UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

APURAÇÃO E ANÁLISE DE CUSTOS E RESULTADOS NA ÁREA DA GASTRONOMIA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Jonas Adriel dos Santos

Santa Maria, RS, Brasil
2015

APURAÇÃO E ANÁLISE DE CUSTOS E RESULTADOS NA ÁREA DA GASTRONOMIA

Jonas Adriel dos Santos

Trabalho de Conclusão apresentado ao Curso de Ciências Contábeis da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para a obtenção **de grau de Bacharel em Ciências Contábeis.**

Orientadora: Profª. Drª. MarivaneVestena Rossato

Santa Maria, RS, Brasil
2015

Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Curso de Ciências Contábeis

A Comissão Examinadora, abaixo assinada,
aprova o Trabalho de Conclusão de Curso

APURAÇÃO E ANÁLISE DE CUSTOS E RESULTADOS NA ÁREA DA GASTRONOMIA

elaborado por
Jonas Adriel dos Santos

como requisito parcial para obtenção do grau de
Bacharel em Ciências Contábeis

COMISSÃO EXAMINADORA:

Marivane Vestena Rossato, Drª.
(Presidente/Orientador)

Cleber Augusto Biazus, Dr**.** (UFSM)

Sergio Rossi Madruga, Dr**.** (UFSM)

Santa Maria, 4 de Dezembro de 2015.

AGRADECIMENTOS

Agradeço minha família pelo apoio durante toda minha vida, em especial a minha mãe e minha irmã que sempre estiveram ao meu lado para me dar apoio e transmitir confiança, gestos que fizeram toda a diferença para chegar até aqui.

Agradeço a professora Marivane Vestena Rossato pela total dedicação no trabalho realizado, um exemplo de professora dedicada e íntegra. Agradeço a Universidade Federal de Santa Maria pela oportunidade de estudar em um curso gratuito.

Aos proprietários do Restaurante Nadio's pela atenção, disposição e fornecimento de informações, que foram essenciais para a realização deste trabalho.

Aos colegas e amigos, pela amizade que tornaram todos esses anos mais felizes e inesquecíveis. Em especial gostaria de agradecer ao irmão que a vida me permitiu escolher Henrique P. Venturini, grande amigo e dupla de trabalhos e provas da faculdade, sempre disposto a ajudar e a escutar. Gostaria de agradecer também a Elizângela Schütz e Daniele Gerhardt pela amizade e pela agradável companhia durante as aulas.

Por fim, agradeço a Deus pelas oportunidades postas na minha vida.

RESUMO

Trabalho de Conclusão de Curso
Curso de Ciências Contábeis
Universidade Federal de Santa Maria

APURAÇÃO E ANÁLISE DE CUSTOS E RESULTADOS NA ÁREA DA GASTRONOMIA
AUTOR: JONAS ADRIEL DOS SANTOS
ORIENTADORA: DRª. MARIVANE VESTENA ROSSATO
Data e Local da Defesa: Santa Maria, 4 de Dezembro de 2015.

A contabilidade e suas especialidades tornam-se uma importante ferramenta gerencial no atual mercado de acirrada concorrência, em que uma tomada de decisão acertada garante a competitividade, e por sua vez a continuidade da empresa. Este trabalho consiste em levantar os custos e o resultado junto a um estabelecimento que produz refeições por quilo no período do almoço e rodízios de pizzas no período noturno, mediante levantamento mensal, localizado no município de Venâncio Aires, RS, no ano de 2015. Verificada a deficiência de informações gerenciais e a falta de segregação de custos entre as atividades desenvolvidas, o trabalho propôs averiguar se o preço de venda praticado pelo restaurante e pizzaria estava servindo para cobrir os custos fixos e variáveis e gerar um resultado positivo, no ano de 2015. No que concerne à caracterização da pesquisa, esta se configurou quanto aos objetivos em pesquisa descritiva. Quanto à abordagem do problema, esta pesquisa foi considerada como de natureza qualitativa. Em relação aos procedimentos técnicos, o estudo fez uso da análise de conteúdo, pesquisa documental, levantamento, observação e estudo de caso. Através de um mapa de apuração de custos, obteve-se informações como: o faturamento, o gasto com insumos e o custo do produto da atividade de restaurante e da atividade de pizzaria. De posse desses dados, foi possível calcular a margem de contribuição total do restaurante e da pizzaria, a qual resultou em R$ 27.205,89 para o restaurante e R$ 42.871,73 para a pizzaria. O ponto de equilíbrio financeiro em valor do estabelecimento foi de R$ 34.924,11 para o mês de setembro de 2015 e o lucro operacional de R$ 25.228,57 para o período considerado. O objetivo geral foi alcançado, concluindo-se que os preços de venda praticados pelo restaurante e pizzaria estão servindo para cobrir toda a estrutura de custos e ainda gerar um resultado positivo, no ano de 2015.

Palavras-chave: apuração de custos; apuração de resultados; restaurante e pizzaria.

ABSTRACT

Course Conclusion Work
Course of Accounting Science
Universidade Federal de Santa Maria

DETERMINATION AND ANALYSIS OF COSTS AND RESULTS IN THE GASTRONOMY FIELD
AUTHOR: JONAS ADRIEL DOS SANTOS
ADVISOR: DRª. MARIVANE VESTENA ROSSATO
Defense Place and Date: Santa Maria, December 4 th, 2015.

The accounting and its specialties become an important management tool on the current competitive market, where a right decision-making ensures competitiveness, and in turn the business continuity. This is based on calculation of the costs and the result at a business establishment that produce meals per kilogram at lunch time and all-you-can-eat pizza at night by monthly assessment, located in the city of Venâncio Aires, RS, in the year 2015. Verified management information deficiency and the absence segregation costs between the activities, the study proposed to investigate whether the sales price of the restaurant and pizza place ware able to cover the fixed and variable costs and generate a positive result in the year 2015. As the characterization of research, this study was considered as a descriptive research. Regarding the problem of approach, this research was considered as a qualitative research. Regarding the technical procedures, the study used the content analysis, documentary research, survey, observation and case study. Through a cost determination map, obtained information such as: billing, spent on inputs and product cost of restaurant activity and pizza place activity. With these data, we can calculate the contribution margin of the restaurant and pizza place, which resulted in R$ 27,205.89 for the restaurant and R$ 42,871.73 for the pizza place. The break-even point in value of the property was R$ 34,924.11 for the month of September 2015 and operating income of R$ 25,228.57 for the period considered. The overall goal has been achieved, concluding that the sales prices of the restaurant and pizza place are serving to cover the entire cost structure and still generate a positive result in the year 2015.

Keywords: determination of costs; determination of results; restaurant and pizza place.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Equação 1 – Ponto de equilíbrio financeiro 28
Quadro 1- Procedimentos técnicos utilizados para atingir os objetivos.....34
Figura 1 - Restaurante e Pizzaria Nadio's.....35
Figura 2 – Cardápio oferecido pelo restaurante Nadio’s.....38
Quadro 2 - Mapa de apuração de custos.....43
Quadro 3 - Preço de venda x custos 44
Figura 3 – Alimentos oferecidos pelo rodízio na pizzaria Nadio’s 47
Quadro 4 - Mapa de apuração de custos pizzaria 51
Gráfico 1 - Margem de contribuição total do estabelecimento.....55
Equação 2 – Ponto de equilíbrio financeiro.....56

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Cardápio do restaurante Nadio's 36
Tabela 2- Insumos consumidos no período 39
Tabela 3 – Custos e despesas - atividade de restaurante 39
Tabela 4 – Preços de venda praticados pelo restaurante Nadio's 40
Tabela 5 – Preço de venda de viandas e marmitas 41
Tabela 6 – Peso médio em gramas das refeições servidas no *buffet* livre 41
Tabela 7 - Resultados - atividade restaurante 42
Tabela 8 – Margem de contribuição total – atividade de restaurante 45
Tabela 9 - Principais itens servidos no rodízio 46
Tabela 10 – Insumos consumidos para atender o rodízio de pizzas 48
Tabela 11 - Custos e despesas próprios da atividade exercida pela pizzaria 49
Tabela 12 - Preços de venda praticados pela pizzaria Nadio's 50
Tabela 13 - Receitas e custos da pizzaria 50
Tabela 14- Margem de contribuição total da pizzaria 52
Tabela 15 – Custos fixos e despesas fixas comuns as atividades 53
Tabela 16 – Margem de contribuição total e lucro operacional 54

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CF	Custo Fixo
CM	Custo Marginal
DF	Despesa Fixa
LO	Lucro Operacional
MC	Margem de Contribuição
MCT	Margem de Contribuição Total
PEF	Ponto de Equilíbrio Financeiro

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A - Entrevista Semiestruturada dirigida ao proprietário e ao cozinheiro do restaurante Nadios 64
Apêndice B – Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no período de 19 de março de 2015 a 18 de abril de 2015..... 65
Apêndice C - Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de maio de 2015 68
Apêndice D - Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de julho de 2015..... 71
Apêndice E- Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de julho de 2015 74
Apêndice F- Depreciação pertencente somente ao restaurante 76
Apêndice G - Demonstrativo restaurante 19 de março a 18 de abril..... 77
Apêndice H - Demonstrativo restaurante mês de maio 78
Apêndice I - Demonstrativo restaurante mês de julho 79
Apêndice J - Demonstrativo restaurante mês de setembro..... 80
Apêndice K - Mapa de apuração de custos referente a 19 de março a 18 de abril..... 81
Apêndice L - Mapa de apuração de custos referente a maio 82
Apêndice M - Mapa de apuração de custos referente a julho..... 83
Apêndice N - Mapa de apuração de custos referente a setembro 84
Apêndice O - Depreciação pertencente somente a pizzaria 85
Apêndice P- Demonstrativo pizzaria 19 de março a 18 de abril 86
Apêndice Q - Demonstrativo pizzaria mês de maio 87
Apêndice R - Demonstrativo pizzaria mês de julho 88
Apêndice S - Demonstrativo pizzaria mês de setembro 89
Apêndice T - Mapa de apuração de custos da pizzaria referente ao período de 19 de março a 18 de abril 90
Apêndice U - Mapa de apuração de custos pizzaria referente a maio 91
Apêndice V- Mapa de apuração de custos pizzaria referente a julho..... 92
Apêndice W - Mapa de apuração de custos pizzaria referente a setembro 93
Apêndice X - Depreciação de bens comuns as atividades..... 94

LISTA DE ANEXOS

Anexo A - Mapa de apuração de custos 97

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 12
1.1 Apresentação do estudo 12
1.2 Estrutura do estudo 14
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA 16
2.1 Contabilidade geral 16
2.2 Contabilidade gerencial 17
2.3 Contabilidade de custos 18
2.3.1 Gastos, custos, despesas e investimento 18
2.3.2 Classificação dos custos 20
2.3.3 Métodos de custeio 21
2.3.3.1 Custeio por absorção 21
2.3.3.2 Custeio baseado em atividade (ABC) 22
2.3.3.3 Custeio direto ou variável 23
2.3.3.4 RKW ou método dos centros de custos 23
2.3.4 Análise de custos 24
2.4 Preço de venda 24
2.4.1 Custo-meta (*target cost*) 25
2.5 Margem de contribuição 26
2.6 Resultado operacional 27
2.7 Ponto de equilíbrio 27
3 METODOLOGIA 30
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES 35
4.1 Caracterização do empreendimento 35
4.1.1 Descrição das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento 36
4.1.1.1 Restaurante 36
4.1.1.2 Pizzaria 45
4.2 Sustentação econômico-financeira do estabelecimento 53
5 CONCLUSÃO 57
REFERÊNCIAS 60
APÊNDICES 63
ANEXOS 96

1 INTRODUÇÃO

Este capítulo tem a função de introduzir de uma maneira geral o estudo realizado. Ele é composto por duas partes, a apresentação do estudo e sua estrutura. Na apresentação do estudo foi abordada a justificativa, a delimitação do tema, como também a contextualização do problema, os objetivos geral e específicos. Foi levantado o pressuposto deste estudo e também alguns estudos similares. A segunda parte ocupa-se de apresentar a divisão do trabalho.

1.1 Apresentação do estudo

No atual cenário que vive a população de grande inserção no mercado de trabalho, o setor da gastronomia tem sido cada vez mais requisitado. A procura por restaurantes e empreendimentos em geral desse setor da alimentação só tende a crescer. Com o tempo escasso, as pessoas têm procurado esse tipo de serviços para realizarem suas refeições. Se a procura aumenta, os empreendimentos tendem a crescer e, por sua vez, a quantidade de insumos adquiridos pelo empreendimento também.

Mais insumos significa uma maior necessidade de controle dos gastos do empreendimento e maior é a necessidade de informações e o controle das mesmas. Também, no setor da gastronomia os custos variam com bastante frequência e por conta dessa particularidade não se investe muito nesses estudos. No entanto, é uma área que carece de estudos, de mais ferramentais de desenvolvimento, de mais utensílios e ferramentas que possam auxiliar nesse tipo de controle, base fundamental para a tomada de decisão.

Nesse setor, por ser tão comum a definição de preços com base no mercado, o empresário acaba não dando a atenção necessária aos gastos. Não dispor de sistemáticas de custeio que permitam auxiliar o setor na tomada de decisão, principalmente concernente a decisão de por quanto vender e quanto custa produzir, pode levar o empresário a agir de forma errada. Tendo em vista este cenário, o estudo visou à apuração e análise de custos e resultados na área da gastronomia. Consistiu em levantar os custos e o resultado junto a um estabelecimento que produz rodízios de pizzas no período noturno e refeições por quilo no período do almoço, mediante levantamento mensal, localizado no município de Venâncio Aires, RS, no ano de 2015.

Este empreendimento estudado está exercendo suas atividades a menos de dois anos. Tendo em vista que o empreendimento está há pouco tempo no mercado e não possui controle sobre seus custos, existe a necessidade de controle de informação sobre o resultado das atividades para que o mesmo possa manter suas atividades. Torna-se de grande importância para a empresa ter uma visão do potencial de geração de resultados de cada atividade em separado, com vistas a auxiliar o empresário em possíveis tomadas de decisão a respeito de seu negócio, seja dando continuidade às estratégias adotadas até aqui, seja abandonando uma das atividades, ou ainda, a necessidade de prospectar outras atividades.

Este estudo também é importante pelo fato de o empreendimento não ter segregação entre as atividades, tanto o restaurante como a pizzaria funcionam em um mesmo estabelecimento, não sendo separados os custos consumidos por cada atividade, bem como as receitas. Por não haver uma segregação no momento da produção é difícil identificar, por exemplo, se uma atividade está trabalhando com prejuízo.

Também se fez importante esse estudo para que se pudesse conhecer o real custo de um rodízio e o quilo de uma refeição, pois nesse ramo de alimentação, na ampla maioria dos casos, os preços de venda são determinados pelo mercado. É de fundamental importância se conhecer os custos para que a organização possa trabalhar no sentido de gerenciar melhor esses gastos incorridos e saber se a empresa está realmente auferindo lucro.

Para que esse estudo pudesse ser realizado se utilizou da contabilidade, que se apresenta como uma ferramenta gerencial de altíssimo valor para o gestor conhecer seu negócio e tomar decisões.

Outro fato que se deve salientar é que o restaurante e a pizzaria têm buscado manter os preços de venda mesmo com a economia em período de crescente inflação, embora tenha sofrido algumas alterações de preço durante o ano; essa política de segurar os preços tem sido uma forma estratégica para não perder a clientela atual.

Embora tente se variar o mínimo possível dos preços de venda, a estrutura de custos depende da economia, e em uma economia inflacionária eles devem receber uma atenção especial e nesse ponto a contabilidade ganha um papel de destaque para auxiliar o gestor na administração de custos e tomada de decisão. Conhecendo melhor os custos, é possível se trabalhar para encontrar formas de diminuí-lo e também poder verificar se está havendo lucro.

Diante de toda essa situação, do comportamento atual da economia, questiona-se: o preço de venda praticado pelo restaurante e pizzaria está servindo para cobrir os custos fixos e variáveis e gerar um resultado positivo?

O termo custos está sendo referido em sentido amplo, incluindo as despesas fixas e variáveis.

Esse estudo teve por objetivo geral apurar se os preços de venda dos produtos oferecidos pelo restaurante e pizzaria são capazes de cobrir os gastos totais de produção e gerar um resultado positivo no ano de 2015.

Quanto aos objetivos específicos o estudo buscou:

a) Descrever o processo de produção das duas atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, restaurante e pizzaria;
b) Levantar os custos e despesas associados às atividades do estabelecimento;
c) Apurar o custo unitário do quilo da refeição servida e de um rodízio;
d) Identificar os métodos utilizados na determinação do preço de venda;
e) Apurar a margem de contribuição do restaurante e da pizzaria;
f) Avaliar qual das atividades está sustentando econômica e financeiramente a empresa;
g) Apurar o ponto de equilíbrio financeiro, em valor monetário, do estabelecimento.

O estudo parte do pressuposto de que o preço de venda está servindo para cobrir a estrutura de gastos existentes, porém com uma baixa margem de lucratividade.

É importante acrescentar que são poucos os estudos desenvolvidos na área da gastronomia, que consideram a apuração de custos e resultados. Esse é um tema pouco explorado no Brasil, fato que pode ser verificado pela escassez de obras literárias nessa área. Entretanto, a situação começa a se alterar, pois se verificou alguns artigos na área acadêmica tratando de custos e precificação em restaurantes. Magnée (2005) ocupou-se em desenvolver um mapa de apuração de custos que permite controlar os custos e conhecer o lucro por quilo da refeição. Neste mapa de custeio tem-se o controle da receita bruta, do consumo de matéria-prima e despesas operacionais, sendo capaz de gerar informações como o custo da mercadoria vendida por quilo, bem como o lucro por quilo do produto vendido. O mapa traz também um pequeno demonstrativo de resultado e fornece o resultado operacional.

1.2 Estrutura do estudo

Este estudo está constituído de 5 capítulos: Introdução, Revisão Bibliográfica, Metodologia, Resultados e Discussões e o capítulo de Conclusão.

O capítulo de Introdução abrange principalmente a apresentação e contextualização do problema, os objetivos e a justificativa para a realização do estudo. O capítulo de Revisão Bibliográfica contempla o arcabouço teórico para dar sustentação ao estudo, bem como para

realizar as análises. Este capítulo foi umas das ferramentas utilizadas para a realização do respectivo trabalho.

Já o capítulo de Metodologia traz a classificação do estudo realizado, os procedimentos técnicos adotados para se atingir os objetivos geral e específicos. Evidencia como o estudo foi realizado.

No capítulo de Resultados e Discussões estão expostos e sistematizados os dados coletados, e as respectivas análises e discussões relacionadas ao assunto.

Por fim, o capítulo de Conclusão. Neste capítulo estão apresentadas as conclusões desse trabalho, bem como as limitações para a realização do estudo, assim como as sugestões para pesquisas futuras.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O capítulo de referencial teórico proporciona o conhecimento necessário para atingir os objetivos propostos neste estudo e interpretar os resultados, ou seja, fornece uma base teórica para o estudo de caso.

2.1 Contabilidade geral

Para Franco (1996, p. 19) a contabilidade "é um conjunto de conhecimentos sistematizados, com princípios e normas próprias, ela é, na acepção ampla do conceito de ciência, uma das ciências econômicas e administrativas". Para o mesmo autor, a contabilidade objetiva fornecer informações, interpretações e orientação sobre a composição e as variações desse patrimônio, para a tomada de decisões de seus administradores.

Essa concepção é corroborada por Santos et al. (2014, p. 6) que conceitua a contabilidade como "uma ciência social factual que tem por objeto o estudo das variações, qualitativas e quantitativas, ocorridas no patrimônio das entidades".

Conforme Gonçalves e Baptista (2011, p. 3) contabilidade é "ciência que tem por objeto o estudo do Patrimônio a partir da utilização de métodos especialmente desenvolvidos para coletar, registrar, acumular, resumir e analisar todos os fatos que afetam a situação patrimonial de uma pessoa".

Na mesma linha de acepção, Ribeiro (2010, p. 4) a define como uma ciência que possui como objetivo "o estudo e o controle do patrimônio e de suas variações visando ao fornecimento de informações que sejam úteis para a tomada de decisões econômicas". De acordo com Ribeiro (2013, p. 12) quando se fala em Contabilidade Geral ou Financeira, está-se referindo à "Contabilidade no seu sentido mais amplo, considerada como a ciência social que tem por objeto o patrimônio de todas as entidades, sejam elas públicas ou particulares, tenham ou não finalidade econômica".

A contabilidade geral possui um segmento muito importante para a tomada de decisão, o qual preocupa-se com a informação contábil útil à administração, que é a contabilidade gerencial.

2.2 Contabilidade gerencial

Segundo Indícibus (1998, p. 21) a Contabilidade Gerencial pode ser caracterizada, superficialmente, como “um enfoque especial conferido às várias técnicas e procedimentos contábeis já conhecidos e tratados na Contabilidade Financeira, na Contabilidade de Custos, na Análise Financeira de Balanços etc”.

Na visão Marion e Ribeiro (2011, p. 3) a contabilidade gerencial é um sistema de informação que tem por objetivo “suprir a entidade com informações não só de natureza econômica, financeira, patrimonial, física e de produtividade, como também com outras informações de natureza operacional, para que possa auxiliar os administradores nas suas tomadas de decisões”.

Seguindo a mesma linha de pensamento, a contabilidade gerencial para Padoveze (1996, p. 24) está “relacionada com o fornecimento de informações para os administradores, isto é, aqueles que estão dentro da organização e que são responsáveis pela direção e controle de suas operações”.

> Entendemos que a Contabilidade Gerencial existe ou existirá se houver uma ação que faça com que ela exista. Uma entidade tem Contabilidade Gerencial se houver dentro dela pessoas que consigam traduzir os conceitos contábeis em atuação prática. Contabilidade Gerencial significa gerenciamento da informação contábil. Ora, gerenciamento é uma ação, não um existir. Contabilidade Gerencial significa o uso da contabilidade como instrumento da administração. (PADOVEZE, 1996, p. 26).

A meta principal da Contabilidade Gerencial de acordo com Ribeiro (2013) é auxiliar a administração nas tomadas de decisões de planejamento e controle.

