
	Recheio Beijinho	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60	

Apêndice 05 – CUSTOS FINAL POR PRODUTO

FESTAS							
FESTAS	CUSTO	QUANT.	EMBAL. 1	EMBAL. 2	EMBAL. 3	CUSTO VAR. UNIT.	
BOLOS E TORTAS							
ABACAXI C/ COCO	R\$ 18,05	1	R\$ 1,50			R\$	19,55
AMEIXA C/ COCO	R\$ 19,20	1	R\$ 1,50			R\$	20,70
AMEIXA C/ DOCE DE LEITE	R\$ 20,05	1	R\$ 1,50			R\$	21,55
BEIJINHO	R\$ 15,29	1	R\$ 1,50			R\$	16,79
KIT KAT	R\$ 31,92	1	R\$ 1,50			R\$	33,42
MOUSE DE MARACUJA	R\$ 15,65	1	R\$ 1,50			R\$	17,15
BRIGADEIRO	R\$ 19,71	1	R\$ 1,50			R\$	21,21
BRIGADEIRO C/ MORANGO	R\$ 26,21	1	R\$ 1,50			R\$	27,71
CAPPUCCINO	R\$ 20,41	1	R\$ 1,50			R\$	21,91
DOIS AMORES	R\$ 17,37	1	R\$ 1,50			R\$	18,87
FLORESTA NEGRA	R\$ 22,90	1	R\$ 1,50			R\$	24,40
MORANGO C/ NINHO	R\$ 28,91	1	R\$ 1,50			R\$	30,41
PRESTIGIO	R\$ 22,31	1	R\$ 1,50			R\$	23,81
SONHO DE VALSA	R\$ 24,68	1	R\$ 1,50			R\$	26,18
DOCINHOS							
BEIJINHO	R\$ 19,95	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,27
BRIGADEIRO	R\$ 25,70	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,32
BRIGADEIRO WISKY	R\$ 33,30	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,40
DOIS AMORES	R\$ 16,54	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,23
LEITE NINHO	R\$ 23,18	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,30
LEITE NINHO C/ NUTELLA	R\$ 27,11	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,34
OLHO DE SOGRA	R\$ 26,48	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,33
PAÇAQUINHA	R\$ 19,86	100	R\$ 0,01	R\$ 0,04	R\$ 0,01	R\$	0,27

LOJAS E EVENTOS							
LOJA	CUSTO		QUANT.	EMBAL. 1		EMBAL. 2	CUSTO VAR. UNIT.
BOLOS DE POTE							
BOMBOM	R\$	15,80	5	R\$	0,42		R\$ 3,58
CAPPUCCINO	R\$	20,20	5	R\$	0,42		R\$ 4,46
CENOURA C/ BRIGADEIRO	R\$	16,63	5	R\$	0,42		R\$ 3,75
CHOCOLATE C/ MORANGO	R\$	21,12	5	R\$	0,42		R\$ 4,64
MORANGO C/ NINHO	R\$	20,17	5	R\$	0,42		R\$ 4,45
TORTA HOLANDESA	R\$	19,95	5	R\$	0,42		R\$ 4,41
DOCINHOS							
BEIJINHO	R\$	6,60	10	R\$	0,03		R\$ 0,69
BRIGADEIRO	R\$	7,23	10	R\$	0,03		R\$ 0,75
BRIGADEIRO CONFETE	R\$	9,23	10	R\$	0,03		R\$ 0,95
CAPPUCCINO	R\$	10,15	10	R\$	0,03		R\$ 1,04
CHURROS	R\$	6,62	10	R\$	0,03		R\$ 0,69
COXINHA DE BRIGADEIRO	R\$	7,66	10	R\$	0,03		R\$ 0,79
COXINHA DE MORANGO	R\$	8,65	10	R\$	0,03		R\$ 0,89
DOIS AMORES	R\$	7,09	10	R\$	0,03		R\$ 0,73
LEITE NINHO	R\$	8,21	10	R\$	0,03		R\$ 0,85
MENTA C/ CHOCOLATE	R\$	4,85	10	R\$	0,03		R\$ 0,51
NINHO C/ NUTELLA	R\$	12,50	10	R\$	0,03		R\$ 1,27
OLHO DE SOGRA	R\$	8,23	10	R\$	0,03		R\$ 0,85
PAÇOCA	R\$	5,76	10	R\$	0,03		R\$ 0,60
WISKY	R\$	13,28	10	R\$	0,03		R\$ 1,35
BOMBOM							
MARACUJA	R\$	10,55	10	R\$	0,04	R\$ 0,01	R\$ 1,11
MORANGO	R\$	16,75	10	R\$	0,04	R\$ 0,01	R\$ 1,73
NOZES	R\$	12,75	10	R\$	0,04	R\$ 0,01	R\$ 1,33
OREO	R\$	9,30	10	R\$	0,04	R\$ 0,01	R\$ 0,98
DIVERSOS							
BROWNIE	R\$	9,06	8	R\$	-		R\$ 1,13
BROWNIE RECHEADO	R\$	14,47	8	R\$	-		R\$ 1,81
PALHA ITALIANA BRIGADEIRO	R\$	11,32	10	R\$	0,10		R\$ 1,23
PALHA ITALIANA NINHO	R\$	14,00	10	R\$	0,10		R\$ 1,50
TORTILHA LIMÃO	R\$	12,71	10	R\$	0,06		R\$ 1,33
TORTILHA MORANGO	R\$	18,58	10	R\$	0,06		R\$ 1,91
BOLO GELADO	R\$	13,03	10	R\$	0,09		R\$ 1,40

