



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA
CURSO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

**DETERMINAÇÃO DE CUSTOS E PREÇOS DE VENDA
DE PRODUTOS DE INDÚSTRIA DE CONDIMENTOS E
CEREAIS – REGIÃO DE MARINGÁ - PARANÁ**

ROGÉRIO STAGLIANON

TCC – EP-106- 2013

Maringá– Paraná
Brasil



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA
CURSO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

**DETERMINAÇÃO DE CUSTOS E PREÇOS DE VENDA DE
PRODUTOS DE INDÚSTRIA DE CONDIMENTOS E CEREAIS –
REGIÃO DE MARINGÁ - PARANÁ**

Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito de avaliação no curso de graduação em Engenharia de Produção na Universidade Estadual de Maringá – UEM.

Aluno: Rogerio Staglianon
Orientador: Profº. Dr. Manoel Francisco Carreira

MARINGÁ - PARANÁ

Agradecimentos

Em primeiro lugar agradeço a Deus por me dar a vida e me colocar neste caminho, a minha esposa Sandra Cristina Forte Staglianon pela compreensão, amor e dedicação, pela minha filha Natália pois enquanto estudava, não dava a devida atenção e mesmo assim soube compreender. Aos meus pais Luzia e José Carlos pelos conselhos que de certa forma não me deixaram desistir.

Agradeço, de forma especial, ao meu orientador Prof. Dr. Manoel Francisco pela confiança, discernimento, habilidade e dedicação com carinho pela maneira que conduziu este trabalho e pelo constante incentivo ao longo deste Projeto. Aos amigos agradeço desde o primeiro dia de curso, e que de certa maneira, direta ou indiretamente ajudaram na elaboração deste trabalho. Com certeza todos estarão guardados dentro do meu coração.

RESUMO

Considerando as transformações ocorridas na contemporaneidade, as empresas estão buscando se qualificarem para alcançar a produtividade necessária para se manter no mercado de trabalho. Sendo assim, o presente trabalho tem por objetivo estabelecer procedimentos para apuração de custo para uma indústria de condimentos e cereais auxiliando a política de preço da mesma. Sabendo que muitas empresas principalmente as micro e pequenas empresas não contam com um sistema eficiente, este projeto buscou disponibilizar uma ferramenta para agilizar o setor alimentício em estudo, baseando no conceito de contabilidade dos custos, despesas, métodos, análise documental e bibliografia, abordando o caso de forma quantitativa. Partindo dos dados coletados os resultados do projeto foram satisfatórios, pois foi possível analisar a margem de lucro de cada produto que a empresa oferece.

Palavras chaves: Custo, Preço de venda, Negócios.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	2
1.1. Justificativa	3
1.2. Definição e delimitação do problema	3
1.3. Objetivos.....	3
1.3.1. Objetivos geral.....	3
1.3.2. Objetivos específicos	4
1.3.3. Definição e delimitação do problema	4
1.4. Sequência lógica	4
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	5
2.1. Histórico de implementação de metodologias de custeio.....	5
2.1.1. Definição de custo	7
2.1.2. Custo direto	7
2.2.2. Custo Indireto	8
2.3. Custos fixos e variáveis	9
2.3.1. Método de custeio.....	9
2.3.2. Custeio de absorção	10
2.3.3. Custeio variável	10
2.3.4. Custeio padrão	11
2.3.5. Custeio por ABC (Atividade).....	11
2.4. Determinação do preço de venda	12
2.5. Metodologia.....	13
3. DADOS	14
3.3. Dados.....	14
4. INVESTIMENTO E DEPRECIÇÃO.....	18
4.5. Custo direto	21
4.6. Custo Indireto das despesas da empresa.....	22
5. TABELA DE FORMAÇÃO DE PREÇO	25
6. ANÁLISE DAS TABELAS	28
7. ANALISE DOS RESULTADOS	34
8. CONCLUSÃO.....	36
9. REFERÊNCIAS	37

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Tabela 1 Lista de Mercadoria embalagem.....	15
Tabela 2 Material Condimentos	15
Tabela 3 Materiais Cereais	16
Tabela 4 Materiais - Especiaria	16
Tabela 5 Salários e Pró labore	17
Tabela 6 Benefícios da empresa	17
Tabela 7 Encargos da empresa	17
Tabela 8 Comissão e taxa	18
Tabela 9 tabela de impostos	18
Tabela 10 depreciação utilitário administrativo	18
Tabela 11 depreciação equipamentos	19
Tabela 12 depreciação de veículos	19
Tabela 13 depreciação imobiliário	20
Tabela 14 resumo de depreciação e investimos.....	20
Tabela 15 custo direto condimentos	21
Tabela 16 custo direto cereais	22
Tabela 17 custo direto especiarias	22
Tabela 18 custo indireto despesas	23
Tabela 19 custo indireto salário e pró-labore	23
Tabela 20 resumo do custo indiretos	24
Tabela 21 rateio custo indireto	24
Tabela 22 Formação de preço condimentos	25
Tabela 23 formação de preço cereais	26
Tabela 24 formação de preço especiarias	26
Tabela 25 análise das tabelas condimentos	28
Tabela 26 análise das tabelas cereais.....	30
Tabela 27 análise das tabelas especiarias	32

LISTA DE QUADROS E TABELAS

1. INTRODUÇÃO

Hoje em dia com o desenvolvimento do mercado capitalista está cada vez mais competitivo o meio empresarial, sendo fundamental que as empresas tenham uma organização em seu trabalho. Dessa forma, é imprescindível ter um sistema de custo, ainda mais numa economia capitalista e concorrencial como a nossa. Para obter uma margem de segurança satisfatória deve se ter o conhecimento dos custos da forma mais real possível.

Para se atingir o lucro desejado, a gestão de custo propicia a uma empresa maior estabilidade, na condução dos objetivos, permitindo alcançar o lucro desejado. Sendo assim, faz com que o empresário tenha mais confiabilidade em gerir seus negócios, pois a partir do momento que percebe que a venda apresenta rentabilidade, terá mais tranquilidade para aquisições de novas mercadorias.

Em uma empresa a utilização dos fatores de produção envolve a incorrência em custos que são a remuneração desses fatores, pois estes não se encontram livremente à disposição do empresário. Por outro lado, a sobrevivência de uma empresa no tempo resulta da sua capacidade de produzir bens ou serviços a um custo inferior ao seu preço de venda.

Partindo desse pressuposto, surge a necessidade de exercer um rígido controle sobre seus custos, onde o presente trabalho realizará uma pesquisa de campo em uma indústria de condimentos e cereais situada no município de Maringá, para que o mesmo auxilie a maneira mais correta de apresentar o custo de alguns produtos a serem analisados.

Segundo Martins e Rocha (2010), entre profissionais, estudiosos e pesquisadores de Contabilidade e Finanças há um certo consenso no sentido de que gastos, custo e despesa são eventos distintos; entretanto, nem mesmo entre eles há unanimidade quanto ao significado desses termos, exceto num ponto: existem “áreas cinzentas” nos seus limites divisórios.

O presente trabalho irá auxiliar a empresa na organização de como definir o preço real de seus produtos, dando a certeza dos valores obtidos e a margem de lucro disponível para a negociação do pedido.

1.1. Justificativa

Este trabalho vem dar subsídios à empresa pesquisada, onde a mesma ainda não possui o domínio sobre o custo e não reconhece a importância que isso resulta para sua sobrevivência, e com a experiência profissional do ramo de condimentos e cereais, a linha de pesquisa buscará trazer respostas naquilo que a empresa mais necessita, saber os lucros e prejuízos em relação aos seus produtos.

Embora a empresa esteja no mercado há duas décadas, conseguiu se manter com algumas dificuldades, sendo necessárias articulações para que a mesma se organize fazendo um planejamento de custo, análise dos seus produtos, implantação de novas tecnologias.

Portanto o presente trabalho realizará um estudo de caso e com ele será feito uma análise fazendo um estudo dos seguintes custos: custo direto e indireto, sistemas de custeio das atividades (ABC), custeio fixos e variáveis, custeio de absorção e custeio padrão.

1.2. Definição e delimitação do problema

O projeto será desenvolvido em uma empresa de segmentos de condimentos e cereais que já atua no mercado há 10 anos, está localizada na cidade de Maringá, Norte do Paraná, possui 10 funcionários, onde os mesmos são responsáveis em empacotar cerca de 40 produtos, sendo eles condimentos e cereais.

O trabalho pretende dar respostas sobre como determinar o custo de alguns produtos na indústria onde será desenvolvido o trabalho, sendo necessário analisar os mesmos para se chegar a uma conclusão mais detalhada.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivos geral

Estabelecer procedimentos para a apuração de custo para de uma empresa de condimentos e cereais, para auxiliar a política de preço da mesma.

1.3.2. Objetivos específicos

As etapas necessárias para se obter objetivo geral:

- Desenvolver revisão bibliográfica na área de contabilidade de custo, cuja a proposta é auxiliar no desenvolvimento de uma planilha elaborada de cada produto no processo de venda
- Identificar e definir a produção de cada produto juntamente com os funcionários, para estabelecer o tempo hábil de cada produto a ser empacotado;
- Definir os custos diretos e indiretos da produção, a fim de chegar ao valor real de cada produto;
- Verificar os custos e formação de preços dos produtos, para que os mesmos sejam vendidos sem nenhum prejuízo a empresa;
- Avaliar como está sendo feita a implantação do custo na empresa, desde quando o produto chega até a produção final, para saber como deve ser feito o processo de venda dos produtos.

1.3.3. Definição e delimitação do problema

O presente trabalho busca detalhar as etapas que envolvem a determinação de custo dos produtos da empresa de condimentos e cereais, de forma que o mesmo aconteça dentro da data estipulada.

Será realizado um estudo de caso na empresa Catemar indústria de condimentos e cereais que realiza este ramo de atividade.

1.4. Sequência lógica

1º Capítulo: contempla a introdução geral, os objetivos geral e específico, a justificativa para a pesquisa, com suas limitações do trabalho.

2º Capítulo: aborda a fundamentação teórica, como se originou o custo, o custo e despesa de uma empresa, sistema de custeio e a estrutura conceitual da gestão estratégica de custo, dividido em metodologia de custo metodologia em custeio direto e indireto, custo fixo e variável, custeio absorção, custeio por ABC, custeio padrão, conceito de formação de preço e planilha eletrônica

3º Capítulo: refere-se a metodologia utilizada no trabalho, por meio de pesquisa exploratória

4º Capítulo: aborda o coleta de dados: setor administrativo, encargos de produção, investimento e depreciação, relação de impostos em porcentagem, lista de mercadorias e gasto da empresa mensal,

5º Capítulo: planilha de formação de preço: tabela do preço dos produtos calculados

6º Capítulo: refere-se a análise das tabelas: a planilha mostra o preço praticado pela empresa e a proposta feita pelo projeto com seus gráficos comparativos dos seguintes produtos: condimentos, cereais e especiarias.

7º Capítulo: apresenta análise dos resultados: apresenta os resultados obtidos por meio do projeto quanto a margem de lucro dos produtos.

8º Capítulo: aborda a conclusão do projeto, direcionando o trabalho da empresa quanto a organização de custo dos produtos.

9º Capítulo: apresenta a referência utilizada no projeto.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. Histórico de implementação de metodologias de custeio

Segundo estudos feitos sobre custeio, o mesmo surgiu da necessidade das empresas saberem quais eram os lucros, despesas e prejuízos que as mesmas tinham em relação a seus produtos.