> A Contabilidade Gerencial, portanto, com funções distintas da Contabilidade Financeira e da Contabilidade de Custos, tem como objetivo principal auxiliar os administradores em suas tomadas de decisões visando alcançar maior produtividade com a otimização dos recursos disponíveis, reduzindo custos e aperfeiçoando a qualidade dos produtos fabricados para melhorar a competitividade da empresa e, consequentemente, alcançar resultados mais satisfatórios no desenvolvimento de suas atividades operacionais. (RIBEIRO, 2013, p. 14).

Além da contabilidade gerencial, outra especialização da Ciência Contábil é a contabilidade de custos, a qual é utilizada para dar suporte à contabilidade gerencial.

2.3 Contabilidade de custos

Segundo Ribeiro (2013, p. 13) “historicamente, a Contabilidade de Custos surgiu com o advento das empresas industriais a partir do século XVIII. Veio para atender a uma nova necessidade: atribuir custos aos estoques de produtos fabricados pelas empresas industriais”.

Com relação ao surgimento desta especificação da contabilidade, Martins (2006, p. 23), relata que a contabilidade de custos nasceu da Contabilidade Financeira, “quando da necessidade de avaliar estoques na indústria, tarefa essa fácil na empresa típica da era do mercantilismo”. Atualmente pode-se inferir que a contabilidade de custos possui maior utilidade do que somente auxiliar na avaliação dos estoques, ela se tornou imprescindível para o controle e tomada de decisão.

> A contabilidade de custos é uma exigência fundamental da administração moderna, e seu objetivo maior é a identificação e divulgação de informações detalhadas sobre custos, que devem ser usados para controlar as atividades da empresa, planejar suas operações e dar base aos diversos processos gerenciais. (PIZZOLATO, 2012, p. 146).

Vale notar a contribuição de Leone e Leone (2010, p. 5) os quais dizem que a Contabilidade de Custos é o “ramo da Contabilidade que se destina a produzir informações para os diversos níveis gerenciais de uma entidade, como auxílio às funções de determinação de desempenho, de planejamento e controle das operações e de tomada de decisões”. Asseguram os mesmos autores (2010, p. 6) que a contabilidade de custos “fornece informações de custos diferentes para atender a necessidades gerenciais diferentes”. Segundo os autores os estudiosos classificaram as necessidades gerenciais em três grandes grupos: informações que servem para a determinação da rentabilidade e do desempenho das diversas atividades da entidade; informações que auxiliam a gerência a planejar, a controlar e administrar o desenvolvimento das operações e informações para a tomada de decisões.

Para melhor compreender a contabilidade de custos é necessário entender a terminologia aplicada a custos, que abrange nomenclaturas como: gastos, custos, despesas e investimento.

2.3.1 Gastos, custos, despesas e investimento

Segundo Martins (2010, p. 24), o gasto pode ser definido como a “compra de um produto ou serviço qualquer, que gera sacrifício financeiro para a entidade (desembolso),

sacrifício esse representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro)".

> Os gastos consistem no sacrifício financeiro com o qual a entidade arca para a obtenção de um produto ou serviço qualquer. Segundo a contabilidade, serão em última instância classificados como custos ou despesas, a depender de sua participação na elaboração do produto ou serviço. Alguns gastos podem ser temporariamente classificados como investimentos e, a medida que forem consumidos, receberão a classificação de custos ou despesas. (BRUNI, 2008, p. 40).

Já em relação a investimentos, Bruni (2008, p. 40) identifica que representam "gastos ativados em função de sua vida útil ou de benefícios atribuíveis a futuros períodos. Ficam temporariamente "congelados" no ativo da entidade e, posteriormente e de forma gradual, são "descongelados" e incorporados aos custos e despesas".

Vale destacar a contribuição de Marion e Ribeiro (2011, p. 41) os quais dizem que "os gastos que se destinam à obtenção de bens de uso da empresa (computadores, móveis, máquinas, ferramentas, veículos etc.) ou a aplicações de caráter permanente (compra de ações de outras empresas, de imóveis, de ouro etc.) são considerados investimentos".

> Consideram-se também investimentos os gastos com a obtenção dos bens destinados à troca (mercadorias), à transformação (matérias-primas, materiais secundários, materiais auxiliares, materiais de embalagem etc.) ou ao consumo (materiais de expediente, higiene e limpeza etc.), enquanto esses bens ainda não forem trocados, aplicados no processo de fabricação (transformados) ou consumidos. (MARION e RIBEIRO, 2011, p. 41).

De acordo com Martins (2010, p. 25) custo é o "gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços". Este conceito é corroborado por Bruni (2008, p. 41) que o define como "gastos relativos aos bens ou serviços utilizados na produção de outros bens ou serviços".

Martins (2010, p. 22) diz que "o conhecimento dos custos é vital para saber se, dado o preço, o produto é rentável; ou, se não rentável, se é possível reduzi-los (os custos)".

Com relação às despesas, Bruni (2008, p. 41) registra que correspondem aos "bens ou serviços consumidos direta ou indiretamente para a obtenção de receitas. São consumos temporais e não estão associados à produção de um produto ou serviço". Para Martins (2010 p. 25) despesa é o "bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receitas".

Wernke (2005), de forma simplificada, conceitua despesas como gastos voluntários ocorridos no ambiente administrativo e custos como gastos voluntários efetuados no ambiente fabril.

Após ter domínio dessa nomenclatura e saber classificar corretamente o que é custo e o que não é, cabe um olhar mais aprofundado aos custos, os quais devem ser classificados para uma melhor apropriação.

2.3.2 Classificação dos custos

Segundo Neves e Viceconti (2012) em relação à apropriação aos produtos fabricados, ou seja, quanto à identificação, os custos podem ser classificados como diretos e indiretos, já em relação ao volume de produção, eles podem ser fixos, variáveis e semivariáveis.

Os custos fixos são definidos por Wernke (2005) como aqueles gastos que tendem a se manter constantes nas alterações de atividades operacionais, independentemente do volume de produção. Podem sofrer pequenas variações, mas são irrelevantes ou desproporcionais à variação da produção. Este custo será cobrado pelo mesmo valor qualquer que seja o nível da produção, inclusive no caso da fábrica nada produzir.

Com relação aos custos variáveis, Neves e Viceconti (2012, p. 20) identificam que são "aqueles cujos valores se alteram em função do volume de produção da empresa. Exemplo: matéria-prima consumida. Se não houver quantidade produzida, o custo variável será nulo. Os custos variáveis aumentam à medida que aumenta a produção".

Cabe citar o conceito de custos variáveis trazido por Fontoura (2013, p. 23), o qual destaca que "são aqueles que variam de acordo com o volume da produção ou serviço, entretanto têm como característica de ser fixo em se tratando de custo unitário".

No que tange os custos semivariáveis, Neves e Viceconti (2012, p. 20) mencionam que são "custos que variam com o nível de produção que, entretanto, tem uma parcela fixa mesmo que nada seja produzido. É o caso, por exemplo, da conta de energia elétrica da fábrica, na qual a concessionária cobra uma taxa mínima mesmo que nada seja gasto no período".

Os custos diretos, pela classificação que considera a facilidade de alocação aos produtos, são definidos por Fontoura (2013, p. 22) como sendo os custos "que para tal não necessite de critérios de rateio. Normalmente, trata-se dos materiais diretos utilizados na produção do produto ou serviço".

Os custos que não podem ser apropriados diretamente aos produtos são identificados por Neves e Viceconti (2012, p. 19) como sendo os custos indiretos e consideram como "os

custos que dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem apropriados aos diferentes produtos, portanto são custos apropriados indiretamente aos produtos. O parâmetro utilizado para as estimativas é chamado de base ou critério de rateio".

Existem várias formas de atribuir esses custos aos produtos, tanto os custos diretos ou indiretos, como os fixos, variáveis e semivariáveis. Essas técnicas de apropriação de custos aos produtos são definidas como métodos de custeio.

2.3.3 Métodos de custeio

Para Martins (2010) custeio significa apropriação de custos. Assim, existem, no seu entendimento o custeio por absorção, o custeio variável, o ABC, o RKW, entre outros".

> Existem vários sistemas que podem ser utilizados para o custeamento dos produtos: uns com fins específicos de alocar aos produtos os custos indiretos como ocorre, por exemplo, com o sistema de custeio departamental e com o sistema de custeio ABC; outros com fins específicos de promover a composição do custo total de fabricação dos produtos, como ocorre, por exemplo, com os sistemas de custeio por absorção, direto e RKW. (MARION e RIBEIRO, 2011, p. 62).

Métodos de custeios, segundo Wernke (2005), são maneiras utilizadas para se atribuir custos aos produtos.

> Método é um vocábulo de origem grega e resulta da soma das palavras meta (resultado que se deseja atingir) e hodós (caminho). É, portanto, o caminho para chegar aos resultados pretendidos. Custeio significa atribuir valor de custo a um produto, mercadoria ou serviço. Para efetuar tal atribuição de valor utiliza-se a ficha técnica (para os custos diretos ou variáveis) ou recorre-se a métodos de custeio (no caso dos custos indiretos ou fixos). (WERNKE, 2005, p.17).

Segundo Wernke (2005) os métodos mais conhecidos ou utilizados atualmente são o Absorção, Custeio Baseado em Atividades (ABC), e o Variável ou Direto.

Outro método de custeio também utilizado é o RKW (Reichskuratorium für Wirtschaftlichtkeit) que segundo Ribeiro (2009) contempla como custo dos produtos todos os custos e as despesas incorridos no período.

2.3.3.1 Custeio por absorção

O custeio por absorção é definido por Martins (2010, p. 37) como o método que "consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só os de

produção; todos os gastos relativos ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos".

Vale notar a contribuição de Marion e Ribeiro (2011, p. 62) os quais dizem que esse sistema de custeio "contempla como custo de fabricação todos os custos incorridos no processo de fabricação do período, sejam eles diretos ou indiretos. Nesse caso, somente as despesas integrarão o resultado do exercício".

Pode-se dizer, conforme ditam Marion e Ribeiro (2011, p. 62) que esse sistema de custeio é o oficial e é:

> aquele adotado por todas as organizações para o registro e a apuração do custo de fabricação e dos resultados. É aprovado pelo Fisco (legislação tributária), pela legislação comercial e societária e também pelas normas internacionais de contabilidade, fundamentando as demonstrações contábeis oficiais que, conforme já comentamos, são elaboradas para atender aos usuários externos da organização.

2.3.3.2 Custeio baseado em atividade (ABC)

Dentre os sistemas mais modernos de custeio, conforme Fontoura (2013, p. 101), "apresenta-se o método de custos baseado no estudo do custo das atividades. Esse método visa alocar os custos indiretos através de direcionadores de custos".

> ABC (Activity-Based Costing) é um sistema de custeio que se caracteriza pela atribuição dos custos indiretos aos produtos, por meio de atividades. Atividade é um conjunto de tarefas decorrentes da combinação de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos, que visa à produção de bens ou à prestação de serviços. O ABC, por meio do qual os custos indiretos de fabricação são atribuídos aos produtos de forma mais justa que as adotadas pelos sistemas tradicionais, fundamenta-se no fato de que as atividades consomem recursos e os produtos consomem atividades. (MARION e RIBEIRO, 2011, p. 79).

Marion e Ribeiro (2011, p. 80), reforçam que "embora o ABC se caracterize pela atribuição de CIF aos produtos, ele pode ser utilizado na alocação de custos diretos, nas situações em que essa prática se tornar conveniente".

> O sistema ABC requer a divisão da empresa em departamentos ou centros de custos, e os procedimentos são os seguintes: inicialmente, os custos são acumulados nos respectivos departamentos de serviços ou produtivos onde forem gerados; em seguida, esses CIF são transferidos para as respectivas atividades relevantes que os geraram em cada departamento. Depois de acumulados nas atividades, os CIF deverão ser transferidos diretamente para os produtos. (MARION e RIBEIRO, 2011, p. 79).

O Custeio Baseado em Atividades é considerado por Martins (2010), como o método de custeio que procura reduzir sensivelmente as distorções provocadas pelo rateio arbitrário dos custos indiretos.

2.3.3.3 Custeio direto ou variável

Segundo Martins (2010) Custeio Variável (ou Direto), é o método em que só são agregados aos produtos seus custos variáveis, considerando-se os custos fixos como se fossem despesas. Outro aspecto levantado por Martins (2010, p. 198) é que nesse tipo de custeio "só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o Resultado; para os estoques só vão, como consequência, custos variáveis".

> Esse sistema contempla como custo de fabricação somente os custos diretos ou variáveis. Nesse caso, os custos indiretos integram o resultado juntamente com as despesas. Por contemplar apenas parte dos custos incorridos na fabricação, esse sistema não é aceito pelo Fisco brasileiro para direcionar a contabilização dos custos incorridos aos produtos. A inclusão da carga de custos indiretos juntamente com as despesas onera o resultado. Nos períodos em que a empresa industrial vender toda a produção iniciada e concluída no mesmo período, o resultado não será afetado, seja qual for o sistema adotado (absorção ou direto); entretanto, quando parte da produção for ativada, a adoção desse sistema implicará estoques e lucro líquido subavaliados. É por esse motivo que a adoção desse sistema de custeio fica restrita apenas a fins gerenciais. (MARION e RIBEIRO, 2011, p. 63).

2.3.3.4 RKW ou método dos centros de custos

O método de custeio RKW, é uma sistemática de custeio em que além dos custos são apropriadas as despesas aos produtos. Nesse processo são apropriados ao produto os custos fixos e variáveis, e também as despesas que a empresa apresenta.

> Com fundamento na ideia do uso de custos para fixar preços nasceu, no início do século XX, uma forma de alocação de custos e despesas muitíssimo conhecida no nosso meio brasileiro por RKW (abreviação de Reichskuratorium fur Wirtschaftlichtkeit). Trata-se de uma técnica disseminada originalmente na Alemanha (por um órgão que seria semelhante ao nosso antigo CIP – Conselho Interministerial de Preços), que consiste no rateio não só dos custos de produção como também de todas as despesas da empresa, inclusive financeiras, a todos os produtos. (MARTINS, 2010, p. 220).

De acordo com Martins (2010, p. 220) com esse método, "chega-se ao custo de 'produzir e vender' (incluindo administrar e financiar), que, fossem os rateios perfeitos, nos

daria o gasto completo de todo o processo empresarial de obtenção de receita". Bastaria adicionar o lucro desejado para se ter o preço de venda final.

Criado por um órgão governamental da Alemanha, o sistema de custeio RKW (Reichskuratorium für Wirtschaftlichtkeit), para Marion e Ribeiro (2011, p. 63), "contempla como custo dos produtos todos os custos e as despesas incorridas no período". No Brasil, conforme os mesmos autores (2011, p. 63) "contabilmente, é inviável a adoção desse sistema, uma vez que fere tanto os princípios fundamentais de contabilidade, especificamente o princípio da competência, como também se incompatibiliza com a legislação tributária".

Além de saber interpretar toda a terminologia referente à contabilidade de custos, bem como saber classificá-los e entender os métodos de custeio, é importante que se use isso como ferramenta na análise de custos para a tomada de decisão.

2.3.4 Análise de custos

Conforme Vey e Freitas (2005) dentro da Contabilidade de Custos existe a Análise de Custos, que é uma ferramenta importantíssima no gerenciamento de uma empresa. Os mesmos autores consideram que a contabilidade de custos objetiva proporcionar um melhor controle à administração e a análise de custo possibilita uma visão rápida e segura desse controle. A análise dá origem aos relatórios, apontando erros e acertos, indicando falhas e orientando medidas preventivas e corretivas.

Para se saber qual a proporção cada uma das atividades participa na sustentabilidade econômica e financeira da empresa torna-se importante fazer uma análise de custo, volume e lucro. Segundo Wernke (2005, p. 97) essa análise é "indispensável aos gestores das empresas que atuam em mercados de concorrência acirrada, principalmente se consideradas as diversas informações gerenciais que proporciona". Cabe destacar que a análise de custos se constitui em importante diferencial para a formação do preço de venda.

2.4 Preço de venda

Conforme Padoveze e Takakura JR. (2013), são três os modelos principais para gestão de preços de venda, modelos de decisão de preços de venda orientados pela teoria econômica; modelos de decisão de preços de venda orientados pelos custos e modelos de decisão de preços de venda orientados pelo mercado.

> Os modelos de decisão de preço de venda orientados pela teoria econômica partem da premissa básica que as empresas, agindo de forma racional, procuram maximizar seus lucros, tendo pleno conhecimento da curva de demanda de mercado e de seus custos. Dentro desse modelo é necessária a identificação da estrutura de mercado onde a empresa atua, quais sejam: concorrência perfeita, monopólio, oligopólio e concorrência monopolística.
> Os modelos de decisão de preços orientados pelos custos formam o preço dos produtos, através do cálculo de seus custos e adição de uma margem de lucro objetivada, pressupondo que o mercado absorva a quantidade ofertada ao preço obtido nessa equação.
> Os modelos de decisão de preço orientados pelo mercado levam em consideração somente a demanda do produto ou a ação da concorrência e o valor percebido pelos clientes, ignorando os custos no estabelecimento de preços. (PADOVEZE e TAKAKURA JR., 2013, p. 201).

Isso vem ao encontro do que registra Santos (2014, p. 147): "a preocupação em formar preços está ligada às condições de mercado, às características da concorrência, aos custos, ao nível de atividade e à remuneração do capital investido (lucro)".

Vários fatores influenciam a formação de preço de um produto ou serviço. Para Costa, Oliveira e Perez Jr. (2005) o grau de influência de cada fator oscila ao longo do tempo, como a concorrência, os clientes, os gastos e o governo.

Com relação aos fatores que influenciam o preço de venda, Padoveze (1996, p. 282) menciona que "a teoria econômica indica que quem faz o preço de venda dos produtos é o mercado, basicamente através da oferta e procura, fazendo as devidas considerações para situações de monopólio, oligopólio, mercados cativos e situações similares".

Diante disso, Padoveze (1996, p. 282) acrescenta que "parte-se do preço de venda, deduz-se a margem mínima que a empresa quer obter, bem como os custos financeiros e de financiamento da produção e os efeitos monetários sobre o capital de giro, e obtém-se o máximo que pode custar internamente tal produto para a empresa".

Em uma economia onde a concorrência está cada vez mais acirrada torna-se preciso que o custo seja definido de fora para dentro, ou seja, adequar os custos a um preço de venda já definido. Neste sentido, destaca-se o custo-meta.

2.4.1 Custo-meta (*target cost*)

Segundo Costa, Oliveira e Perez Jr. (2005, p. 271) esse tipo de custo representa "o custo baseado nas condições de mercado, calculado tendo como parâmetro o preço de venda necessário para se obter determinada participação no mercado, como as margens desejadas de lucratividade".

A razão pela qual se diz que o custo-meta é o custo definido de fora para dentro é defendida por Martins (2010, p. 223), pois, destaca o autor, que é "um processo de planejamento de lucros, preços e custos que parte do preço de venda para chegar ao custo".

O custo meta ou custo alvo, conhecido na língua inglesa como *Target Cost*, para Martins (2010, p. 224) nada mais é do que exatamente: "qual o custo máximo admissível de um produto para que, dado o preço de venda que o mercado oferece, consiga-se o mínimo de rentabilidade que se quer?".

Para Leone e Leone (2004, p. 102), o custo meta pode ser definido como:

> o resultado da soma algébrica entre o preço de venda que o produto deve alcançar no mercado em virtude de preços concorrentes e a margem de lucro que a entidade quer obter; o resultado é o custo que deve ser sustentado pela entidade; se esse custo for menor do que o que foi apurado, ou o que foi previsto, pela contabilidade de custos, a administração da entidade fará todos os esforços para reduzir os custos onde puder. A equação do custo-meta é: preço de venda sugerido pelo mercado menos o lucro que a entidade deseja é igual ao custo que deve ser atingido pelas operações.

Tão importante quanto definir os preços de venda e adequar os custos é conhecer o lucro variável do produto, ou seja, a margem de contribuição.

2.5 Margem de contribuição

A margem de contribuição é o que sobra ao se subtrair do preço de venda ou da receita os custos variáveis, sendo então possível a apuração de uma margem de contribuição por unidade e total.

Conforme Padoveze (1996, p. 243) a margem de contribuição representa:

> o lucro variável. É a diferença entre o preço de venda unitário do produto e os custos e despesas variáveis por unidade de produto. Significa que em cada unidade vendida a empresa lucrará determinado valor. Multiplicado pelo total vendido, teremos a contribuição marginal total do produto para a empresa.

A margem de contribuição por unidade para Martins (2006, p. 179) é "a diferença entre o preço de venda e o custo variável de cada produto; é o valor que cada unidade efetivamente traz à empresa de sobra entre sua receita e o custo que de fato provocou e que lhe pode ser imputado sem erro". Martins (2006) ainda complementa que devem também ser consideradas as despesas variáveis, quer de vendas, financiamento ou outras, para que somadas aos custos variáveis possa se determinar a margem de contribuição.

A margem de contribuição unitária multiplicada pela quantidade vendida segundo Martins (2006) é a margem de contribuição total.

Além de conhecer quanto sobra do preço de venda para cobrir os custos fixos e despesas, é preciso ir adiante e conhecer também o resultado operacional.

2.6 Resultado operacional

O resultado da atividade principal da empresa conforme destaca Ribeiro (2010) é o resultado operacional. Sendo assim, é necessário conhecê-lo para que se possa definir em que proporção cada uma das atividades participa na sustentabilidade econômica e financeira de determinada empresa.

O resultado operacional é obtido de acordo com Ribeiro (2010, p. 364) "adicionando-se ou subtraindo-se, do resultado operacional bruto (lucro [ou prejuízo] sobre vendas), os valores de todas as despesas operacionais e das receitas operacionais".

Entretanto, obter um resultado operacional positivo, não quer dizer que a atividade principal da empresa deva ser mantida, outras vezes pode haver atividades que com a mesma quantidade de recursos aplicados, remunere melhor o capital, por isso, é importante fazer uma análise do custo de oportunidade.

2.7 Ponto de equilíbrio

Segundo Padoveze (1996, p. 243) o ponto de equilíbrio em termos quantitativos pode ser definido como:

> o volume que a empresa precisa produzir ou vender, para que consiga pagar todos os custos e despesas fixas, além dos custos e despesas variáveis que ela tem que necessariamente incorrer para fabricar/vender o produto. No ponto de equilíbrio, não há lucro ou prejuízo. A partir de volumes adicionais de produção ou venda, a empresa passa a ter lucros.

Vale notar a contribuição de Bruni (2008), o qual destaca que o ponto de equilíbrio representa o volume mínimo de operações que possibilita a cobertura dos gastos. Segundo o autor existem diferentes conceitos de ponto de equilíbrio, como o ponto de equilíbrio contábil, financeiro ou econômico.