Apêndice 06 –

	BOLOS E TORTAS	CUSTO UNITÁRIO	PREÇO UNITÁRIO	QUANT. VENDAS	CUSTO MENSAL	PREÇO MENSAL	% FATURAMENTO	
E N C O M E N D A S P /	ABACAXI C/ COCO	R\$ 19,55	R\$ 50,00	3	R\$ 58,64	R\$ 150,00	1,01%	25,54%
	AMEIXA C/ COCO	R\$ 20,70	R\$ 55,00	1	R\$ 20,70	R\$ 55,00	0,37%	
	AMEIXA C/ DOCE DE LEITE	R\$ 21,55	R\$ 55,00	2	R\$ 43,11	R\$ 110,00	0,74%	
	BEIJINHO	R\$ 16,79	R\$ 45,00	4	R\$ 67,17	R\$ 180,00	1,21%	
	KIT KAT	R\$ 33,42	R\$ 75,00	11	R\$ 367,62	R\$ 825,00	5,53%	
	MOUSE DE MARACUJA	R\$ 17,15	R\$ 50,00	3	R\$ 51,44	R\$ 150,00	1,01%	
	BRIGADEIRO	R\$ 21,21	R\$ 45,00	5	R\$ 106,08	R\$ 225,00	1,51%	
	BRIGADEIRO C/ MORANGO	R\$ 27,71	R\$ 60,00	8	R\$ 221,64	R\$ 480,00	3,22%	
	CAPPUCINO	R\$ 21,91	R\$ 48,00	2	R\$ 43,81	R\$ 96,00	0,64%	
	DOIS AMORES	R\$ 18,87	R\$ 48,00	3	R\$ 56,60	R\$ 144,00	0,97%	
	FLORESTA NEGRA	R\$ 24,40	R\$ 60,00	3	R\$ 73,20	R\$ 180,00	1,21%	
	MORANGO C/ NINHO	R\$ 30,41	R\$ 60,00	9	R\$ 273,65	R\$ 540,00	3,62%	
	PRESTIGIO	R\$ 23,81	R\$ 48,00	9	R\$ 214,25	R\$ 432,00	2,90%	
	SONHO DE VALSA	R\$ 26,18	R\$ 60,00	4	R\$ 104,73	R\$ 240,00	1,61%	
DOCINHOS (cento)								
F E S T A S	BEIJINHO	R\$ 26,62	R\$ 75,00	12	R\$ 319,44	R\$ 900,00	6,04%	35,76%
	BRIGADEIRO	R\$ 32,37	R\$ 75,00	13	R\$ 420,81	R\$ 975,00	6,54%	
	BRIGADEIRO WISKY	R\$ 39,97	R\$ 110,00	2	R\$ 79,94	R\$ 220,00	1,48%	
	DOIS AMORES	R\$ 23,21	R\$ 75,00	5	R\$ 116,05	R\$ 375,00	2,52%	
	LEITE NINHO	R\$ 29,85	R\$ 90,00	10	R\$ 298,45	R\$ 900,00	6,04%	
	LEITE NINHO C/ NUTELLA	R\$ 33,78	R\$ 95,00	12	R\$ 405,36	R\$ 1.140,00	7,65%	
	OLHO DE SOGRA	R\$ 33,15	R\$ 85,00	4	R\$ 132,61	R\$ 340,00	2,28%	
	PAÇAQUINHA	R\$ 26,53	R\$ 80,00	6	R\$ 159,18	R\$ 480,00	3,22%	
TOTAL					R\$ 3.634,41	R\$ 9.137,00	61,30%	61,30%

