**Universidade Estadual de Ponta Grossa UEPG**

**IDENTIFICAÇÃO DOS CUSTOS DE LANCHES EM UMA EMPRESA DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM**

**SÃO MATEUS DO SUL**

**Autor: Sandra Mânica**

**Orientador: Professor Roni Simão**

**São Mateus do Sul - PR**

**2014**

Trabalho de curso apresentado à Universidade Estadual de Ponta Grossa como parte dos requisitos parciais para conclusão do curso Graduação em Ciências Contábeis, na disciplina de Estágio Supervisionado II.

Professor Roni Simão

**São Mateus do Sul - PR**

**2014**

# RESUMO

Este artigo tem por objetivo verificar e analisar os custos envolvidos nas diversas etapas que compõem o processo de elaboração dos lanches em uma cozinha industrial da cidade de São Mateus do Sul que atende empresas que atuam principalmente no ramo da indústria de mineração e energia que costumam ser servidos entre uma até três vezes ao dia, dependendo das encomendas. Embora as três refeições principais: café da manhã, almoço e janta também sejam servidas pela empresa em questão, mas que não farão parte da análise especificamente nesse artigo. De base bibliográfica associada a um estudo de caso, busca apresentar uma breve análise dos custos de produção dos lanches. A partir da identificação em diretos e indiretos, fixos e variáveis, são calculados os custos e verificado o preço de venda, para a consideração da viabilidade do negócio.

**PALAVRAS-CHAVE**: Custos. Cozinha Industrial. Lanche.

# SUMÁRIO

[INTRODUÇÃO 5](#_Toc257355169)

[1. rEFERENCIAL tEÓRICO 6](#_Toc257355171)

[APRESENTAÇÃO DE DADOS 9](#_Toc257355171)

CLASSIFICAÇÃO DE CUSTOS........................................................................................................................11

CUSTOS DIRETOS E CUSTOS INDIRETOS..................................................................................................11

CUSTOS FIXOS E CUSTOS VARIÁVEIS........................................................................................................12

BALANÇO PATRIMONIAL...............................................................................................................................13

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO [14](#_Toc257355169)

[CONCLUSÃO 1](#_Toc257355179)6

[REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 1](#_Toc257355180)7

**INTRODUÇÃO**

A indústria e comércio de lanches é um mercado muito procurado no Brasil por empreendedores que fazem do sonho de ter seu próprio negócio uma meta a investir em busca de realização profissional e pessoal. Mas para que um negócio sobreviva e mantenha-se competitivo é necessário muito mais que o sonho, além da persistência e habilidade de confeccionar bons produtos, também é preciso conhecer técnicas de gestão e contabilidade de custos. Tendo os custos como foco de atenção, este artigo analisa a rotina de uma cozinha industrial de São Mateus do Sul, em busca de analisar os custos da produção de lanches.

A partir da pergunta geradora desta pesquisa (qual é o custo dos lanches vendidos em uma cozinha industrial?) é realizada uma pesquisa de cunho bibliográfico, complementada por estudo de caso, onde são examinados os custos relacionados à produção de uma indústria de produção de lanches. O estudo de caso, de acordo com Gil (2002) é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira a permitir seu conhecimento amplo e detalhado; enquanto à pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos. Este tipo de pesquisa, segundo o autor, mostra-se muito prático por permitir ao pesquisador cobrir uma gama de fatos muito mais ampla do que através da investigação direta.

Este artigo tem como objetivo geral analisar o custo dos lanches em empresa de fornecimento de alimentos, os quais denominamos como: 1 – Lanche de Parada 2 – Lanche Simples. Os objetivos específicos são separar custos e despesas; identificar custos diretos e indiretos, fixos e variáveis; em cada produto separadamente.

Nota-se a necessidade de conhecer os custos dos lanches para que seja possível compor o preço de venda mais adequado. Sem a análise criteriosa de fatores como preço de compra de matéria prima, mão de obra, armazenamento entre outros elementos que compõem os custos dificilmente chegaríamos a uma composição de preço de venda compatível com o mercado dentro de uma margem de lucro adequada.

