

GESTÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO EM MICROEMPRESAMENTO INDIVIDUAL DO RAMO DE PANIFICAÇÃO

Natiele Belo dos Santos

Graduada em Ciências Contábeis

Universidade do Estado do Estado de Mato Grosso (UNEMAT)

e-mail: naty_16tga@live.com

Paulo Cesar de Souza

Doutor em Ciências da Saúde (UFMT)

Universidade do Estado do Estado de Mato Grosso (UNEMAT)

e-mail: paulobb@unemat.br

Magno Alves Ribeiro

Mestre em Administracion Y Finanzas pela Universidade de Extremadura (UNEX/ESPANHA)

Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT)

e-mail: magnoalves@unemat.br

Roberto Weber da Silva

Bacharel em Ciências Contábeis

Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT)

e-mail: roberto.weber@unemat.br

RESUMO

Este trabalho se propôs a verificar a influência dos custos de fabricação na formação de preço de venda em um microempreendimento individual de panificação, localizada em Tangará da Serra-MT. A pesquisa se caracteriza como exploratória, utilizando-se de entrevista não estruturada e observação participante, para a coleta dos dados, com abordagem quantitativa. Foi realizada apuração do custo dos quatro produtos, ou seja, pão fatiado, pão de sal, pão de doce e pão para hot-dog. Pela aplicação do mark-up sobre o custo calculado, verificou-se que para obter a margem de lucro desejada, será necessário aumentar o preço atual de R\$ 4,00 para R\$ 4,58, ou seja aumento de 14,50%, para todos os produtos. Ficou evidente a importância das informações produzidas pela contabilidade de custos como instrumento poderoso no auxílio à tomada de decisão.

Palavras-chave: Gestão de custos. Contabilidade de custos. Formação do preço de venda.

ABSTRACT

This work aimed to verify the influence of manufacturing costs on the formation of sales price in an individual bakery micro - enterprise located in Tangará da Serra - MT. The research is characterized as exploratory, using an unstructured interview and participant observation, for data collection, with a quantitative approach. The cost of the four products was calculated, that is, sliced bread, salt bread, sweet bread and hot dog bread. By applying the mark-up on the calculated cost, it was verified that in order to obtain the desired profit margin, it will be



necessary to increase the current price from R \$ 4.00 to R \$ 4.58, an increase of 14.50%. The importance of cost accounting information as a powerful tool in assisting decision making was evident.

Keywords: Cost management. Cost accounting. Formation of the sale price.

1. INTRODUÇÃO

O setor de panificação no Brasil tem apresentado queda em seu desempenho. O Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) realizaram uma pesquisa com mais de 400 empresas de todos os portes no ramo de panificação no país. A partir dessa pesquisa, divulgou-se o desempenho do setor no ano de 2016, demonstrando que houve crescimento de 11,2%. Sendo que uns dos fatores que tem dificultado crescimento foi o aumento da inflação que subiu 9,7%, nos últimos dois anos, gerando naturalmente aumento nos custos (ITPC; ABIP, 2016).

Com a competição acirrada neste ramo, as empresas estão buscando ferramentas que além de auxiliar na redução dos índices de fechamento, colaborem para o aumento do lucro, maximizando o retorno sobre o capital investido (VIEIRA, 2008). Assim, tais empresas têm buscado cada vez mais a contabilidade de custos a responder de modo mais eficiente às mudanças ocorridas tanto no ambiente interno como no externo (MAGRO et al., 2014).

A atividade de panificação também foi beneficiada pela lei que criou a categoria do Microempreendedor individual. A Lei Complementar 128/2008 abriu portas para quem buscava sair da informalidade. Assim, qualquer cidadão empreendedor seja realizando atividade de comércio, indústria ou prestação de serviço, torna-se legal diante da lei. Além de aumentar sua renda familiar, tem a oportunidade de obter crescimento profissional com menos burocracia, gerando assim mais recursos econômicos para o país (SILVA; CHAVES, 2017).

No ano de 2017, o Brasil registrou um total de 7.746.759 empresas formalizadas como Microempreendedor Individual. Desse total, 34.947 são empresas de panificação. No estado de Mato Grosso aparecem registrados 645 Microempreendedores individuais na área de panificação dos quais 62,18% são representados por mulheres empreendedoras. No município de Tangará da Serra existe o registro de 3.534 MEI's, dentre os quais 32 (0,92%) empreendedores são do ramo de panificação (PORTAL DO EMPREENDEDOR, 2009)

Em todo o processo de gestão empresarial existem dificuldades e desafios, e para o microempreendedor individual não é diferente, na maioria dos casos são empresas familiares que enfrenta certas limitações no contexto empresarial, onde muitos não têm conhecimento sobre empreendedorismo, levando a falta de organização da empresa, assim ficando presos em um certo círculo vicioso, solucionando problemas diários e não tendo condições de traçar um planejamento a longo prazo (BETTONI et al., 2017).

Diante da importância dessa modalidade empresarial para a economia do país e da necessidade de melhoria na gestão dos custos da atividade microempreendedora, surgiu a seguinte pergunta: Quais são os custos de fabricação e qual a sua influência na formação do preço de venda dos produtos no microempreendimento individual de panificação localizado no município de Tangará da Serra – MT objeto deste estudo?



Assim, este trabalho se propõe a verificar a influência dos custos de fabricação na formação de preço de venda em uma microempresenda individual de panificação, localizada em Tangará da Serra- MT. O objetivo geral foi desdobrado nos seguintes objetivos específicos: Analisar o processo administrativo e produtivo da panificadora a fim de levantar os dados necessários à apuração dos custos; realizar o processo de apuração dos custos, de modo a identificar o custo de produção de cada um dos produtos fabricados; utilizar os valores de custos apurados para realizar a formação do preço de venda, comparando-os com os preços praticados.

2. Contabilidade de custos: conceitos e definições

2.1 Contabilidade de Custo

A Contabilidade Geral é dividida em alguns ramos específicos, um deles é a Contabilidade de Custos que surgiu para ser aplicada às empresas industriais a partir do século XVIII, atendendo a necessidade de contabilizar os custos ligados ao estoque. Com o passar do tempo, surgiu a necessidade de implantar a contabilidade de custos em outras áreas (RIBEIRO, 2009).

Com o crescimento das organizações, o aumento na complexidade dos negócios e um consequente distanciamento entre o administrador, os ativos e as pessoas administradas, a contabilidade de custos passou a ser vista como uma eficiente forma de auxílio no desempenho de uma nova missão, a gerencial. Nessa sua nova missão, a contabilidade de custos tem duas funções: auxílio ao controle e ajuda às tomadas de decisões. Quanto ao controle, sua missão é fornecer dados para o estabelecimento de padrões, orçamentos e outras formas de previsão e acompanhar o efetivamente acontecido para a comparação com os valores previamente estabelecidos. A contabilidade de custos passou a ser nas últimas décadas uma importante arma de controle e decisões gerenciais (MARTINS, 1998).