	BOLOS DE POTE	CUSTO UNITÁRIO	PREÇO UNITÁRIO	QUANT. VENDAS	CUSTO MENSAL	PREÇO MENSAL	% FATURAMENTO		
VENDEAS	BOMBOM	R\$ 3,58	R\$ 7,50	20	R\$ 71,56	R\$ 150,00	1,01%	5,79%	
	CAPPUCCINO	R\$ 4,46	R\$ 7,50	15	R\$ 66,87	R\$ 112,50	0,75%		
	CENOURA C/ BRIGADEIRO	R\$ 3,75	R\$ 7,50	15	R\$ 56,18	R\$ 112,50	0,75%		
	CHOCOLATE C/ MORANGO	R\$ 4,64	R\$ 7,50	20	R\$ 92,86	R\$ 150,00	1,01%		
	MORANGO C/ NINHO	R\$ 4,45	R\$ 7,50	20	R\$ 89,05	R\$ 150,00	1,01%		
	TORTA HOLANDESA	R\$ 4,41	R\$ 7,50	25	R\$ 110,22	R\$ 187,50	1,26%		
	DOCINHOS								
	BEIJINHO	R\$ 0,69	R\$ 1,90	30	R\$ 20,55	R\$ 57,00	0,38%	5,27%	
	BRIGADEIRO	R\$ 0,75	R\$ 1,90	30	R\$ 22,43	R\$ 57,00	0,38%		
	BRIGADEIRO CONFETE	R\$ 0,95	R\$ 1,90	25	R\$ 23,75	R\$ 47,50	0,32%		
	CAPPUCCINO	R\$ 1,04	R\$ 2,00	25	R\$ 26,00	R\$ 50,00	0,34%		
	CHURROS	R\$ 0,69	R\$ 2,00	25	R\$ 17,18	R\$ 50,00	0,34%		
	COXINHA DE BRIGADEIRO	R\$ 0,79	R\$ 2,75	30	R\$ 23,73	R\$ 82,50	0,55%		
	COXINHA DE MORANGO	R\$ 0,89	R\$ 2,75	30	R\$ 26,69	R\$ 82,50	0,55%		
	DOIS AMORES	R\$ 0,73	R\$ 1,90	25	R\$ 18,36	R\$ 47,50	0,32%		
	LEITE NINHO	R\$ 0,85	R\$ 2,00	25	R\$ 21,16	R\$ 50,00	0,34%		
	MENTA C/ CHOCOLATE	R\$ 0,51	R\$ 2,00	10	R\$ 5,10	R\$ 20,00	0,13%		
	NINHO C/ NUTELLA	R\$ 1,27	R\$ 2,75	30	R\$ 38,24	R\$ 82,50	0,55%		
	OLHO DE SOGRA	R\$ 0,85	R\$ 2,00	25	R\$ 21,21	R\$ 50,00	0,34%		
	PAÇOÇA	R\$ 0,60	R\$ 2,00	20	R\$ 12,02	R\$ 40,00	0,27%		
	WISKY	R\$ 1,35	R\$ 2,75	25	R\$ 33,81	R\$ 68,75	0,46%		
	BOMBOM								
	MARACUJA	R\$ 1,11	R\$ 2,15	20	R\$ 22,18	R\$ 43,00	0,29%	1,76%	
	MORANGO	R\$ 1,73	R\$ 2,75	30	R\$ 51,86	R\$ 82,50	0,55%		
	NOZES	R\$ 1,33	R\$ 2,75	20	R\$ 26,58	R\$ 55,00	0,37%		
OREO	R\$ 0,98	R\$ 2,75	30	R\$ 29,53	R\$ 82,50	0,55%			
DIVERSOS									
BROWNIE	R\$ 1,13	R\$ 3,00	20	R\$ 22,65	R\$ 60,00	0,40%	3,66%		
BROWNIE RECHEADO	R\$ 1,81	R\$ 3,50	25	R\$ 45,21	R\$ 87,50	0,59%			
PALHA ITALIANA BRIGADEIRO	R\$ 1,23	R\$ 3,00	25	R\$ 30,80	R\$ 75,00	0,50%			
PALHA ITALIANA NINHO	R\$ 1,50	R\$ 3,50	25	R\$ 37,51	R\$ 87,50	0,59%			
TORTILHA LIMÃO	R\$ 1,33	R\$ 3,00	20	R\$ 26,51	R\$ 60,00	0,40%			
TORTILHA MORANGO	R\$ 1,91	R\$ 3,50	20	R\$ 38,26	R\$ 70,00	0,47%			
BOLO GELADO	R\$ 1,40	R\$ 3,50	30	R\$ 41,90	R\$ 105,00	0,70%			
TOTAL									
				R\$ 1.169,94	R\$ 2.455,75	16,48%		16,48%	