**REFERENCIAL TEÓRICO**

Atualmente as mudanças no cenário industrial e comercial são constantes, rápidas, complexas e variadas, o que leva as empresas a seguir e acompanhar tendências ou tentar prever as mudanças, antecipando-se as mesmas. O planejamento estratégico torna-se uma necessidade. Sendo assim, faz parte da rotina empresarial a coleta de dados que permitam ajudar gestores a pensar estrategicamente, articulando suas ações.

Diante dessas transformações, o planejamento estratégico é necessário para que a empresa saiba olhar para o futuro, prevenindo-se das ameaças, identificando as oportunidades e mantendo-se ativa e atenta as mudanças que o mercado globalizado pode proporcionar (TERENCE, 2002, apud FALCÃO et al, 2013, p.4).

Analisar os custos da produção é uma estratégia empresarial que faz parte da rotina de toda organização que pretende manter-se competitiva no mercado. De acordo com Falcão et al (2013) estratégia empresarial é a orientação de como uma empresa competirá em um negócio e como se posicionará entre seus competidores, é definir uma posição valiosa no setor que atua, visando garantir que a empresa alcance os objetivos. Antes de analisar os custos da produção de lanches, é importante conhecer os conceitos relacionados a custos.

Custo é o preço pelo qual se obtém um bem ou serviço. Nas empresas industriais, o custo compreende o preço pago pela matéria-prima consumida, pela mão de obra aplicada e por demais gastos com a produção. Nas empresas comerciais, o custo inclui o preço de compra da mercadoria, assim como todos os gastos decorrentes da atividade comercial, ou seja, da compra e venda dessa mercadoria (FRANCO, 2009, p.44).

A verificação do custo de um produto dá condições de planejar e propor estratégias eficazes que resultam em desenvolvimento empresarial. De acordo com Silva et al (2011) o conhecimento adequado dos gastos dentro de uma empresa vem aumentando devido a competitividade nos mercados e nos diversos ramos de atividade. A classificação e o tratamento correto são cada vez mais analisados de forma alcançar o seu real valor para a empresa. Martins (2003, p.17) afirma que “custo é o gasto relativo à bem ou serviço utilizado na produção de outros bens e serviços".

De acordo com Leone (2000 p.74) os custos "referem-se a um conjunto de procedimentos utilizados para determinar o custo do produto ou serviço e das atividades envolvidas na fabricação e venda do produto".

Custos são gastos, que são investimentos, necessários para produzir os produtos da empresa. São gastos por ela efetuados que farão nascer os seus produtos. Portanto, podemos dizer que os custos são gastos relacionados com os produtos, posteriormente ativados quando os produtos objeto desses gastos forem gerados. De modo geral, são gastos ligados à área industrial da empresa (PADOVEZE, 2004, p.270).

Os custos podem ser fixos ou variáveis, dependendo da finalidade e objetivos dos mesmos. Para Leone (2000 p.92) custos fixos são os “que não dependem dos volumes de venda e produção alcançados na empresa. Já os custos variáveis são os que se relacionam diretamente com a produção e as vendas, sendo flexíveis a essas variações”.

Dentre as diversas classificações de custos, quanto ao objeto e volume, de acordo com Padoveze (2004) tem-se: custos fixos, custos variáveis, custos diretos e custos indiretos.

De acordo com Silva et al (2011) são conhecidos como custos fixos aqueles que tendem a permanecer constantes nas alterações do volume das atividades operacionais. Tais custos e despesas são necessários a fim de manter o nível mínimo da atividade operacional; os custos variáveis, como o próprio nome diz, variam. Esta variação ocorre na proporção direta das variações do nível de atividade. Tal custo acompanha a proporção da atividade com que está relacionado; são conhecidos como custos diretos aqueles que podem ser apropriados diretamente aos produtos e variam com a quantidade produzida, como a matéria prima consumida na produção e mão de obra; quanto aos custos indiretos, são aqueles que não podemos identificar diretamente como produtos e necessitamos de rateios para fazer a apropriação, ou seja, é todo o custo que não está vinculado diretamente ao produto.