O ponto de equilíbrio contábil, de acordo com Bruni (2008, p. 87), apresenta “o volume de vendas ou faturamento que determinado empreendimento precisa obter para cobrir todos os seus gastos. No ponto de equilíbrio contábil o lucro é nulo”.

Isso vem ao encontro do que coloca Martins (2010). O autor reforça que o ponto de equilíbrio contábil é obtido quando a soma das margens de contribuição unitária, for capaz de cobrir todos os custos e despesas fixos. Supondo uma produção igual à venda, não haveria nem lucro nem prejuízo.

Com relação a um resultado contábil nulo, Martins (2010, p. 261) diz que “economicamente, a empresa está perdendo (pelo menos o juro do capital próprio investido)”.

O ponto de equilíbrio contábil pode ser obtido em quantidades de unidades a serem vendidas ou o valor monetário das vendas necessárias para se atingir o mesmo. Para Martins (2010), o ponto de equilíbrio contábil em quantidades a serem vendidas é obtido através da divisão da soma dos custos e despesas fixos pela margem de contribuição unitária; o resultado ao ser multiplicado pelo preço de venda unitário, fornece o ponto de equilíbrio em valor monetário.

Com relação ao ponto de equilíbrio financeiro, Bruni (2008, p. 90) destaca que esse “apresenta o volume de vendas, em quantidades ou unidades monetárias, para uma geração de caixa igual a zero. Para ser calculado, devem-se, basicamente, subtrair os gastos não desembolsáveis, como depreciações, do volume de gastos fixos”.

Este pode ser obtido pela Equação 1.

$$PEF_{VALOR} = \frac{\text{CUSTOS FIXOS + DESPESAS FIXAS - DEPRECIAÇÃO}}{1 - \frac{CM}{FATURAMENTO}} \qquad (1)$$

Onde:

PEF = Ponto de equilíbrio financeiro

CM = Custo marginal

Para chegar ao valor do ponto de equilíbrio financeiro, Martins (2010) aponta que é necessário que se subtraia dos custos e despesas fixos as importâncias que não irão representar desembolso, como a depreciação. Ao obter esse valor, divide-se pela margem de contribuição unitária.

Já referente ao ponto de equilíbrio econômico, Martins (2010) considera que ele é obtido quando receitas menos custos e despesas totais dão como resultado o custo de

oportunidade do capital próprio empregado. Também, Bruni (2008, p. 90) contribui para o conceito de ponto de equilíbrio econômico ao destacar que:

> apresenta o volume de vendas, em quantidades ou em unidades monetárias, para um resultado econômico igual a zero. Por esse resultado econômico igual a zero entende-se que todos os fatores serão remunerados, incluindo, pincipalmente, a remuneração sobre o capital próprio empregado no negócio. (BRUNI, 2008, p. 90).

Para melhor ilustrar o ponto de equilíbrio econômico Martins (2010, p. 261) descreve o seguinte:

> supondo que a empresa tenha tido um patrimônio líquido no início do ano de $10.000.000, colocados para render um mínimo de 10% a.a., temos um lucro mínimo desejado anual de $1.000.000. Assim, se essa taxa for a taxa de juros no mercado, concluímos que o verdadeiro lucro da atividade será obtido quando contabilmente o resultado for superior a esse retorno. Logo, haverá um ponto de equilíbrio econômico (PEE) quando houver um lucro contábil de $1.000.000.

Conforme Martins (2010) o ponto de equilíbrio econômico será obtido quando a soma das margens de contribuição for capaz de cobrir os custos e despesas fixos e sobrar o lucro mínimo desejado.

No caso em que a empresa estiver obtendo um volume intermediário entre o ponto de equilíbrio contábil e o ponto de equilíbrio financeiro, menciona Martins (2010, p. 261) que a empresa “estará obtendo resultado contábil positivo, mas estará economicamente perdendo, por não estar conseguindo recuperar sequer o valor do juro do capital próprio investido”.

3 METODOLOGIA

Este capítulo referente à metodologia tem por finalidade principal classificar o estudo que foi realizado, bem como apresentar todos os procedimentos que foram adotados no sentido de se alcançar o objetivo geral e os específicos.

A metodologia é o procedimento utilizado na pesquisa para que se possam alcançar os objetivos propostos. É o conjunto de métodos, técnicas e abordagens utilizados pela ciência para formular e resolver problemas de aquisição objetiva do conhecimento. A metodologia além de um método engloba toda uma classificação e um entendimento do tipo de pesquisa. Segundo Michel (2009) é um caminho que procura a verdade em um processo de pesquisa, é o conjunto de métodos e técnicas utilizados numa investigação, numa ação.

Para Diehl e Tatim (2004, p. 47), a metodologia pode ser definida como "o estudo e a avaliação dos diversos métodos, com o propósito de identificar possibilidades e limitações no âmbito de sua aplicação no processo de pesquisa científica. A metodologia permite, portanto, a escolha da melhor maneira de abordar determinado problema".

Michel (2009, p. 35) diz que "pode-se entender metodologia como um caminho que se traça para se atingir um objetivo qualquer. É, portanto, a forma, o modo para resolver problemas e buscar respostas para necessidades e dúvidas". Sendo assim, para poder atender aos objetivos foram utilizados métodos científicos. De acordo com Lakatos e Marconi (2010, p. 65) método é o "conjunto das atividades sistemáticas e racionais que, com maior segurança e economia, permite alcançar o objetivo – conhecimentos válidos e verdadeiros – traçando o caminho a ser seguido, detectando erros e auxiliando as decisões do cientista".

Para Fachin (2006, p. 29) método é a "escolha de procedimentos sistemáticos para descrição e explicação de um estudo. No desenrolar da pesquisa, podem aparecer várias formas de métodos". Na visão do autor (2006, p. 31),

> entende-se que o método científico confere ao pesquisador inúmeras vantagens, oferecendo-lhe um conjunto de atividades sistemáticas e racionais, mostrando-lhe o caminho a ser seguido, permitindo-lhe detectar erros e auxiliando nas decisões. Sua aplicação correta proporciona segurança e economia, e permite obter conhecimentos eficazes, com qualidades essenciais à sua natureza.

A partir do uso de alguns métodos este estudo objetivou avaliar se os preços de venda dos produtos oferecidos pelo restaurante e pizzaria são capazes de cobrir os gastos totais de produção e gerar um resultado positivo no ano de 2015, ou seja, se utilizou de vários métodos para se atingir este objetivo maior.

Deste modo, no que concerne à caracterização da pesquisa, esta se configura quanto aos objetivos em pesquisa descritiva. Pois, a pesquisa se preocupou em descrever de que maneira os custos de produção incorreram, também se preocupou em descrever todo o processo produtivo, tanto da atividade do restaurante, como o da pizzaria, bem como de que maneira a empresa definiu o preço de venda.

De acordo com Gil (2010) a pesquisa descritiva possui como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre variáveis. São inúmeros os estudos que podem ser classificados como pesquisa descritiva, e uma de suas características mais significativas é a utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como questionário e observação sistemática.

Quanto à abordagem do problema, esta pesquisa foi considerada como de natureza qualitativa, pois a mesma não empregou instrumentos estatísticos, não fez uso de técnicas estatísticas para tratar as informações coletadas. A pesquisa qualitativa de acordo com Lakatos e Marconi (2011, p. 269) "preocupa-se em analisar e interpretar aspectos mais profundos, descrevendo a complexidade do comportamento humano. Fornece análise mais detalhada sobre as investigações, hábitos, atitudes, tendências de comportamento etc". Para Michel (2009), na pesquisa qualitativa, o pesquisador participa, compreende e interpreta. A verdade não se comprova numérica ou estatisticamente.

> Na Contabilidade, é bastante comum o uso da abordagem qualitativa como tipologia de pesquisa. Cabe lembrar que, apesar de a Contabilidade lidar intensamente com números, ela é uma ciência social, e não uma ciência exata como alguns poderiam pensar, o que justifica a relevância do uso da abordagem qualitativa. (BEUREN, 2013, p. 92).

Para alcançar os objetivos dessa pesquisa foram utilizados alguns procedimentos técnicos, como: análise de conteúdo, pesquisa documental, levantamento, observação e estudo de caso.

Em relação à análise de conteúdo, Berelson (1952) conceitua como sendo uma técnica de pesquisa para a descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo evidente da comunicação.

Para Rodrigues (2006, p.141), é a "parte que apresenta os resultados obtidos na pesquisa e analisa-os sob o crivo dos objetivos e/ou das hipóteses. Assim, a apresentação dos dados é a evidência das conclusões e a interpretação consiste no contrabalanço dos dados com a teoria".

A análise de conteúdo segundo Triviños (1987) pode ser feita da seguinte forma: pré-análise, que consiste na organização do material, descrição analítica dos dados, ou seja, codificação, classificação, categorização, e por fim a interpretação referencial, que é o tratamento e reflexão.

Utilizou-se da análise de conteúdo para apuração do custo unitário do quilo da refeição servida e da pizza, na apuração da margem de contribuição e ponto de equilíbrio financeiro, do estabelecimento. Cabe destacar que para que fosse possível chegar ao custo unitário do quilo da refeição servida e de um rodízio, o estudo utilizou-se de um método de apuração de custos (vide Anexo A) desenvolvido e proposto por Magnée. No entanto houve a necessidade de adaptá-lo as condições de produção do estabelecimento considerado neste estudo. Também se utilizou da análise de conteúdo no momento de avaliar qual das atividades estava sustentando econômico e financeiramente a empresa.

Quanto à pesquisa documental, de acordo com Lakatos e Marconi (2007, p. 176) evidenciam que sua característica principal reside em "que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois".

> A pesquisa documental assemelha-se à pesquisa bibliográfica. A diferença essencial entre ambas está na natureza das fontes. Enquanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto, a pesquisa documental vale-se de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa. (GIL, 2002, p. 45).

Utilizou-se da pesquisa documental para que se pudesse fazer uma relação de todos os gastos da entidade, tanto na aquisição de insumos, como na compra de móveis e equipamentos para a cozinha, para o bufê, copa, e área em que os clientes fazem suas refeições. Através da análise documental foi possível verificar a quantidade de refeições servidas a quilo, bem como o peso e a quantidade de rodízios, por meio das comandas. Também foram investigados notas fiscais e o controle do proprietário em suas anotações.

Já a técnica de levantamento, de acordo com Gil (2002), caracteriza-se pelo questionamento direto das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer. Basicamente, procede-se à solicitação de informações a um grupo significativo de pessoas acerca do problema estudado, para, depois, mediante análise quantitativa, obterem-se as conclusões correspondentes aos dados coletados.

Para Beuren (2013) este tipo de pesquisa é bem mais utilizado em estudos descritivos, cujos resultados não há grande exigência em aprofundar. No que tange à contabilidade, este estudo de levantamento é utilizado, geralmente, quando a população é numerosa e, por conseguinte, há impossibilidade de estudar detalhadamente cada objeto ou fenômeno em específico.

No que diz respeito a técnica de levantamento, foi realizada a entrevista semiestruturada que, para Lakatos e Marconi (2011, p. 281), é utilizada "quando o entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. É uma forma de poder explorar mais amplamente a questão".

Por meio da entrevista semiestruturada (vide Apêndice A), realizada com o proprietário e cozinheiros, foi possível receber informações detalhadas a respeito de todas as atividades, como se dá o processo produtivo, as rotinas administrativas, como ocorre o controle dos gastos, bem como informações a respeito de como é estabelecido o preço de venda.

O estudo fez uso também da técnica de observação que, de acordo com Beuren (2013, p. 128), é "uma técnica que faz uso dos sentidos para a obtenção de determinados aspectos da realidade. Consiste em ver, ouvir e examinar os fatos ou fenômenos que se pretendem investigar. Contribui para o pesquisador obter comprovação dos dados sobre os indivíduos observados".

No que concerne à técnica de observação se utilizou da técnica de observação sistemática, que para Lakatos e Marconi (2011, p. 278) consiste nos "instrumentos para a coleta dos dados ou fenômenos observados e realiza-se em condições controladas, para responder a propósitos preestabelecidos. Porém, as normas não devem ser rígidas ou padronizadas, pois situações, objetos e objetivos podem ser diferentes".

Através da técnica de observação acompanhou-se o processo de produção das refeições servidas a quilo, bem como a produção das pizzas. Observou-se as principais rotinas da organização, os principais insumos utilizados, os alimentos de maior demanda e o tempo para as preparações.

O estudo também foi classificado como estudo de caso, pois se estudou um caso em particular de um restaurante e pizzaria para que fosse possível apurar se os preços de venda dos produtos oferecidos pelo restaurante e pizzaria eram capazes de cobrir os gastos totais de produção e gerar um resultado positivo. Ressalta-se que os dados referentes ao ano de 2015, foram coletados em 4 (quatro) períodos diferentes para que fosse possível ter uma amostra capaz de contemplar o clima de verão, outono, inverno e primavera, pois isso pode influenciar

na demanda de cada atividade. Os períodos estudados foram: 19 de março a 18 de abril, o mês de maio, julho e setembro.

Para Beuren (2013, p. 84) a pesquisa do tipo estudo de caso "caracteriza-se principalmente pelo estudo concentrado de um único caso. Esse estudo é preferido pelos pesquisadores que desejam aprofundar seus conhecimentos a respeito de determinado caso específico".

De acordo com Yin (2015, p. 4) o estudo de caso "surge do desejo de entender fenômenos sociais complexos. Em resumo, um estudo de caso permite que os investigadores foquem um "caso" e retenham uma perspectiva holística e do mundo real". O autor também cita como exemplo de estudo de caso o estudo dos processos organizacionais e administrativos.

Para melhor ilustrar como os principais procedimentos técnicos foram utilizados para que fosse possível atingir cada objetivo, segue Quadro 1:

Objetivos	**Procedimentos técnicos**
a) Descrever o processo de produção das duas atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, restaurante e pizzaria;	Entrevista semiestruturada; observação;
b) Levantar os custos e despesas associados às atividades do estabelecimento;	Pesquisa documental; entrevista semiestruturada; observação;
c) Apurar o custo unitário do quilo da refeição servida e de um rodízio;	Análise de conteúdo e estudo de caso;
d) Identificar os métodos utilizados na determinação do preço de venda;	Entrevista semiestruturada;
e) Apurar a margem de contribuição do restaurante e da pizzaria;	Análise de conteúdo e estudo de caso;
f) Avaliar qual das atividades está sustentando econômico e financeiramente a empresa;	Análise de conteúdo e estudo de caso;
g) Apurar o ponto de equilíbrio financeiro, em valor monetário, do restaurante e pizzaria.	Análise de conteúdo e estudo de caso.

Quadro 1- Procedimentos técnicos utilizados para atingir os objetivos
Fonte: Desenvolvida pelo autor

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo estão expostos e sistematizados os dados coletados, e as respectivas análises e discussões relacionadas ao assunto.

4.1 Caracterização do empreendimento

O restaurante e pizzaria Nadio’s é uma microempresa localizada na rua Júlio de Castilhos, número 1.202, bairro Centro, no município de Venâncio Aires, Rio Grande do Sul. O estabelecimento possui uma confortável infraestrutura capaz de atender 104 pessoas ao mesmo tempo. O mesmo pode ser visualizado na Figura 1.

Figura 1 - Restaurante e Pizzaria Nadio's
Fonte: Própria

O empreendimento foi inaugurado em outubro de 2013 pelos sócios Dionísio Decker e Dionatan Decker e cônjuges, tendo como razão social a denominação de Restaurante Moresco Decker LTDA - ME, primeiramente somente com a atividade de restaurante. Mais tarde, em abril de 2014, o empreendimento passou a ter a atividade de pizzaria durante a noite.

O restaurante conta com 7 (sete) colaboradores fixos e a pizzaria 10 (dez) funcionários fixos no mês, porém variável na semana, pois depende da demanda.

O objeto de estudo deste trabalho foi as duas atividades desenvolvidas pelo empreendimento, ou seja, restaurante e pizzaria.

4.1.1 Descrição das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento

As atividades de restaurante e pizzaria funcionam no mesmo estabelecimento, ocupando-se da mesma infraestrutura, compartilhando determinados custos e despesas. Porém essas atividades são exercidas em períodos diferentes. O restaurante serve refeições durante o período de almoço, de segunda-feira a sábado e a pizzaria oferece o rodízio de pizzas durante a noite, de quinta-feira a sábado.

4.1.1.1 Restaurante

Restaurante é um estabelecimento comercial o qual pode servir refeições à *la carte*, *buffet* por quilo, conhecido também como *self service*, *buffet* livre, bem como pode oferecer o serviço de marmitas e viandas. As marmitas são oferecidas em um recipiente descartável e as viandas em um recipiente de plástico rígido, o qual não é fornecido pelo restaurante como ocorre com as marmitas e sim o cliente é quem traz.

No restaurante estudado são oferecidos o buffet livre, por quilo, marmitas e viandas. O alimento oferecido nesses serviços é o mesmo. O cardápio do restaurante é fixo, Entretanto, pode variar, e é composto principalmente pelos seguintes itens evidenciados na Tabela 1.

Tabela 1 - Cardápio do restaurante Nadio’s

(Continua)

Cardápio	**Frequência**
Aipim	2 vezes por semana
Arroz Branco	Todos os dias
Arroz Integral	Todos os dias
Batata Frita	Todos os dias
Bolinho de carne	1 vez por semana
Carne de Porco	1 vez por semana

(Conclusão)

Cardápio	**Frequência**
Feijão	Todos os dias
Grelhados (Frango/carne/porco)	Todos os dias
Lasanha (Frango/carne/brócolis)	2 vezes por semana
Massa	Todos os dias
Molho Bolonhesa	Todos os dias
Ovo Frito	1 vez por semana
Peixe	2 vezes por semana
Polenta Frita	Todos os dias
Purê de batata	2 vezes por semana
Refogado de couve	4 vezes por semana
Refogado de Moranga com Milho	2 vezes por semana
Saladas	Todos os dias
Sobre coxa assada	1 vez por semana
Sobremesa	Todos os dias
Salsichão	1 vez por semana

Cabe ressaltar que o item salada é composto por: repolho verde, roxo, alface, brócolis, cenoura, beterraba, rúcula, couve flor, vagem, maionese, tomate e pepino. Esses tipos de saladas não são todos oferecidos todos os dias da semana. Quanto à sobremesa, faz parte do custo da refeição, pois a mesma não é cobrada e é composta por: torta de bolacha, pudim, gelatina, mousse, entre outros.

Para melhor ilustrar o cardápio oferecido segue a Figura 2.

Figura 2 – Cardápio oferecido pelo restaurante Nadio’s
Fonte: Própria

O cardápio é preparado pela manhã por uma cozinheira, uma auxiliar de cozinha e por um dos sócios, que permanecem envolvidos na atividade de segunda-feira a sábado, das 8 horas e 30 minutos às 15 horas e 30 minutos. O sócio chega antes para abrir o estabelecimento. Por volta das 10 horas e 30 minutos chegam os garçons, a garçonete e a responsável pelo caixa. Entretanto, tanto os garçons, como a garçonete auxiliam na cozinha e no preparo dos grelhados.

Ao chegar, o sócio abre o restaurante e cuida do preparo do feijão, enquanto também prepara as massas das pizzas, referente à atividade de pizzaria que será abordada mais adiante. A cozinheira e auxiliar de cozinha se dividem entre o preparo das saladas, sobremesa e os alimentos quentes.

Para que o almoço seja preparado são necessários os insumos. Os gastos com os insumos foram coletados no período considerado para a análise e separados em três

categorias: estocáveis, hortifrúti e perecíveis, como pode-se visualizar na Tabela 2. Tais insumos estão elencados detalhadamente nos Apêndices B, C, D e E deste trabalho.

Tabela 2- Insumos consumidos no período

Descrição		**19/03/15-18/04/15**	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**	**Valor total gasto**
Estocáveis	(R$)	1.226,73	897,57	1.247,48	686,79	4058,57
Hortifrúti	(R$)	400,00	400,00	400,00	400,00	1.600,00
Perecíveis	(R$)	6.420,72	5.708,99	5.157,26	5327,48	22.614,45
Total	**(R$)**	**8.047,45**	**7.006,55**	**6.804,74**	**6.414,27**	**28.273,02**

Observa-se pela Tabela 2 que os valores relativos à hortifrúti importam em R$ 400,00, nos meses considerados para o estudo. Este valor é relativamente baixo, pois as sobras do restaurante são fornecidas como almoço aos funcionários de um mercado, o qual em troca fornece verduras e frutas, completando o que falta. Porém os valores associados a essa troca não são precificados, uma vez que os hortifrúti do mercado também se constituem em sobras. Além desse fato, os proprietários possuem horta, de onde são cultivadas e consumidas as verduras. Cabe destacar que para estudos que vierem a se utilizar desta sistemática para apuração de custos, importante se faz considerar o valor desses insumos.

Como no mesmo estabelecimento são exercidas duas atividades, existem determinados custos e despesas comuns ao restaurante e pizzaria, os quais não foram segregados por apresentar um custo maior que o benefício gerado pela informação. Os custos fixos e despesas próprios das atividades do restaurante estão descritos na Tabela 3.

Tabela 3 – Custos e despesas - atividade de restaurante

(Continua)

Descrição		**19/03/15-18/04/15**	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**	**Total/15**
Remuneração funcionários fixos	(R$)	3.803,57	4.667,70	5.105,69	4.697,35	18.274,31

(Conclusão)

Descrição		19/03/15-18/04/15	Maio/15	Julho/15	Setembro/15	Total/15
Depreciação	(R$)	129,19	129,19	129,19	129,19	576,74
Total	**(R$)**	**3.932,76**	**4.796,89**	**5.234,88**	**4.826,54**	**18.791,05**

A remuneração dos funcionários fixos compreende o salário mais os encargos sociais, e nesse valor elencado na Tabela 3 não consta o pró-labore do sócio e o salário da responsável pelo caixa, pois ambos exercem no mesmo horário atividades comum à pizzaria, e serão considerados como custos e despesas fixos do estabelecimento. A depreciação refere-se a itens utilizados somente pelo restaurante, a qual encontra-se detalhada no Apêndice F.