Assim, a partir do século XX a Contabilidade de Custos é vista como uma ferramenta aplicada a diversos níveis das organizações tendo como missão auxiliar na tomada de decisões. Por meio dela é possível, por exemplo, avaliar se determinado produto está oferecendo um retorno satisfatório para a entidade (CUNHA; FERNANDES, 2007).

A análise dos custos atende a três principais finalidades, as quais são: a medição de estoques e lucros, auxílio aos dirigentes no controle das atividades operacionais da empresa e produção de informações para tomada de decisão (MOTA, 2002). Ao fim de possibilitar melhor compreensão do papel da contabilidade de custos, é interessante visualizar alguns conceitos.

Para Mota (2002, p. 3):

A Contabilidade de Custos é o ramo da função financeira que acumula, organiza, analisa e interpreta os custos dos produtos, dos inventários, dos serviços, dos componentes da organização, dos planos operacionais e das atividades de distribuição para determinar o lucro, para controlar as operações e para auxiliar o administrador no processo de tomada de decisão.

O termo Custo na definição de Martins (1996, p.25) é entendido como um “gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços”.

Para Bruni e Famá (2004, p. 25) os custos “(...) representam os gastos relativos a bens ou serviços utilizados na produção de outros bens ou serviços. Portanto, estão associados aos produtos ou serviços produzidos pela entidade”.

Já na visão de Padoveze (2006, p. 17) os custos “são os gastos, que não são investimentos, necessários para fabricar os produtos da empresa. São os gastos, efetuados pela empresa, que farão nascerem os seus produtos”.

Além do conceito de custo, a fim de promover a familiaridade com as terminologias da área de custos, é interessante visualizar o conceito dos elementos que se enquadram na categoria de gasto, conforme descritos no quadro 1.

Percebe-se pelos conceitos, que um custo é um gasto, no entanto, nem todo gasto é custo, ou seja, um gasto pode ser também um investimento, despesa, ou qualquer uma das opções acima.

Para Martins (1998), o custo está relacionado diretamente ao momento da fabricação do produto ou realização do serviço. Determinados custos podem ser considerados como investimentos, como por exemplo, a matéria-prima ao ser adquirida, pois ela torna-se um investimento até o momento de sua utilização e após o produto já elaborado passa novamente a ser um investimento até o momento da sua comercialização.

Quadro 1 – Definição das categorias de gastos

Descrição	Definição
Investimento	São todos os gastos aplicados em bens que podem ser estocados ou utilizados pela empresa como bens patrimoniais em um determinado período (DUBOIS; KULPA; SOUZA, 2009).
Custos	De acordo com Martins (2003), são gastos para aquisição de bens ou serviços que serão utilizados na produção de outros produtos ou serviços.
Despesas	Segundo Ribeiro (2009), corresponde a bens e serviços utilizados diretamente ou indiretamente para manter uma organização a fim de obter receita, sendo assim reconhecidas somente no momento da realização.
Perdas	São fatos que ocorrem de forma anormal, que pode ser um gasto intencional, que faz parte da atividade produtiva da empresa e pode ser também não intencional, onde ocorre pela interferência de fatores externos (BRUNI; FAMÁ, 2004).
Desperdício	São custos e despesas utilizados de forma inadequada, que acabam não gerando valores, resultando em gastos com dinheiro, tempo e recursos, muitas vezes, sendo adicionado ao produto um custo desnecessário (WERNKE, 2008).

Fonte: Elaborado pela autora

Os custos também podem ser classificados como diretos ou indiretos de acordo com a sua influência na fabricação do produto ou serviço prestado, passando a compor o estoque até o momento da comercialização. Após a comercialização, os custos passam a ser apresentados na Demonstração de Resultado do Exercício como custo dos produtos vendidos (BRUNI; FAMÁ, 2002).

Desse modo, no processo de apuração, os custos de fabricação são os resultados da soma dos gastos inicialmente investidos em bens e serviços aplicados no momento da fabricação dos produtos. Sendo assim, são compostos por três elementos: os materiais que são os itens usados na formação do produto, podendo ser ligado diretamente na composição ou somente utilizado no processo de elaboração; outro elemento é a mão-de-obra que se constitui no esforço realizado pelo homem no momento da fabricação; por fim, os gastos gerais com a fabricação são os demais gastos aplicados aos produtos, tais como: energia elétrica, aluguéis, manutenção, entre outros (RIBEIRO, 2009).



2.2 Classificação dos Custos

Os custos são classificados em categorias específicas para melhor atender a sua finalidade em cada produto, podendo ser classificado de acordo com seu objeto identificador e volume produzido. Em relação ao objeto identificador existem os custos diretos e indiretos que tem como referência o produto fabricado ou o serviço a ser custeado (SILVA; LINS, 2014).

Os custos diretos são materiais e mão de obra facilmente mensuráveis ligados diretamente aos produtos durante sua elaboração e composição, como por exemplo, salários dos operários, farinha de trigo na fabricação do pão etc. (BRUNI; FAMÁ, 2002). Os custos indiretos são materiais que não estão ligados diretamente ao produto, assim dificultando sua distribuição, sendo necessário utilizar critérios rateio para alocar na medida certa a cada produto (LEONE, 2000).

A classificação de acordo com o volume envolve os custos fixos e variáveis, onde sua relevância é o volume produzido durante o determinado período. Custos fixos são custos que independente do volume de produção, permanece o mesmo valor, que será agregado no total elaborado. Exemplo: o aluguel da fábrica, a depreciação das máquinas etc. (SILVA; LINS, 2014). Por outro lado, os custos variáveis oscilam de acordo com a quantidade produzida, ou seja, quanto maior o volume de produção maior será o consumo. Os materiais diretos, por exemplo, são custos variáveis (MARTINS, 1998).

Existem também os custos semivariáveis ou semifixos, que tem uma parcela fixa em um determinado momento e posteriormente passa a ser variável em determinados intervalos. Como por exemplo, a energia elétrica que já tem estabelecido uma taxa a ser paga, sendo essa fixa até certo limite de consumo, podendo variar de acordo com o consumo efetivo, se ultrapassado esse limite (WERNKE, 2008).

2.3 Métodos de Custeio

Para realizar a apropriação dos custos aos produtos é necessário se utilizar de algum método de custeio. Existem vários métodos, no entanto, os mais utilizados são: custeio por absorção, custeio variável/direto e custeio baseado em atividade. As diferenças entre eles estão relacionadas à forma como são tratados os custos (CREPALDI, 2002). Assim é interessante a seguir diferenciar como ocorre esse processo em cada um dos métodos.