Segundo Bruni e Fama (2008, p. 30) Custos Fixos: São custos que, em determinado período de tempo e em certa capacidade instalada, não variam, qualquer que seja o volume de atividade da empresa. Existem mesmo que não haja produção. Podem ser agrupados em: custo fixo de capacidade – custo relativo às instalações da empresa, refletindo a capacidade instalada da empresa, como depreciação, amortização, etc.; custo fixo operacional – relativo à operação das instalações da empresa, como seguro, imposto predial, etc. Exemplos clássicos de custos fixos podem ser apresentados por meio dos gastos com aluguéis e depreciação – independentemente dos volumes produzidos, os valores registrados com ambos os gastos serão os mesmos. É importante destacar que a natureza de custos fixos ou variáveis está associada aos volumes produzidos e não ao tempo. Assim, se uma conta de telefone apresenta valores diferentes todos os meses, porém não correlacionados com a produção, esses gastos podem ser classificados como fixos, independente das suas variações mensais. Os custos fixos possuem uma característica interessante: são variáveis quando calculados unitariamente em função das economias de escala

Segundo Florentino (1965 p.17) “custos diretos são aqueles que podem ser imediatamente apropriados a um só produto ou a um só serviço”, já os “custos indiretos são aqueles que dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem divididos e apropriados em diferentes produtos ou diferentes serviços”.

Florentino (1965 p.180 ainda diz que: “os custos fixos são os valores consumidos ou aplicados independente do fato da empresa estar produzindo ou parada, produzindo maior ou menor quantidade de bens ou serviços (ex. aluguel)”.

São os custos (ou despesas) que variam de acordo com os volumes das atividades. Os volumes de atividades devem estar representados por bases de volume, que são geralmente medições físicas. “Atente para o fato de que definir” custo variável “como aquele custo que varia com as unidades produzidas está certo, mas não é uma definição generalizada. Toda a definição deve ser generalizada. Preferimos, portanto, definir “custo variável” como aquele que varia com o volume de qualquer atividade que tenha sido escolhida como referência. Atente, ainda, para o fato de que o “custo variável” no total é variável, mas, quando considerado como custo unitário diante do quantitativo da base de volume, ele é fixo. (Leone, 2009, p.39)

Uma gestão estratégica de custos, de acordo com Silva et al (2011) deve ser verificada, entendida e praticada para que, com base nos dados fornecidos pela contabilidade de custos, seja possível o uso de estratégias eficazes nas organizações.

É necessário que se faça a contabilização dos custos para que tenhamos conhecimento dos custos dos produtos ou serviços, tendo assim, podendo dessa forma separar os custos em diretos e indiretos. A diferença entre o custo direto e o indireto, é importante para que o cálculo real do custo de qualquer produto possa ser verificado em sua rentabilidade.

Para que uma empresa industrial produza é necessária a aquisição de insumos, este é o momento onde são gerados os custos de produção. Os custos são calculados através de métodos de custeio, a apuração e apropriação dos gastos dos produtos aos seus preços de venda. Silva et al (2011) afirmam que existem basicamente dois métodos de custeio, absorção e variável, cujo objetivo é separar os custos variáveis e fixos definindo o peso de cada um no preço de venda. O custo direto, ou variável é um método de custeio utilizado para definir os custos variáveis do produto, ou excluir os custos fixos.

A estratégia de custos, integrando-se aos processos de administrar e controlar, proporciona as seguintes vantagens geradas pela visualização da organização sob novos e diferenciados ângulos: um poderoso instrumento para tomada de decisão; a focalização dos esforços de melhoria, com resultados mensuráveis; o aprimoramento na capacidade da empresa de criar e agregar valores (SILVA et al, 2011, p.5)

Conforme entendimento:

Custos Diretos: São aqueles diretamente incluídos no cálculo dos produtos. Consistem nos materiais diretos usados na fabricação do produto e mão de obra direta. Apresentam a propriedade de serem perfeitamente mensuráveis de maneira objetiva. Exemplos: aço para fabricar chapas, salários dos operários, etc.

Custos indiretos: Necessitam de aproximações, isto é, algum critério de rateio, para serem atribuídos aos produtos. Exemplos: seguros e aluguéis da fábrica, supervisão de diversas linhas de produção. (Bruni e Fama, 2008, p. 29)

Quando é desejável atribuir aos produtos fabricados todos os custos de produção, utiliza-se o sistema de custeio por absorção, ou integral, onde é utilizado como base todo o custo da produção, quer sejam diretos ou indiretos. Tem como base o cálculo do custo em determinado período.