Segundo Martins (1996 p. 19 e 20), até a Revolução Industrial século XVIII, quase só existia a Contabilidade Financeira, que, desenvolvida na Era Mercantilista, estava bem estruturada para servir as empresas comerciais. Nesta mesma época para se fazer um balanço de seus produtos, bastava fazer um levantamento que se tinha em estoque em termos físicos, pois o contador verificava o que já havia pago por item estocado, e assim passava o valor para as mercadorias. Fazia com isso o cálculo por diferença, computando o quanto possuía de estoques iniciais, adicionando as compras do período e comparando

com o que ainda restava, apurava o valor de aquisição das mercadorias vendidas. Então para se chegar ao lucro bruto, era necessário confrontar-se com as várias receitas obtidas na venda de cada produto, bastava então deduzir as despesas necessárias à venda dos bens e ao financiamento de suas atividades.

Para entender melhor, Martins (1996 p.20) coloca que as empresas viviam basicamente do comércio, e não da fabricação. Então facilitava verificar o valor de compra dos bens existentes, consultando documentos de sua aquisição.

Hoje se percebe que a Contabilidade de Custos vem-se desenvolvendo e ganhando cada vez maior relevância em função de diversos fatores, tais como: globalização econômica, acirramento da competição, avanço da tecnologia de informação, estabilidade econômica e queda da inflação, abertura de mercados entre países e blocos econômicos e aumento da distância entre proprietários e administradores. (MARTINS e ROCHA 2010 p. 01).

Sendo assim, o contador de custo precisa acompanhar todos os gastos da empresa, conhecer e acompanhar todas as atividades, analisar quanto a sua utilização e valor, acompanhar as efetivas consequências das novas tecnologias feitas ou dos novos investimentos realizados, além de verificar o desempenho de novos produtos e outras tarefas mais tradicionais.

Conforme mostra a fórmula abaixo, a mesma será utilizada para calcular o preço de venda de cada produto.

$$\text{Preço Sugerido} = \frac{CD + CI}{(1 - (\text{Impostos} + \text{Taxas} + \text{Lucro}))}$$

Preço sugerido = preço calculado;

CD= custo direto;

CI= custo indireto;

Imposto= imposto calculado (pago pela empresa);

Taxa= comissão paga a vendedor;

Lucro= margem de lucro que a empresa ganha;

Portanto, percebemos as várias mudanças ocorridas nas últimas três décadas, o que antes era manual, hoje a maioria das empresas seja grande ou pequena, dispõem de equipamentos que auxiliam e controla de forma organizada o custo de seus produtos.

2.1.1. Definição de custo

Custo é a expressão monetária do consumo, da utilização ou da transformação de bens ou serviços no processo de produção de outros bens ou serviços. (MARTINS e ROCHA 2010, P.9)

Para Oliveira e Perez (2005 p.31), os gastos relativos aos bens e serviços consumidos na produção de outros bens. Ou, todos os gastos incorridos no processo produtivo que são classificados, pela Contabilidade, como custos.

Vale ressaltar que há vários tipos de custos e os mesmos serão descritos a seguir explicando para que serve cada um.

2.1.2 Custo direto

Martins (2010 p.39) define custo direto como aquele identificável e mensurável, em relação a cada entidade objeto de custeio, de maneira clara, direta, precisa, objetiva e economicamente viável. Sua associação e apropriação às entidades se processam, portanto, através de mensuração direta.

Neves e Viceconti (2003, p.17) complementa dizendo que custo direto são aqueles que podem ser apropriados diretamente aos produtos fabricados, porque há uma medida objetiva de seu consumo nesta fabricação. Ele coloca alguns exemplos de custos diretos:

1. Matéria prima: normalmente, a empresa sabe a quantidade exata de matéria prima que está sendo utilizada para a fabricação de uma unidade do produto. Sabendo-se o preço da matéria prima, o custo daí resultante está associado diretamente ao produto.

2. Mão de obra direta: trata-se dos custos com os trabalhadores, utilizados diretamente na produção. Sabendo-se quanto tempo cada um trabalhou no produto e o preço da mão de obra, é possível apropriá-la diretamente ao produto.
3. Material de embalagem
4. Depreciação de equipamento
5. Energia elétrica das máquinas (quando é possível saber quanto foi consumido na fabricação de cada produto)

2.2.2. Custo Indireto

Os custos indiretos são aqueles que dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem apropriados aos diferentes produtos, portanto, são custos apropriados indiretamente aos produtos. (NEVES e VICECONTI 2003 P. 18)

Oliveira e Perez (2005 p.75) complementam dizendo que o custo indireto é aquele que, por não ser perfeitamente identificado nos produtos ou serviços, não pode ser apropriado de forma direta para as unidades específicas, ordens de serviço ou produto, serviços executados etc. Necessita da utilização de algum critério para rateio para sua alocação. Como por exemplo: mão de obra indireta, materiais indiretos e outros custos indiretos.

Os autores citados acima explicam os exemplos da seguinte forma:

-Mão de obra: é representada pelo trabalho realizado nos departamentos auxiliares das indústrias ou prestadoras de serviço e que não são mensuráveis em nenhum produto ou serviço executado.

-Materiais indiretos: são materiais empregados nas atividades auxiliares de produção ou cujo relacionamento com o produto é irrelevante. Exemplos: embalagens de pequeno valor utilizadas para a expedição dos produtos acabados etc.

-Outros custos indiretos: são aqueles que dizem respeito à existência do setor fabril, como depreciação das máquinas e dos equipamentos, valor dos materiais consumidos, etc.

Portanto quando se necessita utilizar qualquer fator de rateio para a apropriação ou cada vez que há o uso de estimativas e não de mediação direta, fica o custo incluído como indireto. (MARTINS 1996 p.53)

2.3. Custos fixos e variáveis

Neves e Viceconti (2003 p.18) conceitua custos fixos aqueles cujos valores são os mesmos qualquer que seja o volume de produção da empresa. Eles citam como exemplo, o aluguel da fábrica. Este será cobrado pelo mesmo valor qualquer que seja o nível da produção inclusive no caso de a fábrica nada produzir. Mas ressaltam que o volume de produção, pode variar de valor no decorrer do tempo.

Segundo Martins e Rocha (2010 p. 22) por outro lado costumam ser fixos alguns custos como:

- Arrendamento mercantil não financeiro de máquinas, equipamentos e instalações;
- Seguro de edifício, instalações, máquinas e equipamentos;
- Salários, encargos sociais e benefícios do pessoal ligado ao planejamento e controle da produção;

Em relação aos custos variáveis, Neves e Viceconti (2003 p.18) diz que são aqueles cujos valores se alteram em função do volume de produção da empresa. Estes custos aumentam à medida que aumenta a produção. Como exemplos: máquina trabalhada, gastos com hora extra na produção.

Os custos variáveis podem ser linearmente proporcionais ou não linearmente proporcionais em relação ao volume de produção. No primeiro tipo, encontram-se os recursos cuja utilização é diretamente proporcional ao volume de produção, como é o caso, por exemplo, das matérias primas e embalagens em geral. O segundo tipo abrange as situações em que determinado material é utilizado em proporção maior ou menor em relação ao volume de produção. (MARTINS e ROCHA 2010 p. 26).

2.3.1. Método de custeio

Para melhor compreender o método de custeio, Martins e Rocha (2010 p. 44-45), refere-se a composição de custo de evento, atividade, produto, atributo etc., ou seja, de uma entidade objeto de custeio de interesse o gestor.

2.3.2. Custeio de absorção

Custeio de absorção é o gênero de custeio que atribui custos fixos aos produtos, uma de suas espécies atribui, também, despesas fixas de administração e de vendas. É denominado Custeio por Absorção porque, sob a sua ótica, o custo dos bens e serviços produzidos deve absorver, além dos custos variáveis, também os fixos, e até – no limite – os gastos fixos de administração geral. Portanto, todos os métodos de custeio que atribuem custos fixos aos produtos pertencem a este gênero denominado Custeio de Absorção. No Custeio de Absorção, a atribuição de custos aos produtos geralmente é realizada por meio da sua segregação em grupos, denominados centros de custos. (MARTINS e ROCHA 2010 p. 85 e 88).

Neves e Vicenconti (2003 p.33), defini Custeio por Absorção como um processo de apuração de custos, cujo objetivo é ratear todos os seus elementos (fixos ou variáveis) em cada fase da produção.

Segundo Martins e Rocha (2010 p. 89), no custeio por Absorção, o custeamento dos produtos normalmente é processado em três estágios, sendo que, no primeiro, os custos são acumulados, elemento a elemento, recurso a recurso, nos respectivos centros de custos de produção e de apoio.

Já no segundo estágio, Martins e Rocha (2010 p. 90) diz que os valores são transferidos dos centros de custos de apoio, que prestam serviços a outros, aos que recebem esses serviços. Nesta fase pode desenvolver-se por alocação recíproca, em que um centro repassa seus custos a outros e também recebe deles, ou – o que é mais comum – por alocação sequencial, em que os centros que repassam não mais recebem custos. No terceiro e último estágio, os custos são transferidos dos centros de custos de produção aos produtos.

Portanto, segundo os autores citados acima, essas três etapas orientam todo o processo de modelagem conceitual e operacional do Custeio por Absorção.

2.3.3. Custeio variável

Oliveira e Perez (2005, p.124) diz que o custeio variável fundamenta-se na separação dos gastos em gastos variáveis e gastos fixos, isto é, em gastos que oscilam proporcionalmente

ao volume da produção e vendas e gastos que se mantêm estáveis perante volumes de produção e vendas oscilantes dentro de certos limites.

O custeio variável é um tipo de custeamento que consiste em considerar como custo de produção do período apenas os custos variáveis incorridos. (NEVES e VICECONTI 2003, P.149)

2.3.4. Custeio padrão

Na concepção de Oliveira e Perez (2005 p.254), diz que custeio padrão é determinado com base em estudos científicos, dados de períodos anteriores e por meio de experiências simuladas, levando em consideração as limitações e deficiências existentes com os fatores de produção (materiais, mão de obra e demais gastos gerais) disponíveis dentro do processo de produção de cada empresa.

Neves e Viceconti (2003 p. 187) diz que a maior utilidade do custo padrão é servir como parâmetro para o controle dos custos reais e como instrumento para a empresa detectar suas ineficiências.

Custeio padrão são os custos apropriados à produção não pelo seu valor efetivo (ou real), mas sim por uma estimativa do que deveriam ser (custo-padrão). (NEVES e VICECONTI p. 25).

2.3.5. Custeio por ABC (Atividade)

Segundo Oliveira e Perez (2005 p.182), custeio baseado em atividade ABC é uma metodologia que surgiu como instrumento da análise estratégica de custos relacionados com as atividades que mais impactam o consumo de recursos de uma empresa. O custeio baseado em atividades parte do princípio de que todos os custos incorridos numa empresa acontecem na execução de atividades como:

- Contratar mão de obra;
- Comprar matérias primas;
- Pagar salários e fornecedores;
- Transportar mercadorias;
- Faturar e receber etc.

Para Nakagawa (2010 p.38), as atividades são desempenhadas em resposta à necessidade de desenhar, produzir, comercializar e distribuir os produtos de acordo com a real demanda dos clientes e são elas que devem fazer parte dos objetivos de observação, coleta, registro e análise de um sistema de custeio.