Método de Custeio por Absorção: Para a apuração do custo unitário dos produtos ou serviços, o método de custeio por absorção se utiliza de todos os custos, incluindo assim os custos diretos, indiretos, fixos e variáveis. Os custos indiretos, em virtude de não estar relacionado diretamente com o produto ou serviço necessita ser distribuído mediante aproximações, sendo necessário fazer apropriação através de rateio para alocar de forma aproximada a cada produto (PADOVEZE, 2003). Para Leone (2011), este método tem como finalidade fazer com que os produtos e serviços absorvam parte de todos os custos ocorridos durante a fabricação.

Alguns dos benefícios deste método são: está de acordo com a legislação fiscal, permite acompanhar a apuração dos custos dentro de cada departamento e apurar os custos consumidos por cada produto. A principal desvantagem de sua utilização é a necessidade de usar rateios para alocar os custos fixos e indiretos a cada departamento, com critérios às vezes subjetivos levando a alterar os resultados de cada produto, dependendo do critério utilizado beneficiando alguns produtos e lesando outros (WERNKE, 2008).



Método de Custeio Variável ou Direto: O método de custeio variável ou direto considera apenas os custos variáveis consumidos pelos produtos no momento da elaboração, já os custos fixos e demais gastos são separados e considerados como despesas, direcionados na apuração do resultado do exercício. Uma das vantagens ao utilizar este método é não precisar envolver sistemas de rateio, facilitando o cálculo e eliminando as distorções (WERNKE, 2008).

Este método de custeio não segue os princípios fundamentais da contabilidade sendo inaceitável para as autoridades fiscais, porém sua utilização tem grande importância para a tomada de decisões, gerando informações para fins de gerenciamento interno das empresas (CREPALDI, 2002).

Método de Custeio Baseado em Atividade (Custeio ABC): O Custeio Baseado em Atividade surgiu na década de 80, tendo como objetivo principal alocar os custos e despesas indiretas fixas a cada produto. O método oferece informações mais precisas sobre o consumo médio em cada atividade por onde o produto terá que ser processado. Permite a alocação dos devidos custos de cada atividade na medida proporcional ao que o produto consumiu (WERNKE, 2008).

Para Martins (1998), o Custeio ABC, veio como uma ferramenta para melhor observar através das atividades existentes nas organizações, o consumo de custo que cada produto utiliza na sua elaboração. As atividades são setores que visam à produção de bens, serviços e produtos, utilizando-se de uma combinação de recursos humanos, matérias-primas e investimentos financeiros. Sendo assim, este método de custeio é a forma mais justa em comparação aos sistemas tradicionais, pois as atividades consomem os recursos que por sua vez são consumidos pelos produtos e os produtos consomem atividade (RIBEIRO, 2014).

2.4 Formação do Preço de Venda

Com o crescente desenvolvimento do mercado, torna-se mais fácil o consumidor pesquisar o produto desejado. Diante desta realidade, as entidades são forçadas a se utilizar de ferramentas para elaborar seus preços de forma atraente, condizente com as condições do mercado e seus custos de produção. As empresas que buscam estudar, conhecer os métodos que auxiliam no estabelecimento do preço de venda, obtêm a vantagem de tomar decisão mais técnica, ganhando em competitividade (MAGRO et al., 2014).

O processo de formação de preço de venda tem como objetivo proporcionar lucratividade a longo prazo, máxima lucratividade perante o mercado competitivo, aproveitamento ao máximo da capacidade produtiva, evitando desperdícios e fazendo jus ao capital aplicado de forma correta, proporcionando o retorno desejado para o investimento (BRUNI; FAMA, 2002). De acordo com Cunha e Fernandes (2007), existem vários modelos para a formação do preço de venda que podem contribuir para os gestores na tomada de decisão, dois deles são os mais utilizados, ou seja, a formação de preço baseado no mercado e formação de preço orientado pelos custos. O primeiro está voltado pela pesquisa de preços praticados pelos concorrentes na venda direta já o segundo se baseia através da análise dos custos envolvidos em cada produto, garantindo uma lucratividade segura.

A formação do preço de venda a partir do custeio por absorção não é considerada uma das melhores técnicas, por existir diversas desvantagens, porém é a mais utilizada por ser simples e fácil de ser utilizada envolvendo todos os custos de fabricação compostos em cada produto, as despesas administrativas e comerciais e a margem desejada. Já a formação do preço através do

custeio direto/ variável, envolve os custos e despesas variáveis ou diretos, que são facilmente identificados no processo de fabricação. Dessa forma, a margem a ser aplicada tem como finalidade proporcionar a rentabilidade desejada e os custos e despesas fixas que não entraram na elaboração do produto (PADOVEZE, 2006).

A formação do preço de venda com base no custeio ABC, também envolve todos os custos e despesas concentrados nos produtos, adicionando o lucro desejado por unidade, porém também tem suas dificuldades já que envolve os custos e despesas fixas, exigindo mais qualidade nos critérios de rateio (MARTINS, 1998).

2.5 Taxa de Marcação (Mark-up)

A taxa de marcação ou mark-up, é um índice que incide diretamente nos custos dos produtos ou serviços prestados para formar o preço de venda, tendo como finalidade calcular através de uma fórmula os tributos sobre a venda, comissões, despesas administrativas, margem de lucro, despesas de vendas fixas, entre outros (WERNKE, 2008). O termo Mark-up vem do inglês, marca acima e é um índice que é aplicado sobre o custo de um determinado produto ou serviço, para a obtenção do preço de venda (SOUZA, 2007).

O Mark-up é um multiplicador sobre os custos dos produtos, seus componentes são analisados através de porcentagens sobre o preço de venda, sendo extraído da estrutura das demonstrações do resultado de um determinado período, começando pelo custo do produto vendido (PADOVEZE, 2003).

Assim, o Mark-up pode ser utilizado de duas formas: divisor ou multiplicador, porém não interferem nos valores do preço de venda. O multiplicador é o mais utilizado, por usar os custos variáveis para descobrir o preço de venda a ser praticado. O divisor é pouco usado, pois trabalha com percentuais em cima do custo variável sobre o preço de venda já estabelecido (SOUZA; MOREIRA, 2007).

De acordo com Bruni e Famá (2004), a fórmula pode ser a seguinte:

Impostos em percentuais sobre o preço de venda = I

Lucro em percentuais do preço de venda = L

Preço de venda = P

Fórmula Mark-up Multiplicador:

$$\text{Mark-up: } \frac{I}{1 - (I + L \text{ em } \%)}$$

Assim, aplicando o mark-up sobre os custos variáveis, seria encontrado o seguinte preço:

$P = \text{Mark-up encontrado} \times \text{Custo Variável}$

Fórmula Mark-up Divisor:

$$\text{Mark-up: } 1 - (I + L \text{ em } \%)$$

Da mesma forma que o Mark-up multiplicador aplicado aos custos variáveis foi encontrado o preço de venda a ser praticado, poder ser utilizado ao Mark-up divisor.