**APRESENTAÇÃO DE DADOS**

O estudo de caso trata da empresa Comida com Sabor, localizada à Rua Dom João VI, 2014 - São Mateus do Sul/PR, que está no mercado há nove anos. Atualmente conta com uma equipe de 17 funcionários, entre estes, 1 auxiliar administrativo; 4 auxiliares de cozinha; 3 cozinheiras; 1 gerente; 6 motoristas e 2 nutricionistas.

A empresa funciona 21hs por dia, de segunda a domingo, a contabilidade é feita de modo instintivo e as informações solicitadas para a elaboração deste trabalho foram cedidas pelo gerente.

Os dados da Tabela 1 fazem referencia ao Lanche de Parada, que geralmente é fornecido a funcionários que extrapolam seu horário normal de trabalho, ou seja, está fazendo horas extras, geralmente no começo da noite ou madrugada, por esse motivo é um Lanche mais elaborado.

Já na Tabela 2, está descrito o Lanche Simples, que também é fornecido aos funcionários que estão trabalhando em turno extra, porem com maior ênfase no horário da manhã, por tratar-se de um Lanche que contem menos produtos, já que os mesmos recebem também o café da manhã.

Tabela 1 Dados Referentes ao Lanche de Parada

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **PRODUTO** | **NCM** | **CUSTO DIRETO UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 2 | Unidade | Pão francês | 19052000 | R$ 0,40 | R$0,80 |
| 2 | Unidade | Queijo Polenguinho | 04063000 | R$ 0,53 | R$1,06 |
| 0,8 | Grama | Peito de peru defumado | 16023100 | R$ 2,00 | R$ 1,60 |
| 0,8 | Grama | Queijo minas frescal | 04061090 | R$ 0,75 | R$ 0,60 |
| 1 | Unidade | Suco em lata | 22029000 | R$ 1,88 | R$ 1,88 |
| 1 | Unidade | Maçã Fuji | 08081000 | R$ 0,40 | R$ 0,40 |
| 1 | Unidade | Banana prata | 08030000 | R$ 0,15 | R$ 0,15 |
| 1 | Unidade | Guardanapo | 48183000 | R$ 0,05 | R$ 0,05 |
| 1 | Unidade | Embalagem papel hamburgão | 48030010 | R$ 0,10 | R$ 0,10 |
| 1 | Unidade | Embalagem plástica/sacola | 39232190 | R$ 0,05 | R$ 0,05 |
| 1 | Unidade | Embalagem de isopor | 39239000 | R$ 0,82 | R$ 0,82 |
| **TOTAL** |  |  |  |  | R$7,56 |

Tabela 2 Dados Referentes ao Lanche Simples

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUANTIDADE** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **PRODUTO** | **NCM** | **CUSTO DIRETO UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | Unidade | Pão francês | 19052000 | R$ 0,40 | R$ 0,40 |
| 1 | Unidade | Queijo Polenguinho | 04063000 | R$ 0,53 | R$ 0,53 |
| 1 | Unidade | Suco em lata | 22029000 | R$ 1,88 | R$ 1,88 |
| 1 | Unidade | Banana prata | 08030000 | R$ 0,15 | R$ 0,15 |
| 1 | Unidade | Guardanapo | 48183000 | R$ 0,05 | R$ 0,05 |
| 1 | Unidade | Embalagem papel hamburgão | 48030010 | R$ 0,10 | R$ 0,10 |
| 1 | Unidade | Embalagem plástica/sacola | 39232190 | R$ 0,05 | R$ 0,05 |
| 1 | Unidade | Embalagem de isopor | 39239000 | R$ 0,82 | R$ 0,82 |
| **TOTAL** |  |  |  |  | R$ 3,98 |

A análise dos custos dos produtos produzidos e comercializados foi realizada com base nos dados cedidos pelo gerente. O valor total do custo direto do lanche de parada é R$ 7, 56 e do lanche simples é R$ 3,98, a unidade.