2.4. Determinação do preço de venda

Para melhor compreender a importância na determinação dos preços de venda dos produtos (Neves e Viceconti 2003 p.1999) diz que a fixação dos preços dos produtos fabricados pela empresa é uma tarefa bastante complexa, na qual deverão ser considerados vários fatores, entre outros:

- Características da demanda do produto;
- Existência ou não de concorrentes;
- Previsibilidade do comportamento dos concorrentes;
- Existência ou não de acordo como os concorrentes

Pensando em uma empresa que está em atividade constante, os fatores externos influenciam na venda de seus produtos, apresentando variações de preços.

Segundo Oliveira e Junior (2005 p. 240), no Brasil a partir de 1994, os consumidores começaram a rejeitar os produtos que consideravam semelhantes a outros, mas com preço de venda superior. Sendo assim, o preço obtido a partir do custo era uma referência valiosa para comparar com o preço de mercado e determinar a convivência ou não de vender o produto pelo preço que o mercado estiver disposto a pagar.

Conforme SEBRAE, para definir o preço que irá cobrar dos clientes, é preciso estar de olho nas práticas da concorrência e saber os desejos dos consumidores e as tendências do mercado. Ou seja, o preço de venda é o valor que deverá cobrir o custo direto da mercadoria, produto ou serviço, as despesas variáveis, as despesas fixas proporcionais, além de permitir a obtenção de um lucro líquido adequado.

Então a empresa tem que estar atenta aos custos e despesas, pois muitas vezes os mesmos não são precisos, mascarando os custos e lucros da empresa levando a vários problemas como: preço de venda abaixo do real, diminuindo os lucros; preço muitas vezes acima do

real, dificultando as vendas; dificuldades para identificar e fixar ações para redução de custos e despesas, o que poderá levar a empresa a operar com custos e despesas mais alta do que deveria.

2.5. Metodologia

A Metodologia é compreendida como uma disciplina que consiste em estudar, compreender e avaliar os vários métodos disponíveis para a realização de uma pesquisa acadêmica. A Metodologia, em um nível aplicado, examina, descreve e avalia métodos e técnicas de pesquisa que possibilitam a coleta e o processamento de informações, visando ao encaminhamento e à resolução de problemas e/ou questões de investigação. (PRODANOV e FREITAS, 2013)

A pesquisa sempre parte de um problema, de uma interrogação, uma situação para a qual o repertório de conhecimento disponível não gera resposta adequada. Para solucionar esse problema, são levantadas hipóteses que podem ser confirmadas ou refutadas pela pesquisa.

Em outras palavras, pesquisa é um conjunto de ações, propostas para encontrar a solução para um problema, que têm por base procedimentos racionais e sistemáticos. A pesquisa é realizada quando se tem um problema e não se têm informações para solucioná-lo

Existem várias formas de classificar as pesquisas, duas delas serão utilizadas no presente trabalho que será abordado a seguir:

Pesquisa Exploratória: visa proporcionar maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo explícito ou a construir hipóteses. Envolve levantamento bibliográfico; entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado análise de exemplos que estimulem a compreensão. Assume, em geral, as formas de Pesquisas Bibliográficas e Estudos de Caso.

Estudo de caso: quando envolve o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira que se permita o seu amplo e detalhado conhecimento.

- Pesquisa: será realizado um estudo de caso para saber como está desenvolvendo o custo dentro da empresa identificando as irregularidades.
- População e amostra: a empresa irá disponibilizar e fornecer dados que possam envolver os custos diretos e indiretos a serem importados para projeto.
- Coleta de dados: coleta de informação e dados sobre o ponto de vista do projeto, desta forma poderá determinar o custo com certa prioridade e estimativa, usando planilha eletrônica (Excel).
- Análise de dados: analisar custo apurado baseando em custeio (custeio de absorção, custeio direto e indireto e Abc - custeio baseado em atividades).

A metodologia que será utilizada primeiramente é bibliográfica a respeito do assunto referente ao tema, além de estudo de caso, pois é necessário ter conhecimento real da situação da empresa quanto à aplicabilidade de custo de seus produtos. Após ter uma visão geral, será feita uma coleta de dados durante o mês de agosto por meio de observação e das tarefas que compõe este projeto.

Para a análise dos dados será feita a pesquisa quantitativa, onde será apresentada por diferentes métodos de custeio, sendo eles: custo direto ou indireto, baseado em atividades (ABC), custeio por absorção.

A partir do estudo feito na empresa, verificou-se todos os gastos que a mesma tem para se manter na atividade de comercialização de condimentos e cereais. Assim, a seguir podemos observar na forma de tabelas todos os gastos apresentados pela empresa, dos custos para suas atividades.

Os encargos com a folha de pagamentos foram informados pelo escritório Somma Contabilidade, que faz a contabilidade da empresa.

3. DADOS

3.3. Dados

Vamos colher informações que possa ser utilizada no projeto.

A tabela 1 é a lista de mercadorias as embalagens a serem utilizadas tanto como para embalar como a reembalagem.

Tabela 1 Lista de Mercadoria embalagem

Cód.	Material	Un.	R\$	FRETE (%)	FRETE R\$	Custo final da
SAQ.001	Saquinhas Timbrado - Condimentos	U.N.	0,04	0%	-	R\$ 0,040
SAQ.002	Saquinhas Timbrado - Cereais	U.N.	0,06	0%	-	R\$ 0,060
SAQ.003	Bobina Timbrado	U.N.	0,04	0%	-	R\$ 0,040
SAQ.004	Saquinhas Timbrado - 100g	U.N.	0,05	0%	-	R\$ 0,050
SAQ.005	Reembalagem de condimentos e especiarias	U.N.	0,005	0%	-	R\$ 0,005
SAQ.006	Reembalagem de Cereais	U.N.	0,008	0%	-	R\$ 0,008

Na tabela acima são informados as embalagens a ser utilizado para embalar o condimentos, cereais e a reembalagem de ambas mercadoria.

Na tabela 2 serão apresentados os condimentos que são fornecidos pela empresa.

Tabela 2 Material Condimentos

Cód.	Material	Un.	R\$	Consumo Mensal Kg	Tamanho embalagem (gramas)	FRETE (%)	FRETE R\$	Custo Final
18543	ACAFRAO	Kg	5,00	10	10	0%	-	R\$ 5,00
10143	BICARBONATO DE AMONIO	Kg	1,75	150	40	10%	0,18	R\$ 1,93
10213	BICARBONATO DE SODIO	Kg	1,70	150	40	10%	0,17	R\$ 1,87
10383	CAMOMILA	Kg	12,10	20	5	10%	1,21	R\$ 13,31
10453	CANELA EM PO	Kg	4,50	30	10	10%	0,45	R\$ 4,95
10523	CANELA EM RAMA	Kg	4,50	50	10	10%	0,45	R\$ 4,95
10693	CEBOLINHA	Kg	26,00	20	5	0%	-	R\$ 26,00
12821	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO	Kg	4,20	100	40	0%	-	R\$ 4,20
11203	CHOCOLATE GRANULADO MARROM	Kg	4,20	300	40	0%	-	R\$ 4,20
11213	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO	Kg	4,20	50	40	0%	-	R\$ 4,20
10763	COENTRO EM GRAO	Kg	3,80	10	10	10%	0,38	R\$ 4,18
14963	COENTRO MOIDO	Kg	3,80	30	10	10%	0,38	R\$ 4,18
11063	COLORAU	Kg	1,65	1000	40	0%	-	R\$ 1,65
10833	COMINHO EM GRAO	Kg	6,10	10	10	10%	0,61	R\$ 6,71
10903	COMINHO EM PO	Kg	6,10	30	10	10%	0,61	R\$ 6,71
11513	CRAVO DA INDIA	Kg	25,50	30	10	10%	2,55	R\$ 28,05
29433	CRAVO DA INDIA MOIDO	Kg	25,50	10	10	10%	2,55	R\$ 28,05
24243	CURRY	Kg	4,60	10	10	10%	0,46	R\$ 5,06
11683	ERVA DOCE	Kg	9,50	40	10	10%	0,95	R\$ 10,45
11823	FOLHA DE LOURO	Kg	6,10	10	5	10%	0,61	R\$ 6,71
29363	FOLHA DE LOURO MOIDA	Kg	6,10	10	5	10%	0,61	R\$ 6,71
24173	MANJERICAO	Kg	6,90	10	10	10%	0,69	R\$ 7,59
11993	NOZ MOSCADA EM BOLA	Kg	49,00	10	5	5%	2,45	R\$ 51,45
29503	NOZ MOSCADA MOIDA	Kg	49,00	10	5	5%	2,45	R\$ 51,45
11753	OREGANO	Kg	12,50	30	5	10%	1,25	R\$ 13,75
29193	PAPRIKA DOCE	Kg	5,50	10	5	10%	0,55	R\$ 6,05
29195	PAPRIKA PICANTE	Kg	5,60	10	5	10%	0,56	R\$ 6,16
290513	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS	Kg	7,10	50	25	0%	-	R\$ 7,10
29053	PIMENTA CALABRESA MOIDA	Kg	7,10	50	25	10%	0,71	R\$ 7,81
12123	PIMENTA EM GRAO	Kg	14,50	20	25	0%	-	R\$ 14,50
20353	PIMENTA MOIDA CATEMAR	Kg	14,50	300	25	0%	-	R\$ 14,50
12293	SALSINHA	Kg	12,20	20	5	10%	1,22	R\$ 13,42
28823	TEMPERO BAIANO	Kg	4,50	30	10	0%	-	R\$ 4,50

Na tabela acima temos alguns produtos que utiliza o frete, e outros que são colocados diretamente na empresa.

Na tabela 3 serão apresentados os cereais que são fornecidos pela empresa.

Tabela 3 Materiais Cereais

Cód.	Material	Un.	R\$	Consumo Mensal Kg	Tamanho embalagem (gramas)	FRETE (%)	FRETE R\$	Custo final kilo
12361	ALPISTE	Kg	2,10	800	500	0%	-	R\$ 2,10
12431	AMENDOIM	Kg	5,20	300	500	0%	-	R\$ 5,20
12341	AMENDOIM RUNNER	Kg	2,65	1000	500	0%	-	R\$ 2,65
12671	CANJICA AMARELA	Kg	0,75	400	500	0%	-	R\$ 0,75
12501	CANJICA BRANCA	Kg	2,48	700	500	0%	-	R\$ 2,48
12741	CANJQUINHA AMARELA	Kg	0,75	500	500	0%	-	R\$ 0,75
13111	ERVILHA VERDE	Kg	4,80	150	500	10%	0,48	R\$ 5,28
13281	FARINHA DE ROSCA	Kg	2,26	800	500	0%	-	R\$ 2,26
13351	FEIJAO BRANCO	Kg	6,50	150	500	10%	0,65	R\$ 7,15
13421	GRAO DE BICO	Kg	3,30	150	500	10%	0,33	R\$ 3,63
13591	LENTILHA	Kg	3,45	150	500	10%	0,35	R\$ 3,80
13041	MILHO PIPOCA IMPORTADA	Kg	1,56	4000	500	0%	-	R\$ 1,56
13661	PAINCO	Kg	2,20	500	500	0%	-	R\$ 2,20
13731	POLVILHO AZEDO	Kg	2,66	600	500	0%	-	R\$ 2,66
13801	POLVILHO DOCE	Kg	2,00	800	500	0%	-	R\$ 2,00
14101	RACAO PARA PASSARO MP836	Kg	1,10	200	500	0%	-	R\$ 1,10
14581	SAGU	Kg	2,66	400	500	0%	-	R\$ 2,66
14411	SEMENTE GIRASSOL	Kg	1,85	400	300	0%	-	R\$ 1,85
2841	SOJA EXTRA TIPO 1	Kg	1,95	150	500	10%	0,20	R\$ 2,15
14341	TRIGO PARA QUIBE	Kg	2,10	750	500	10%	0,23	R\$ 2,33
14271	VITAMINA CANARIO AMARELA	Kg	2,85	200	500	0%	-	R\$ 2,85
143411	VITAMINA CANARIO VERMELHA	Kg	2,85	200	500	0%	-	R\$ 2,85

Na tabela acima temos alguns produtos que utiliza o frete, e outros que são colocados diretamente na empresa.