Os alimentos oferecidos pelo restaurante Nadio's são precificados com base nos preços praticados pela concorrência, sem possuir uma análise de custos para se saber se o preço de venda dos produtos são capazes de cobrir os custos. Como mencionado anteriormente os alimentos são oferecido no *buffet* livre, por quilo, viandas e marmitas. São oferecidos dois tipos de marmita, e quatro tipos de vianda em função do peso das mesmas. No período analisado, os preços de venda sofreram uma variação, bem como o preço de venda também é diferente aos sábados para o preço de venda do quilo e do buffet livre, como demonstrado na Tabela 4.

Tabela 4 – Preços de venda praticados pelo restaurante Nadio's

Preço de venda	**Segunda-feira a sexta-feira**			
	19/03/15-18/04/15	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**
Buffet por quilo	R$ 24,50	R$ 25,50	R$ 26,50	R$ 26,50
Buffet livre	R$ 14,50	R$ 14,50	R$ 14,50	R$ 14,50
	Sábados			
Buffet por quilo	R$ 25,50	R$ 26,50	R$ 27,50	R$ 27,50
Buffet livre	R$ 15,50	R$ 15,50	R$ 15,50	R$ 15,50

Observa-se, pela Tabela 4, que apenas o *buffet* livre permaneceu, no período considerado, com o mesmo preço.

A Tabela 5 evidencia o preço de venda e o peso das marmitas e viandas.

Tabela 5 – Preço de venda de viandas e marmitas

Descrição	**Preço de venda (R$)**	**Peso (em gramas)**
Marmita (10)	10,00	608
Marmita (13)	13,00	900
Vianda (10)	10,00	700
Vianda (16)	16,00	1.320
Vianda (20)	20,00	1.908
Vianda (24)	24,00	2.350

O número que aparece em parênteses compõe o nome das viandas e marmitas, servindo para a identificação das mesmas. Evidencia-se também que preço das marmitas e viandas permaneceu constante no período alisado.

Verificou-se também o peso médio das refeições servidas no *buffet* livre, os quais podem ser verificados na Tabela 6.

Tabela 6 – Peso médio em gramas das refeições servidas no *buffet* livre

	Peso médio (em gramas)			
	19/03/15-18/04/15	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**
Buffet livre	607	903	700	603

A Tabela 6 informa que nos meses de maio e julho, meses considerados de temperatura mais baixa, os clientes consumiram mais, com destaque para o mês de maio de 2015.

Foram consideradas as receitas obtidas pela atividade principal do restaurante, a qual se dá pela venda das refeições e também a atividade de venda de bebidas, pois essa contribui na absorção dos custos fixos.

A Tabela 7 evidencia as receitas consolidadas de cada período, das refeições, das bebidas e seu custo, bem como o peso das refeições. Nos Apêndices G, H, I e J pode ser verificada, detalhadamente, a apuração de cada item.

Tabela 7 - Resultados - atividade restaurante

Descrição		**19/03/15-18/04/15**	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**	**Total**
Receita total das refeições	(R$)	20.999,12	18.529,31	15.770,60	14.010,57	69.309,30
Peso total das refeições	(Kg)	899,22	745,00	651,16	573,80	2.869,18
Receita total das bebidas	(R$)	2.858,50	2.206,00	1.899,00	1.825,50	8.789,00
Custo total das bebidas	(R$)	1.370,85	927,96	820,68	709,15	3.828,64

É importante esclarecer que o peso total das refeições inclui além do *buffet* por quilo, o buffet livre, as viandas e marmitas.

De posse de todos os dados e inspirado no mapa de apuração de custos desenvolvido e proposto por Magneé (2005), foi elaborado o seguinte mapa (vide Quadro 2) para a determinação do custo do quilo da refeição servida.

(Continua)

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	**PERÍODO: 19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL, MAIO, JULHO, E SETEMBRO DE 2015**
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS – EM REAIS)	
Peso total das refeições servidas	2.869,19

(Conclusão)

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	PERÍODO: 19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL, MAIO, JULHO, E SETEMBRO DE 2015
Receita total das refeições	69.309,60
Receita total das bebidas	8.789,00
Receita Total (1)	78.098,60
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS - EM REAIS)	
Estocáveis (R$)	4.058,57
Hortifruti (R$)	1.600,00
Perecíveis (R$)	22.614,45
Outros (R$)	
Total de gastos com insumos (2) (R$)	28.273,02
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE À ATIVIDADE (EM REAIS)	
Remuneração - funcionário fixo	18.274,31
Depreciação	516,74
Descartáveis	
Total	18.791,05
C.M.V POR QUILO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	28.273,02
Receita total	78.098,60
Custo total	47.064,07
Custo variável quilo	9,85
Custo unitário do quilo	16,40
C.M.V em %	67,90%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS (EM REAIS)	
Receita total das bebidas	8.789,00
Custo de aquisição das bebidas	3.828,64
TOTAL	4.960,36
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	11,25%

Quadro 2 - Mapa de apuração de custos
Fonte: Adaptado de Magnée (2005)

O Quadro 2 ilustra de uma forma condensada a receita bruta auferida, o valor consumido de insumos, os custos fixos atribuíveis diretamente a atividade, o custo da mercadoria vendida, apuração do custo do quilo da refeição servida no período estudado como um todo, o custo da mercadoria vendida em percentual que é obtido pela divisão do custo total pela receita total das refeições. O Quadro 2 evidencia também o resultado de venda das bebidas, bem como sua representatividade no faturamento. Nos Apêndices K, L, M e N é possível verificar o custo do quilo da refeição servida em cada período isoladamente.

No Quadro 3 está o comparativo do custo unitário com o preço de venda de cada forma que a refeição é oferecida.

Preço de venda x custos (em reais)								
	19 de março/15 - 18 abril/15		Maio/15		Julho/15		Setembro/15	
	PV un	CV un	PV un	CV un	PV un	CV un	PV un	CV un
Buffet livre	14,50	5,43	14,50	8,49	14,50	7,32	14,50	6,74
Buffet livre sábados	15,50	5,43	15,50	8,49	15,50	7,32	15,50	6,74
Buffet quilo	24,50	8,95	25,50	9,40	26,50	10,45	26,50	11,18
Buffet quilo Sábados	25,50	8,95	26,50	9,40	27,50	10,45	27,50	11,18
Marmita (10)	10,00	5,64	10,00	5,92	10,00	6,55	10,00	7,00
Marmita (13)	13,00	8,26	13,00	8,66	13,00	9,61	13,00	10,26
Vianda (10)	10,00	6,27	10,00	6,58	10,00	7,32	10,00	7,83
Vianda (16)	16,00	11,81	16,00	12,41	16,00	13,79	16,00	14,76
Vianda (20)	20,00	17,08	20,00	17,94	20,00	19,94	20,00	21,33
Vianda (24)	24,00	21,03	24,00	22,09	24,00	24,56	24,00	26,27

Quadro 3 - Preço de venda x custos
Fonte: Própria

Note que o custo unitário de cada uma das formas de refeição oferecida é obtido pela multiplicação do custo variável unitário do quilo pelo peso médio de cada item. O custo variável unitário de cada item no período encontram-se nos apêndices K, L, M e N, por exemplo, a marmita (10) pesa 608 gramas, o custo variável do quilo era R$ 9,40 reais (vide apêndice L), multiplicando 0,608 por 9,40, obtém-se o valor de R$ 5,72, o qual, somente no caso das marmitas é acrescido o valor de R$ 0,20 referente a embalagem, resultando em um valor de R$ 5,92. O Quadro 3 demonstra que o preço de venda do quilo está cobrindo a maior parte dos custos. Entretanto o custo da vianda (20), e da vianda (24) nos meses de julho e setembro superam os preços de venda, tendo em vista que o custo unitário do quilo aumentou.

Conhecido o faturamento do restaurante e o custo marginal total, compreendido pela despesa variável e pelo custo variável, foi possível determinar a margem de contribuição do restaurante como um todo, que inclui o faturamento das refeições e das bebidas vendidas, pois só é possível a receita de bebidas tendo em vista a atividade de refeições (a venda de bebidas

decorre da atividade principal), contribuindo também para a absorção dos custos fixos e despesas fixas. A Tabela 8 demonstra a margem de contribuição das refeições e das bebidas e a margem de contribuição total.

Tabela 8 – Margem de contribuição total – atividade de restaurante

Margem de contribuição total (em reais)			
	Refeições	**Bebidas**	**Total**
Faturamento	69.309,60	8.789,00	78.098,60
(-) CM	(28.273,02)	(3.828,64)	(32.101,66)
= MC	41.036,58	4.960,36	45.996,94
(-) CF e DF próprios da atividade			(18.791,05)
= MCT aos custos e despesas fixos comuns			27.205,89

A atividade geral do restaurante contribui em 45.996,94 para a absorção dos custos e despesas fixas. Entretanto, deduzindo-se os custos próprios da atividade como a depreciação e remuneração de funcionários do restaurante, obteve-se o valor de R$ 27.205,89, o qual contribuirá para a absorção dos custos fixos e despesas fixas comuns às atividades de restaurante e pizzaria, ou seja, do estabelecimento como um todo. A venda de bebidas representa 10,78% da margem de contribuição.

Contudo, o empreendimento conta também com a atividade da pizzaria, a qual pode contribuir na absorção das despesas fixas e custos fixos.

4.1.1.2 Pizzaria

A segunda atividade exercida pelo estabelecimento é a pizzaria, a qual se ocupa em oferecer rodízios de pizzas de quintas-feiras a sábados. O rodízio é composto por pizzas doces e salgadas e também pelo acompanhamento de outros alimentos como grelhados, saladas e batata frita. A pizzaria possui um cardápio padrão de pizzas. Entretanto elas não são todas

servidas em todos os rodízios, porém existem aquelas que sempre são servidas. A Tabela 9 demonstra as principais pizzas oferecidas no rodízio.

Tabela 9 - Principais itens servidos no rodízio

(Continua)

Cardápio	Descrição
Pizza moda da casa	Molho, linguiça, ovo, cebola, queijo e orégano
Strogonoff	Molho, carne de strogonoff, champignon, batata palha, queijo e orégano
Milho com bacon	Molho, milho, bacon queijo e orégano
Mussarela	Molho, queijo, mussarela e orégano
Frango com catupiry	Molho, frango, catupiry, queijo e orégano
Calabresa	Molho, calabresa, queijo e orégano
Coração	Molho, coração, queijo e orégano
Alho e óleo	Molho, alho e óleo, queijo e orégano
Bolonhesa	Molho, carne moída, queijo e orégano
Bacon	Molho, bacon, queijo e orégano
Frango com batata palha	Molho, frango, batata palha, queijo e orégano
Picanha alho e óleo	Molho, carne picada, alho e óleo, queijo e orégano
Gaúcha	Molho, calabresa, milho, cebola, queijo e orégano
Filé	Molho, carne picada, queijo e orégano
Quatro queijos	Molho, queijo provolone, catupiry, cheader, mussarela, queijo e orégano
Portuguesa	Molho, tomate, pimentão, cebola, ovo, presunto, queijo e orégano
Tomate seco	Molho, tomate seco, rúcula, queijo e orégano
Brócolis com catupiry	Molho, brócolis, catupiry, queijo e orégano
Pescado	Molho, sardinha, tomate, queijo e orégano
Mexicana	Molho, linguiça ou frango, pimenta, catupiry, tomate, cebola, queijo e orégano
Vegetariano	Molho, tomate, pimentão, ervilha, milho, palmito, queijo e orégano
Amazônia	Molho, atum, cebola, tomate, pimentão, queijo e orégano
Margarita	Molho, tomate, azeitona, manjericão, queijo e orégano
Lombo	Molho, lombo, queijo e orégano
Pizzas doces	
Brigadeiro	Chocolate preto

(Conclusão)

Cardápio	Descrição
Beijinho	Chocolate branco e coco
Sensação	Chocolate preto e morango
Carnaval	Chocolate preto e confeito
Banana com canela	Chocolate branco, banana, canela e queijo
Banana com chocolate preto	Chocolate preto, banana, queijo
Chocolate branco com abacaxi	Chocolate branco, abacaxi e queijo
Chocolate branco com nozes	Chocolate branco e nozes
Charge	Chocolate preto e amendoim
Fashion	Chocolate branco, chantilly e cereja
Califórnia	Chocolate branco, figo, abacaxi, pêssego, goiabada e queijo
Romeu e Julieta	Chocolate branco, goiabada e queijo
Prestígio	Chocolate branco, coco e chocolate
Napolitano	Chocolate branco e sorvete napolitano

A Figura 3 ilustra os alimentos oferecidos pela atividade de pizzaria.

Figura 3 – Alimentos oferecidos pelo rodízio na pizzaria Nadio’s
Fonte: Própria

As massas das pizzas e parte dos recheios, principalmente os salgados são preparados pela manhã, ao mesmo tempo que são preparadas as outras refeições. Porém não são feitos todos os dias e acompanham o processo de produção das pizzas, o qual o sócio Dionatan é responsável. Durante a noite as pizzas são montadas, e os recheios doces são feitos na hora, pois os mesmos já são pré-prontos. Montadas as pizzas, as mesmas são levadas ao forno, no entanto as massas já foram assadas no período da manhã, após isso são fatiadas e servidas.

As massas são preparadas conforme a previsão de demanda. Por exemplo, é conhecido que nas quintas-feiras há uma baixa procura, então para não haver prejuízos, não são preparadas muitas massas. O mesmo ocorre com a mão-de-obra. Dependendo da quantidade de clientes esperada, maior ou menor é a quantidade de garçons. É importante ressaltar que os colaboradores que trabalham durante a noite são fixos no mês, mas variam na semana conforme a demanda da pizzaria. Por exemplo, em média nas quintas-feiras a mão de obra fica reduzida, um funcionário monta as pizzas, outro prepara os acompanhamentos, outro assa as pizzas e se tem no máximo 2 garçons, que acabam fazendo todos os serviços. Nas sextas-feiras, por exemplo, já se trabalha com 4 garçons, que também ajudam na cozinha, e nos sábados se trabalha com 6 garçons, mais os funcionários da cozinha. Sem contar a responsável pelo caixa, que é a mesma responsável pelo caixa durante o período do almoço. Também, o sócio Dionatan, além de trabalhar durante o dia, trabalha durante a noite.

Ressalta-se que os garçons que passam as pizzas, desempenham outras funções como passar o acompanhamento, servir as bebidas e auxiliar na cozinha.

O horário de funcionamento da pizzaria é das 19 horas às 23 horas, porém em média os funcionários chegam por volta das 18 horas e 30 minutos e permanecem até por volta da meia noite.

Os insumos consumidos para atender ao rodízio de pizzas no período proposto, foram separados em três categorias: estocáveis, hortifrúti e perecíveis, como é possível visualizar na Tabela 10. Tais insumos estão elencados detalhadamente nos Apêndices B, C, D e E.

Tabela 10 – Insumos consumidos para atender o rodízio de pizzas

(Continua)

Descrição		**19/03/15-18/04/15**	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**	**Valor total gasto/15**
Estocáveis	(R$)	1.175,60	1.089,73	1.399,73	844,38	4.509,44

(Conclusão)

Descrição		19/03/15-18/04/15	Maio/15	Julho/15	Setembro/15	Valor total gasto/15
Hortifrúti	(R$)	200,00	200,00	200,00	200,00	800,00
Perecíveis	(R$)	8.172,60	7.247,12	9.135,53	5.795,35	30.350,60
Total	(R$)	9.548,20	8.536,85	10.735,26	6.839,73	35.660,04

Observa-se, pela Tabela 10, que o valor de frutas e verduras compradas para o restaurante e pizzaria é relativamente baixo, cujo motivo é o mesmo do restaurante.

Além dos insumos consumidos, a pizzaria também possui custos e despesas próprios da atividade, tais custos e despesas estão evidenciados na Tabela 11.

Tabela 11 - Custos e despesas próprios da atividade exercida pela pizzaria

Descrição		19/03/15-18/04/15	Maio/15	Julho/15	Setembro/15	Total
Remuneração funcionários fixos	(R$)	8.025,00	8.695,75	7.862,00	5.416,00	29.998,75
Depreciação	(R$)	34,72	34,72	34,72	34,72	138,88
Total	**(R$)**	**8.059,72**	**8.730,47**	**7.896,72**	**5.450,72**	**30.137,63**

A remuneração dos funcionários fixos compreende o salário mais os encargos sociais, e nesse valor elencado na Tabela 11 não consta o pró-labore do sócio e o salário da responsável pelo caixa, pois ambos exercem atividade comum ao restaurante. A depreciação refere-se aos itens utilizados somente pela pizzaria, a qual encontra-se detalhada no Apêndice O.

O preço de venda do rodízio é determinado considerando o preço praticado pelo mercado, não sendo analisados os custos. Os proprietários procuram manter o preço de venda do rodízio a um preço igual ou menor ao da concorrência. No período analisado, os preços de venda sofreram uma variação, bem como o preço de venda da sexta-feira e do sábado são diferentes do preço de venda das quintas-feiras, como demonstrado na Tabela 12.

Tabela 12 - Preços de venda praticados pela pizzaria Nadio's

Preço de venda	**Quintas-feiras**			
	19/03/15-18/04/15	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**
Rodízio para mulher	R$ 18,00	R$ 18,00	R$ 18,00	R$ 22,00
Rodízio para homem	R$ 19,90	R$ 19,90	R$ 19,90	R$ 22,00
	Sextas e sábados			
Rodízio	R$ 22,50	R$ 22,50	R$ 22,50	R$ 24,00

Até o mês de julho de 2015 o preço de venda do rodízio oferecido nas quintas-feiras foi diferente para homens e mulheres.

As receitas obtidas pela atividade principal da pizzaria, a qual é obtida pela venda dos rodízios, estão evidenciadas na Tabela 13. Considerou-se também a atividade de venda de bebidas, visto que essa receita contribui na absorção dos custos fixos.

Tabela 13 - Receitas e custos da pizzaria

Descrição		**19/03/15-18/04/15**	**Maio/15**	**Julho/15**	**Setembro/15**	**Total**
Receita total do rodízio	(R$)	26.000,60	26.148,95	27.664,60	17.615,00	97.429,15
Receita total das bebidas	(R$)	5.442,50	5.494,50	5.749,00	3.558,00	20.244,00
Custo total das bebidas	(R$)	2.556,94	2.537,54	2.428,58	1.480,69	9.003,75

A Tabela 13 evidencia as receitas consolidadas de cada período do rodízio, das bebidas e seu custo. Nos Apêndices P, Q, R e S podem ser verificadas, detalhadamente, a apuração de cada item.

Para a apuração do custo de um rodízio também foi elaborado um mapa de apuração de custos, o qual pode ser verificado no Quadro 4.

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS PIZZARIA	**PERÍODO: 19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL, MAIO, JULHO, E SETEMBRO DE 2015**
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS - EM REAIS)	
Quantidade de rodízios	4.383,00
Receita total do rodízio	97.429,15
Receita total das bebidas	20.244,00
Receita Total (1)	117.673,15
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS - EM REAIS)	
Estocáveis	4.509,44
Hortifruti	800,00
Perecíveis	30.350,60
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	35.660,05
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE (EM REAIS)	
Remuneração funcionários (inclui garçom)	29.998,75
Depreciação	138,88
Total	30.137,63
C.M.V POR RODÍZIO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	35.660,05
Receita total	117.673,15
Custo total	65.797,68
Custo variável do rodízio	8,14
Custo unitário do rodízio	15,01
C.M.V em %	67,53%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS (EM REAIS)	
Receita total das bebidas	20.244,00
Custo de aquisição das bebidas	9.003,74
TOTAL	11.240,26
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	17,20%

Quadro 4 - Mapa de apuração de custos pizzaria
Fonte: Adaptado de Magnée (2005)

O Quadro 4 demonstra a apuração do custo de um rodízio no período estudado como um todo, nos mostra a quantidade de rodízio servida, as receitas auferidas, os insumos

consumidos, dados sobre o custo da mercadoria vendida, o custo da mercadoria vendida em percentual que é obtido pela divisão do custo total pela receita total do rodízio, neste caso o percentual se manteve próximo ao do restaurante. E também consta neste mapa uma informação nova, que não tem no mapa de apuração de custos de Magnée (2005), que é a informação da representatividade das bebidas no faturamento. Note também que é possível verificar o custo unitário do rodízio com a mão-de-obra inclusa, tendo em vista que esse tipo de serviço demanda de bastante mão-de-obra. Torna-se importante a análise do custo com esse valor. Nos Apêndices T, U, V e W é possível verificar o custo do rodízio servido em cada período isoladamente.

A média do custo do rodízio com mão-de-obra e depreciação inclusos foi de R$ 15,01 e o custo unitário do rodízio levando-se em conta somente o custo variável foi de R$ 8,14, ambos os custos estão a baixo do menor preço de venda praticado no período.

Para o cálculo da margem de contribuição foi levado em conta também a receita auferida pelas bebidas, pois a venda de bebidas está correlacionada à atividade principal da pizzaria, sendo assim a Tabela 14 demonstra o cálculo da margem de contribuição total da pizzaria com e sem a receita de bebidas.

Tabela 14- Margem de contribuição total da pizzaria

Margem de contribuição total (em reais)			
	Rodízios	**Bebidas**	**Total**
Faturamento	97.429,15	20.244,00	117.673,15
(-) CM	(35.660,05)	(9.003,74)	(76.765,45)
= MC	61.769,10	11.240,26	73.009,36
(-) CF e DF próprios da atividade			(30.137,63)
MCT aos custos e despesas fixos comuns			42.871,73

Para se poder analisar o quanto a atividade da pizzaria contribui para a absorção dos custos fixos e despesas fixos comuns às atividades exercidas pelo estabelecimento, é importante deduzir da margem de contribuição os custos e despesas fixos próprios da atividade. Como, neste caso, a depreciação e a remuneração dos funcionários. Observa-se pela

Tabela 14 que a pizzaria contribui em R$ 42.871,73 para a absorção dos custos fixos e despesas fixas comuns às atividades de restaurante e pizzaria.

4.2 Sustentação econômico-financeira do estabelecimento

Para que fosse possível avaliar a participação, de que forma as atividades do estabelecimento sustentam os gastos e despesas fixos, foi necessário em um primeiro momento apurar o total de gastos e despesas fixos que são comuns às duas atividades.

Além de se olhar cada atividade em isolado, torna-se importante visualizar a atividade como um todo, pois como ambas compartilham de custos e despesas (vide Tabela 15), se complementam.