Foram considerados custos indiretos todos os gastos realizados na movimentação e processamento dos produtos, além de compras realizadas para que fosse possível esse processo com, detergentes, aluguel, luz, água, esponja e alvejante. O método de rateio utilizado baseou-se na movimentação de todo o grupo de insumos desde a compra até a entrega do produto final. De acordo com Silva et al (2011) todas as formas de rateio contêm, em menor ou maior grau de subjetivismo, portanto a arbitrariedade vai existir nessas alocações de custos.

**CLASSIFICAÇÃO DE CUSTOS:**

Os custos podem ser divididos em: Diretos e Indiretos, Fixos e Variáveis em relação à produção. Nesta classificação o que devemos levar em consideração é a unidade de tempo em relação ao volume da produção, dividida em períodos, de forma que não ocorram analogias. Fixos e variáveis também podem ser aplicados às despesas.

**CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS:**

É a primeira e principal classificação dos custos. A diferenciação entre o direto e o indireto, é necessária para o cálculo real do custo de qualquer produto, para verificar a rentabilidade e eficiência das várias atividades da empresa em relação ao produto.

Os elementos que formam o custo de um produto são classificados em três tipos: os materiais, a mão de obra e as despesas gerais de fabricação.

Conceitos de Custos Diretos:

Os custos diretos são aqueles custos (ou despesas) que podem ser facilmente identificados com o objeto de custeio. São os custos diretamente identificados aos seus portadores. Para que seja feita a identificação, não há necessidade de rateio. (Leone, 2009, p. 35).

Custos Diretos: São os que podem ser diretamente (sem rateio) apropriados aos produtos, bastando existir uma medida de consumo (quilos, horas, mão de obra ou de máquina, quantidade de força consumida, etc). Em geral, identificam-se com os produtos e variam proporcionalmente à quantidade produzida.

São aqueles que podem ser apropriados diretamente aos produtos fabricados, porque há uma medida objetiva de seu consumo nesta fabricação. (Crepaldi, 2002, p. 81, 82)

Conceitos de Custos Indiretos:

Custos indiretos: São os que, para ser incorporados aos produtos necessitam da utilização de algum critério de rateio. Exemplos: aluguel, iluminação, depreciação, salário de supervisores, etc. Na prática, a separação de custos em diretos e indiretos, além de sua natureza, leva em conta a relevância e o grau de dificuldade de medição. Por exemplo, o gasto de energia elétrica (força) é, por sua natureza, um custo direto, porém, devido às dificuldades de medição do consumo por produto e ao fato de que o valor obtido por rateio, em geral, pouco diferente daquele que seria obtido com uma medição rigorosa, quase sempre é considerado como custo indireto de fabricação. (Crepaldi, 2002, p. 81, 82).

Os custos indiretos são aqueles custos que não são facilmente identificados com o objeto do custeio. Às vezes, por causa de sua não-relevância, alguns custos são alocados aos objetos de custeio através de rateios. Neste caso adotando o rateio os custos serão indiretos. (Leone, 2009, p. 35).

**CUSTOS FIXOS E VARIÁVEIS:**

Os custos fixos independem da produção como: salários, aluguel do prédio da produção e mesmo a depreciação do prédio ou de máquinas.

Os custos variáveis estão diretamente ligados à produção como: a matéria-prima que é um dos elementos que varia proporcionalmente ao volume de produção ou a mão de obra direta que é aquela mão de obra do pessoal que trabalha diretamente com a produção. Se tornando um custo variável de acordo com o número produzido.

Um exemplo clássico de custo fixo é o aluguel de imóvel, cujo valor mensal é o mesmo em cada período, independentemente do volume produzido. Mesmo que o valor seja reajustado o custo continua fixo porque houve apenas uma atualização do valor contratado.