Na tabela 4 serão apresentadas as especiarias que são fornecidas pela empresa.

Tabela 4 Materiais - Especiaria

Cód.	Material	Un.	R\$	Consumo Mensal Kg	Tamanho embalagem (gramas)	FRETE (%)	FRETE R\$	Custo final kilo
3573	AMEIXA SECA C/ CAROCO	Kg	7,20	80	100	10%	0,72	R\$ 7,92
2211	CASTANHA D CAJU TORRADA SAL	Kg	7,50	60	40	10%	0,75	R\$ 8,25
18244	LINHAÇA MARROM	Kg	3,90	50	150	10%	0,39	R\$ 4,29
18422	LINHAÇA DOURADA	Kg	4,80	30	150	10%	0,48	R\$ 5,28
3593	UVA PASSAS BRANCAS	Kg	9,00	50	100	10%	0,90	R\$ 9,90
3583	UVA PASSAS PRETAS	Kg	7,10	100	100	10%	0,71	R\$ 7,81
Lista Total em Kilo				16290				

Na tabela acima temos alguns produtos que utiliza o frete, pois os mesmos vem de outras regiões.

Na tabela 5 serão apresentados os salários e pró-labore dos funcionários.

Tabela 5 Salários e Pró labore

Salários e Pró-labore	Quantidade	Valor Principal (R\$)
Auxiliar de Produção	4	893,20
Motorista	2	1.000,00
Pro labores	2	2.100,00

A tabela acima apresenta o salário dos colaboradores com valor líquido recebido e dos pro labores.

Na tabela 6 será apresentado os benefícios oferecidos pela empresa aos colaboradores

Tabela 6 Benefícios da empresa

Benefícios	
Unimed - sócio	1.106,33
Cesta básica	100,00
Pro labores	10%

Os colaboradores recebem alguns benefícios da empresa como mostra a tabela acima.

Na tabela 7 serão apresentados os encargos em geral correspondente das seguintes alíquotas, sobre total da remunerações pagas ou creditadas no decorrer do mês.

Tabela 7 Encargos da empresa

Encargos	
Descrição	%
INSS Empresa	0,00%
FGTS s/ salário	8,00%
Férias Provisão (1/12)	8,33%
Férias (1/3 férias)	2,78%
13º salário provisão (1/12)	8,33%
FGTS s/ férias	0,87%
FGTS s/ 13º salário	0,67%
Multa do FGTS	4,00%
Total	32,98%

Na tabela acima está a relação dos encargos detalhado na folha de pagamento pago pela empresa e a sua soma total.

Na tabela 8 é mostrado a porcentagem do repasse de dinheiro para os vendedores em forma de comissão pelo seu resultado do trabalho e a taxa bancaria que os bancos cobram sobre transação financeira.

Tabela 8 Comissão e taxa

Descrição	%
% Comissão de venda	10,00%
% Taxas bancária	0,00%

Observando a tabela 8, o valor que empresa paga ao seu vendedor é de dez por cento do valor de cada produto vendido, sendo a taxa bancária no momento é zero.

Na tabela 9 são é apresentado os impostos que empresa paga

Tabela 9 tabela de impostos

Tabela de Impostos	
SIMPLES	10,42%
IMPOSTO DE RENDA PESSOA JURÍDICA - IRPJ	0,52%
CONTRIBUIÇÃO SOCIAL SOBRE O LUCRO LÍQUIDO - CSLL	0,52%
CONTRIBUIÇÃO PREVIDENCIÁRIA PATRONAL - CPP	4,44%
TOTAL	15,90%

Na tabela acima está a relação dos encargos detalhados pago pela empresa e a sua soma total.

4. INVESTIMENTO E DEPRECIAÇÃO

Por depreciação pode-se entender como sendo o custo ou a despesa decorrente do desgaste ou da obsolescência dos ativos imobilizados (máquinas, veículos, móveis, imóveis e instalações) da empresa.

Tabela 10 depreciação utilitário administrativo

Utilitários Administrativos								
Descrição	Unidade	Qtde	Preço/ unitário (R\$)	Custo Total (R\$)	Depreciação (mês)	T. Uso (mês)	Custo Atual (R\$)	Depreciação Mensa (R\$)
Computadores	Unidade	1,00	1780,00	1780,00	60,00	18,00	534,00	29,67
Notebook	Unidade	1,00	2100,00	2100,00	60,00	11,00	385,00	35,00
Mesas	Unidade	3,00	134,00	402,00	60,00	36,00	241,20	6,70
Armários	Unidade	2,00	280,00	560,00	60,00	31,00	289,33	9,33
Cadeiras Rotativas	Unidade	3,00	320,00	960,00	60,00	24,00	384,00	16,00
FAX	Unidade	2,00	310,00	620,00	60,00	28,00	289,33	10,33
Impressoras Laser	Unidade	1,00	280,00	280,00	60,00	26,00	121,33	4,67
Impressoras Matricial	Unidade	2,00	590,00	1180,00	60,00	31,00	609,67	19,67
Cofre	Unidade	1,00	450,00	450,00	120,00	42,00	157,50	3,75
Calculadoras	Unidade	2,00	161,00	322,00	60,00	35,00	187,83	5,37
Total				8654,00			3199,20	140,48

Na tabela acima depreciação realizada pelos equipamentos e utilitários mencionados, os mesmos são utilizados de acordo com sua vida útil que cada produto suporta, a empresa faz uso desses equipamentos diariamente.

Na tabela 11 demonstra a depreciação de equipamentos do setor de produção, com a vida útil deles.

Tabela 11 depreciação equipamentos

Equipamentos								
Descrição	Unidade	Qtde	Preço/ unitário (R\$)	Custo Total (R\$)	Depreciação (mês)	T. Uso (mês)	Custo Atual (R\$)	Depreciação Mensal (R\$)
Balança Precisa 0,5 em 0,5 grama	Unidade	3,00	950,00	2850,00	120,00	20,00	475,00	23,75
Balança Precisa 1 e 1 grama	Unidade	1,00	687,00	687,00	120,00	15,00	85,88	5,73
Balança	Unidade	2,00	450,00	900,00	120,00	22,00	165,00	7,50
Compressor de Ar	Unidade	1,00	3500,00	3500,00	120,00	24,00	700,00	29,17
Empacotadora automatica	Unitário	1,00	54000,00	54000,00	120,00	24,00	10800,00	450,00
Empacotadora manual	Unitário	1,00	7000,00	7000,00	120,00	36,00	2100,00	58,33
Seladora esteira cereis	Unitário	1,00	3500,00	3500,00	120,00	26,00	758,33	29,17
Seladora esteira condimentos	Unitário	1,00	7500,00	7500,00	120,00	3,00	187,50	62,50
Seladora pedal	Unitário	1,00	2200,00	2200,00	120,00	30,00	550,00	18,33
Mesa	Unitário	2,00	350,00	700,00	120,00	24,00	140,00	5,83
Grades plastica	Unitário	120,00	12,50	1500,00	120,00	14,00	175,00	12,50
cadeiras	Unitário	6,00	70,00	420,00	80,00	5,00	26,25	5,25
Armarios	Unitário	1,00	110,00	110,00	120,00	20,00	18,33	0,92
Armarios Vestiario	Unitário	2,00	100,00	200,00	120,00	22,00	36,67	1,67
Total				85067,00			16217,96	710,64

Na tabela acima foi realizada a depreciação, de equipamentos no setor de produção que gerou uma depreciação mensal.

Na tabela 12 temos a depreciação mensal de veículos e a vida útil deles. Os veículos que são utilizado na empresa.

Tabela 12 depreciação de veículos

Veículos								
Descrição	Unidade	Qtde	Preço/ unitário (R\$)	Custo Total (R\$)	Depreciação (mês)	T. Uso (mês)	Custo Atual (R\$)	Depreciação Mensal (R\$)
Kombi 2008	Unitário	1,00	40000,00	40000,00	60,00	24,00	16000,00	666,67
Kombi 2003	Unitário	1,00	15000,00	15000,00	60,00	24,00	6000,00	250,00
Fiorino 1999	Unitário	1,00	11000,00	11000,00	60,00	2,00	366,67	183,33
Total				66000,00			22366,67	1100,00

Na tabela acima depreciação de veículos mensal com a vida útil com o seu tempo de uso e o custo atual dos veículos.

Na tabela 13 foi realizada a depreciação imobiliária mensal, aonde se localiza a empresa a sua sede.

Tabela 13 depreciação imobiliário

Imobiliário								
Descrição	Unidade	Qtde	Preço/ unitário (R\$)	Custo Total (R\$)	Depreciação (mês)	T. Uso (mês)	Custo Atual (R\$)	Depreciação Mensal (R\$)
Prédio Barracão	Unitário	1,00		100000,00	300,00	96,00	32000,00	333,33
Terreno	Unitário	1,00		180000,00	1,00	1,00	0,00	0,00
Total				280000,00			32000,00	333,33

Na tabela acima estamos descrevendo a depreciação do imobiliário, o terreno não sofre depreciação mensal, o prédio barracão sofreu um depreciação mensal de R\$ 333,33 (trezentos, trinta e três reais e trinta e três centavos)

Na tabela 14 é um resumo da depreciação e investimentos feito na empresa.

Tabela 14 resumo de depreciação e investimentos

Resumo dos Investimentos		
Descrição	Custo Total	Depreciação Mensal
Utilitários Administrativos	R\$ 8.654,00	R\$ 140,48
Equipamentos	R\$ 85.067,00	R\$ 710,64
Veículos	R\$ 66.000,00	R\$ 1.100,00
Imobiliário	R\$ 280.000,00	R\$ 333,33
Total	R\$ 439.721,00	R\$ 2.284,46

Na tabela acima podemos observar o levantamento das depreciações com o seu custo total e a sua depreciação mensal.

Os veículos foram o que sofreram a maior depreciação no valor de R\$ 1.100,00 (Hum mil, e cem reais). E o valor total foi de R\$ 2.284,46 (Dois mil, duzentos oitenta e quatro reais e quarenta seio centavos).

4.5. Custo direto

Na tabela 15 apresenta o custo direto, como resultado final por embalagem.