2.6 Microempreendedor Individual (MEI)

Para dar incentivo aos pequenos negócios, a Lei Complementar 123/2006, criou o Simples Nacional, com a finalidade de unificar a arrecadação dos tributos e contribuições necessárias das micros e pequenas empresas, assim também visando regularizar milhões de negócios informais no Brasil (BRASIL, 2006). A Lei Complementar nº 128/2008 aprimorou a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (Lei Complementar 123/2006), que focou seus objetivos na regularização dos Microempreendedores Individuais (MEI) que se encontravam na informalidade, passando a ser empreendedores individuais legalizados (BRASIL, 2008). De acordo com o Portal do Empreendedor (2009), o Empreendedor individual é aquela pessoa que trabalha por conta própria ou que tem a intenção em começar um negócio com faturamento até R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais) por ano, estando regular com suas obrigações como Microempreendedor Individual.

Ainda de acordo com o Portal do Empreendedor (2009), ressalta que para se formalizar como MEI, devem atender às seguintes condições: o empresário não pode participar como sócio, administrador ou titular de outra empresa independente do regime tributário, pode contratar no máximo um empregado, registrado de acordo com as leis trabalhistas, que receba um salário mínimo ou piso da categoria e exercer uma das atividades econômicas previstas no Anexo XIII, da Resolução do Comitê Gestor do Simples Nacional de nº 94/2011, o qual relaciona todas as atividades permitidas ao MEI.

O MEI tem como obrigação contribuir mensalmente de acordo com sua atividade os seguintes valores para o ano de 2018:

Quadro 2 – Definição dos valores do DAR de acordo com a atividade

MEI's – Atividade	INSS - R\$	ICMS/ISS - R\$	Total - R\$
Comércio e Indústria - ICMS	47,70	1,00	48,70
Serviços – ISS	47,70	5,00	52,70
Comércio e Serviços - ICMS e ISS	47,70	6,00	53,70

Fonte: Adaptado com base no Portal do Empreendedor - MEI, 2009.

Desta forma, o MEI poderá realizar o pagamento através das seguintes opções disponíveis: débito automático, pagamento on-line ou até mesmo através de boleto de pagamento. Todos os processos de formalização, alterações, emissões de guias e declarações anuais, são disponíveis pelo próprio Portal do Empreendedor.

3. METODOLOGIA

Este estudo utiliza da abordagem quantitativa, a qual segundo Tavares et al. (2011), se refere a tudo que pode ser quantificado, traduzido em números, podendo recorrer ao uso de recursos técnicos para a interpretação dos dados.

A pesquisa é classificada de acordo com seus objetivos, quanto à forma de abordagem e procedimentos técnicos, como uma pesquisa exploratória. De acordo com Gil (1999), a pesquisa exploratória tem como finalidade desenvolver um elo familiar com o problema, tornando mais explícito ou podendo desenvolver hipóteses. Dessa forma, tendo como necessidade o



levantamento bibliográfico, análises documental e entrevista com pessoas que tem envolvimento direto com o problema pesquisado.

De acordo com os procedimentos técnicos, a pesquisa se classifica como um estudo de caso, que por sua vez é voltado à coleta e registro das informações sobre o caso, para ser elaborado relatórios sendo eles críticos, organizacionais e avaliativos, diante do objeto de investigação (BARROS; LEHFELD, 2007).

A pesquisa foi desenvolvida em uma panificadora que atua sob a forma jurídica de microempendedor individual localizada da cidade de Tangará da Serra – MT. Por motivos éticos será preservado o nome da proprietária do empreendimento.

A empresa iniciou suas atividades no ano de 2009 com a produção de pães caseiros, os quais eram vendidos de porta-em-porta em residências e lojas comerciais. No ano de 2012 o negócio foi formalizado e sua proprietária o registrou sob a forma jurídica de microempendedor individual enquadrada como simples nacional. A empresa é familiar de modo que a padreira é a proprietária, trabalha com ela um filho como auxiliar na produção e o esposo, o qual é responsável pela venda e entrega dos produtos. A padaria fabrica e comercializa 10 tipos de produtos, porém os que representam o maior volume são quatro: pão doce, pão de sal, pão de forma e pão hot-dog, de modo que este trabalho se concentrou na apuração dos custos destes quatro produtos. Tendo em conta que os demais produtos têm pouca representatividade e não são produzidos frequentemente, visto que a maioria é produzida sob encomenda, será realizado o cálculo do custo e apuração do resultado considerando a operação da empresa produzindo apenas os quatro produtos mais frequentes.

Os produtos são vendidos tanto para pessoa física como jurídica, sendo a maior parte dos produtos destinados a abastecer supermercados semanalmente e uma menor parte destina-se a atender encomendas específicas para datas comemorativas e venda livre na feira municipal.

Silva e Menezes (2000), defendem que o instrumento utilizado para a coleta dos dados depende dos objetivos que almeja alcançar perante a realização da pesquisa mediante o espaço estudado. Para a análise documental foram utilizados documentos que nunca foram observados anteriormente. Foram analisados os dados do material obtido durante o processo da pesquisa, através de relatos observacionais com a intenção de interpretar, selecionar, tratar a informação bruta investigada (BEUREN, 2014).

Para o desenvolvimento dessa pesquisa, a coleta de dados se deu através de entrevistas não estruturadas, observação participante. A entrevista não estruturada e a observação participante foi utilizada para observar o processo de fabricação dos pães e sua relação com a ocorrência dos custos de produção. A análise documental foi utilizada para levantar os valores dos gastos do período, analisando principalmente as notas fiscais de entrada e saída de mercadorias. Dessa forma, a entrevista não estruturada, dá liberdade para o entrevistado explicar e opinar sobre os acontecimentos no ambiente analisado (MAGRO et al., 2014).

Para esta pesquisa, foram utilizados dados de custos e despesas referente ao mês de abril do ano de 2018. Os dados coletados foram processados utilizando o software *Microsoft Excel*, apresentados em forma de tabelas e comparados com outros estudos assemelhados. O método de custo utilizado foi o custeio por absorção.



4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Processo de fabricação dos produtos

A fim de entender o processo de ocorrência dos custos, é interessante visualizar como se dá o processo de fabricação dos produtos.