Conceito de Custos Fixos:

São aqueles custos que permanecem constantes dentro de determinada capacidade instalada, independente do volume de produção. Conseqüentemente, não são identificados como custos da produção do período, mas como custos de um período de produção. Em outras palavras, uma alteração no volume de produção para mais ou para menos não altera o valor total dos custos fixos. (Oliveira e Perez Junior 2009, p. 64)

Conceito de custos variáveis:

São aqueles custos que mantêm uma relação direta com o volume da produção ou serviço, e conseqüentemente, podem se identificados com os produtos. Dessa maneira, o total dos custos variáveis cresce à medida que o volume de atividades da empresa aumenta. Na maioria das vezes, esse crescimento no total evolui na mesma proporção do acréscimo no volume produzido. (Oliveira e Perez Junior 2009, p. 68)

Custos Variáveis: São os que variam proporcionalmente ao volume produzido, (exemplo: matéria prima e embalagens). Se não houver quantidade produzida, o custo variável será nulo. Os custos variáveis aumentam à medida que aumenta a produção. (Crepaldi, 2002, p.83)

A empresa estudada neste artigo é optante do Simples Nacional. O total de salários mensais é de R$ 18.148,00, contando-se os 365 dias do ano, com 30 dias de férias, 13 feriados e 49 dias de descanso semanal remunerado, tendo assim, 273 dias efetivamente trabalhados.

O custo com salários no ano fica exemplificado conforme tabela abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| Salários 11 meses | R$ 199.628,00 |
| Férias | R$ 18.148,00 |
| 1/3 de Férias | R$ 6.049,33 |
| 13º Salários | R$ 18.148,00 |
| Sub-total | R$ 241.973,33 |
|  |  |
| Encargos |  |
| FGTS | R$ 19.357,87 |
| INSS Empregados | R$ 19.357,87 |
|  |  |
| Total | R$ 261.331,20 |

**MÃO-DE-OBRA DIRETA E INDIRETA**

Mão-de-obra designa o trabalho manual empregado geralmente na produção de industrias, mas também pode ser utilizado para se referir ao trabalhador de qualquer empresa.

**MÃO-DE-OBRA DIRETA**

Trata-se dos gastos relacionados aos funcionários que trabalhando diretamente na elaboração, fabricação e entrega dos produtos.

Para Crepaldi: (2004, p. 54), “É considerado mão-de-obra direta o produto que é produzido de cada vez separadamente; se conseguirmos medir o tempo de produção de cada produto por meio de controles”.

**MÃO-DE-OBRA INDIRETA**

É o trabalho daqueles que estão ligados as atividades de supervisão e apoio da produção, tais como funções administrativas, de manutenção, limpeza e seguraça.

Crepaldi esclarece: (2004, p. 54), “Se não pudermos medir o tempo de produção de cada produto e tivermos que utilizar qualquer tipo de critério de rateio para apropriar a mão-de-obra aos produtos, este será considerado mão-de-obra indireta”.