Tabela 15 custo direto condimentos

Cód.	Material	Custo p/Kg	Quantidade (gramas)	R\$ Embalagem	Reembalagem (R\$)	Custo direto (R\$)
18543	ACAFRAO	5,00	10	0,04	0,005	0,10
10143	BICARBONATO DE AMONIO	1,93	40	0,04	0,005	0,12
10213	BICARBONATO DE SODIO	1,87	40	0,04	0,005	0,12
10383	CAMOMILA	13,31	5	0,04	0,005	0,11
10453	CANELA EM PO	4,95	10	0,04	0,005	0,09
10523	CANELA EM RAMA	4,95	10	0,04	0,005	0,09
10693	CEBOLINHA	26,00	5	0,04	0,005	0,18
12821	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO	4,20	40	0,04	0,005	0,21
11203	CHOCOLATE GRANULADO MARROM	4,20	40	0,04	0,005	0,21
11213	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO	4,20	40	0,04	0,005	0,21
10763	COENTRO EM GRAO	4,18	10	0,04	0,005	0,09
14963	COENTRO MOIDO	4,18	10	0,04	0,005	0,09
11063	COLORAU	1,65	40	0,04	0,005	0,11
10833	COMINHO EM GRAO	6,71	10	0,04	0,005	0,11
10903	COMINHO EM PO	6,71	10	0,04	0,005	0,11
11513	CRAVO DA INDIA	28,05	10	0,04	0,005	0,33
29433	CRAVO DA INDIA MOIDO	28,05	10	0,04	0,005	0,33
24243	CURRY	5,06	10	0,04	0,005	0,10
11683	ERVA DOCE	10,45	10	0,04	0,005	0,15
11823	FOLHA DE LOURO	6,71	5	0,04	0,005	0,08
29363	FOLHA DE LOURO MOIDA	6,71	5	0,04	0,005	0,08
24173	MANJERICAO	7,59	10	0,04	0,005	0,12
11993	NOZ MOSCADA EM BOLA	51,45	5	0,04	0,005	0,30
29503	NOZ MOSCADA MOIDA	51,45	5	0,04	0,005	0,30
11753	OREGANO	13,75	5	0,04	0,005	0,11
29193	PAPRIKA DOCE	6,05	5	0,04	0,005	0,08
29195	PAPRIKA PICANTE	6,16	5	0,04	0,005	0,08
290513	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS	7,10	25	0,04	0,005	0,22
29053	PIMENTA CALABRESA MOIDA	7,81	25	0,04	0,005	0,24
12123	PIMENTA EM GRAO	14,50	25	0,04	0,005	0,41
20353	PIMENTA MOIDA CATEMAR	14,50	25	0,04	0,005	0,41
12293	SALSINHA	13,42	5	0,04	0,005	0,11
28823	TEMPERO BAIANO	4,50	10	0,04	0,005	0,09

Na coluna do custo p/ kilo, foi extraído da tabela 2 custo final, quantidade em grama, quantidade da embalagem comercializado. A coluna de embalagem e reembalagem é retirado da tabela 1 e vamos chegar no custo direto.

De acordo com a tabela 16 é apresentado o custo direto de cerais.

Tabela 16 custo direto cereais

Cód.	Material	Custo p/Kg	Quantidade (gramas)	R\$ Embalagem	Reembalagem (R\$)	Custo direto (R\$)
12361	ALPISTE	2,10	500	0,04	0,008	1,10
12431	AMENDOIM	5,20	500	0,04	0,008	2,65
12341	AMENDOIM RUNNER	2,65	500	0,04	0,008	1,37
12671	CANJICA AMARELA	0,75	500	0,04	0,008	0,42
12501	CANJICA BRANCA	2,48	500	0,04	0,008	1,29
12741	CANJQUINHA AMARELA	0,75	500	0,04	0,008	0,42
13111	ERVILHA VERDE	4,80	500	0,06	0,008	2,47
13281	FARINHA DE ROSCA	2,26	500	0,06	0,008	1,20
13351	FEIJAO BRANCO	6,50	500	0,06	0,008	3,32
13421	GRAO DE BICO	3,30	500	0,06	0,008	1,72
13591	LENTILHA	3,45	500	0,06	0,008	1,79
13041	MILHO PIPOCA IMPORTADA	1,56	500	0,04	0,008	0,83
13661	PAINCO	2,20	500	0,04	0,008	1,15
13731	POLVILHO AZEDO	2,66	500	0,06	0,008	1,40
13801	POLVILHO DOCE	2,00	500	0,06	0,008	1,07
14101	RACAO PARA PASSARO MP836	1,10	500	0,06	0,008	0,62
14581	SAGU	2,66	500	0,04	0,008	1,38
14411	SEMENTE GIRASSOL	1,85	300	0,06	0,008	0,62
2841	SOJA EXTRA TIPO 1	1,95	500	0,06	0,008	1,04
14341	TRIGO PARA QUIBE	2,10	500	0,04	0,008	1,10
14271	VITAMINA CANARIO AMARELA	2,85	500	0,06	0,008	1,49
143411	VITAMINA CANARIO VERMELHA	2,85	500	0,06	0,008	1,49

Na coluna do custo p/ kilo, foi extraído da tabela 3 custo final, quantidade em grama, quantidade da embalagem comercializado. A coluna de embalagem e reembalagem é retirado da tabela 1 e vamos chegar no custo direto.

A tabela 17 apresenta custo direto de especiarias.

Tabela 17 custo direto especiarias

Cód.	Material	R\$	Quantidade (gramas)	R\$ Embalagem	Reembalagem (R\$)	Custo direto (R\$)
3573	AMEIXA SECA C/ CAROCO	7,20	100	0,05	0,005	0,78
2211	CASTANHA D CAJU TORRADA SAL	7,50	40	0,05	0,005	0,36
18244	LINHACA MARROM	3,90	150	0,05	0,005	0,64
18422	LINHACA DOURADA	4,80	150	0,05	0,005	0,78
3593	UVA PASSAS BRANCAS	9,00	100	0,05	0,005	0,96
3583	UVA PASSAS PRETAS	7,10	100	0,05	0,005	0,77

Na coluna do custo p/ kilo, foi extraído da tabela 4 custo final, quantidade em grama, quantidade da embalagem comercializado. A coluna de embalagem e reembalagem é retirado da tabela 1 e vamos chegar no custo direto por unidade.

4.6. Custo Indireto das despesas da empresa

Na tabela 18 são citados os custo indiretos mensal que ocorreu na empresa.

Tabela 18 custo indireto despesas

DESPESAS	MÊS	
	AGOSTO (R\$)	R\$
Água	R\$ 105,50	105,50
Energia Elétrica - Administrativo	R\$ 114,20	114,20
Energia Elétrica -Produção	R\$ 59,50	R\$ 59,50
Telefone 1	R\$ 135,70	135,70
Telefone 2	R\$ 225,20	225,20
Combustível	R\$ 1.954,00	1.954,00
Contabilidade	R\$ 725,00	725,00
IPTU	R\$ 53,75	53,75
Manutenção de veiculos	R\$ 910,00	910,00
Seguro dos veiculos	R\$ 175,00	175,00
IPVA e Segura obrigatório	R\$ 218,48	218,48
Material de Limpeza e Higiene	R\$ 75,00	75,00
		4.751,33

Por meio de demonstrativo foi coletado o custo mensal referente a mês de agosto que são fixos como exemplo: água, luz, telefone, materiais de limpeza, entre outros, que gera um custo mensal para empresa.

Na tabela 19 apresenta custo pró-labore e salários, que o resultado vamos utilizar para determinar o custo por grama.

Tabela 19 custo indireto salário e pró-labore

Salários e Pró-labore	Quantidade	Valor Principal	Encargos	Beneficio	Total
Pró-labore - UNIMED	1	R\$ 1.106,33			R\$ 1.106,33
Motorista	2	R\$ 1.000,00	R\$ 329,78	R\$ 100,00	R\$ 2.312,66
Pró-labore Salário Responsável	2	R\$ 2.100,00	R\$ 210,00		R\$ 2.659,55
Auxiliar de Produção	4	R\$ 893,20	R\$ 294,56	R\$ 100,00	R\$ 4.851,02
					R\$ 10.929,56

O valor de pró-labore –UNIMED e benefício extraído da tabela 6, motorista auxiliar de produção, pró-labores do responsável da tabela 5, os encargo da tabela 7, que será utilizado para determinar o custo por grama.

A tabela 20 apresenta o resumo do custo indireto. Veja a seguir:

Tabela 20 resumo do custo indiretos

Resumo dos Custo Indiretos	
Descrição	Custo Total (R\$)
Despesas	4.751,33
Salários e Pró-labore	10.929,56
Depreciação	2.284,46
Total	17.965,35

Observamos o resumo dos custo indiretos que gera um custo total mensal que será utilizado como base para o cálculo, para outra tabela.

A tabela 21 apresenta o custo indireto que vamos utilizar para chegar o custo indireto.

Tabela 21 rateio custo indireto

Descrição	R\$
Custo indireto por grama	0,001102845
Valor médio do preço	6,89

O custo indireto por grama foi retirado da tabela 19 o valor total dos custo indireto, dividido pelo quantidade em total em kilo da tabela 4 multiplicado por mil devido a necessidade de saber o valor em grama, o valor obtido foi de R\$ 0,001102845 este valor vamos utilizar para chegar o valor médio do preço.

O valor médio do preço surgiu com a necessidade de ter um valor não fixo mais sim variável para todos preços. O valor surgiu como os valores do custo direto da tabela 15, 16 e 17 a coluna custo por kg, pegando a medias destas tabelas, então é media pega.

5. TABELA DE FORMAÇÃO DE PREÇO

Na tabela 22 apresenta o valor de venda de condimentos dos seguintes produtos.

Tabela 22 Formação de preço condimentos

Cód.	Material	Peso (g)	Custos indiretos (R\$)	Custos diretos (R\$)	Impostos (R\$)	Comissão (R\$)	Lucro %	Valor do lucro (R\$)	Desconto %	Desconto (R\$)	Valor de Venda (R\$)
18543	ACAFRAO	10	0,00015	0,10	0,034	0,022	30,0%	0,065	0%	0,000	0,22
10143	BICARBONATO DE AMONIO	40	0,00078	0,12	0,044	0,028	30,0%	0,084	0%	0,000	0,28
10213	BICARBONATO DE SODIO	40	0,00077	0,12	0,043	0,027	30,0%	0,082	0%	0,000	0,27
10383	CAMOMILA	5	0,00009	0,11	0,040	0,025	30,0%	0,076	0%	0,000	0,25
10453	CANELA EM PO	10	0,00015	0,09	0,034	0,021	30,0%	0,064	0%	0,000	0,21
10523	CANELA EM RAMA	10	0,00015	0,09	0,034	0,021	30,0%	0,064	0%	0,000	0,21
10693	CEBOLINHA	5	0,00014	0,18	0,063	0,040	30,0%	0,119	0%	0,000	0,40
12821	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO	40	0,00136	0,21	0,077	0,049	30,0%	0,146	0%	0,000	0,49
11203	CHOCOLATE GRANULADO MARROM	40	0,00136	0,21	0,077	0,049	30,0%	0,146	0%	0,000	0,49
11213	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO	40	0,00136	0,21	0,077	0,049	30,0%	0,146	0%	0,000	0,49
10763	COENTRO EM GRAO	10	0,00014	0,09	0,031	0,020	30,0%	0,059	0%	0,000	0,20
14963	COENTRO MOIDO	10	0,00014	0,09	0,031	0,020	30,0%	0,059	0%	0,000	0,20
11063	COLORAU	40	0,00071	0,11	0,040	0,025	30,0%	0,076	0%	0,000	0,25
10833	COMINHO EM GRAO	10	0,00018	0,11	0,040	0,025	30,0%	0,076	0%	0,000	0,25
10903	COMINHO EM PO	10	0,00018	0,11	0,040	0,025	30,0%	0,076	0%	0,000	0,25
11513	CRAVO DA INDIA	10	0,00052	0,33	0,118	0,074	30,0%	0,222	0%	0,000	0,74
29433	CRAVO DA INDIA MOIDO	10	0,00052	0,33	0,118	0,074	30,0%	0,222	0%	0,000	0,74
24243	CURRY	10	0,00015	0,10	0,035	0,022	30,0%	0,065	0%	0,000	0,22
11683	ERVA DOCE	10	0,00024	0,15	0,054	0,034	30,0%	0,102	0%	0,000	0,34
11823	FOLHA DE LOURO	5	0,00006	0,08	0,028	0,018	30,0%	0,053	0%	0,000	0,18
29363	FOLHA DE LOURO MOIDA	5	0,00006	0,08	0,028	0,018	30,0%	0,053	0%	0,000	0,18
24173	MANJERICAO	10	0,00019	0,12	0,044	0,027	30,0%	0,082	0%	0,000	0,27
11993	NOZ MOSCADA EM BOLA	5	0,00024	0,30	0,109	0,069	30,0%	0,206	0%	0,000	0,69
29503	NOZ MOSCADA MOIDA	5	0,00024	0,30	0,109	0,069	30,0%	0,206	0%	0,000	0,69
11753	OREGANO	5	0,00009	0,11	0,041	0,026	30,0%	0,077	0%	0,000	0,26
29193	PAPRIKA DOCE	5	0,00006	0,08	0,027	0,017	30,0%	0,051	0%	0,000	0,17
29195	PAPRIKA PICANTE	5	0,00006	0,08	0,027	0,017	30,0%	0,052	0%	0,000	0,17
290513	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS	25	0,00089	0,22	0,081	0,051	30,0%	0,152	0%	0,000	0,51
29053	PIMENTA CALABRESA MOIDA	25	0,00096	0,24	0,087	0,055	30,0%	0,164	0%	0,000	0,55
12123	PIMENTA EM GRAO	25	0,00163	0,41	0,148	0,093	30,0%	0,278	0%	0,000	0,93
20353	PIMENTA MOIDA CATEMAR	25	0,00163	0,41	0,148	0,093	30,0%	0,278	0%	0,000	0,93
12293	SALSINHA	5	0,00009	0,11	0,040	0,025	30,0%	0,076	0%	0,000	0,25
28823	TEMPERO BAIANO	10	0,00014	0,09	0,033	0,020	30,0%	0,061	0%	0,000	0,20