Tabela 15 – Custos fixos e despesas fixas comuns as atividades

Custos/Despesas	19 março a 18 de abril	Maio	Julho	Setembro	Valor total (R$)
Água	355,20	296,31	388,32	313,80	1.353,63
Depreciação	529,62	529,62	529,62	529,62	2.118,48
Energia elétrica	1.999,47	1.347,75	1.302,94	1.313,26	5.963,42
Aluguel	3.300,00	3.300,00	3.300,00	3.300,00	13.200,00
Gás	1.244,05	1.244,05	1.244,05	1.244,05	4.976,20
Pró-labore	850,00	850,00	850,00	850,00	3.400,00
Remuneração funcionário caixa	1.108,80	1.108,80	1.108,80	1.108,80	4.435,20
Publicidade	835,00	375,00	375,00	375,00	1.960,00
Honorários contábeis	485,00	607,00	513,00	434,00	2.039,00
Material de limpeza	149,33	139,88	151,16	142,26	582,63
Sindicato	72,42	72,42	72,42	72,42	289,68
Internet	59,90	59,90	59,90	59,90	239,6
Vigilância	92,56	92,56	92,56	92,56	370,24
Simples nacional	880,91	743,42	828,32	668,32	3.120,97
IPTU	200,00	200,00	200,00	200,00	800,00
Total	**12.162,26**	**10.966,71**	**11.016,09**	**10.703,99**	**44.849,05**

Observa-se que na Tabela 15, existem itens que poderiam ter seus valores segregados, como água, energia elétrica e depreciação. Porém atribuir esses custos às atividades em separado necessitaria de um controle intenso, visto que ambas as atividades demandam do uso contínuo de móveis, utensílios, máquinas e equipamentos. Segregar a depreciação, por exemplo, teria um alto custo de operacionalização, bem como, o consumo de água, pois a mesma é utilizada para lavar alimentos, fazer a limpeza, principalmente dos pratos e talheres. Mensurar a quantidade de água consumida teria um baixo benefício se comparado com o custo de obter essas informações. O mesmo vale para a energia elétrica.

Quanto a depreciação mensal indicada na Tabela 15, a mesma encontra-se discriminada detalhadamente no Apêndice X.

De posse de todos esses dados foi possível verificar o quanto cada uma das atividades contribui para a absorção dos custos fixos e despesas fixas comuns as atividades, como pode ser melhor verificado na Tabela 16.

Tabela 16 – Margem de contribuição total e lucro operacional

Margem de contribuição total (em reais)			
	Restaurante	**Pizzaria**	**Total**
= MC	27.205,89	42.871,73	70.077,62
(-) CF e DF			(44.849,05)
= LO			25.228,57

Para este cálculo foi utilizada a margem de contribuição total de cada atividade para o período estudado, incluindo a margem de contribuição das bebidas e tendo sido subtraído os custos fixos e despesas fixas pertinentes a cada atividade. De maneira geral, no período considerado para o estudo, pode-se dizer que o empreendimento conseguiu cobrir a estrutura de gastos existentes e ainda obter um lucro operacional de R$ 25.228,57. Porém uma atividade complementa a outra. Nesta situação, tanto o restaurante como a pizzaria sozinhos não são capazes de absorver sem prejuízos a atual estrutura de custos fixos e despesas fixas. Verificou-se que a pizzaria é responsável por 61,18% da margem de contribuição total, sendo a atividade mais lucrativa. Entretanto, ambas estão sustentando econômico e financeiramente

a empresa. De maneira mais adequada, pode-se dizer que o restaurante complementa a pizzaria. Há que se evidenciar que os custos e despesas fixos também tem origem na sustentação da atividade do restaurante. Ele complementa, porém parte dos custos fixos tem origem na atividade de restaurante, mas não foi possível identificar.

O Gráfico 1 ilustra a representatividade das margens de contribuição totais de cada atividade.

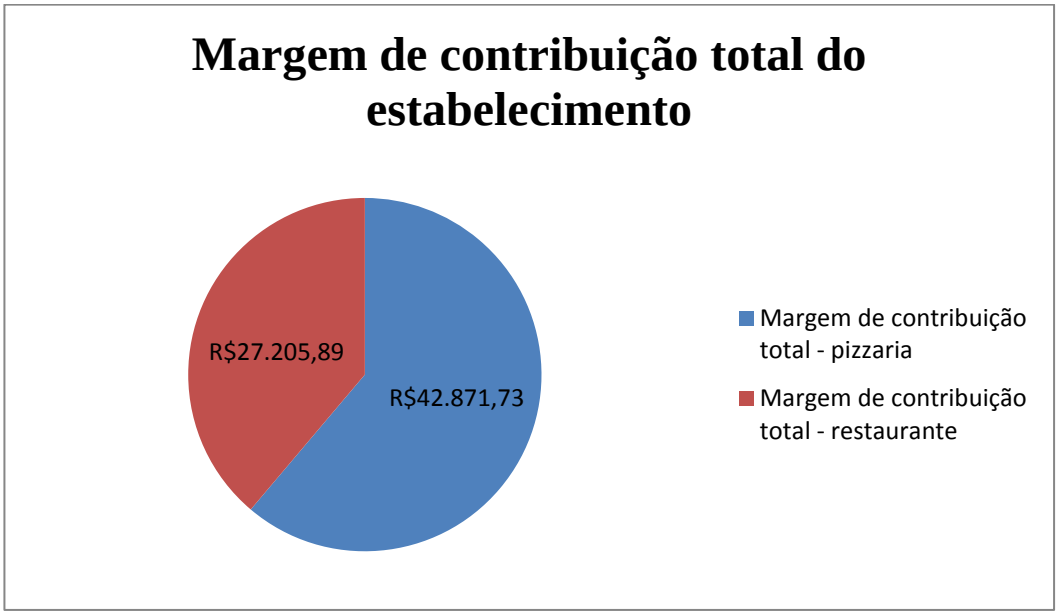

Gráfico 1 - Margem de contribuição total do estabelecimento
Fonte: Própria

O Gráfico 1 evidencia a representatividade que a pizzaria possui, mesmo oferecendo rodízios apenas 3 (três) dias na semana, ela contribui mais na absorção dos custos e despesas fixos.

Após a definição da margem de contribuição total e após a apuração do lucro operacional, é preciso definir e calcular o ponto de equilíbrio, neste caso o ponto de equilíbrio financeiro, o qual é capaz de determinar o nível de atividade necessária para atender todos os custos e despesas desembolsáveis. Cabe lembrar que para este cálculo deve-se subtrair a depreciação.

Para o cálculo do ponto de equilíbrio não foi considerado o faturamento com bebidas, pois o foco principal foi a atividade de restaurante e pizzaria. Para que o cálculo fosse

possível foi necessário conhecer todos os custos e despesas pertinentes ao empreendimento. A tabela 15 indica os custos e despesas comuns às duas atividades. É importante destacar que para o cálculo do ponto de equilíbrio financeiro foi escolhido um único mês como amostra, e o escolhido foi o mês de setembro, o qual o faturamento foi menor.

O ponto de equilíbrio financeiro, em valor monetário, pode ser obtido pela Equação 2.

$$PEF_{VALOR} = \frac{20.287,72}{1 - \frac{13.254,00}{31.625,57}} = R\$\ 34.924,11 \qquad (2)$$

No cálculo do ponto de equilíbrio financeiro, o numerador é compreendido pela soma da remuneração dos funcionários do restaurante no mês de setembro, com a remuneração dos funcionários da pizzaria, mais os custos fixos e despesas fixas comuns às atividades, descontada a depreciação. O denominador é formado pela divisão dos custos dos insumos para ambas as atividades no mês de setembro, pelo valor da receita das refeições e rodízio no mesmo mês. Para se chegar ao valor do custo marginal de R$ 13.254,00, não se utilizou de despesas variáveis, pois não foram identificadas no estudo.

A partir desse resultado pode-se concluir que o Restaurante e pizzaria Nadio’s precisa obter, no mês de setembro, uma receita mínima de R$ 34.924,11, para atender todos seus custos e cumprir com as obrigações perante terceiros. Evidencia-se que o ponto de equilíbrio foi determinado para o estabelecimento como um todo e o estabelecimento ao faturar R$ 34.924,11 no mês terá alcançado o equilíbrio, a partir das atividades desenvolvidas, atendendo o objetivo de determinar o ponto de equilíbrio financeiro em valor monetário do estabelecimento, que inclui as atividades de pizzaria e restaurante.

Vale ressaltar, após a apuração dos valores, em termos de custos e resultados que o pressuposto defendido com a realização do estudo foi atendido. Tendo em vista que o preço de venda praticado pelas atividades de restaurante e pizzaria estão servindo para a absorção de todos os custos e despesas do estabelecimento e ainda gerar um resultado positivo. Evidencia-se, no entanto que, o lucro operacional apurado tem origem nas atividades de 4 (quatro) meses do ano de 2015.

5 CONCLUSÃO

Em um ambiente cada vez mais competitivo, as empresas devem gerenciar seus custos para conseguir manter suas atividades. Nesse quesito, a contabilidade e suas técnicas se tornam um ferramental importante para a tomada de decisão. No ramo da gastronomia, as ferramentas contábeis são importantes para que mediante a variedade de insumos, se mantenha os custos abaixo do preço de venda e garanta a lucratividade e a competitividade do empreendimento.

A partir da necessidade de se conhecer a estrutura de custos para a tomada de decisão, algumas ferramentas da contabilidade de custos foram essenciais. O cálculo da margem de contribuição, ponto de equilíbrio e lucro operacional foram fundamentais para que se concluísse se o estabelecimento estava conseguindo absorver todos os custos e despesas fixos e ainda gerar um resultado positivo.

Este trabalho propôs um estudo no Restaurante e Pizzaria Nadio's, o qual não possui controle dos seus gastos e tão pouco a divisão das atividades de restaurante e pizzaria, que por esse fato apresenta uma gestão deficiente. A decisão de por quanto vender é puramente determinada pelo mercado, desconhecendo quanto custa produzir e vender. Contudo, teve por objetivo geral apurar se os preços de venda dos produtos oferecidos pelo restaurante e pizzaria foram capazes de cobrir os gastos totais de produção e gerar um resultado positivo no ano de 2015. Com o objetivo do estudo alcançado, o resultado evidenciou que os gastos totais de produção foram cobertos e as atividades de restaurante e pizzaria geraram um resultado positivo de R$ 25.228,57 para o período proposto.

Para que fosse possível atingir tal objetivo, levantou-se os custos inerentes às atividades. Utilizou-se de um mapa de apuração de custos adaptado, o qual permitiu separar os custos com insumos de cada atividade, bem como evidenciar as receitas. Sendo possível juntar informações para o cálculo do ponto de equilíbrio financeiro, e da margem de contribuição de cada atividade e a total. Conhecida toda essa estrutura, permitiu-se verificar se o restaurante e pizzaria estavam vendendo seus produtos a um valor superior ao seu custo.

Realizada entrevista com sócio e cozinheiro; a pesquisa documental; utilizada a técnica de observação, atenderam-se aos objetivos específicos de descrever o processo de produção das duas atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, restaurante e pizzaria; levantar os custos e despesas associados às atividades do estabelecimento. E identificar os

métodos utilizados na determinação do preço de venda, o qual se apurou que é determinado pelo valor praticado pelo mercado.

Quanto ao objetivo específico de apurar o custo unitário do quilo da refeição servida e de um rodízio, levantou-se que, no período considerado, o custo variável unitário do quilo da refeição servida atingiu o valor de R$ 9,85 e o custo variável unitário de um rodízio o montante de R$ 8,14, e levando-se em consideração os custos fixos, próprios de cada atividade, se chegou ao custo unitário de R$ 16,40 para o quilo da refeição servida no restaurante e de R$ 15,01 para o rodízio oferecido pela pizzaria. De maneira geral, o preço de venda unitário é superior ao custo unitário, com exceção da vianda (20) em setembro de 2015 e vianda (24) em julho e setembro de 2015.

Identificou-se na atividade do restaurante uma margem de contribuição total para as refeições servidas de R$ 41.036,58 e para as bebidas de R$ 4.960,36, e descontado os custos fixos e despesas próprias da atividade se chegou a uma margem de contribuição total de R$ 27.205,89. Na atividade de pizzaria obteve-se uma margem de contribuição total para os rodízios de R$ 61.769,10 e para as bebidas de R$ 11.240,26 e, descontado os custos fixos e despesas próprios da atividade se chegou a uma margem de contribuição total de R$ 42.871,73. A margem de contribuição total da pizzaria mais contribui para a absorção de custos e despesas fixos comuns as atividades de restaurante e pizzaria, que importaram em R$ 44.849,05.

O ponto de equilíbrio financeiro do estabelecimento atingido para o mês de setembro de 2015 alcançou o montante no faturamento de R$ 34.924,11 no mês, quando o estabelecimento atingir esse valor de receita não haverá lucro, nem prejuízo.

Quanto à necessidade de avaliar qual das atividades está sustentando econômica e financeiramente a empresa, concluiu-se que as atividades se complementam. Mais precisamente pode-se dizer que o restaurante complementa a pizzaria, e que nesse primeiro instante uma atividade necessita da outra para sobreviver, mas a pizzaria está próxima de sozinha ser capaz cobrir toda a estrutura de custos e despesas fixos.

Deve-se destacar como principal fator que limitou o desenvolvimento do trabalho a grande quantidade de insumos que dificultou a organização e o controle dos dados, bem como identificar as quantidades compradas que foram consumidas pelo restaurante ou pizzaria.

Para os futuros estudos sugere-se uma análise do custo de oportunidade do capital investido. Também cabe um estudo para que se identifique se é vantajoso eliminar a atividade de restaurante e passar a trabalhar somente com a pizzaria, por ser uma atividade de grande

margem de contribuição e, nessa análise, considerar quais os custos e despesas fixos o estabelecimento conseguiria eliminar.

REFERÊNCIAS

BERELSON, Bernard. (1952). **Content analysis in communication research**. Glence: Free Press, 1952.

BEUREN, Ilse Maria. (Org.). **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade:** teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COSTA, Rogério Guedes; DE OLIVEIRA, Luís Martins; PEREZ JR., José Hernandez. **Gestão estratégica de custos.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

DIEHL, Astor Antônio; TATIM, Denise Carvalho. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas:** métodos e técnicas. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

FACHIN, Odília, **Fundamentos de metodologia.** 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

FONTOURA, Fernando Batista Bandeira da; **Gestão de custos:** uma visão integradora e prática dos métodos de custeio. São Paulo: Atlas, 2013.

FRANCO, Hilário. **Contabilidade geral.** 23. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

GARRISON, Ray H. **Managerial accounting**. 6.ed. Homewwod: Richard D. Irwin, 1991.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

_____. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONÇALVES, Eugênio Celso; BAPTISTA, Antônio Eustáquio. **Contabilidade geral.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

HORNGREN, Charles T. **Introdução à Contabilidade Gerencial**. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1985.

INDÍCIBUS, Sergio de. **Contabilidade gerencial.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

_____. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

_____. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

LEONE, Sebastião Guerra; LEONE, Rodrigo José Guerra. **Curso de contabilidade de custos.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LEONE, Sebastião Guerra; LEONE, Rodrigo José Guerra. **Dicionário de custos.** São Paulo: Atlas, 2004.

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

MARION, José Carlos; RIBEIRO, Osni Moura. **Introdução à contabilidade gerencial**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Atlas, 2006.

_____. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Atlas, 2010.

MICHEL, Maria Helena. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo Eduardo V. **Contabilidade de custos:** um enfoque direto e objetivo. 10. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade gerencial:** um enfoque em sistema de informação contábil. São Paulo: Atlas, 1996.

PADOVEZE, Clóvis Luís; TAKAKURA JR., Franco Kaolu. **Custos e preços de serviços:** logística, hospitais, transporte, hotelaria, mão de obra, serviços em geral. São Paulo: Atlas, 2013.

PIZZOLATO, Nelio Domingues. **Introdução à contabilidade gerencial.** 5. ed. Rio de janeiro: LTC, 2012.

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Saraiva, 2009.

_____. **Contabilidade geral fácil.** 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

_____. **Contabilidade de custos.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

RODRIGUES, Auro de Jesus. **Metodologia científica**. São Paulo: Avicamp, 2006.

SANTOS, José Luiz dos; SCHMIDT, Paulo; GOMES, José Mário Matsumura; FERNANDES, Luciane Alves. **Contabilidade geral.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

TRIVIÑOS, Augusto. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas , 1987.

VEY, Ivan Henrique, FREITAS, Ana Lúcia. **Custos em pequenas empresas:** o caso das empresas de refeições industriais. In: IX Congresso internacional de custos. Florianópolis, 2005. Disponível em: <http://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/view/1885>. Acesso em: 26 jun. 2015.

WERNKE, Rodney. **Análise de custos e preços de venda:** ênfase em aplicações e casos nacionais. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

Yin, Robert K. **Estudo de caso:** planejamentos e métodos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

APÊNDICES

Apêndice A - Entrevista Semiestruturada dirigida ao proprietário e ao cozinheiro do restaurante Nadio's

INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA O DESENVOLVIMENTO DO ESTUDO:

1. Dados Preliminares

a) Quando o restaurante e a pizzaria iniciaram suas atividades? (Breve histórico).

b) Quais os produtos produzidos/oferecidos pelo estabelecimento?

c) Quais são as etapas do processo produtivo de cada um dos produtos/atividades? (Descrição do processo produtivo).

2. Custos e despesas

a) Quais são os insumos necessários para o preparo das refeições no restaurante?

a.1) Quais são os insumos necessários para o preparo das pizzas na pizzaria?

b) Qual foi o consumo destes insumos e seu valor para a produção no período de 19 de março de 2015 a 18 de abril de 2015, no mês de maio/2015, julho/2015 e setembro/2015?

e) Quando e por qual valor foram adquiridos os bens necessários para o desenvolvimento da atividade de restaurante? E da atividade de pizzaria?

g) Quantos funcionários são contratados para cada atividade e qual são suas funções? Qual o valor pago a estes funcionários?

3. Receitas

a) Quais foram os preços de venda praticados pelo restaurante e pizzaria no período de 19 de março de 2015 a 18 de abril de 2015, no mês de maio/2015, julho/2015 e setembro/2015?

4. Gerais

a) Com base em que são determinados os preços de venda para o restaurante e a pizzaria?

b) A quantidade de comida preparada é sempre a mesma? O cardápio é fixo?

c) São produzidas todas as pizzas do cardápio?

Apêndice B – Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no período de 19 de março de 2015 a 18 de abril de 2015

VALOR CONSUMIDO NO PERÍODO DE 19 DE MARÇO DE 2015 A 19 DE ABRIL DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	UN	QTD	VLR UN	TOTAL	QTD	VLR UN	TOTAL
ESTOCÁVEIS							
ACUCAR CRISTAL CAIANO 5KG FD/6 *	FD	0,5	51,59	25,795	0,5	51,59	25,795
ACUCAR REFINADO DA BARRA 1KG FD/10 *	FD	0,5	16,89	8,445	0,5	16,89	8,445
AMENDOIM TORRADO GRAN 1KG	UN			0	2	11,87	23,74
AMIDO DE MILHO FRITZ&FRIDA 1KG FD/10	FD	1	36,5	36,5			0
ARROZ GOURMET MIX ACTIVO 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,72	89,28			0
ARROZ GOURMET MIX CEREAIS 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,72	89,28			0
ARROZ GOURMET MIX COMPLETO 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,72	89,28			0
ARROZ INTEGRAL FRITZ&FRIDA 10X1KG #085 *	FD	1	28,89	28,89			
ARROZ SANTOS TIPO 1 6 X 5 KG	FRD	1	52,63	52,63			
BARRA AO LEITE NEUGEBAUER 12 X 130 GR	DSP			0	2	36,21	72,42
BATATA PALHA Q10 1KG	UN	0,5	12,02	6,01	1,5	12,02	18,03
BATATA PALHA Q10 1KG	UN	1	12,02	12,02	2	12,02	24,04
CHOCOLATE EM PO BIOMICA 32% CACAU 1 KG	PCT			0	1	11,5	11,5
CHOCOLATE EM PO BIOMICA 32% CACAU 1 KG	PCT			0	1	11,91	11,91
COB. CONFEIT. FRAC. BRANCA 10 X 1,05 KG HARALD	UN			0	1	12,64	12,64
COB. GOLD MEIO AMARGA FILETE 5KG	SC			0	1	67,58	67,58
COB. P/TACAS CHOCOLATE PT 1,3KG	UN			0	1	10,52	10,52
COB. P/TACAS MORANGO PT 1,3KG	UN			0	1	6,96	6,96
COB. RASPAR E COBRIR AO LEITE HARALD 5KG	UN			0	1	36,74	36,74
COB.TRADICIONAL AO LEITE FILETE 5KG	SC			0	1	55,16	55,16
COBERTURA FRACIONADA CARGIL M AMARGO KB 25 KG	KG			0	1	9,59	9,59
COCO SECO RALADO MEDIO 1KG	UN				1	17,8	17,8
COCO SECO RALADO MEDIO 1KG	UN			0	1	17,65	17,65
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	2	11,24	22,48
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	1	11,24	11,24
CREME DE LEITE PIA BALDE 3kg	UN	1	21,3	21,3			0
FARINHA TRIGO T-1 COTRICAMPO 5KG (FD.5) *	FD			0	5	38,99	194,95
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	4,5	1,81	8,145	4,5	1,81	8,145
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FEIJAO PRETO T-1 50KG *	SC	1	171,39	171,39			0
FT TIPO 1 NORDESTE 5KG - (LAP0415-RS0041T-86400)	UN			0	25	9	225
GELATINA OETKER DIET ABACAXI 12G	UN	2	1,73	3,46			0
GELATINA OETKER DIET LIMAO 12G	UN	2	1,73	3,46			0
GELATINA OETKER DIET MORANGO 12G	UN	2	1,73	3,46			0
GELATINA OETKER DIET MORANGO 12G	UN	3	1,73	5,19			0
GORDURA VEG TOP FRY 15KG BD	BD	0,5	81,7	40,85	0,5	81,7	40,85
LENTILHA FRITZ&FRIDA 15X2KG	PC	2	11,48	22,96			0
MASSA CASEIRA DE KG N. 2 09 X 1 KG	cx	1	72	72			0
MASSA SEMOLA ESPAGUETE COMPRIDA 10 X1 KG	fr	1	36	36			0
MISTURA LACTEA CONDENSADA AUREA BAG 5 KG	UN	2	22,95	45,9			0
OLEO DE ALGODAO (P/ FRITURA) ICOFORT 15KG	UN	0,75	74,49	55,8675	0,25	74,49	18,6225
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	3	63,96	191,88	1	63,96	63,96
PREPARO P/MILANESA 800G TECNUTRI CX/10	PC	2	7,99	15,98			0
PREPARO P/MILANESA 800G TECNUTRI CX/10	PC	2	7,99	15,98			0
PUDIM OETKER DIET BAUNILHA 25G	UN	2	1,97	3,94			0
PUDIM OETKER DIET BAUNILHA 25G	UN	2	1,97	3,94			
PUDIM OETKER DIET CHOCOLATE 30G	UN	2	1,97	3,94			0
PUDIM OETKER DIET COCO 25G	UN	2	1,97	3,94			0
PUDIM OETKER DIET COCO 25G	UN	2	1,97	3,94			0
SAL FINO (MOIDO) FRITZ&FRIDA 1KG FD/30	FD	0,5	18,25	9,125	0,5	18,25	9,125
SAL FINO (MOIDO) FRITZ&FRIDA 1KG FD/30	FD	0,5	18,25	9,125	0,5	18,25	9,125
VINAGRE ALCOOL 750ML FRITZ&FRIDA CX/12	CX	1	14,09	14,09			0
VINAGRE DE ALCOOL PRINZ 12 X 750 ML	FRD	1	11,88	11,88			0
RECHEIO FORNEAVEL AO LEITE PADEIRO 1,01KG	UN				2	11,36	22,72
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN			0	1	10,8	10,8
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN				2	10,8	21,6
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN				2	10,8	21,6
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN				2	10,8	21,6
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN				1	10,8	10,8
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN			0	2	10,8	21,6
TOTAL				1226,7325			1175,5975