	BOLOS DE POTE	CUSTO UNITÁRIO		PREÇO UNITÁRIO		QUANT. VENDAS		CUSTO MENSAL		PREÇO MENSAL		% FATURAMENTO	
		R\$		R\$				R\$		R\$			
V E N D A S E M E S T O S	BOMBOM	R\$	3,58	R\$	12,00	11		R\$	39,36	R\$	132,00	0,89%	5,07%
	CAPPUCCINO	R\$	4,46	R\$	12,00	5		R\$	22,29	R\$	60,00	0,40%	
	CENOURA C/ BRIGADEIRO	R\$	3,75	R\$	12,00	6		R\$	22,47	R\$	72,00	0,48%	
	CHOCOLATE C/ MORANGO	R\$	4,64	R\$	12,00	12		R\$	55,72	R\$	144,00	0,97%	
	MORANGO C/ NINHO	R\$	4,45	R\$	12,00	14		R\$	62,34	R\$	168,00	1,13%	
	TORTA HOLANDESA	R\$	4,41	R\$	12,00	15		R\$	66,13	R\$	180,00	1,21%	
	DOCINHOS												7,88%
	BEIJINHO	R\$	0,69	R\$	2,50	41		R\$	28,09	R\$	102,50	0,69%	
	BRIGADEIRO	R\$	0,75	R\$	2,50	47		R\$	35,13	R\$	117,50	0,79%	
	BRIGADEIRO CONFETE	R\$	0,95	R\$	2,50	21		R\$	19,95	R\$	52,50	0,35%	
	CAPPUCCINO	R\$	1,04	R\$	3,50	18		R\$	18,72	R\$	63,00	0,42%	
	CHURROS	R\$	0,69	R\$	3,50	14		R\$	9,62	R\$	49,00	0,33%	
	COXINHA DE BRIGADEIRO	R\$	0,79	R\$	5,00	31		R\$	24,52	R\$	155,00	1,04%	
	COXINHA DE MORANGO	R\$	0,89	R\$	5,00	35		R\$	31,14	R\$	175,00	1,17%	
	DOIS AMORES	R\$	0,73	R\$	2,50	21		R\$	15,42	R\$	52,50	0,35%	
	LEITE NINHO	R\$	0,85	R\$	3,50	22		R\$	18,62	R\$	77,00	0,52%	
	MENTA C/ CHOCOLATE	R\$	0,51	R\$	3,50	7		R\$	3,57	R\$	24,50	0,16%	
	NINHO C/ NUTELLA	R\$	1,27	R\$	5,00	24		R\$	30,60	R\$	120,00	0,81%	
	OLHO DE SOGRA	R\$	0,85	R\$	3,50	12		R\$	10,18	R\$	42,00	0,28%	
	PAÇOÇA	R\$	0,60	R\$	3,50	17		R\$	10,22	R\$	59,50	0,40%	
	WISKY	R\$	1,35	R\$	5,00	17		R\$	22,99	R\$	85,00	0,57%	
	BOMBOM												2,44%
	MARACUJA	R\$	1,11	R\$	4,00	21		R\$	23,29	R\$	84,00	0,56%	
	MORANGO	R\$	1,73	R\$	5,00	24		R\$	41,49	R\$	120,00	0,81%	
	NOZES	R\$	1,33	R\$	5,00	10		R\$	13,29	R\$	50,00	0,34%	
	OREO	R\$	0,98	R\$	5,00	22		R\$	21,65	R\$	110,00	0,74%	
	DIVERSOS												6,83%
	BROWNIE	R\$	1,13	R\$	6,00	24		R\$	27,18	R\$	144,00	0,97%	
	BROWNIE RECHEADO	R\$	1,81	R\$	7,00	26		R\$	47,02	R\$	182,00	1,22%	
	PALHA ITALIANA BRIGADEIRO	R\$	1,23	R\$	6,00	21		R\$	25,87	R\$	126,00	0,85%	
	PALHA ITALIANA NINHO	R\$	1,50	R\$	7,00	22		R\$	33,01	R\$	154,00	1,03%	
	TORTILHA LIMÃO	R\$	1,33	R\$	6,00	25		R\$	33,14	R\$	150,00	1,01%	
	TORTILHA MORANGO	R\$	1,91	R\$	7,00	16		R\$	30,61	R\$	112,00	0,75%	
	BOLO GELADO	R\$	1,40	R\$	6,00	25		R\$	34,92	R\$	150,00	1,01%	
TOTAL								R\$	878,52	R\$	3.313,00	22,23%	22,23%
TOTAL GERAL								R\$	5.682,86	R\$	14.905,75	100%	100%