Na coluna peso em grama foi retirado da tabela 2 coluna tamanho da embalagem em grama, o custo indireto é feito pegando tamanho da embalagem multiplicando por custo indireto por grama da tabela 21 este valor e multiplicado pegando a coluna do quantidade em grama da embalagem dividido pela valor médio de preço da tabela 21.

Custo direto e retirado da tabela 14 da coluna custo direto, a coluna de imposto são retirado da tabela 9, a comissão e retirado da tabela 8.

O coluna de lucro o valor sugerido pelo projeto, é valor de venda empregando a formula do preço de venda.

A tabela 23 apresenta a formação de preço de cereais. Determinar o resultado do valor venda.

Tabela 23 formação de preço cereais

Cód.	Material	Peso (g)	Custos Indiretos (R\$)	Custos diretos (R\$)	Impostos (R\$)	Comissão (R\$)	Lucro %	Valor do lucro (R\$)	Desconto %	Desconto (R\$)	Valor de Venda (R\$)
12361	ALPISTE	500	0,09	1,10	0,428	0,27	30,0%	0,81	0%	0,000	2,69
12431	AMENDOIM	500	0,21	2,65	1,031	0,65	30,0%	1,95	0%	0,000	6,49
12341	AMENDOIM RUNNER	500	0,11	1,37	0,535	0,34	30,0%	1,01	0%	0,000	3,36
12671	CANJICA AMARELA	500	0,03	0,42	0,165	0,10	30,0%	0,31	0%	0,000	1,04
12501	CANJICA BRANCA	500	0,10	1,29	0,502	0,32	30,0%	0,95	0%	0,000	3,15
12741	CANJQUINHA AMARELA	500	0,03	0,42	0,165	0,10	30,0%	0,31	0%	0,000	1,04
13111	ERVILHA VERDE	500	0,20	2,47	0,961	0,60	30,0%	1,81	0%	0,000	6,04
13281	FARINHA DE ROSCA	500	0,10	1,20	0,467	0,29	30,0%	0,88	0%	0,000	2,93
13351	FEUJO BRANCO	500	0,27	3,32	1,292	0,81	30,0%	2,44	0%	0,000	8,13
13421	GRAO DE BICO	500	0,14	1,72	0,669	0,42	30,0%	1,26	0%	0,000	4,21
13591	LENTILHA	500	0,14	1,79	0,698	0,44	30,0%	1,32	0%	0,000	4,39
13041	MILHO PIPOCA IMPORTADA	500	0,07	0,83	0,322	0,20	30,0%	0,61	0%	0,000	2,03
13661	PAINCO	500	0,09	1,15	0,447	0,28	30,0%	0,84	0%	0,000	2,81
13731	POLVILHO AZEDO	500	0,11	1,40	0,544	0,34	30,0%	1,03	0%	0,000	3,42
13801	POLVILHO DOCE	500	0,09	1,07	0,416	0,26	30,0%	0,78	0%	0,000	2,62
14101	RACAO PARA PASSARO MP836	500	0,05	0,62	0,241	0,15	30,0%	0,45	0%	0,000	1,51
14581	SAGU	500	0,11	1,38	0,537	0,34	30,0%	1,01	0%	0,000	3,37
14411	SEMENTE GIRASSOL	300	0,03	0,62	0,235	0,15	30,0%	0,44	0%	0,000	1,48
2841	SOJA EXTRA TIPO 1	500	0,08	1,04	0,406	0,26	30,0%	0,77	0%	0,000	2,55
14341	TRIGO PARA QUIBE	500	0,09	1,10	0,428	0,27	30,0%	0,81	0%	0,000	2,69
14271	VITAMINA CANARIO AMARELA	500	0,12	1,49	0,581	0,37	30,0%	1,10	0%	0,000	3,66
143411	VITAMINA CANARIO VERMELHA	500	0,12	1,49	0,581	0,37	30,0%	1,10	0%	0,000	3,66

Na coluna peso em grama foi retirado da tabela 2 coluna tamanho da embalagem em grama, o custo indireto é feito pegando tamanho da embalagem multiplicando por custo indireto por grama da tabela 21 este valor e multiplicado pegando a coluna do quantidade em grama da embalagem dividido pela valor médio de preço da tabela 21.

Custo direto e retirado da tabela 17 da coluna custo direto, a coluna de imposto são retirado da tabela 9, a comissão e retirado da tabela 8.

O coluna de lucro o valor sugerido pelo projeto, e valor de venda empregando a formula do preço de venda.

Tabela 24 formação de preço especiarias

Cód.	Material	Peso (g)	Custos Indiretos (R\$)	Custos diretos (R\$)	Impostos (R\$)	Comissão (R\$)	Lucro %	Valor do lucro (R\$)	Desconto %	Desconto (R\$)	Valor de Venda (R\$)
3573	AMEIXA SECA C/ CAROCO	100	0,012	0,78	0,284	0,18	30,0%	0,54	0%	0,00	1,79
2211	CASTANHA D CAJU TORRADA SAL	40	0,002	0,36	0,129	0,08	30,0%	0,24	0%	0,00	0,81
18244	LINHAÇA MARROM	150	0,015	0,64	0,236	0,15	30,0%	0,45	0%	0,00	1,49
18422	LINHAÇA DOURADA	150	0,019	0,78	0,286	0,18	30,0%	0,54	0%	0,00	1,80
3593	UVA PASSAS BRANCAS	100	0,015	0,96	0,350	0,22	30,0%	0,66	0%	0,00	2,20
3583	UVA PASSAS PRETAS	100	0,012	0,77	0,280	0,18	30,0%	0,53	0%	0,00	1,76

Na coluna peso em grama foi retirado da tabela 2 coluna tamanho da embalagem em grama, o custo indireto é feito pegando tamanho da embalagem multiplicando por custo

indireto por grama da tabela 21 este valor e multiplicado pegando a coluna do quantidade em grama da embalagem dividido pela valor médio de preço da tabela 21.

Custo direto e retirado da tabela 17 da coluna custo direto, a coluna de imposto são retirado da tabela 9, a comissão e retirado da tabela 8.

O coluna de lucro o valor sugerido pelo projeto, e valor de venda empregando a formula do preço de venda.

6. ANÁLISE DAS TABELAS

A tabela 25 apresenta uma comparação dos preço calculado pelo projeto e os preço aplicado no seu dia-a-dia.

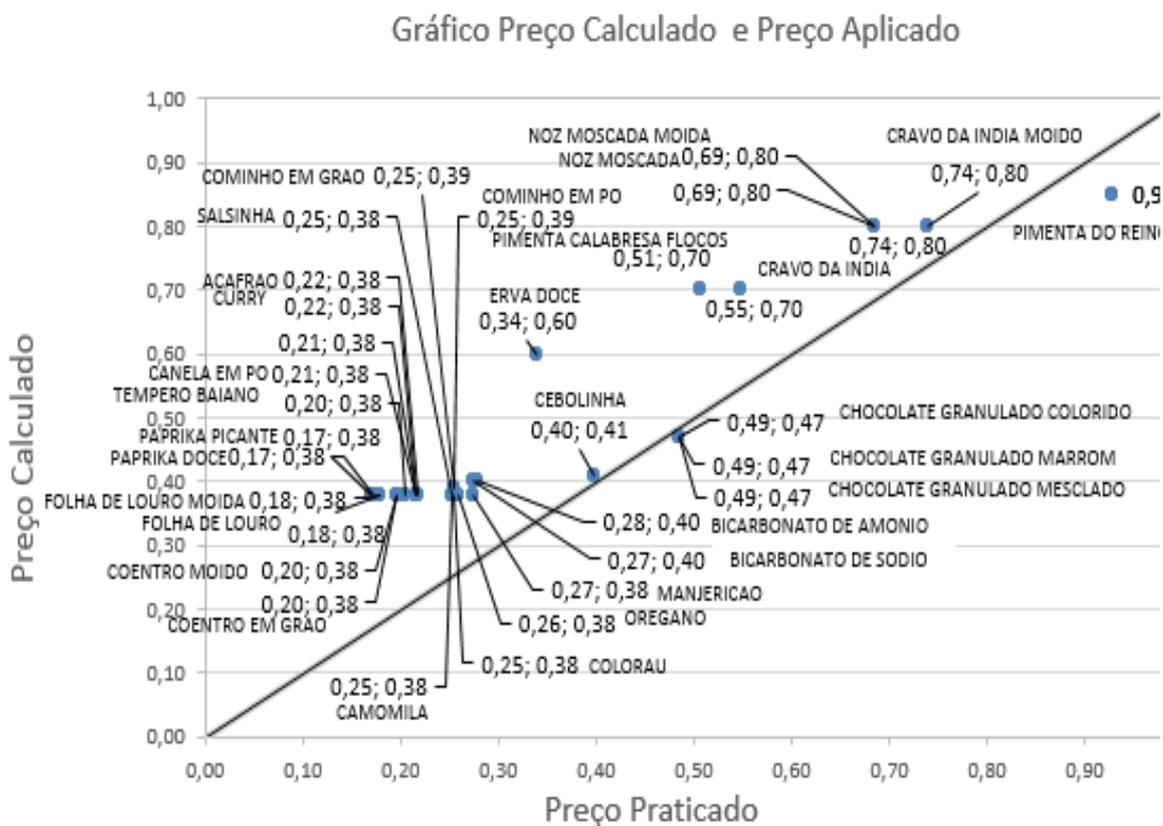
Tabela 25 analise das tabelas condimentos