VALOR CONSUMIDO NO PERÍODO DE 19 DE MARÇO DE 2015 A 19 DE ABRIL DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	**UN**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**
HORTIFRUTI				0			0
FRUTAS E VERDURAS				400			200
TOTAL				400			200
PERECÍVEIS							
DOCE CREMOSO SABOR LEITE FORNEAVEL 4,8 KG BOM PRINCIPIO	BD			0	2	25,3	50,6
GRAO DE BICO FRITZ&FRIDA 10X500G	PC	2	5,06	10,12			
IOG ESSENCE MORANGO GRF 800g	UN	3	4,29	12,87			0
IOG ESSENCE PEDACOS MIRTILO POTAO 500g	UN	3	3,64	10,92			0
IOG PIA YOS LIGHT CRANBERR/ROMA PACK 250G	UN	3	3,14	9,42			0
IOG PIAGURT MORANGO BAND 540g	UN	6	2,56	15,36			0
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 5KG	UN	2	29,3	58,6			0
MARG SOYA SUL 1KG C/S	UN	1	2,94	2,94			
MARG SOYA SUL 1KG C/S	UN	1	2,94	2,94			0
NOZ PECANITA GRANULADA 1KG	UN				2	67,4	134,8
BACON INTEIRO SADIA CX 10KG	CX				1	130,7	130,7
BACON MANTA KVC 3KG	KG				8,1	10,5	85,05
BACON MANTA KVC 3KG	KG				3,4	10,5	35,7
BACON MANTA KVC 3KG	KG			0	4,5	10,5	47,25
BATATA CONG PRE FRITA 2,5KG MC CAIN (CXP-15KG)	Kg	15	6,65	99,75	15	6,65	99,75
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 12,5	KG	18,75	4,15	77,81	18,75	4,15	77,81
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 12,5	KG	6,25	4,68	29,25	6,25	4,68	29,25
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	22,5	4,3	96,75	22,5	4,3	96,75
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	22,5	4,29	96,53	22,5	4,29	96,53
BIFE	KG	80	18	1440	40	18	720
BISTECA INTERFOLHADA	KG			0	15	7,9	118,5
CATCHUP SACHE 192X7GR DAJUDA	CX				1	10	10
CATCHUP SACHE 192X7GR DAJUDA	CX				3	8,5	25,5
CATCHUP SACHET ODERICH 200 X 8G	DSP			0	2	9,06	18,12
CEREJA ARTIFICIAL 2,5KG	PT			0	1	32,92	32,92
CERELIS SABOR CEREJA 1.01KG	UN			0	1	11,62	11,62
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	3	9,24	27,72
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	1	9,24	9,24
CORACAO FGO CONG PT 2KG SADIA FS	CX			0	1	126,1	126,1
CREME CHANTYMIX (CHANTILY) AMELIA 1L CX/12	UN			0	1	8,19	8,19
CT CG FG SOBRECOXAS SAC 1KG	KG	54	4,30	232,38			0
CT CG FG SOBRECOXAS SAC 1KG	KG	54	4,3033	232,3782			0
EMPANADO CARNE FGO CONG 120GR SADIA	CX	1	60,7	60,7			0
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,5	169	25	6,5	162,5
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,15	159,9	25	6,15	153,75
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,5	169	25	6,5	162,5
FILE DE PEITO INDIVIDUAL CONGELADO	KG	9	6,26	56,34	9	6,26	56,34
FILE PANGA C/GORD PCT 1KG CX10KG	UN	1	118,85	118,85	1	118,85	118,85
FILE PANGA S/GORD S/P 500UP IQF CX10KG	UN	2,5	127,28	318,2	2,5	127,28	318,2
FRANGO A PASSARINHO	CX	1	78,72	78,72			0
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL SANTA CLARA	LI	24	2,2	52,8			0
LING. FRANGO RESF. SAZIARE	KG	10	7,98	79,8			0
LINGUICA CALABRESA P/FATIAR	KG			0	8,8	8,8	77,44
LINGUICA CALABRESA RETA SADIA INST.	CX			0	3	83,7	251,1
MAIONESE ODERICH 200 X 8 GR	DSP			0	2	9,06	18,12
MAIONESE SACHE 192X7GR DAJUDA	CX				1	10,6	10,6
MAIONESE SACHE 192X7GR DAJUDA	CX				3	9,42	28,27
MAIONESE SOYA BAG 3KG	UN	2	9,79	19,58			
MILHO VERDE FUGINI SH 2KG	UN			0	6,0	7,950	47,7
MOLHO DE PIMENTA YOKI 150ML	UN			0	2	1,75	3,5
MOLHO SALADA ROSE HELL 475ML	UN	1	11,61	11,61			0
MOLHO SALADA ROSE HELL 475ML	UN	1	11,61	11,61			0
MOSTARDA D&#39	CX			0	2	11,64	23,27

MOSTARDA D&#39	CX				1	11,64	11,64
MOSTARDA SACHET ODERICH 200 X 7GR	DSP			0	1	9,06	9,06
OUTRAS CARNES (PANELA, CHURRASCO E ACOMPANHAMENTO NA PIZZARIA)				1500			1000
OVOS	DÚZ	60	4,28	256,8	10	4,28	42,8
PALMITO PICADO 1,8KG BABACU DOVALE CX.C/06	UN			0	1	23,69	23,69
PEIXE CONG - FILE DE PANGA C/G INTERF. - CX 10	KG	5	9,95	49,75	5	9,95	49,75
PEIXE CONG - FILE DE PANGA C/G INTERF. - CX 10	KG	15	9,95	149,25	15	9,95	149,25
PEIXE CONG - FILE DE PANGA C/G INTERF. - CX 10	KG	5	9,95	49,75	5	9,95	49,75
PEIXE CONG - FILE DE PANGA C/G INTERF. - CX 10	KG	10	9,95	99,5	10	9,95	99,5
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	3	12,5	37,5	20	12,5	250
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	10	12,5	125	10	12,5	125
PEIXE CONG - POLACA DO ALASCA INTERF.	KG	5	11,8	59	5	11,8	59
PEIXE CONG - POLACA DO ALASCA INTERF.	KG	5	11,8	59	5	11,8	59
PEIXE CONG - POLACA DO ALASCA INTERF.	KG	10	11,8	118	10	11,8	118
PESCADOS CONG - CAMARAO IQF-C DESC. - CX 14	KG				14	17,8	249,2
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	30	11,9	357
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	52	12,2	634,4
QUEIJO MUSSARELA INTEIRO F-2	KG			0	71,4	12,2	871,08
QUEIJO RETALHO (78)	KG			0	33,6	10,9	366,24
REQUEIJAO COM AMIDO CHEDDAR SC 1,800kg	UN				1	9,5	9,5
REQUEIJAO COM AMIDO CHEDDAR SC 1,800kg	UN				1	10,2	10,2
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN			0	2	9,5	19
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN				3	9,5	28,5
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN				2	10,2	20,4
SALAME ITALIANO FATIADO 100GR	UN			0	2	3,2	6,4
SORVETE					1	130	130
SOBREPALETA SUINA COPA LOMBO	KG	20,8	8,8	183,04			0
TOTAL				6420,72			8172,60
TOTAL GERAL				8047,45			9548,20

Apêndice C - Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de maio de 2015

VALOR CONSUMIDO NO MÊS DE MAIO DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	**UN**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**
ESTOCÁVEIS							
ACUCAR CARAVELAS REF 10 X1KG	UN	0,5	20,04	10,02	0,5	20,04	10,02
ARROZ GOURMET ARBORIO 24 X 500 GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	4,72	113,28			
ARROZ GOURMET MIX ESSENCIAL 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,87	92,88			
ARROZ SANTOS TIPO 1 6 X 5 KG	FRD	2	54,75	109,5			0
BATATA PALHA Q10 1 KG	UN	2	12,151	24,302	5	12,151	60,755
BISC MARIA 20 X 400 G	cx	1	60	60			
CHOCOLATE EM PO QUALICAU 50% 1 KG	PCT			0	1	7,8	7,8
COB. CONFEIT. FRAC. BRANCA 10 X 1,05 KG HARALD	UN			0	1	11,95	11,95
COB. RASPAR E COBRIR AO LEITE HARALD 5KG	UN			0	1	45,48	45,48
COB. RASPAR E COBRIR AO LEITE HARALD 5KG	UN			0	1	41,77	41,77
COB.TRADICIONAL M.AMARGA FILETE 5KG	SC			0	1	56,96	56,96
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	1	11,24	11,24
FARINHA MANDIOCA T-1 FRITZ&FRIDA 10X1KG *	FD	1	29,9	29,9			0
FARINHA MILHO MEDIA FRITZ&FRIDA 10X1KG *	FD	0,5	15,2	7,6	0,5	15,2	7,6
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NORDESTE 5KG -	UN			0	25	8,7	217,5
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FT TIPO 1 NORDESTE 5KG - (LAP0515-RS0041T-89401)	UN			0	25	9	225
GELATINA OETKER DIET ABACAXI 12G	UN	2	1,73	3,46			
GELATINA OETKER DIET LIMAO 12G	UN	2	1,73	3,46			
GELATINA OETKER DIET MORANGO 12G	UN	2	1,73	3,46			0
GORDURA BUN VEG CUKIN BB 14,5KG	UN	0,5	84,87	42,44	0,5	84,87	42,44
MAGGI CALDO DE GALINHA NPRO 6X1,1KG BR	UNI	1	10,97	10,97			0
MARIA CHOC GOURMET 5 KG	cx	1	42,2	42,2			
MINI PASTILHAS CONFEIT CHOCOGIROS 500G CHOC (MMS) MAVALERIO 18069000	UN				2	10,76	21,52
MINI PASTILHAS CONFEIT CHOCOGIROS 500G CHOC (MMS) MAVALERIO 18069000	UN			0	4	10,98	43,92
NESTLE DCLO CHOCBRA MSE NPRO 8X500G BR	UNI			0	2	17,78	35,56
OLEO DE ALGODAO (P/ FRITURA) ICOFORT 15KG	UN	0,75	74,53	55,90	0,25	74,53	18,63
OLEO DE SOJA COAMO PET 20X900 ML	CX	0,75	58,6	43,95	0,25	58,6	14,65
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	1,5	62,09	93,14	0,5	62,09	31,05
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	1,5	60,2	90,3	0,5	60,2	30,1
PUDIM OETKER DIET BAUNILHA 25G	UN	2	1,97	3,94			
PUDIM OETKER DIET BAUNILHA 25G	UN	2	1,97	3,94			0
PUDIM OETKER DIET CHOCOLATE 30G	UN	2	1,97	3,94			
PUDIM OETKER DIET COCO 25G	UN	2	1,97	3,94			
PUDIM OETKER DIET COCO 25G	UN	2	1,97	3,94			0
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN			0	4	10,8	43,2
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN			0	4	10,8	43,2
SAL FINO SALAZIR 30 X 1 KG	FRD	0,5	18,57	9,29	0,5	18,57	9,29
SAL GROSSO PIRATA 15 X 1KG	UN	1	10,11	10,11			0
AMENDOIM TORRADO TRITURADO PENEIRADO KG	KG			0	1	5,9	5,9
CHOCOLATE EM PO BIOMICA 50% CACAU 1 KG	PCT			0	1	15,88	15,88
QUALICOCO COCO SUPERCOCO MEDIO 1KG	PCT			0	1	16,61	16,61
TOTAL				897,57			1089,73
HORTIFRUTI				0			0
FRUTAS E VERDURAS				400			200
TOTAL				400			200

VALOR CONSUMIDO NO MÊS DE MAIO DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	**UN**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**
PERECÍVEIS							
DOCE DE LEITE BOM P P/ CUCA 4,8KG	UN			0	2	26,13	52,26
LEITE COND PIR BAG 5KG	UN	2	31,56	63,12			
LEITE CONDENSADO ITALAC 5KG BAG CX/2	CX	1	60,84	60,84			0
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 2 X 5 KG	UN	2	29,3	58,6			0
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA TP 27/395	CX	1	51,23	51,23			0
MOCA LEITE CONDENSADO NPRO 4X5KG XW	UNI	1	49,19	49,19			0
APRESUNTADO RETANGULAR SADIA	CX			0	1	75,32	75,32
AZEITONA VERDE FATIADA 1,8KG	BD			0	1	41,08	41,08
BACON MANTA KVC 3KG	KG			0	9,9	10,5	103,95
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	23	4,15	95,45	22	4,15	91,3
BATATA CONG. FARM FRITES 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	23	4,38	100,74	22	4,38	96,36
BATATA PALITO PRE-FRITA CONGELADA - 9MM	CX	0,5	59,8	29,9	0,5	59,8	29,9
BIFE	KG	80	18	1440	40	18	720
CAMARAO IQF FERRINHO 2KG SUL MAR (CXP-14KG)	Kg			0	14	16,5	231
CARRE SUI CONG SADIA IWP CX 20KG	CX	1	154,2	154,2			
CATCHUP SACHE 192X7GR DAJUDA	CX			0	2	8	16
CATCHUP SACHE 192X7GR DAJUDA	CX			0	2	8,92	17,84
CATCHUP SACHET ODERICH 200 X 8G	DSP			0	2	9,555	19,11
CEREJA ARTIFICIAL 1,01KG	PT			0	2	15,9	31,8
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	2	9,24	18,48
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN				1	9,24	9,24
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	1	9,24	9,24
CORACAO FGO CONG PT 2KG SADIA FS	CX				1	136,7	136,7
CORACAO FGO CONG PT 2KG SADIA FS	CX			0	2	135,3	270,6
CREME DE LEITE UHT 27 X 200 GR TIROL	UN	27	1,16	31,21			0
CT CG FG SOBRECOXAS SAC 1KG	KG	54	4,30	232,38			
DOCE CREMOSO SABOR LEITE FORNEAVEL 4,8 KG BOM PRINCIPIO	BD			0	2	25,3	50,6
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,4	166,4	25	6,4	160
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,15	159,9	25	6,15	153,75
FILE DE PEITO INDIVIDUAL CONGELADO	KG	18	6,26	112,68	18	6,26	112,68
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL SANTA CLARA	LI	24	2,05	49,2			0
LING. FRANGO RESF. SAZIARE	KG	10,4	7,98	82,99			0
MAIONESE ODERICH 200 X 8 GR	DSP			0	2	9,56	19,11
MAIONESE SACHE 192X7GR DAJUDA	CX			0	2	10,51	21,01
MAIONESE SALADA 3KG BAG CX/6	UN	1	14,19	14,19			0
MAIONESE SOYA BAG 3KG	UN	2	10,98	21,96			0
MAIONESE SOYA BAG 3KG	UN	2	10,43	20,86			
MARGARINA SOYA 1000G C/SAL CX/12	CX	1	34,47	34,47			0
MILHO VERDE FUGINI SH 2KG	UN			0	6	8,68	52,08
MOLHO SALADA PARMESAO HELL 475ML	UN	1	11,61	11,61			0
MOLHO SALADA ROSE HELL 475ML	UN	2	11,61	23,22			0
MOSTARDA SACHET ODERICH 200 X 7GR	DSP			0	1,0	9,560	9,56
NATA BALDE 3,5 KG SANTA CLARA	UN	1	24,5	24,5			0
NESTLE CHOCOLATE MOUSSE NPRO 8X500G BR	UNI			0	2	16,85	33,7
OUTRAS CARNES (PANELA, CHURRASCO E ACOMPANHAMENTO NA PIZZARIA)				1500			1000
OVOS	DÚZ	60	4,28	256,8	10	4,28	42,8
PALMITO PICADO 1,8KG	UN			0	1	20,69	20,69
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	10	11,98	119,8	10	11,98	119,8
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	30	11,98	359,4	30	11,98	359,4
PEIXE CONG - POLACA DO ALASCA INTERF.	KG	20	11,9	238	20	11,9	238
POLENTA SINHA 12/500GR	CX	0,5	10,29	5,145	0,5	10,29	5,145
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	31,4	12,2	383,08
QUEIJO MUSSARELA PRINCESUL (CXP-23KG)	Kg			0	66,01	12,2	805,32
QUEIJO MUSSARELA PRINCESUL (CXP-23KG)	Kg				46,32	12,65	585,95
QUEIJO MUSSARELA PRINCESUL (CXP-23KG)	Kg			0	23,69	12,20	289,02
QUEIJO MUSSARELA PRINCESUL (CXP-23KG)	Kg				45,22	12,20	551,68
QUEIJO PROVOLONE (78)	KG				2,3	18,9	43,47

REQUEIJAO COM AMIDO CHEDDAR SC 1,800kg	UN			0	1	10,2	10,2
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN			0	4	10,2	40,8
REQUEIJAO LIGHT EM SODIO 200 GR	PT			0	3	2,7	8,1
SOBREPALETA CONG SUI S/OSSO SADIA 15KG	CX	1	141	141			0
SORVETE					1	161	161
TOTAL				5708,99			7247,12
TOTAL GERAL				7006,55			8536,86

Apêndice D - Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de julho de 2015

VALOR CONSUMIDO NO MÊS DE JULHO DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	UN	QTD	VLR UN	TOTAL	QTD	VLR UN	TOTAL
ESTOCÁVEIS							
ACUCAR CRISTAL CAIANO 5KG FD/6 *	FD	0,67	51,99	34,83	0,33	51,99	17,16
ACUCAR REFINADO ALTO ALEGRE 10 X 1KG	FRD	0,5	17,94	8,97	0,5	17,94	8,97
ACUCAR REFINADO ALTO ALEGRE 10 X 1KG	FRD	0,5	17,9	8,95	0,5	17,9	8,95
AMIDO DE MILHO 1KG BIOMICA	PCT	2	3,55	7,1			0
AMIDO DE MILHO FRITZ&FRIDA 1KG FD/10	FD	1	34,9	34,9			0
ARROZ GOURMET MIX ACTIVO 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	2,12	50,88			0
ARROZ GOURMET MIX CEREAIS 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	2,55	61,2			0
ARROZ GOURMET MIX COMPLETO 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	2,12	50,88			0
ARROZ GOURMET MIX ESSENCIAL 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,04	72,96			0
ARROZ GOURMET MIX GRAOS 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	2,12	50,88			0
ARROZ INTEGRAL FRITZ&FRIDA 10X1KG #085 *	FD	1	27,49	27,49			0
AZEITE OLIVA E.V. PORTOBELLO PET 5,02LT	PET	1	55	55			0
AZEITE OLIVA EXT.VIRGEM PORTUGUES 5,05LT	UN	1	56,96	56,96			
BATATA PALHA Q10 1 KG	PCT	2	12,4	24,8	5	12,4	62
BATATA PALHA Q10 1 KG	PCT	2	12,4	24,8	5	12,4	62
CHOCOLATE EM PO HARALD 50% 1.05KG	UN			0	1	17,49	17,49
CHOCOLATE EM PO QUALICAU 50% 1 KG	PCT				1	8,09	8,09
CHOCOLATE PO 50% H 1,05KG	UN			0	1	16,8	16,8
CHOCOLATE PO 50% H 1,05KG	UN			0	1	17,14	17,14
COB.TRADICIONAL AO LEITE 5KG	UN			0	1	55,46	55,46
COB.TRADICIONAL BRANCA 1,01KG	UN			0	1	10,59	10,59
COB.TRADICIONAL BRANCA 1,01KG	UN			0	1	9,99	9,99
COB.TRADICIONAL M.AMARGA FILETE 5KG	SC			0	1	61,13	61,13
COB.TRADICIONAL M.AMARGA FILETE 5KG	SC			0	1	61,13	61,13
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	4	11,24	44,96
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	4	11,24	44,96
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	4	11,24	44,96
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NORDESTE 5KG -	UN			0	25	8,7	217,5
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NORDESTE 5KG -	UN			0	25	8,7	217,5
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	12	1,81	21,72	12	1,81	21,72
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FEIJAO PRETO T-1 50KG *	SC	1	148,57	148,57			0
FLOCOS ARROZ MAVALERIO 400G	UN			0	1	8,49	8,49
FLOCOS ARROZ MAVALERIO 400G	UN			0	1	8,49	8,49
GELATINA OETKER DIET MORANGO 12G	UN	3	1,87	5,61			0
GORDURA VEGETAL COAMO FRY 810 15KG	BD	0,5	72,9	36,45	0,5	72,9	36,45
GORDURA VEGETAL COAMO FRY 810 15KG	BD	0,5	69,9	34,95	0,5	69,9	34,95
GORDURA VEGETAL COAMO FRY 810 15KG	BD	0,5	69,9	34,95	0,5	69,9	34,95
MASSA CASEIRA DE KG N. 2 09 X 1 KG	CX	1	72	72			0
MASSA PARAFUSO INTEGRAL 12 X 500 G	FR	1	36	36			0
MASSA VILMA C/O ESPAG No10 30 X 500G	UN	1	63,78	63,78			0
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	1,5	55,36	83,04	0,5	55,36	27,68
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	1,5	57,12	85,68	0,5	57,12	28,56
PUDIM OETKER DIET BAUNILHA 25G	UN	2	1,92	3,84			0
PUDIM OETKER DIET CHOCOLATE 30G	UN	2	1,92	3,84			0
PUDIM OETKER DIET COCO 25G	UN	2	1,92	3,84			0
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN			0	6	10,8	64,8
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN			0	6	10,8	64,8
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN			0	2	10,8	21,6
SAL MOIDO SALAZIR 15X1KG	UN	0,5	10,11	5,06	0,5	10,11	5,06
VINAGRE ALCOOL 750ML FRITZ&FRIDA CX/12	CX	1	14,81	14,81			0
VINAGRE DE ALCOOL PRINZ 12 X 750 ML	FRD	1	11,88	11,88			0
AMENDOIM TORRADO GRANULADO (PENEIRADO) KG	KG				1	5,9	5,9
AMENDOIM TORRADO GRANULADO (PENEIRADO) KG	KG				2	5,9	11,8
AMENDOIN GRANULADO 1,01KG	PC			0	1	9,36	9,36
COCO SECO RALADO MEDIO 1KG	UN			0	1	17,49	17,49
TOTAL				1247,48			1399,73