A figura 1 mostra que inicialmente a padeira separa os ingredientes por peso proporcional à receita, colocando-os na masseira para a mistura e formação da massa. Após a massa pronta, é realizada a pesagem e a divisão da massa em porções menores de acordo com o tipo de pão. Em seguida as massas passam pela modelagem no cilindro e são colocadas nas formas, sendo colocados em estufas para fermentação e crescimento. Passado o devido tempo, as massas são levadas ao forno para assar. Estando os pães assados é necessário passar por um período de resfriamento, para que possam ser embalados, rotulados e armazenados.

No processo de fabricação dos produtos em estudo são utilizados os seguintes equipamentos e máquinas: masseira industrial, balança, mesa de corte, cilindro, divisora, modeladora, estufas, forno turbo e mesa de embalagem.

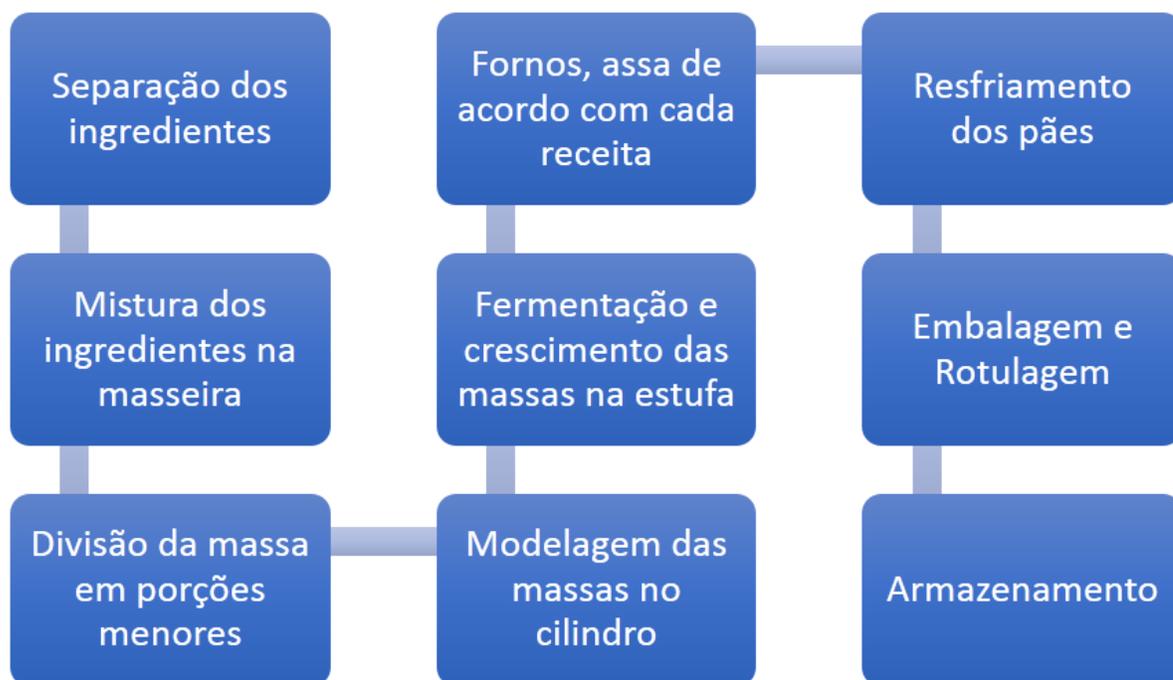


Figura 1 – Fluxo do processo de Fabricação dos pães

Fonte: Elaborado pela autora

4.2 Custo com matéria-prima

Os dados a seguir, como já destacados na metodologia, foram extraídos da empresa em pesquisa, durante o mês de abril de 2018. Foi mensurado o custo com matéria-prima para os quatro produtos, ou seja, pão de forma, pão de sal, pão doce e pão de hot-dog.

Para apurar este custo foi necessário mensurar o consumo de matéria-prima por meio da pesagem ou contagem das unidades consumidas e pela análise do valor de compra foi realizado o cálculo do custo para cada receita.

A tabela 1 mostra que o custo com matéria-prima para a fabricação de uma receita que rende 24 unidades do pão de forma é R\$ 39,92, sendo o custo unitário R\$ 1,66. No mês em análise foram produzidas 48 receitas, as quais geraram um custo total no período de R\$ 1.916,13.

Tabela 1 - Custo com Matéria - prima do Pão de Forma, abril, 2018.

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Trigo	Kg	8,000	2,280	18,240
Açúcar	Kg	0,680	1,440	0,979
Sal	Kg	0,100	0,520	0,052
Fermento	Kg	0,070	0,019	0,001
Melhorador	Kg	0,075	0,006	0,000
Antimofa	Kg	0,035	0,021	0,001
Óleo	Kg	0,200	0,003	0,001
Gordura	Kg	0,300	3,550	1,065
Ovos	Unid.	4,000	0,330	1,320
Água	L	4,000	3,125	12,500
Embalagem Plástica	Unid.	24,000	0,092	2,208
Lacre – Arame	Unid.	24,000	0,008	0,192
Etiquetas	Unid.	24,000	0,140	3,360
Total		89,46		R\$ 39,92
Rendimento da Receita (unidade)				24
Custo da Matéria - Prima por Unidade				R\$ 1,66
Quantidade de Receitas no Período				48
Custo da Matéria - Prima Período				R\$ 1.916,13

Fonte: Elaborado pela autora

A mesma informação é apresentada na tabela 2 em relação ao pão de sal. Ela mostra que o custo com matéria-prima para a fabricação de uma receita que rende 28 unidades do pão de sal é R\$ 40,84, sendo o custo unitário R\$ 1,46. No mês em análise foram produzidas 16 receitas, as quais geraram um custo total no período de R\$ 653,37.

Tabela 2 - Custos com Matéria - prima do Pão de Sal, abril de 2018.

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Trigo	Kg	8,000	2,280	18,240
Açúcar	Kg	0,680	1,440	0,979
Sal	Kg	0,010	0,520	0,005
Fermento	Kg	0,070	0,019	0,001
Melhorador	Kg	0,075	0,006	0,000
Antimofa	Kg	0,035	0,021	0,001
Óleo	Kg	0,200	0,019	0,004
Gordura	Kg	0,300	3,550	1,065
Ovos	Unid.	4,000	0,330	1,320
Água	L	4,000	3,125	12,500
Embalagem Plástica	Unid.	28,000	0,092	2,576
Lacre – Arame	Unid.	28,000	0,008	0,224
Etiquetas	Unid.	28,000	0,140	3,920
Total				R\$ 40,84
Rendimento da Receita (unidade)				28
Custo da Matéria - Prima por Unidade				R\$ 1,46

Quantidade de Receitas no Período	16
Custo da Matéria - Prima Período	R\$ 653,37

Fonte: Elaborado pela autora

Na tabela 3 é demonstrado o mesmo cálculo em relação ao pão de doce. Fica demonstrado que o custo com matéria-prima para a fabricação de uma receita que rende 26 unidades do pão doce é R\$ 43,68, e o custo unitário calculado é R\$ 1,68. No mês em análise foram produzidas 28 receitas, as quais geraram um custo total no período de R\$ 1.223,02.