Cód.	Descrição do Produtos	Valor de Venda (R\$)	Preço Aplicado (R\$)	%
18543	ACAFRAO 10g	0,22	0,38	76%
10143	BICARBONATO DE AMONIO 40g	0,28	0,40	44%
10213	BICARBONATO DE SODIO 40g	0,27	0,40	46%
10383	CAMOMILA 5g	0,25	0,38	50%
10453	CANELA EM PO 10g	0,21	0,38	77%
10523	CANELA EM RAMA 10g	0,21	0,38	77%
10693	CEBOLINHA 5g	0,40	0,41	3%
12821	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO 40g	0,49	0,47	-3%
11203	CHOCOLATE GRANULADO MARROM 40g	0,49	0,47	-3%
11213	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO 40g	0,49	0,47	-3%
10763	COENTRO EM GRAO 10g	0,20	0,38	93%
14963	COENTRO MOIDO 10g	0,20	0,38	93%
11063	COLORAU 40g	0,25	0,38	50%
10833	COMINHO EM GRAO 10g	0,25	0,39	53%
10903	COMINHO EM PO 10g	0,25	0,39	53%
11513	CRAVO DA INDIA 10g	0,74	0,80	8%
29433	CRAVO DA INDIA MOIDO 10g	0,74	0,80	8%
24243	CURRY 10g	0,22	0,38	75%
11683	ERVA DOCE 10g	0,34	0,60	77%
11823	FOLHA DE LOURO 5g	0,18	0,38	113%
29363	FOLHA DE LOURO MOIDA 5g	0,18	0,38	113%
24173	MANJERICAO 10	0,27	0,38	38%
11993	NOZ MOSCADA EM BOLA 5g	0,69	0,80	17%
29503	NOZ MOSCADA MOIDA 5g	0,69	0,80	17%
11753	OREGANO 5g	0,26	0,38	47%
29193	PAPRIKA DOCE 10g	0,17	0,38	123%
29195	PAPRIKA PICANTE 10g	0,17	0,38	121%
3E+05	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS 25g	0,51	0,70	38%
29053	PIMENTA CALABRESA MOIDA 25g	0,55	0,70	28%
12123	PIMENTA EM GRAO 25g	0,93	0,85	-8%
20353	PIMENTA MOIDA CATEMAR 25g	0,93	0,85	-8%
12293	SALSINHA 25g	0,25	0,38	49%
28823	TEMPERO BAIANO 10g	0,20	0,38	86%

A coluna de valor de venda foi retirada da tabela 22, o preço aplicado é o valor que empresa trabalha. Na coluna da porcentagem faz uma comparação entre o preço, com o valor negativo, ficando o preço abaixo do valor calculado pelo projeto.

Colocando estes valor no gráfico X e Y, de acordo como a tabela 25.

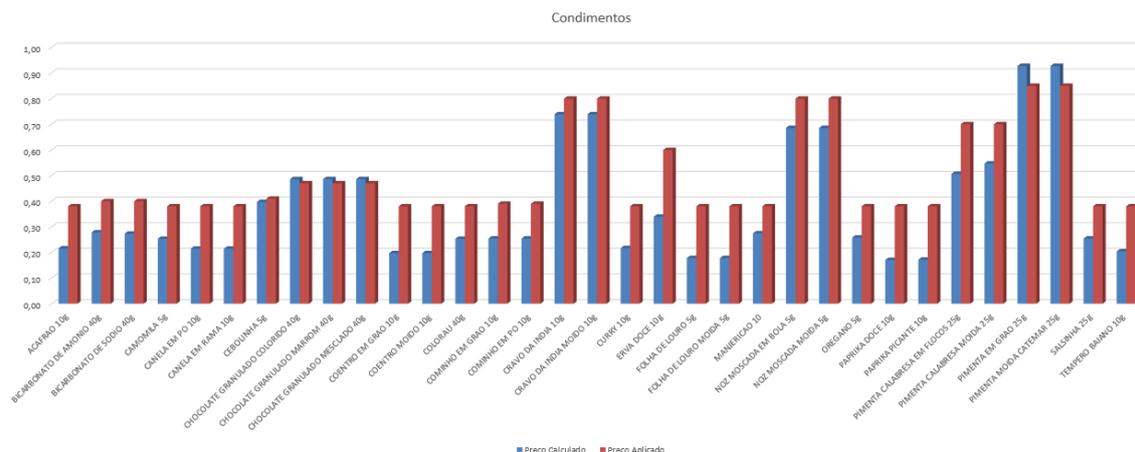
Gráfico 1 Gráfico Preço Calculado e Preço Aplicado



Analisando o gráfico 1, a linha e um divisor, alguns valores que estão acima da linha e outro abaixo, acima significa que o preço de venda do valor calculado está abaixo do preço de venda, abaixo da linha os preço calculado está acima do preço de venda.

No gráfico 2, faz uma análise dos preço de acordo com a tabela 25.

Gráfico 2 Análise preço aplicado e valor de venda



No gráfico 2 faz uma comparação com o preço aplicado pela empresa o valor de venda calculado. Ficando mais visível quais produtos estão como os valores maiores.

A tabela 26 apresenta uma comparação dos preço calculado pelo projeto e os preço aplicado no seu dia-a-dia na linha de cereais.

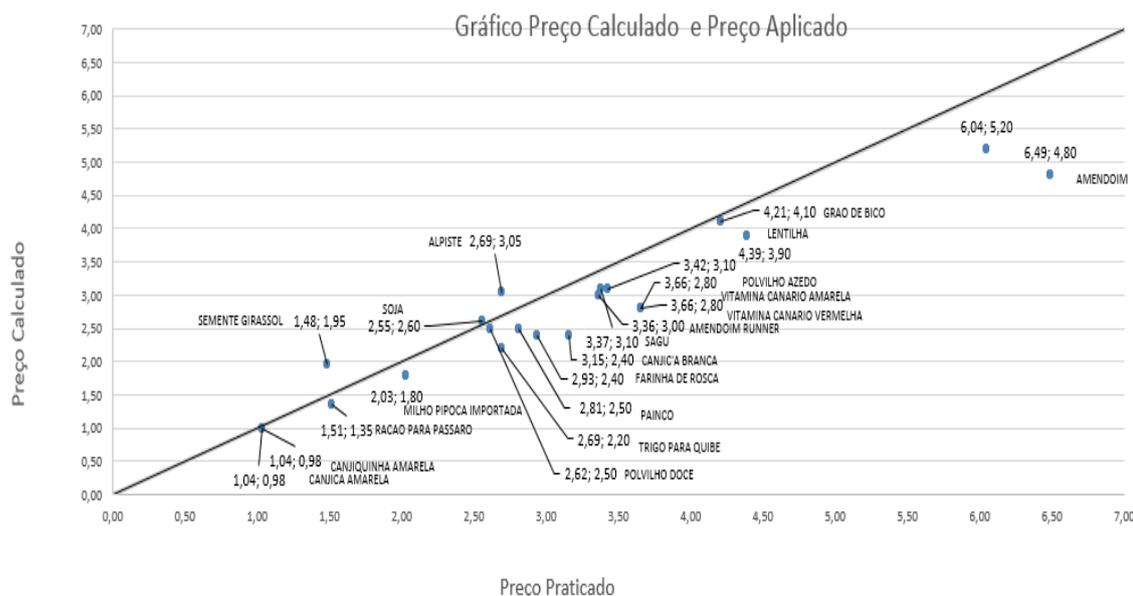
Tabela 26 análise das tabelas cereais

Cód.	Descrição do Produtos	Preço Calculado	Preço Aplicado	%
12361	ALPISTE 500g	2,69	3,05	13%
12431	AMENDOIM 500g	6,49	4,80	-26%
12341	AMENDOIM RUNNER 500g	3,36	3,00	-11%
12671	CANJICA AMARELA 500g	1,04	0,98	-5%
12501	CANJICA BRANCA 500g	3,15	2,40	-24%
12741	CANJQUINHA AMARELA 500g	1,04	0,98	-5%
13111	ERVILHA VERDE 500g	6,04	5,20	-14%
13281	FARINHA DE ROSCA 500g	2,93	2,40	-18%
13351	FEJAO BRANCO 500g	8,13	7,10	-13%
13421	GRAO DE BICO 500g	4,21	4,10	-3%
13591	LENTILHA 500g	4,39	3,90	-11%
13041	MILHO PIPOCA IMPORTADA 500g	2,03	1,80	-11%
13661	PAINCO 500g	2,81	2,50	-11%
13731	POLVILHO AZEDO 500g	3,42	3,10	-9%
13801	POLVILHO DOCE 500g	2,62	2,50	-4%
14101	RACAO PARA PASSARO MP836 500g	1,51	1,35	-11%
14581	SAGU 500g	3,37	3,10	-8%
14411	SEMENTE GIRASSOL 300g	1,48	1,95	32%
2841	SOJA EXTRA TIPO 1 500g	2,55	2,60	2%
14341	TRIGO PARA QUIBE 500g	2,69	2,20	-18%
14271	VITAMINA CANARIO AMARELA 500g	3,66	2,80	-23%
143411	VITAMINA CANARIO VERMELHA 500g	3,66	2,80	-23%

A coluna de valor de venda foi retirado da tabela 23, o preço aplicada o valor que empresa trabalha. Na coluna da porcentagem faz uma comparação entre o preço, com o valor negativo preço está abaixo do valor calculado pelo projeto.

Colocando estes valor no gráfico X e Y, de acordo como a tabela 26.

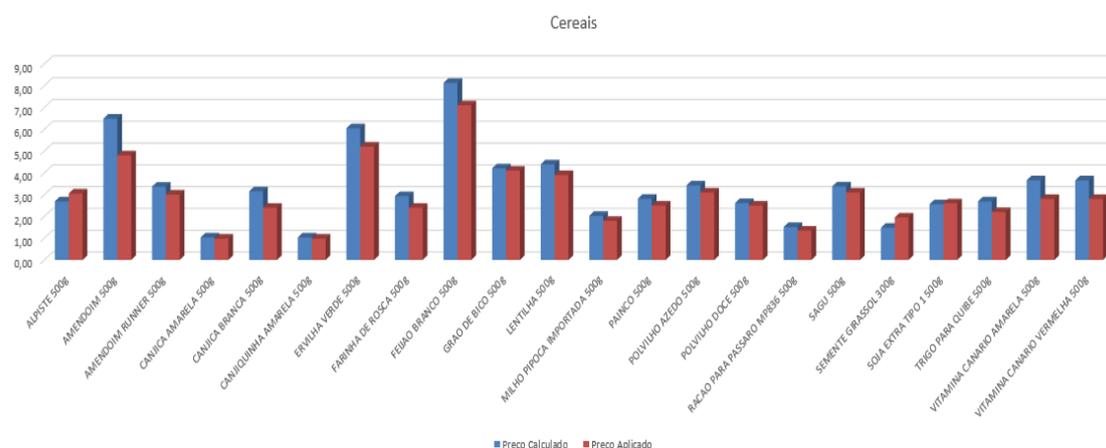
Gráfico 3 preço calculado e preço aplicado reais



Analisando o gráfico 1, a linha e um divisor, alguns valores que estão acima da linha e outro abaixo, acima significa que o preço de venda do valor calculado está abaixo do preço de venda, abaixo da linha os preço calculado está acima do preço de venda. Se os dois valores fosse iguais estaria em cima da linha.

No gráfico 4 fazendo uma comparação usando gráfico de coluna.

Gráfico 4 Análise preço aplicado e valor de venda



No gráfico 2 faz uma comparação com o preço aplicado pela empresa o valor de venda calculado. Ficando mais visível quais produtos estão como os valores maiores.

Neste gráfico apresenta na sua maioria os preço maiores preços calculados.

Na tabela 27 apresenta uma comparação dos preço calculado pelo projeto e os preço aplicado no seu dia-a-dia na linha de especiarias.