VALOR CONSUMIDO NO MÊS DE JULHO DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	**UN**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**	**QTD**	**VLR UN**	**TOTAL**
HORTIFRUTI				0			0
FRUTAS E VERDURAS				400			200
TOTAL				400			200
PERECÍVEIS							
DOCE CREMOSO SABOR LEITE FORNEAVEL 4,8 KG BOM PRINCIPIO	BD			0	2	25,83	51,66
DOCE CREMOSO SABOR LEITE FORNEAVEL 4,8 KG BOM PRINCIPIO	BD			0	4	25,83	103,32
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 2 X 5 KG	UN			0	4	27,75	111
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 2 X 5 KG	UN	2	27,75	55,5			
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 2 X 5 KG	UN	2	28,66	57,32			0
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL SANTA CLARA	LI	24	2,09	50,16			0
MOCA LEITE CONDENSADO NPRO 4X5KG XW	UN			0	1	50,06	50,06
MOCA LEITE CONDENSADO NPRO 4X5KG XW	UN			0	1	49,5	49,5
NATA BALDE 3,5 KG SANTA CLARA	UN	1	20	20			0
REQUEIJAO COM AMIDO CHEDDAR SC 1,800kg	UN			0	2	10,2	20,4
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN			0	6	10,2	61,2
AZEITONA VERDE FAT BD 2KG	BD			0	1	31,9	31,9
BATATA CONG. RAPIPAP 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	15	3,9	58,5	15,0	3,90	58,5
BATATA CONG. RAPIPAP 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	23	3,98	91,54	22,0	3,980	87,56
BATATA CONG. RAPIPAP 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	23	3,98	91,54	22	3,98	87,56
BATATA CONG. RAPIPAP 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	15	3,98	59,7	15	3,98	59,7
BATATA PRE-FRITA CONG. RAPIPAP 10MM 6X2,5KG	KG	15	4,1	61,5	15	4,1	61,5
CEBOLA ANEIS QUALITY 9X1,1KG	KG	1,1	10,5	11,55			0
NOZ PECANITA GRANULADA	KG				1	59,45	59,45
NOZ PECANITA GRANULADA	KG				1	59,45	59,45
NOZES QUEBRADA MARIPOSA LIGHT 1KG	PT			0	1	73,98	73,98
PESSEGO METADES FRITZ&FRIDA 450G CAIXA C/24	LT				6	4,83	28,98
ACEM (AGULHA) RESF MB	KG	10	14,39	143,9	15,87	14,39	228,40
ALHO TRITURADO OLIVENZA BALDE 2KG	UN	0,5	6,98	3,49	0,5	6,98	3,49
BACON PREMIUM	KG			0	15,27	9,40	143,49
BACON PREMIUM	KG			0	13,1	9,4	123,14
BIFE	KG	80	18	750	40	18	720
BISTECA INTERFOLHADA	KG	15	7,9	118,5			0
BOLINHO PEIXE COQ PORTO PEIXE PCT 3 KG	KG	3	10,8	32,4			0
CAMARAO CNZ 111/200 BLOCO 10X2KGS	UN			0	2	36	72
CAR.CONG.SUIN.S/OSSO S/PELE-PERNIL	KG	20	6,9	138			
CATCHUP SACHET ODERICH 200 X 8G	DSP			0	1	9,56	9,56
CATCHUP SACHET ODERICH 200 X 8G	DSP			0	4	9,56	38,22
CEREJA ARTIFICIAL 2,5KG	PT			0	2	35,95	71,89
COCO CONGELADO VITACOCO MEDIO KG	KG			0	5	12	60
COCO CONGELADO VITACOCO MEDIO KG	KG			0	5	12	60
CORACAO - MIUDOS CONG FGO SUBLIME 20KG	KG			0	4	14	56
CORACAO CONG (PCT) - 17 KG - (ISIDORO)	KG			0	17	10,8	183,6
CORACAO FGO CONG PT 2KG SADIA FS	CX			0	1	135,3	135,3
CREME DE LEITE GLORIA 200G CX/27	CX	0,5	32,65	16,325	0,5	32,65	32,65
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,2	161,2	25	6,2	155
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	17	6,2	105,4	17	6,2	105,4
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	6,2	161,2	25	6,2	155
FILE DE PEITO INDIVIDUAL CONGELADO	KG	9	6,58	59,22	9	6,58	59,22
FILE DE PEITO INDIVIDUAL CONGELADO	KG	9	6,48	58,32	9	6,48	58,32
FILE PANGA PREMIUM INT 10KG	KG	20	11,9	238	20	11,9	238
FILEZINHO FGO C/TEND EGLESS PERDIGAO	CX	1,5	140,48	210,72	1,5	140,48	210,72
FRANG.TEMP.CONG-MAISTER C/PES,CAB.MIUD.	KG	18,54	3,90	72,29			0
LEITE UHT INTEGRAL LANGUIRU SIG 1L	UN	24	2,12	50,81			0
LEITE UHT INTEGRAL LANGUIRU SIG 1L	UN	12	2,1	25,2			0
LING. FRANGO RESF. SAZIARE	KG	10,1	8,29	83,73			0
LING. FRANGO RESF. SAZIARE	KG	9,9	8,29	82,07			
LING.TIPO CALABRESA TRIPA RETA DEFUM.	KG			0	14	7,4	103,6
LINGUICA CALABRESA RETA SADIA INST.	CX			0	1	88,88	88,88

MAIONESE ODERICH 200 X 8 GR	DSP			0	4	9,56	38,22
MAIONESE SOYA 3KG BAG CX/6	UN	2	11,15	22,3			0
MAIONESE SOYA 3KG BAG CX/6	UN	2	9,99	19,98			0
MILHO VERDE 6 X 2 KG PREDILECTA	UN			0	1	7,99	7,99
MILHO VERDE FUGINI SH 2KG	UN			0	2	9,64	19,28
MILHO VERDE FUGINI SH 2KG	UN			0	6,0	9,64	57,84
MOLHO DE PIMENTA YOKI 900ML	UN			0	1	4,92	4,92
MOLHO PIMENTA SABOR DA SERRA 900ML CX/06	UN			0	2	3,54	7,08
MOLHO SALADA IOGURTE HELL 475ML	UN	1	12,5	12,5			0
MOLHO SALADA PARMESAO HELL 475ML	UN	1	12,5	12,5			0
MOSTARDA SACHET ODERICH 200 X 7GR	DSP			0	3	9,55	28,65
NATA LANGUIRU BALDE 3,5KG	BD	1	22,15	22,15			0
NATA LANGUIRU BALDE 3,5KG	BD	1	22,15	22,15			0
NESTLE CHOCOLATE MOUSSE NPRO 8X500G BR	UN			0	1	16,96	16,96
NESTLE CHOCOLATE MOUSSE NPRO 8X500G BR	UN			0	1	16,96	16,96
OUTRAS CARNES (PANELA, CHURRASCO E ACOMPANHAMENTO NA PIZZARIA)				850			1000
OVOS	DÚZ	60	4,28	256,8	10	4,28	42,8
PALMITO PALMEIRA REAL PICADO QUALIDORO 1,8	VD			0	1	19,9	19,9
PALMITO PICADO 1,8KG BABACU DOVALE CX.C/06	UN			0	1	24,69	24,69
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	30	11,9	357	30	11,9	357
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	10	11,9	119	10	11,9	119
PEIXE CONG - POLACA DO ALASCA INTERF.	KG	20	10,5	210			0
PRESUNTO TRADICIONAL MAGRO OVAL PERD	CX			0	1	77,45	77,45
QUALICOCO COCO SUPERCOCO MEDIO 1KG	PCT			0	1	16,61	16,61
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	31	13,5	418,5
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	62	13,5	837
QUEIJO MUSSARELA INT.	KG			0	71	13,3	944,3
QUEIJO MUSSARELA INT. (78)	KG			0	30,6	13,5	413,1
QUEIJO MUSSARELA PRINCESUL (CXP-23KG)	Kg			0	22,43	13,45	301,68
SORVETE					1	198	198
SOBREPALETA SUINA COPA LOMBO	KG	21	8,8	184,8			0
TOTAL				5157,27			9135,53
TOTAL GERAL				6804,74			10735,26

Apêndice E- Insumos consumidos pelo restaurante e pizzaria no mês de julho de 2015

VALOR CONSUMIDO NO MÊS DE SETEMBRO DE 2015							
		RESTAURANTE			PIZZARIA		
DESCRIÇÃO	UN	QTD	VLR UN	TOTAL	QTD	VLR UN	TOTAL
ESTOCÁVEIS							
ACUCAR REFINADO ALTO ALEGRE 10 X 1KG	FRD	0,5	16,9	8,45	0,5	16,9	8,45
ADOCANTE LOW CUCAR 200ML	UN	2	3,49	6,98			0
ARROZ GOURMET MIX ACTIVO 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	2,12	50,88			0
ARROZ GOURMET MIX ESSENCIAL 24X500GR STIVALI CALDO BOM	UN	24	3,04	72,96			0
ARROZ INTEGRAL FRITZ&FRIDA 10X1KG #085 *	FD	1	27,49	27,49			0
ARROZ NAMORADO INTEGRAL TP 1 10 X 1 KG	UN	1	33,49	33,49			0
BATATA PALHA Q10 1KG FRD C/7	PCT			0	7	12,4	86,8
CHOCOLATE 20G LACTA AO LEITE C/20UN CX.C/12	ES			0	1	19,67	19,67
CHOCOLATE COBERTURA AO LEITE H 5KG	UN			0	1	53,11	53,11
COCO SECO RALADO MEDIO 1KG	UN			0	1	16,62	16,62
CONFEITO DISQUETE MINI 500G	UN			0	3	11,24	33,72
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NORDESTE 5KG -	UN			0	25	8,7	217,5
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NORDESTE 5KG	KG			0	25	8,7	217,5
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FARINHA YOKI MILHO FLOCOS 500G	UN	6	1,81	10,86	6	1,81	10,86
FEIJAO PRETO TIPO 1 SACO 30KG	FR	1	84	84			0
LEITE COND. PIRACANJUBA TP 27/395	CX	0,75	54,95	41,21	0,25	54,95	13,74
LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA 2 X 5 KG	UN			0	2	27,95	55,9
LENTILHA FRITZ&FRIDA 15X2KG	PC	2	16,7	33,4			0
MASSA C/ OVOS PENNE 5KG	PCT	1	22,5	22,5			0
MASSA CASEIRA N. 2 20 X 500 G	CX	1	80	80			0
OLEO SOJA LEVE PET 20X900ML *	CX	0,75	59,32	44,49	0,25	59,32	14,83
OLEO SOJA PRIMOR PET 20/900ML	CX	1,5	57,08	85,62	0,5	57,08	28,54
PREPARADO KNORR A MILANESA 800G	UN	1	12,63	12,63			0
PREPARO P/MILANESA 800G TECNUTRI CX/10	PC			0	1	8,46	8,46
RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE 1,01kg	UN			0	2	10,8	21,6
RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO 1,01kg	UN			0	2	10,8	21,6
SAL FINO (MOIDO) FRITZ&FRIDA 1KG FD/30	FD	0,75	18,49	13,87	0,25	18,49	4,62
SAL GROSSO (CHURRASCO) FRITZ&FRIDA 1KG FD/30	FD	1	18,49	18,49			0
VINAGRE ALCOOL 750ML FRITZ&FRIDA CX/12	CX	1	14,81	14,81			
VINAGRE DE ALCOOL PRINZ 12 X 750 ML	FRD	1	13,8	13,8			0
TOTAL				686,79			844,38
HORTIFRUTI				0			0
FRUTAS E VERDURAS				400			200
TOTAL				400			200
PERECÍVEIS							
MOCA LEITE CONDENSADO NPRO 4X5KG XW	UN			0	1	47,28	47,28
BATATA CONG PRE FRITA 2,5KG MC CAIN ONE FRY	KG	15	4,94	74,1	15	4,94	74,1
BATATA CONG. RAPIPAP 2,5kg 10MM CX 15 ARG	KG	22,5	4,15	93,38	22,5	4,15	93,38
BATATA ONE FRY CONG TRAD 6 X 2,5KG	UN	1,5	60,8	91,2	1,5	60,8	91,2
CEBOLA CUBO 10MM 5X2KG	KG	2	7,2	14,4			
NOZES PICADA 1KG	UN				1,0	69,75	69,75
PESSEGO METADES FRITZ&FRIDA 450G CAIXA C/24	LT			0	6	5,04	30,24
ACEM (AGULHA) RESF JJZ	KG	26,85	14,72	395,29			0
BACON MANTA DEFUMADO	KG			0	14,87	9,40	139,78
BAV412 BACON DEF S/COST VAC PERD CX 12KG	CX			0	1	143,28	143,28
BIFE	KG	80	18	1440	40	18	720
CATCHUP SACHET ODERICH 200 X 8G	DSP			0	3	9,75	29,25
CERELIS SABOR CEREJA 1.01KG	UN			0	1	12,6	12,6
CERELIS SABOR CEREJA 1.01KG	UN			0	1	12,68	12,68
CERELIS SABOR CEREJA 1.01KG	UN			0	1,0	12,68	12,68
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	1	8,09	8,09
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	1,0	8,19	8,19
CHANTILLY GRAD TP 1LT	UN			0	1	8,09	8,09

CHOCOLATE GOTAS BRANCAS H 1,05KG	UN			0	1	18,31	18,31
CHOCOLATE GOTAS BRANCAS H 1,05KG	UN			0	1	18,31	18,31
CHOCOLATE GOTAS M AMARGO H 1,05KG	UN			0	2	14,27	28,54
CHOCOLATE GOTAS M AMARGO H 1,05KG	UN			0	1	14,45	14,45
COB. P/TACAS CHOCOLATE PT 1,3KG	UN			0	1	11,04	11,04
COB. P/TACAS MORANGO PT 1,3KG	UN			0	1	6,96	6,96
COCO CONGELADO VITACOCO MEDIO KG	KG			0	5	12	60
CORACAO FGO CONG PT 2KG SADIA FS	CX			0	1	136,8	136,8
CREME DE LEITE ITALAC TP 200G	UN	24	1,08	25,92			0
CREME DE LEITE PIA BALDE 3kg	UN	1	22,19	22,19			0
CREME DE LEITE PIR 1,03KG	UN	6	7,74	46,44	6	7,74	46,44
DOCE CREMOSO SABOR LEITE FORNEAVEL 4,8 KG BOM PRINCIPIO				0	2	26,39	52,78
EXTRATO DE TOMATE BAG 4,1KG PREDILECTA				0	1	18,85	18,85
FILE DE PANGA S/G 220UP INTERF (CXP-10KG)	KG	10	10,9	109	10	10,9	109
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	26	7,1	184,6	25	7,1	177,5
FILE DE PEITO CONG (INDIV) - 17 KG - (ISIDORO)	KG	42,5	6,2	263,5	42,5	6,2	263,5
FILE DE PEITO INDIVIDUAL CONGELADO	KG	9	6,98	62,82	9	6,98	62,82
FILE PANGA PREMIUM INT 10KG	KG	15	10,9	163,5	15	10,9	163,5
LEITE UHT PIA INTEGRAL SIG 1L	L	24	2,04	48,96			0
LING. MISTA COTRIPAL CONG	KG	11,1	8,14	90,35			0
LINGUICA CALABRESA RETA SADIA INST.	CX			0	1	89,85	89,85
MAIONESE ODERICH 200 X 8 GR	DSP			0	3	9,75	29,25
MAIONESE ODERICH 200 X 8G	UN			0	1	8,83	8,83
MAIONESE SOYA BAG 3KG	UN	0,67	10,98	7,36	0,33	10,98	3,62
MAIONESE SOYA BAG 3KG	UN	0,67	10,98	7,36	0,33	10,98	3,62
MILHO VERDE FUGINI SH 2KG	UN			0	6	8,68	52,08
MOLHO SALADA CASEIRO PRED 12X235ML	GR	1	4,8	4,8			0
MOLHO SALADA ERVAS FINAS PRED 12X235ML	GR	1	4,8	4,8			0
MOLHO SALADA FRENCH PRED 12X235ML	GR	1	4,8	4,8			0
MOLHO SALADA ITALIAN PRED 12X235ML	GR	1	4,8	4,8			0
MOLHO SALADA ITALIAN PRED 12X235ML	GR	1	4,8	4,8			0
MOSTARDA SACHET ODERICH 200 X 7GR	DSP			0	2	9,75	19,5
NESTLE CHOCOLATE MOUSSE NPRO 8X500G BR	UN			0	2	16,96	33,92
NESTLE DCLO CHOCBRA MSE NPRO 8X500G BR	UN			0	1	17,89	17,89
OUTRAS CARNES (PANELA, CHURRASCO E ACOMPANHAMENTO NA PIZZARIA)				1500			1000
OVOS	DÚZ	60	4,28	256,8	10	4,28	42,8
PEIXE CONG - FILE DE PANGA S/G INTERF. CX 10	KG	15	10,9	163,5	15	10,9	163,5
QUEIJO MUSSARELA LANGUIRU 4KG	PC			0	12	54,8	657,6
QUEIJO MUSSARELA LANGUIRU 4KG	PC			0	12	54,8	657,6
QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE STA CLARA	KG			0	6,8	19,5	132,6
QUEIJO PROVOLONE (78)	KG			0	2,2	18,5	40,7
REQUEIJAO COM AMIDO SANTA CLARA 1,800Kg	UN			0	4	10,2	40,8
SALSICHA EX HOT DOG GROSSA 3KG	UN			0	2	16,461	32,92
SOBRECOXA CONG MA GRILLER PCT CX 18KG 246	UN	2	87,2	174,4			0
SORVETE					1	54	54
SOBREPALETA CONG SUI S/OSSO SADIA 15KG	KG	11	6,22	68,42	4	6,22	24,88
TOTAL				5327,48			5795,35
TOTAL GERAL				6414,27			6839,73

Apêndice F- Depreciação pertencente somente ao restaurante

Descrição	Data aquisição	Valor Bem (R$)	Vida útil		Fonte	Valor depreciação/ mês (R$)
			Anos	Taxa anual		
Buffet quente e frio para 12 cubas quente e espaço para saladas frias e Buffet para sobremesa	05/11/2013	10.537	10	10% a.a.	RIR	87,81
Balcão em MDF p Buffet 390 cm	05/11/2013	2.600	10	10% a.a.	RIR	21,67
Balcão em MDF p Buffet sobremesa 150 cm	05/11/2013	880	10	10% a.a.	RIR	7,33
Churrasqueira Rotativa Desm 15 Espetos	07/11/2013	1.485	10	10% a.a.	RIR	12,375
Total						129,185

Apêndice G - Demonstrativo restaurante 19 de março a 18 de abril

19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL - DEMONSTRATIVO RESTAURANTE										
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA	1127	3190	12367,95	102	454,5	148,5	1230	125	143,5	313,5
QDE VENDIDA				34	101	33	410	50	41	57
CUSTO				1,24	2,4967	2,1567	1,24	0,875	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS				42,16	252,1667	71,1711	508,4	43,75	64,165	90,2481
RECEITA TOTAL	19201,95									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	16684,95									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		9,728	0,9	7,7	51,48	20,988		133,54	504,8142857	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		729,1502857								
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA SÁBADOS	101	914,5	3298,67	39	153	40,5	252	27,5	38,5	104,5
QDE VENDIDA			13	34	9	84	11	11	19	
CUSTO				1,24	2,4967	2,1567	1,24	0,875	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS				42,16	22,4703	181,1628	13,64	9,625	29,735	0
RECEITA TOTAL	4969,17									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	4314,17									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA			0,9		3,96	0,04		35,813	129,3596078	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		170,0726078								
RECEITA TOTAL BEBIDAS	2858,5									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	1370,854									
RECEITA TOTAL REFEIÇÕES	20999,12									
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES	899,2228936									

Apêndice H - Demonstrativo restaurante mês de maio

DEMONSTRATIVO RESTAURANTE - MÊS DE MAIO										
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA	669	4564,5	9903,71	156	274,5	67,5	892,5	107,5	196	137,5
QDE VENDIDA				52	61	15	255	43	56	25
CUSTO				1,2458	2,4967	2,1567	1,19375	0,875	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS				64,7816	152,2987	32,3505	304,40625	37,625	87,64	39,5825
RECEITA TOTAL	16968,71									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	15137,21									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		18,848	1,8	0,7	26,4	1908		161,637	388,3807843	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		599,6737843								
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA SÁBADOS	66	759,5	2566,6	33	130,5	9	224	22,5	49	44
QDE VENDIDA				11	29	2	64	9	14	8
CUSTO				1,2458	2,4967	2,1567	1,19375	0,875	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS				13,7038	72,4043	4,3134	76,4	7,875	21,91	12,6664
RECEITA TOTAL	3904,1									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	3392,1									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		2,432	1,8					44,247	96,85283019	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		145,3318302								
RECEITA TOTAL BEBIDAS	2206									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	927,95745									
RECEITA TOTAL REFEIÇÕES	18529,31									
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES	745,0056145									