**BALANÇO PATRIMONIAL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BALANÇO PATRIMONIAL 01/01/2013 - 31/12/2013 | | | |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ATIVO | 197.197,00 | PASSIVO | 197.197,00 |
| ATIVO CIRCULANTE | 175.413,00 | PASSICO CIRCULANTE | 16.318,00 |
| DISPONIBILIDADES | 83.200,00 | FORNECEDORES NACIONAIS | 13.637,00 |
| CAIXA | 83.200,00 | FORNECEDORES DIVERSOS | 13.606,00 |
| CAIXA | 83.200,00 | FORNECEDORES DIVERSOS | 13.451,00 |
| DIREITOS REALIZÁVEIS A CURTO PRAZO | 92.213,00 | MERCADORIAS CONSIGNADAS | 155,00 |
| CLIENTES NACIONAIS | 57.247,00 | CONTAS A PAGAR | 31,00 |
| CLIENTES DIVERSOS | 57.247,00 | SERVIÇOS DE TERCEIROS A PAGAR | 31,00 |
| ESTOQUE | 34.966,00 | OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS | 2.321,00 |
| ESTOQUE DE MERCADORIA PARA REVENDA | 34.933,00 | FOLHA DE PAGAMENTO DE EMPREGADOS | 1.874,00 |
| ESTOQUE DE MATÉRIA – PRIMA | 33,00 | SALÁRIOS A PAGAR | 1.874,00 |
|  |  | ENCARGOS SOCIAIS A PAGAR | 447,00 |
| ATIVO NÃO CIRCULANTE | 21.784,00 | INSS A PAGAR | 246,00 |
| IMOBILIZADO | 21.784,00 | FGTS A PAGAR | 201,00 |
| BENS E DIREITOS EM USO | 140.272,00 | OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS | 359,00 |
| MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS | 27.936,00 | IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES S/ RECEITAS | 359,00 |
| MÓVEIS E UTENSÍLIOS | 1.029,00 | SIMPLES NACIONAL A PAGAR | 359,00 |
| VEÍCULOS | 111.011,00 |  |  |
| COMPUTADORES E PERIFÉRICOS | 142,00 |  |  |
| BENS RECEBIDOS EM COMODATO (EMPRÉSTIMO) | 155,00 | PATRIMÔNIO LÍQUIDO | 180.879,00 |
| (-) DEPRECIAÇÃO ACUMULADA | 118.488,00 | CAPITAL | 9.000,00 |
| (-) MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS - DEPRECIAÇÃO | 7.142,00 | CAPITAL SOCIAL | 9.000,00 |
| (-) MÓVEIS E UTENSÍLIOS – DEPRECIAÇÃO | 257,00 | CAPITAL SOCIAL INTEGRALIZADO | 9.000,00 |
| (-) VEÍCULOS – DEPRECIAÇÃO | 111.011,00 | LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 171.879,00 |
| (-) COMPUTADORES E PERIFÉRICOS – DEPRECIAÇÃO | 78,00 | LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 107.335,00 |
|  |  | LUCROS (PREJ) ACUMULADOS | 107.335,00 |
|  |  | LUCRO OU PREJUÍZO DO EXERCÍCIO | 64.545,00 |
|  |  | LUCRO PREJUÍZO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO | 64.545,00 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO 01/01/2013 A 31/12/2013 | | |
|  |  |  |
| RECEITAS | R$ 184.483,00 |  |
| RECEITAS OPERACIONAIS | R$ 184.483,00 |  |
| RECEITA BRUTA COM VENDAS E SERVIÇOS | R$ 184.483,00 |  |
| RECEITA COM VENDA NO PAÍS | R$ 184.483,00 |  |
| REVENDA DE MERCADORIAS A VISTA | R$ 139.452,00 |  |
| REVENDA DE MERCADORIAS A PRAZO | R$ 45.031,00 |  |
| RECEITA LÍQUIDA | R$ 184.483,00 |  |
|  |  |  |
| CUSTOS | R$ 58.566,00 |  |
| CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS | R$ 58.566,00 |  |
| CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS | R$ 58.566,00 |  |
| CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS | R$ 58.566,00 |  |
|  |  |  |
| RESULTADO BRUTO | R$ 125.917,00 |  |
|  |  |  |
| DESPESAS | R$ 63.091,00 |  |
| DESPESAS OPERACIONAIS | R$ 54.475,00 |  |
| DESPESAS TRABALHISTAS | R$ 19.071,00 |  |
| SALÁRIOS | R$ 18.148,00 |  |
| PRÓ-LABORE | R$ 923,00 |  |
| ENCARGOS SOCIAIS | R$ 5.987,00 |  |
| INSS | R$ 2.791,00 |  |
| FGTS | R$ 2.266,00 |  |
| MULTA RESCISÓRIA FGTS | R$ 664,00 |  |
| CONTRIBUIÇÃO SINDICAL | R$ 266,00 |  |
| DESPESAS GERAIS/ADMINISTRATIVAS | R$ 29.417,00 |  |
| ÁGUA E ESGOTO | R$ 1.729,00 |  |
| MATERIAL DE ESCRITÓRIO | R$ 11,00 |  |
| COMBUSTÍVEIS E LUBRIFICANTES | R$ 90,00 |  |
| DEPRECIAÇÃO | R$ 25.335,00 |  |
| SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA | R$ 918,00 |  |
| TELEFONE | R$ 518,00 |  |
| HONORÁRIOS CONTÁBEIS | R$ 373,00 |  |
| DESPESAS DE VEÍCULOS | R$ 19,00 |  |
| DESPESAS DIVERSAS | R$ 23,00 |  |
| TAXAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS | R$ 6,00 |  |
| MATERIAL DE USO E CONSUMO | R$ 351,00 |  |
| UNIFORMES E EPI | R$ 45,00 |  |
| DESPESAS OPERACIONAIS TRIBUTÁRIAS | R$ 8.616,00 |  |
| IMPOSTOS | R$ 8.616,00 |  |
| IPVA LICENCIAMENTO | R$ 1.679,00 |  |
| IRRF (EXCLUSIVO NA FONTE) | R$ 61,00 |  |
| SIMPLES NACIONAL | R$ 6.876,00 |  |
|  |  |  |
| RESULTADO OPERACIONAL | R$ 62.826,00 |  |
| RECEITAS NÃO OPERACIONAIS | R$ 1.719,00 |  |
| ALIENAÇÃO DE BENS PERMANENTES | R$ 17.658,00 |  |
| ALIENAÇÃO DE IMOBILIZADO | R$ 17.658,00 |  |
| ALIENAÇÃO DE VEÍCULOS | R$ 17.658,00 |  |
| DEDUÇÕES DAS ALIENAÇÕES DE BENS PERMANENTES | R$ 15.939,00 |  |
| CUSTO DA ALIENAÇÃO DE IMOBILIZADO | R$ 15.939,00 |  |
| CUSTO DA ALIENAÇÃO DE VEÍCULOS | R$ 15.939,00 |  |
|  |  |  |
| RESULTADO ANTES DAS PARTICIPAÇÕES E IMPOSTOS | R$ 64.545,00 |  |