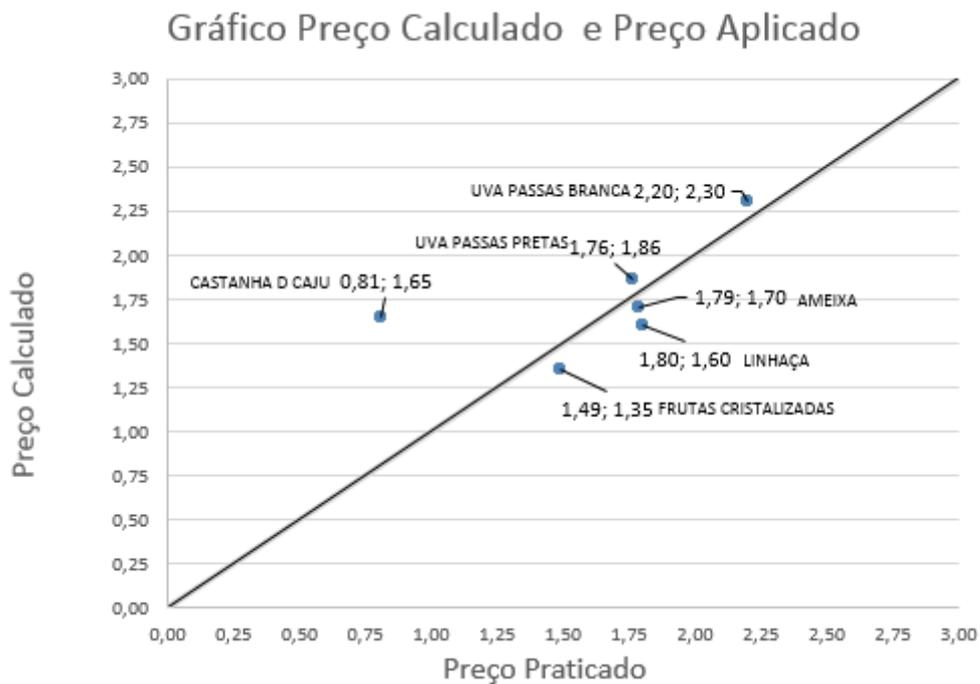
Tabela 27 análise das tabelas especiarias

Cód.	Descrição do Produtos	Preço Calculado	Preço Aplicado	%
3573	AMEIXA SECA C/ CAROCO 100g	1,79	1,70	-5%
2211	CASTANHA D CAJU TORRADA SAL 40g	0,81	1,65	104%
3603	FRUTAS CRISTALIZADAS 100g	1,49	1,35	-9%
18422	LINHAÇA DOURADA 150g	1,80	1,60	-11%
3593	UVA PASSAS BRANCAS 100g	2,20	2,30	5%
3583	UVA PASSAS PRETAS 100g	1,76	1,86	6%

A coluna de valor de venda foi retirado da tabela 24, o preço aplicada o valor que empresa trabalha. Na coluna da porcentagem faz uma comparação entre o preço, com o valor negativo preço está abaixo do valor calculado pelo projeto.

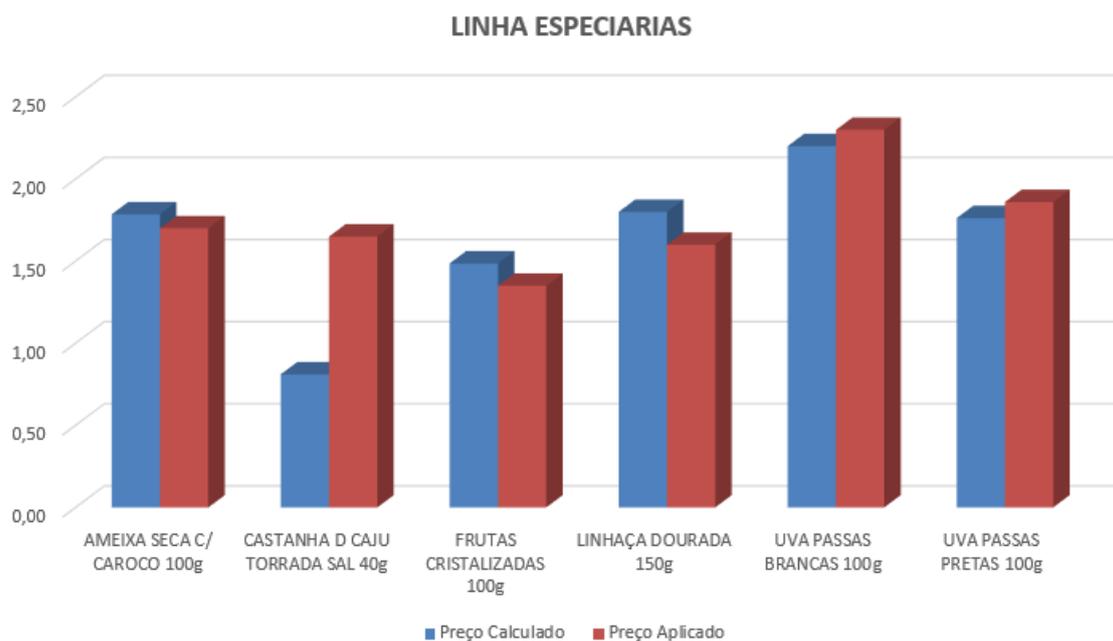
Colocando estes valor no gráfico X e Y, de acordo como a tabela 26.

Gráfico 5 preço calculado e preço aplicado especiarias



Analisando o gráfico 1, a linha e um divisor, alguns valores que estão acima da linha e outro abaixo, acima significa que o preço de venda do valor calculado está abaixo do preço de venda, abaixo da linha os preço calculado está acima do preço de venda. Se os dois valores fosse iguais estaria em cima da linha.

Gráfico 6 Analise preço aplicado e valor de venda



No gráfico 2 faz uma comparação com o preço aplicado pela empresa o valor de venda calculado. Ficando visível qual valor mais aplicado.

7. ANALISE DOS RESULTADOS

Conforme os dados obtidos da empresa em relação aos custos diretos, apresentou o valor do custo por unidade de cada produto. Já no custo indireto foi levantado o custo mensal referente às despesas fixas da empresa, também foi calculado o custo indireto por grama e o valor médio dos produtos, auxiliando com isso na formação de preço.

Na formação de preço foi realizada uma separação detalhada em relação ao peso por grama, custo indireto, custo direto, impostos, comissão, margem de lucro, valor do lucro e valor de venda, visualizando assim detalhadamente os mesmos.

Diante dos resultados obtidos na formação de preço, foi possível fazer uma comparação do valor de venda calculado no projeto e o valor aplicado na empresa.

Por meio dos gráficos X Y e o de colunas no projeto, podemos observar que na linha de condimentos foram satisfatórios, pois pode se trabalhar com uma margem de lucro maior.

Na linha de cereais o valor sugerido pelo projeto foi considerado uma margem de lucro alta de 30%, sendo o ideal uma margem de lucro de 17% de acordo com o mercado.

Em relação a linha de especiarias o lucro deveria ser de 25%, o projeto propôs uma margem de 30% para calcular o valor de venda de cada produto

8. CONCLUSÃO

Conforme o estudo de caso realizado no projeto durante o mês de agosto, observou-se como os custos eram utilizados na empresa.

Partindo dos estudos realizados no projeto, foram detalhados os custos aplicáveis a cada segmento do setor alimentício, sendo os produtos de condimentos, cereais e especiarias.

Dentro das várias possibilidades para análise e estruturação do presente trabalho, o método de custeio por atividade (ABC) foi utilizado, sendo o mesmo que determina o custo de cada atividade em relação aos custos totais do projeto.

Quanto ao método aplicado por meio do custo indireto, conclui-se que apresentou um bom resultado para empresa, pois o mesmo mostrou um índice que varia conforme seu produto.

Portanto, tendo uma visão geral do projeto aplicado, o mesmo deu um parâmetro para o trabalho realizado na empresa mostrando os pontos negativos e positivos, ou seja, para se chegar ao valor de venda de cada produto.

9. REFERÊNCIAS

ARAÚJO Wagner Freire de, CRUZ Vinicius Santos da, FERRAZ Emerson Viera, **Gestão de custos como ferramentas estratégias para o aumento da competitividade através de sistemas de custeios básicos.** Disponível em http://artigos.netsaber.com.br/resumo_artigo_10504 Acesso em abril de 2013.

COELHO, Maria Moreira de Souza: Os **Sistemas de Custeio e a Competividade da Empresa**, Trabalho de Projecto para a obtenção do grau de Mestre em Contabilidade e Finanças, Porto Alegre 2011.

JIAMBAILVO, James. **Contabilidade Gerencial**, tradutor: Tatiana Carneiro Quírico, ed. LTC, Rio de Janeiro, 2000.

KOTESK, Marco Antonio. **As micro e pequenas empresas no contexto econômico brasileiro.** FAE BUSINESS, São Paulo nº. 8, p. 16-17, Maio. 2004.

KRAEMER, Tânia Henke: **Discussão de um Sistema de Custeio Adaptado às exigências da nova competição global** disponível em <http://periodicos.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/transinfo/article/view/705/685>, acesso em outubro de 2013.

MARTINS, Eliseu, **Contabilidade de custo** – 5. ed. Ver. –São Paulo: Atlas, 1996.

MARTINS, Eliseu E ROCHA, Welington **Métodos de custeio comparados: custos e margens analisados sob diferentes perspectivas** /, São Paulo: Atlas, 2010.

MARTINS, Eliseu, **Contabilidade de custo** – 7. Ed. –São Paulo: Atlas, 2000.

MENEZES, Lúcia da Silva, ESTERA, Edna Muszkat Menezes , Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação** 4ª edição revisada e atualizada, Florianópolis 2005, disponível em <http://moodlep.uem.br/course/view.php?id=132>, acesso junho de 2013.

NAKAGAWA, Masayuki. **Introdução à controladoria: conceitos, sistemas, implementação** / . São Paulo: Atlas, 1993.

NEVES, Silvério das, VICECONTI, Paulo E. V., **Contabilidades de custos: um enfoque direto e objetivo**. – 7. Ed. Ver. E amp. – São Paulo: Frase Editora, 2003.

OLIVEIRA, Luís Martins de, **JUNIOR, José Hernandez Perez**, Contabilidade de custos para não controladores - 2. Ed. – São Paulo: Atlas, 2005

PACHECO, Milton Gomes e CALARGE, Felipe Araújo: **Gestão de custos no modelo de integração da estratégia de manufatura**, disponível em <http://periodicos.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/transinfo/article/view/705/685>, acesso em outubro de 2013.

PERINI, Cyrlena , **Dicionário Informal** - Custeio, disponível em <http://www.dicionarioinformal.com.br/custeio/Espírito> Santo setembro de 2009

PRODANOV, Cleber Cristiano e FREITAS, Ernani Cesar de, **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico, 2 edição**, Disponível em: <http://docente.ifrn.edu.br/valcinetemacedo/disciplinas/metodologia-do-trabalho-cientifico/e-book-mtc> Novo Hamburgo - Rio Grande do Sul – Brasi- 2013.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Disponível em http://pt.wikipedia.org/wiki/Servi%C3%A7o_Brasileiro_de_Apoio_%C3%A0s_Micro_e_Pequenas_Empresas . Acesso em abril de 2013.

ZANLUCA, Júlio César: **Custos Padrão**
<http://www.portaldecontabilidade.com.br/tematicas/custospadrao.htm>, acesso em outubro de 2013.