Apêndice I - Demonstrativo restaurante mês de julho

DEMONSTRATIVO RESTAURANTE - MÊS DE JULHO										
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA	541	3117,5	10563,53	156	252	81	941,5	120	147	143
QDE VENDIDA				52	56	18	269	48	42	26
CUSTO				1,2458	2,4967	2,1567	1,233	0,875	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS				64,7816	139,8152	38,8206	331,677	42	75,18	39
RECEITA TOTAL	16062,53									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	14222,03									
		MARMITA (10)	MARMITA(13	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		10,944	4,5	1,4	21,12	1,908		150,5	398,6237736	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		588,9957736								
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA SÁBADOS	91	325,5	1132,07	21	72	13,5	73,5	0	10,5	11
QDE VENDIDA				7	16	3	21	0	3	2
CUSTO				1,2458	2,4967	2,1567	1,233	0,875	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS				8,7206	39,9472	6,4701	25,893	0	5,37	3
RECEITA TOTAL	1750,07									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	1548,57									
		MARMITA (10)	MARMITA(13	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA			6,3					14,7	41,16618182	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		62,16618182								
RECEITA TOTAL BEBIDAS	1899									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	820,6753									
RECEITA TOTAL REFEIÇÕES	15770,6									
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES	651,1619554									

Apêndice J - Demonstrativo restaurante mês de setembro

DEMONSTRATIVO RESTAURANTE - MÊS DE SETEMBRO										
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA	1287	2030	8542,54	141	235	54	860	117	84	180
QDE VENDIDA				47	47	12	215	39	21	30
CUSTO				1,2458	2,6667	2,1567	1,185	0,875	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS				58,5526	125,3349	25,8804	254,775	34,125	37,59	45
RECEITA TOTAL	13530,54									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	11859,54									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		48,64	11,7	0,7	23,76	1,908	0	84,42	322,36	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		493,488								
	MARMITAS E VIANDAS	BUFFET LIVRE	BUFFET KG	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	REFRI LATA	LITRO
RECEITA SÁBADOS	33	465	1653,03	42	70	31,5	124	33	16	18
QDE VENDIDA				14	14	7	31	11	4	3
CUSTO				1,2458	2,6667	2,1567	1,185	0,875	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS				17,4412	37,3338	15,0969	36,735	9,625	7,16	4,5
RECEITA TOTAL	2485,53									
RECEITA TOTAL SEM AS BEBIDAS	2151,03									
		MARMITA (10)	MARMITA(13)	VIANDA (10)	VIANDA (16)	VIANDA (20)	VIANDA (24)	BUFFET LIVRE	BUFFET QUILO	
QUANTIDADE EM QUILOS DE REFEIÇÃO SERVIDA		1,216	0,9					18,09	60,11018182	
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES		80,31618182								
RECEITA TOTAL BEBIDAS	1825,5									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	709,1498									
RECEITA TOTAL REFEIÇÕES	14010,57									
PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES	573,8041818									

Apêndice K - Mapa de apuração de custos referente a 19 de março a 18 de abril

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	PERÍODO: 19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Peso total das refeições servidas (kg)	899,22
Receita total das refeições	20.999,12
Receita total das bebidas	2.858,50
Outros	
Receita Total (1)	23.857,62
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	1.226,73
Hortifruti	400,00
Perecíveis	6.420,72
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	8.047,45
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração - funcionário fixo	3.803,57
Depreciação	129,19
Descartáveis	
Total	3.932,76
C.M.V POR QUILO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	8.047,45
Receita total	23.857,62
Custo total	11.980,20
Custo variável quilo	8,95
Custo unitário do quilo	13,32
C.M.V em %	57,05%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	2.858,50
Custo de aquisição das bebidas	1.370,85
TOTAL	1.487,65
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	11,98%

Apêndice L - Mapa de apuração de custos referente a maio

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	PERÍODO: MAIO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Peso total das refeições servidas (kg)	745,01
Receita total das refeições	18.529,31
Receita total das bebidas	2.206,00
Outros	
Receita Total (1)	20.735,31
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	897,57
Hortifruti	400,00
Perecíveis	5.708,99
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	7.006,55
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração - funcionário fixo	4.667,7
Depreciação	129,19
Descartáveis	
Total	4.796,89
C.M.V POR QUILO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	7.006,55
Receita total	20.735,31
Custo total	11.803,44
Custo variável quilo	9,40
Custo unitário do quilo	15,84
C.M.V em %	**63,37%**
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	2.206,00
Custo de aquisição das bebidas	927,96
TOTAL	1.278,04
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	10,64%

Apêndice M - Mapa de apuração de custos referente a julho

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	PERÍODO: JULHO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Peso total das refeições servidas (kg)	651,16
Receita total das refeições	15.770,6
Receita total das bebidas	1.899,00
Outros	
Receita Total (1)	17.669,6
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	1.247,48
Hortifruti	400,00
Perecíveis	5.157,27
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	6.804,74
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração - funcionário fixo	5.105,69
Depreciação	129,19
Descartáveis	
Total	5.234,88
C.M.V POR QUILO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	6.804,74
Receita total	17.669,6
Custo total	12.039,62
Custo variável quilo	10,45
Custo unitário do quilo	18,49
C.M.V em %	**76,34%**
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	1899,00
Custo de aquisição das bebidas	820,68
TOTAL	1078,32
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	10,75%

Apêndice N - Mapa de apuração de custos referente a setembro

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS RESTAURANTE	PERÍODO: SETEMBRO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Peso total das refeições servidas (kg)	573,80
Receita total das refeições	14.010,57
Receita total das bebidas	1.825,50
Outros	
Receita Total (1)	15.836,07
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	686,79
Hortifruti	400,00
Perecíveis	5.327,48
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	6.414,27
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração - funcionário fixo	4.697,35
Depreciação	129,19
Descartáveis	
Total	4.826,54
C.M.V POR QUILO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	6.414,27
Receita total	15.836,07
Custo total	11.240,81
Custo variável quilo	11,18
Custo unitário do quilo	19,59
C.M.V em %	**80,23%**
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	1.825,50
Custo de aquisição das bebidas	709,15
TOTAL	1.116,35
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	11,53%

Apêndice O - Depreciação pertencente somente a pizzaria

Descrição	Data aquisição	Valor Bem (R$)	Vida útil		Fonte	Valor depreciação/ mês (R$)
			Anos	Taxa anual		
Amassadeira rápida monof. 15 kg - nr12	07/11/2013	2.726	10	10% a.a.	RIR	22,72
Formas Pizza 35 262 Alu Fuzipar	14/03/2014	1365	10	10% a.a.	RIR	11,375
Cilind sova mast crom lat engr NYL 35 51	14/03/2014	75	10	10% a.a.	RIR	0,625
Total						34,72

Apêndice P- Demonstrativo pizzaria 19 de março a 18 de abril

19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL - DEMONSTRATIVO PIZZARIA										
	RODÍZIO (R$)	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	CERVEJA	CERVEJA EXTRA	REFRI LATA	REFRI 1 LITRO
PV		3	4,5	4,5	3	2,5	7	9	3,5	5,5
CUSTO		1,24	2,4967	2,1567	1,24	0,875	4,39958	5,125	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS		6,2	34,9538	17,2536	7,44	8,75	105,58992	71,75	14,085	52,2489
MARGEM BEBIDAS										
QDE VENDIDA	R$ 2.758,10	5	14	8	6	10	24	14	9	33
RECEITA QUINTAS	R$ 2.758,10	15	63	36	18	25	168	126	31,5	181,5
RECEITA TOTAL QUINTAS	R$ 3.422,10									
CUSTO TOTAL BEBIDAS		12,4	259,6568	45,2907	137,64	52,5	703,9328	543,25	42,255	441,7407
QDE VENDIDA	R$ 1.033,00	10	104	21	111	60	160	106	27	279
RECEITA SEXTAS E SÁBADOS	R$ 23.242,50	30	468	94,5	333	150	1120	954	94,5	1534,5
RECEITA TOTAL SEXTAS E SÁBADOS	R$ 28.021,00									
RECEITA TOTAL BEBIDAS	R$ 5.442,50									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	R$ 2.556,94									
RECEITA TOTAL RODÍZIO	R$ 26.000,60									

Apêndice Q - Demonstrativo pizzaria mês de maio

DEMONSTRATIVO PIZZARIA - MÊS DE MAIO										
	RODÍZIO (R$)	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	CERVEJA	CERVEJA EXTRA	REFRI LATA	REFRI 1 LITRO
PV		3	4,5	4,5	3,5	2,5	8	10	3,5	5,5
CUSTO		1,2458	2,4967	2,1567	1,19375	0,875	4,39958	5,14125	1,565	1,5833
CUSTO TOTAL BEBIDAS		0	19,9736	0	21,4875	16,625	136,38698	25,70625	7,825	83,9149
MARGEM BEBIDAS										
QDE VENDIDA	R$ 3.153,95	0	8	0	18	19	31	5	5	53
RECEITA QUINTAS	R$ 3.153,95	0	36	0	63	47,5	217	45	17,5	291,5
RECEITA TOTAL QUINTAS	R$ 3.871,45									
CUSTO TOTAL BEBIDAS		13,7038	274,637	66,8577	145,6375	76,125	620,34078	616,95	25,04	386,3252
QDE VENDIDA	R$ 22.995,00	11	110	31	122	87	141	120	16	244
RECEITA SEXTAS E SÁBADOS	R$ 22.995,00	33	495	139,5	427	217,5	987	1080	56	1342
RECEITA TOTAL SEXTAS E SÁBADOS	R$ 27.772,00									
RECEITA TOTAL BEBIDAS	R$ 5.494,50									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	R$ 2.537,54									
RECEITA TOTAL RODÍZIO	R$ 26.148,95									

Apêndice R - Demonstrativo pizzaria mês de julho

DEMONSTRATIVO PIZZARIA - MÊS DE JULHO										
	RODÍZIO (R$)	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	CERVEJA	CERVEJA EXTRA	REFRI LATA	REFRI 1 LITRO
PV		3	4,5	4,5	3,5	2,5	8	10	3,5	5,5
CUSTO		1,2458	2,4967	2,1567	1,233	0,875	4,39958	5,14125	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS		4,9832	39,9472	0	35,757	23,625	153,985	107,96625	19,69	108
MARGEM BEBIDAS										
QDE VENDIDA	R$ 4.995,85	4	16	0	29	27	35	21	11	72
RECEITA QUINTAS	R$ 4.995,85	12	72	0	101,5	67,5	280	210	38,5	396
RECEITA TOTAL QUINTAS	R$ 6.173,35									
CUSTO TOTAL BEBIDAS		42,3572	244,6766	40,9773	118,368	49	563,146	411,3	35,8	429
QDE VENDIDA	R$ 22.668,75	34	98	19	96	56	128	80	20	286
RECEITA SEXTAS E SÁBADOS	R$ 22.668,75	102	441	85,5	336	140	1024	800	70	1573
RECEITA TOTAL SEXTAS E SÁBADOS	R$ 27.240,25									
RECEITA TOTAL BEBIDAS	R$ 5.749,00									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	R$ 2.428,58									
RECEITA TOTAL RODÍZIO	R$ 27.664,60									

Apêndice S - Demonstrativo pizzaria mês de setembro

DEMONSTRATIVO PIZZARIA - MÊS DE SETEMBRO										
	RODÍZIO (R$)	REFRI MÉDIO	REFRI 600ML	REFRI H2OH	SUCO	ÁGUA MINERAL	CERVEJA	CERVEJA EXTRA	REFRI LATA	REFRI 1 LITRO
PV		3	5	4,5	4	3	8	10	4	6
CUSTO		1,2458	2,6667	2,1567	1,185	0,875	4,39958	5,14125	1,79	1,5
CUSTO TOTAL BEBIDAS		7,4748	5,3334	4,3134	3,555	12,25	26,39748	0	0	0
MARGEM BEBIDAS										
QDE VENDIDA	R$ 1.727,00	6	2	2	3	14	6	0	0	0
RECEITA QUINTAS	R$ 1.727,00	18	10	9	12	42	48	0	0	0
RECEITA TOTAL QUINTAS	R$ 1.866,00									
CUSTO TOTAL BEBIDAS		6,229	106,668	34,5072	73,47	49	417,9601	442,1475	39,38	252
QDE VENDIDA	R$ 15.888,00	5	40	16	62	56	95	86	22	168
RECEITA SEXTAS E SÁBADOS	R$ 15.888,00	15	200	72	248	168	760	860	88	1008
RECEITA TOTAL SEXTAS E SÁBADOS	R$ 19.307,00									
RECEITA TOTAL BEBIDAS	R$ 3.558,00									
CUSTO TOTAL BEBIDAS	R$ 1.480,69									
RECEITA TOTAL RODÍZIO	R$ 17.615,00									

Apêndice T - Mapa de apuração de custos da pizzaria referente ao período de 19 de março a 18 de abril

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS PIZZARIA	PERÍODO: 19 DE MARÇO A 18 DE ABRIL DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Quantidade de rodízios	1.180,00
Receita total do rodízio	26.000,6
Receita total das bebidas	5.442,50
Outros	
Receita Total (1)	31.443,1
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	1.175,60
Hortifruti	200,00
Perecíveis	8.172,60
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	9.548,20
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração funcionários (inclui garçom)	8.025,00
Depreciação	34,72
Descartáveis	
Total	8.059,72
C.M.V POR RODÍZIO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	9.548,20
Receita total	31.443,1
Custo total	17.607,92
Custo variável do rodízio	8,09
Custo unitário do rodízio	14,92
C.M.V em %	67,72%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	5.442,50
Custo de aquisição das bebidas	2.556,94
TOTAL	2.885,56
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	17,31%

Apêndice U - Mapa de apuração de custos pizzaria referente a maio

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS PIZZARIA	PERÍODO: MAIO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Quantidade de rodízios	1.191,00
Receita total do rodízio	26.148,95
Receita total das bebidas	5.494,50
Outros	
Receita Total (1)	31.643,45
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	1.089,73
Hortifruti	200,00
Perecíveis	7.247,12
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	8.536,86
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração funcionários (inclui garçom)	8.695,75
Depreciação	34,72
Descartáveis	
Total	8.730,47
C.M.V POR RODÍZIO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	8.536,86
Receita total	31.643,45
Custo total	17.267,33
Custo variável do rodízio	7,17
Custo unitário do rodízio	14,50
C.M.V em %	66,03%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	5.494,50
Custo de aquisição das bebidas	2.537,54
TOTAL	2.956,96
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	17,36%

Apêndice V- Mapa de apuração de custos pizzaria referente a julho

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS PIZZARIA	PERÍODO: JULHO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Quantidade de rodízios	1.271,50
Receita total do rodízio	27.664,6
Receita total das bebidas	5.749,00
Outros	
Receita Total (1)	33.413,6
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	1.399,73
Hortifruti	200,00
Perecíveis	9.135,53
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	10.735,26
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração funcionários (inclui garçom)	7.862,00
Depreciação	34,72
Descartáveis	
Total	7.896,72
C.M.V POR RODÍZIO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	10.735,26
Receita total	33.413,6
Custo total	18.631,98
Custo variável do rodízio	8,44
Custo unitário do rodízio	14,65
C.M.V em %	67,34%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	5.749,00
Custo de aquisição das bebidas	2.428,58
TOTAL	3.320,42
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	17,21%

Apêndice W - Mapa de apuração de custos pizzaria referente a setembro

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTOS PIZZARIA	PERÍODO: SETEMBRO DE 2015
RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)	
Quantidade de rodízios	740,50
Receita total do rodízio	17.615,00
Receita total das bebidas	3.558,00
Outros	
Receita Total (1)	21.173,00
CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (INSUMOS)	
Estocáveis	844,38
Hortifruti	200,00
Perecíveis	5.795,35
Outros	
Total de gastos com insumos (2)	6.839,73
CUSTOS FIXOS ATRIBUÍVEIS DIRETAMENTE A ATIVIDADE	
Remuneração funcionários (inclui garçom)	5.416,00
Depreciação	34,72
Descartáveis	
Total	5.450,72
C.M.V POR RODÍZIO (CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA)	
Consumo de matéria-prima	6.839,73
Receita total	21.173,00
Custo total	12.290,45
Custo variável do rodízio	9,24
Custo unitário do rodízio	16,60
C.M.V em %	69,77%
RESULTADO DE VENDA DAS BEBIDAS	
Receita total das bebidas	3.558,00
Custo de aquisição das bebidas	1.480,69
TOTAL	2.077,31
REPRESENTATIVIDADE DAS BEBIDAS NO FATURAMENTO	
Percentual	16,80%

Apêndice X - Depreciação de bens comuns as atividades

Descrição	Data aquisição	Valor Bem (R$)	Vida útil		Fonte	Valor depreciação/mês (R$)
			Anos	Taxa anual		
Adega para 20 Garrafas MDF 1,20 x 1,20	28/03/2014	1.000,00	10	10% a.a.	RIR	8,33
Ar condicionado Split PT Carrier Space 60.000 BTU	07/11/2013	12.000,00	10	10% a.a.	RIR	100
Balcão de serviço em MDF	05/11/2013	1.050,00	10	10% a.a.	RIR	8,75
Balcão para banheiro	28/03/2014	800,00	10	10% a.a.	RIR	6,67
Bancada de atendimento com 1 Gaveta MDF 1,50 x 1,50	28/03/2014	2.000,00	10	10% a.a.	RIR	16,67
Batedeira planetária Philips	05/11/2013	299,00	10	10% a.a.	RIR	2,49
Biombo em MDF	05/11/2013	350,00	10	10% a.a.	RIR	2,92
Cercas em MDF	05/11/2013	760,00	10			6,33
Congelador Metalfrio 546 lts	27/03/2014	1.999,00	10	10% a.a.	RIR	16,66
Copeira (suporte para copos) 1,70 x 0,50	28/03/2014	500,00	10	10% a.a.	RIR	4,17
Copo de vidro cerveja 200 ml	01/07/2014	103,18	10	10% a.a.	RIR	0,8598
Copos	07/11/2013	331,2	10	10% a.a.	RIR	2,76
Escorredor de pratos pequeno cromado	05/11/2013	90,00	10	10% a.a.	RIR	0,75
Exaustor 30 cm 220 v	05/11/2013	138,00	10	10% a.a.	RIR	1,15
Extrator de sucos	28/10/2013	225,00	10	10% a.a.	RIR	1,875
Filtro de água Purific	06/11/2013	408,00	10	10% a.a.	RIR	3,4
Fogão 6 queimadores duplo central	07/11/2013	1.482,00	10	10% a.a.	RIR	12,35
Forno industrial Venâncio	01/11/2013	1.200,00	10	10% a.a.	RIR	10
Fritador agua e oleo 13 LTS c/ gabinete 220v	07/11/2013	690,00	10	10% a.a.	RIR	5,75

Garrafeira Plast, 12 GFA 1L, AMBEV	16/07/2014	571,01	10	10% a.a.	RIR	4,76
Home Theater Samsung	27/03/2014	740,00	10	10% a.a.	RIR	6,17
Liquidificador 1,5 l Skymsen	12/01/2015	429,00			RIR	3,575
Liquidificador 2 litros	28/10/2013	325,00	10	10% a.a.	RIR	2,71
Liquidificador comercial 4L - bivolt - baixa rotação	07/11/2013	540,00	10	10% a.a.	RIR	4,5
Máquina de gelo 50kg/dia MFG 50 Venâncio 220V	05/01/2015	4.500,00	10	10% a.a.	RIR	37,5
Mesa 0,70 x 0,70	06/11/2013	1.500,00	10	10% a.a.	RIR	12,5
Mesa Inox Espelho/Pintada Miteep 1900	05/11/2013	1.890,00	10	10% a.a.	RIR	15,75
Notebook	01/11/2013	900,00	10	10% a.a.	RIR	7,5
Pepsi cadeira dobrável	23/10/2013	7.837,00	10	10% a.a.	RIR	65,31
Pepsi mesa dobrável 60 x 60 PE IM	23/10/2013	6.773,00	10	10% a.a.	RIR	56,44
Preparador alimentos epoxi disco 27 cm nr 12 GASTROMAQ	07/11/2013	2.777,00	10	10% a.a.	RIR	23,14
Refrigerador 6 portas AF Pro Popular Klima	27/03/2014	3.200,00	10	10% a.a.	RIR	26,67
Refrigerador Consul Branco	04/11/2013	2.299,00	10	10% a.a.	RIR	19,15
Refrigerador Gelopar Plano Vidro Reto	04/11/2013	1.749,00	10	10% a.a.	RIR	14,575
Tv Samsung Led 32	27/03/2014	1.898,00	10	10% a.a.	RIR	15,82
Vasos MDF 040 x 040	28/03/2014	200,00	10	10% a.a.	RIR	1,67
Total						**529,62**

ANEXOS

Anexo A - Mapa de apuração de custos

MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTO DIÁRIO	DIA	22/8/05

PREÇO DE VENDA P/QUILO	12,90

CONSUMIDO					
Docum.	Estocáveis	Hortifruti	Perecíveis	Descartáveis	Outros
343		95,00			
344		47,00			
355			**92,50**		
357			34,00		
324	234,00				
356			11,20		
357			48,00		
358			70,00		
360				23,00	
359			38,00		
361			9,50		
TOTAIS	234,00	142,00	303,20	23,00	-

RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS)		
Total das refeições-Und/Quilos	335	
Valor total das refeições	R$	1.897,00
Valor total das bebidas	R$	378,00
Outros	R$	37,00
Receita Total (1)	**R$**	**2.312,00**

CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (insumos)	
Estocáveis	234,00
Hortifruti	142,00
Perecíveis	303,20
Descartáveis	23,00
Outros	-
Total Desp.c/Insumos (2)	702,20

DESPESAS OPERACIONAIS	
Utensílios	18,00
Equipamentos	
Instalações	
Serviços externos	15,00
Emergências	
Total Desp. Operac. (3)	33,00

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS	
Despesas Gerais (Balancete*) por dia	792,92
Consumo de Matéria Prima (insumos)	702,20
Despesas Operacionais	33,00
Total de Despesas	1.528,12

C.M.V por Quilo (Custo da Mercadoria Vendida)	
Consumo de Matéria Prima	702,20
Receita Bruta por quilo	1.897,00
C.M.V em %	**37,02**

RESULTADO OPERACIONAL	
RECEITA BRUTA (Vendas totais)	2.312,00
(-) Total de Despesas	1.528,12
Resultado Operacional	783,88

LUCRO POR QUILO VENDIDO	
LUCRO POR QUILO	1,10
LUCRO SOBRE DE VENDA EM %	**9%**

Fonte: Magneé (2005, p. 207).