Tabela 3 - Custos com Matéria - Prima do Pão de Doce, abril de 2018.

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Trigo	Kg	8,000	2,280	18,240
Açúcar	Kg	0,800	1,440	1,152
Sal	Kg	0,060	0,520	0,031
Fermento	Kg	0,070	0,019	0,001
Melhorador	Kg	0,075	0,006	0,000
Antimofa	Kg	0,035	0,021	0,001
Óleo	Kg	0,200	0,003	0,001
Gordura	Kg	0,300	3,550	1,065
Ovos	Unid.	4,000	0,330	1,320
Água	L	5,000	3,125	15,625
Água Ardente	L	0,100	0,008	0,001
Adoçante	L	0,080	0,026	0,002
Embalagem Plástica	Unid.	26,000	0,092	2,392
Lacre – Arame	Unid.	26,000	0,008	0,208
Etiquetas	Unid.	26,000	0,140	3,640
Total				R\$ 43,68
Rendimento da Receita (unidade)				26
Custo da Matéria - Prima por Unidade				R\$ 1,68
Quantidade de Receitas no Período				28
Custo da Matéria - Prima Período				R\$ 1.223,02

Fonte: Elaborado pela autora

Tabela 4 - Custos com Matéria - Prima do Pão Hot Dog, abril de 2018.

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Trigo	Kg	6,000	2.280	13.6800
Açúcar	Kg	1,200	1.440	1.7280
Sal	Kg	0,060	0,520	0,0312
Fermento	Kg	0,100	0,019	0,0019
Melhorador	Kg	0,080	0,006	0,0005
Antimofa	Kg	0,010	0,021	0,0002
Óleo	Kg	0,200	0,003	0,0007
Gordura	Kg	0,400	3,550	1,4200
Ovos	Unid.	6,000	0,330	1,9800
Leite	L	0,400	2,500	1,0000
Água	L	2,000	3,125	6,2500
Embalagem Plástica	Unid.	30,000	0,106	3,1830
Lacre – Arame	Unid.	30,000	0,008	0,2400
Etiquetas	Unid.	30,000	0,140	4,2000
Total		16,45		R\$ 33,72
Rendimento da Receita (unidade)				30

Custo da Matéria - Prima por Unidade	R\$ 1,12
Quantidade de Receitas no Período	32
Custo da Matéria - Prima Período	R\$ 1.078,89

Fonte: Elaborado pela autora

A tabela 4 apresenta o cálculo do custo com matéria-prima para fabricação do pão para hot-dog. O custo com matéria-prima para a fabricação de uma receita que rende 30 unidades do pão para hot-dog é R\$ 33,72 com custo unitário de R\$ 1,12. No mês em análise foram produzidas 32 receitas, as quais geraram um custo total no período de R\$ 1.078,89.

4.3 Custo com mão de obra direta

Seguindo com o processo de apuração dos custos, apresenta-se a seguir os valores encontrados para a mão de obra direta. Como já destacado, a padeira é a proprietária, de modo que foi considerado como custo com mão de obra direta o valor do pró-labore da mesma e o encargo no valor de R\$ 48,70 pago pela atividade de Microempreendedora individual o qual, conforme o quadro 1, tem sua maior parte (R\$ 47,70) referente ao INSS e apenas R\$ 1,00 para ICMS.

Observa-se na tabela 5 que a padeira responsável pela produção do pão de forma, pão de sal, pão doce e pão de hot-dog, trabalhou no mês 176 horas, tendo um custo total com pró-labore e encargos de R\$ 1.248,70, de modo que o custo por minuto trabalhado foi de R\$ 0,12.

Tabela 5 - Custos com Mão de Obra Direta, abril de 2018.

Descrição	Valores	%
Pró-Labore	R\$ 1.200,00	96,1
INSS/ICMS	R\$ 48,70	3,9
Total	R\$ 1.248,70	100
Total de horas trabalhadas no mês	176	
Custo com mão-de-obra por minuto	R\$ 0,12	

Fonte: Elaborado pela autora

Assim, para encontrar o custo com mão de obra direta foi cronometrado o tempo gasto em cada atividade para produção dos pães, possibilitando alocar a cada tipo de pão o custo da mão de obra direta, multiplicando o tempo gasto em minutos pelo custo do minuto.

Tabela 6 - Custos com Mão de Obra do Pão de Forma, abril de 2018.

Descrição	Tempo em Minutos	Custo por Minuto (R\$)	Custo Total (R\$)
Preparação dos Ingredientes	8	R\$ 0,12	R\$ 0,95
Tempo na masseira	10	R\$ 0,12	R\$ 1,18
Tempo no Corte e Pesagem	15	R\$ 0,12	R\$ 1,77
Tempo para Fatição	19	R\$ 0,12	R\$ 2,25
Tempo no Cilindro	10	R\$ 0,12	R\$ 1,18
Tempo na Embalagem	12	R\$ 0,12	R\$ 1,42
Total	74		R\$ 8,75
Rendimento da Receita (unidade)			24
Custo com Mão de Obra por Unidade			R\$ 0,36
Quantidade de Receitas no Período			48
Custo com Mão de Obra no Período			R\$ 420,02

Fonte: Elaborado pela autora

A tabela 6 mostra que para a fabricação de uma receita com 24 unidades do pão de forma foram necessários 74 minutos, perfazendo um custo total de R\$ 8,75, e custo unitário com mão de obra direta no valor de R\$ 0,36. O custo para a fabricação das 48 receitas no período foi de R\$ 420,02.

O mesmo cálculo é demonstrado na tabela 7. Para a fabricação de uma receita com 28 unidades do pão de sal foram necessários 54,5 minutos, perfazendo um custo total de R\$ 6,44, e custo unitário com mão de obra direta no valor de R\$ 0,23. O custo para a fabricação das 16 receitas no período foi de R\$ 103,11.

Tabela 7 - Custos com Mão de Obra do Pão de Sal, abril de 2018

Descrição	Tempo em minutos	Custo por Minuto (R\$)	Custo Total (R\$)
Preparação dos Ingredientes	8	R\$ 0,12	R\$ 0,95
Tempo na masseira	10	R\$ 0,12	R\$ 1,18
Tempo no Corte e Pesagem	15	R\$ 0,12	R\$ 1,77
Tempo no Cilindro	10	R\$ 0,12	R\$ 1,18
Tempo na Embalagem	11,5	R\$ 0,12	R\$ 1,36
Total	54,5		R\$ 6,44
Rendimento da Receita (unidade)			28
Custo com Mão de Obra por Unidade			R\$ 0,23
Quantidade de Receitas no Período			16
Custo com Mão de Obra no Período			R\$ 103,11

Fonte: Elaborado pela autora

Na tabela 8 é demonstrado o cálculo do custo com mão de obra para fabricação do pão doce. Para a fabricação de uma receita com 26 unidades do pão de sal foram necessários 51,65 minutos, perfazendo um custo total de R\$ 6,11, e custo unitário com mão de obra direta no valor de R\$ 0,23. O custo para a fabricação das 28 receitas no período foi de R\$ 171,01.