Apêndice 07 – MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO POR PRODUTO

	BOLOS E TORTAS	51,30%	R\$ 1.899,57
E	ABACAXI C/ COCO	55,53%	R\$ 83,30
N	AMEIXA C/ COCO	56,99%	R\$ 31,34
C	AMEIXA C/ DOCE DE LEITE	55,43%	R\$ 60,97
O	BEIJINHO	57,30%	R\$ 103,14
M	KIT KAT	50,06%	R\$ 412,99
E	MOUSE DE MARACUJA	60,33%	R\$ 90,49
N	BRIGADEIRO	47,50%	R\$ 106,87
D	BRIGADEIRO C/ MORANGO	48,45%	R\$ 232,53
A	CAPPUCCINO	48,98%	R\$ 47,02
S	DOIS AMORES	55,31%	R\$ 79,65
	FLORESTA NEGRA	53,95%	R\$ 97,11
P	MORANGO C/ NINHO	43,95%	R\$ 237,30
A	PRESTIGIO	45,03%	R\$ 194,51
R	SONHO DE VALSA	50,98%	R\$ 122,35
A	DOCINHOS (cento)	58,38%	R\$ 3.111,39
	BEIJINHO	59,13%	R\$ 532,14
F	BRIGADEIRO	51,46%	R\$ 501,73
E	BRIGADEIRO WISKY	58,28%	R\$ 128,22
S	DOIS AMORES	63,67%	R\$ 238,77
T	LEITE NINHO	61,46%	R\$ 553,13
A	LEITE NINHO C/ NUTELLA	59,06%	R\$ 673,30
S	OLHO DE SOGRA	55,62%	R\$ 189,10
	PAÇAQUINHA	61,46%	R\$ 295,00
	TOTAL	55,43%	R\$ 5.010,96