**CONCLUSÃO**

Uma empresa atualmente precisa estar em constante aperfeiçoamento e atualização, buscando novas informações constantemente através das mídias e encontros entre profissionais do setor, treinando e utilizando todos os recursos que possam contribuir para a melhoria constante da qualidade empresarial, bem como de produtos e serviços.

Conclui-se que o negócio é viável com possibilidades de melhoria e crescimento. considerando que a Indústria analisada possui uma estrutura básica adequada, com boas condições de recepção, armazenamento, confecção, higienização e distribuição de seus produtos; conta com itens básicos como fogão industrial, frigideira elétrica, freezer, balança, refrigerador comercial, entre diversos outros itens adequadamente utilizados e conservados além de pessoal qualificado e um bom clima organizacional, é possível perceber mesmo de forma intuitiva que a empresa possui boas condições de funcionamento e desenvolvimento no mercado, necessitando porém atentar para as questões técnicas e de aperfeiçoamento e atualização profissional.

**REFERENCIAS**

BRUNI, Adriano Leal e FAMA, Rubens. Gestão de Custos e Formação de Preços. 5ª Edição. Editora Atlas. 2008.

CREPALDI, Silvio Aparecido. Contabilidade gerencial: teórica e prática. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

CREPALDI, Silvio Aparecido. Auditoria Contábil – Teoria e Prática. São Paulo: Editora Atlas, 2004.

FALCÃO, Nathaline Oliveira; MOREIRA, Marcelle Moreno; LIMA, Laís Gonçalves. Análise das estratégias adotadas por uma lanchonete no município de Natal/RN. Artigo apresentado ao Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2013. Disponível em URL: < www.aedb.br/seget/artigos13/41318453.pdf >

FLORENTINO, Américo Matheus. Custos Princípios, Cálculo e Contabilização. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 1965.

FRANCO, Hilário. Contabilidade geral. 23 ed. – 12 reimpr. São Paulo: Atlas, 2009

GIL, A. C. Técnicas de pesquisa em economia eelaboração de monografias. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

LEONE, George Sebastião Guerra. Custos: planejamento, implantação e controle. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2000.

LEONE, George Sebastião Guerra. Custos planejamento, implantação e controle. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

OLIVEIRA, Luiz M. e PEREZ JR, José H. Contabilidade de Custos para Não Contadores. Editora Atlas S.A. São Paulo. 4ª Edição. 2009

PADOVEZE, Clóvis. L. Controladoria estratégica e operacional: conceitos, estrutura, aplicação. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

SILVA, Alexandre José Pereira da; SILVA, Vinícius Araújo; GARCIA, Vinícius da Silva; MOTTA, Marta Elisete Ventura; PACHECO, Maria Teresa Martiningui; CAMARGO, Maria Emília; MENEGOTTO, Margarete Luisa Arbugeri. Análise de custo de produção e comercialização de cachorro-quente e bebidas: uma visão para o retorno ao mercado. Qualitas Rev Eletronica, v.12, n.2, p.1-14, 2011.