Tabela 8 – Custos com Mão de Obra do Pão de Doce, abril de 2018

Descrição	Tempo em minutos	Custo por Minuto (R\$)	Custo Total (R\$)
Preparação dos Ingredientes	8	R\$ 0,12	R\$ 0,95
Tempo na masseira	10	R\$ 0,12	R\$ 1,18
Tempo no Corte e Pesagem	14	R\$ 0,12	R\$ 1,66
Tempo no Cilindro	9,3	R\$ 0,12	R\$ 1,10
Tempo na Embalagem	10,35	R\$ 0,12	R\$ 1,22
Total	51,65		R\$ 6,11
Rendimento da Receita (unidade)			26
Custo com Mão de Obra por Unidade			R\$ 0,23
Quantidade de Receitas no Período			28
Custo com Mão de Obra no Período			R\$ 171,01

Fonte: Elaborado pela autora

O custo com mão de obra para fabricar o pão para hot-dog é apresentado na tabela 9. Para a fabricação de uma receita com 30 unidades do pão de hot-dog foram necessários 69,5 minutos,

perfazendo um custo total de R\$ 8,22, e custo unitário com mão de obra direta no valor de R\$ 0,27. O custo para a fabricação das 32 receitas no período foi de R\$ 262,98.

Tabela 9 - Custos com Mão de Obra de Hot-Dog, abril de 2018.

Descrição	Tempo em minutos	Custo por Minuto (R\$)	Custo Total (R\$)
Preparação dos Ingredientes	8	R\$ 0,12	0,95
Tempo na masseira	10	R\$ 0,12	1,18
Tempo no Corte e Pesagem	15	R\$ 0,12	1,77
Tempo na Modeladora	10	R\$ 0,12	1,18
Ajuste da Massa	14	R\$ 0,12	1,66
Tempo na Embalagem	12,5	R\$ 0,12	1,48
Total	69,5		R\$ 8,22
Rendimento da Receita (unidade)			30
Custo com Mão de Obra por Unidade			R\$ 0,27
Quantidade de Receitas no Período			32
Custo com Mão de Obra no Período			R\$ 262,98

Fonte: Elaborado pela autora

4.4 Custos indiretos e consolidação dos custos

Após o cálculo do custo com matéria-prima e mão de obra direta, resta demonstrar a apuração dos custos indiretos e a consolidação dos custos, resultando na apresentação do custo total.

A tabela 10 mostra que os custos indiretos do mês de abril de 2018 totalizaram R\$ 1.590,37, dentre os quais, o gás (42,76%) e o custo indireto com mão de obra (18,33%) foram os mais representativos, totalizando 61,09%. O tempo de trabalho no mês foi de 176 minutos, resultando em um custo indireto por minuto de R\$ 0,15.

Para o cálculo do valor da depreciação foi realizado o levantamento do valor de cada bem, a verificação da taxa de depreciação e cálculo do valor anual e mensal, obtendo-se valor de R\$ 169,62. O cálculo da depreciação está demonstrado no apêndice 1.

Quanto ao custo com energia e água, por se tratar de uma empresa familiar não há um controle do consumo de energia e da água, separado para a residência e para a panificadora que funciona no mesmo local. Diante disso, foi necessário levantar e calcular o consumo de energia dos equipamentos da residência e da panificadora, utilizando o consumo de watts/horas para encontrar o custo com energia dos dois ambientes. Assim, o consumo de energia da panificadora foi no valor de R\$ 139,85. O cálculo está demonstrado no apêndice 2.

Tabela 10 - Custos Indiretos, abril de 2018.

Descrição	Valores	Percentual
Energia Elétrica	R\$ 139,85	8,79%
Água	R\$ 12,65	0,80%
Depreciação	R\$ 169,62	10,67%
Material de Limpeza	R\$ 120,00	7,55%
Detetização	R\$ 26,67	1,68%
Gás	R\$ 680,00	42,76%
Auxiliar da produção	R\$ 150,00	9,43%
Custo Indireto com Mão de Obra	R\$ 291,58	18,33%
Total	R\$ 1.590,37	100%

Total de horas trabalhadas no mês	176
Custo indireto por minuto	R\$ 0,15

Fonte: Elaborado pela autora

Quanto ao consumo de água, o imóvel está sem hidrômetro no momento, pagando apenas uma taxa fixa. O valor foi rateado para os dois ambientes utilizando os metros quadrados ponderados pela frequência de utilização da água, de modo que foi encontrando o valor de R\$ 12,65, como custo com água para a padaria. O cálculo está demonstrado no apêndice 3.

O total do custo indireto (1.590,37) foi rateado para os quatro produtos tendo como critério o tempo gasto na fabricação de cada um deles no período, conforme demonstra a tabela 11.

Apurado o custo com matéria-prima, mão de obra direta e os custos indiretos, agora é possível calcular o custo total de fabricação de cada um dos produtos no período.

Tabela 11 - Rateio dos Custos Indiretos para cada Produto Fabricado, abril de 2018.

Produtos	Tempo/ Receita Minuto	Total de Receitas no Período	Total de Minutos	% de rateio	Custo Indireto	Custo Rateado
Pão Fatiado	74	48	3552	43,8833	R\$ 1.590,37	R\$ 697,91
Pão de Sal	54,5	16	872	10,7731	R\$ 1.590,37	R\$ 171,33
Pão de Doce	51,65	28	1446,2	17,8671	R\$ 1.590,37	R\$ 284,15
Pão Hot-Dog	69,5	32	2224	27,4765	R\$ 1.590,37	R\$ 436,98
Total	249,65	124	8094,2	100		R\$ 1.590,37

Fonte: Elaborado pela autora

A tabela 12 mostra a consolidação dos custos. O pão fatiado teve custo total unitário de R\$ 2,63 e custo total no mês de R\$ 3.034,05, sendo este o produto com o maior custo unitário. O pão de sal apresentou custo unitário no valor de R\$ 2,07 por unidade e total de R\$ 927,82 no período. O pão de doce registrou custo unitário de R\$ 2,31 e R\$ 1.678,18 de valor total no período. Já o pão de hot-dog apresentou o menor custo unitário no valor de R\$ 1,85 por unidade e total no mês de R\$ 1.778,85.