	BOLOS DE POTE	38,19%	R\$ 329,34
	BOMBOM	46,91%	R\$ 70,36
	CAPPUCCINO	35,18%	R\$ 39,57
	CENOURA C/ BRIGADEIRO	44,69%	R\$ 50,27
	CHOCOLATE C/ MORANGO	32,71%	R\$ 49,07
	MORANGO C/ NINHO	35,25%	R\$ 52,88
	TORTA HOLANDESA	35,84%	R\$ 67,19
	DOCINHOS	55,11%	R\$ 432,71
	BEIJINHO	58,57%	R\$ 33,38
	BRIGADEIRO	55,28%	R\$ 31,50
	BRIGADEIRO CONFETE	44,62%	R\$ 21,19
	CAPPUCCINO	42,62%	R\$ 21,31
	CHURROS	60,26%	R\$ 30,12
	COXINHA DE BRIGADEIRO	65,86%	R\$ 54,33
	COXINHA DE MORANGO	62,27%	R\$ 51,37
	DOIS AMORES	55,97%	R\$ 26,58
	LEITE NINHO	52,31%	R\$ 26,15
	MENTA C/ CHOCOLATE	69,13%	R\$ 13,82
	NINHO C/ NUTELLA	48,26%	R\$ 39,81
	OLHO DE SOGRA	52,20%	R\$ 26,10
	PAÇOCA	64,57%	R\$ 25,82
	WISKY	45,44%	R\$ 31,23
	BOMBOM	45,13%	R\$ 100,18
	MARACUJA	43,03%	R\$ 18,50
	MORANGO	31,76%	R\$ 26,20
	NOZES	46,29%	R\$ 25,45
	OREO	58,83%	R\$ 48,53
	DIVERSOS	50,06%	R\$ 272,82
	BROWNIE	56,87%	R\$ 34,12
	BROWNIE RECHEADO	42,95%	R\$ 37,58
	PALHA ITALIANA BRIGADEIRO	53,56%	R\$ 40,16
	PALHA ITALIANA NINHO	51,76%	R\$ 45,28
	TORTILHA LIMÃO	50,44%	R\$ 30,26
	TORTILHA MORANGO	39,97%	R\$ 27,97
	BOLO GELADO	54,71%	R\$ 57,45
	TOTAL	46,98%	R\$ 1.135,05

	BOLOS DE POTE	59,13%	R\$ 446,99
	BOMBOM	64,80%	R\$ 85,53
	CAPPUCCINO	57,47%	R\$ 34,48
	CENOURA C/ BRIGADEIRO	63,41%	R\$ 45,65
	CHOCOLATE C/ MORANGO	55,93%	R\$ 80,53
	MORANGO C/ NINHO	57,52%	R\$ 96,62
	TORTA HOLANDESA	57,88%	R\$ 104,18
	DOCINHOS	70,90%	R\$ 833,00
	BEIJINHO	67,22%	R\$ 68,90
	BRIGADEIRO	64,72%	R\$ 76,04
	BRIGADEIRO CONFETE	56,62%	R\$ 29,72
	CAPPUCCINO	64,91%	R\$ 40,90
	CHURROS	74,98%	R\$ 36,74
	COXINHA DE BRIGADEIRO	78,80%	R\$ 122,14
	COXINHA DE MORANGO	76,83%	R\$ 134,45
	DOIS AMORES	65,25%	R\$ 34,25
	LEITE NINHO	70,44%	R\$ 54,24
	MENTA C/ CHOCOLATE	80,05%	R\$ 19,61
	NINHO C/ NUTELLA	69,12%	R\$ 82,94
	OLHO DE SOGRA	70,38%	R\$ 29,56
	PAÇOCA	77,45%	R\$ 46,08
	WISKY	67,57%	R\$ 57,43
	BOMBOM	67,22%	R\$ 188,49
	MARACUJA	66,89%	R\$ 56,18
	MORANGO	60,04%	R\$ 72,05
	NOZES	68,04%	R\$ 34,01
	OREO	74,94%	R\$ 82,43
	DIVERSOS	71,86%	R\$ 731,49
	BROWNIE	75,75%	R\$ 109,07
	BROWNIE RECHEADO	68,79%	R\$ 125,20
	PALHA ITALIANA BRIGADEIRO	74,09%	R\$ 93,35
	PALHA ITALIANA NINHO	73,19%	R\$ 112,70
	TORTILHA LIMÃO	72,53%	R\$ 108,80
	TORTILHA MORANGO	67,29%	R\$ 75,36
	BOLO GELADO	71,34%	R\$ 107,01
	TOTAL	68,10%	R\$ 2.199,97