Tabela 12 - Consolidação dos Custos, abril de 2018.

Produtos	Matéria-Prima		Mão de Obra Direta		Custos Indiretos		Custos Totais	
	Unitário	Total/Mês	Unitário	Total/Mês	Unitário	Total/Mês	Unitário	Total/Mês
Pão Fatiado	R\$ 1,66	R\$ 1.916,13	R\$ 0,36	R\$ 420,02	R\$ 0,61	R\$ 697,91	R\$ 2,63	R\$ 3.034,05
Pão de Sal	R\$ 1,46	R\$ 653,37	R\$ 0,23	R\$ 103,11	R\$ 0,38	R\$ 171,33	R\$ 2,07	R\$ 927,82
Pão de Doce	R\$ 1,68	R\$ 1.223,02	R\$ 0,23	R\$ 171,01	R\$ 0,39	R\$ 284,15	R\$ 2,31	R\$ 1.678,18
Pão Hot-Dog	R\$ 1,12	R\$ 1.078,89	R\$ 0,27	R\$ 262,98	R\$ 0,46	R\$ 436,98	R\$ 1,85	R\$ 1.778,85
Total	R\$ 5,93	R\$ 4.871,41	R\$ 1,10	R\$ 957,12	R\$ 1,83	R\$ 1.590,37	R\$ 8,86	R\$ 7.418,90

Fonte: Elaborado pela autora

A fim de comparar com outro estudo, no quadro 3 está demonstrada a representatividade percentual dos itens que compõem os custos por unidade do pão de sal. O trabalho de Magro et. al (2014), apresenta também o custo do pão caseiro de sal o qual tem um custo total de R\$ 2,45, ou seja, custo 18,35% acima do resultado encontrado neste trabalho. Quanto à composição dos itens de custo, 62,09% é custo com matéria-prima e 10,21% de custos com mão de obra direta, ou seja, no trabalho de Magro et al. (2014) os valores que apresentam maior participação no custo e explica a diferença no valor do custo unitário são os custos indiretos.

Quadro 3 – Representatividade dos custos do Pão de Sal

Custo unitário do Pão de Sal		
Descrição	Custo	%
Matéria-Prima Direta	R\$ 1,46	70,42
Mão de Obra Direta	R\$ 0,23	11,11
Custos Indiretos	R\$ 0,38	18,47
Custos Totais	R\$ 2,07	R\$ 100,00

Fonte: Elaborada pela autora

4.5 Apuração do resultado e análise do preço de venda

Realizada a apuração dos custos, é interessante agora demonstrar as receitas, despesas, perdas do período, realizar a apuração do resultado e analisar o processo de formação do preço de venda.

A tabela 13 mostra que no período em análise houve a ocorrência de despesas no valor total de R\$ 1.975,00. O valor de maior representatividade (60,76%) foi o gasto com vendedor, que como já destacado é o valor pago ao esposo da microempresadora, sendo ele o responsável pela venda e entrega dos produtos. Considerando o faturamento mensal de R\$ 13.152,00, as despesas totais representam 9,85%.

Tabela 13 - Despesas do período, abril de 2018.

Descrição	Valores	Percentual
Vendedor	R\$ 1.200,00	60,76%
Telefone	R\$ 40,00	2,03%
Sacolas Plásticas	R\$ 55,00	2,78%
Combustível	R\$ 680,00	34,43%
Total	R\$ 1.975,00	100%
Faturamento médio mensal		R\$ 13.152,00
Percentual das despesas sobre o faturamento médio mensal		9,85%

Fonte: Elaborado pela autora

No mês de abril de 2018, a venda dos quatro tipos de pães totalizou 3.288 unidades. Considerando que a empresa trabalha com preço único para os produtos (R\$ 4,00), foi gerado o faturamento do período no valor de R\$ 13.152,00 (Tabela 14). O produto que apresentou a maior participação no faturamento foi o pão fatiado com 35,04% e a menor participação foi do pão de sal (13,63%).

Tabela 14 - Receita de Venda no Período

Descrição	Quantidade/ Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Pão Fatiado	1152	R\$ 4,00	R\$ 4.608,00
Pão de Sal	448	R\$ 4,00	R\$ 1.792,00
Pão de Docê	728	R\$ 4,00	R\$ 2.912,00
Pão Hot Dog	960	R\$ 4,00	R\$ 3.840,00
Total	3.288		R\$ 13.152,00

Fonte: Elaborado pela autora

Na tabela 15 está demonstrada a apuração do resultado do período em análise. Os dados mostram que os custos totais representaram 56,41% da receita total. Entre os produtos, o que teve maior participação nos custos foi o pão fatiado (23,07%) e a menor foi o pão de sal (7,05%). Percebe-se que a participação dos produtos nos custos totais está compatível com a participação nas receitas totais. As despesas representaram 15,02% das receitas totais e as perdas 0,73%. Assim, o lucro líquido do período representou 27,84% da receita total, no valor de R\$ 3.662,10.

Ainda na tabela 15 consta a projeção das receitas e resultados, caso fosse utilizado o preço calculado tendo por base a margem desejada (35%), ou seja praticando assim o preço único de R\$ 4,58. Assim, tendo em conta a mesma quantidade produzida de 3.288 unidades no total, seria gerada receita de R\$ 15.059,04 e lucro líquido de R\$ 5.569,14. Assim, haveria acréscimo de 14,5% na receita e aumento de 52,07% no lucro.

Tabela 15 - Demonstração do Resultado do Exercício

Descrição	Resultado com Margem Atual			Com Margem Desejada
	Período R\$	%	Unitário R\$	Período R\$
Receitas do Período	R\$ 13.152,00	100	R\$ 4,00	R\$ 15.059,04
Pão Fatiado	R\$ 4.608,00	35,04	R\$ 4,00	R\$ 5.276,16
Pão de Sal	R\$ 1.792,00	13,63	R\$ 4,00	R\$ 2.051,84
Pão de Doce	R\$ 2.912,00	22,14	R\$ 4,00	R\$ 3.334,24
Pão Hot Dog	R\$ 3.840,00	29,20	R\$ 4,00	R\$ 4.396,80
(-) Custos do Período	R\$ 7.418,90	56,41	R\$ 2,26	R\$ 7.418,90
Pão Fatiado	R\$ 3.034,05	23,07	R\$ 2,63	R\$ 3.034,05
Pão de Sal	R\$ 927,82	7,05	R\$ 2,07	R\$ 927,82
Pão de Doce	R\$ 1.678,18	12,76	R\$ 2,31	R\$ 1.678,18
Pão Hot Dog	R\$ 1.778,85	13,53	R\$ 1,85	R\$ 1.778,85
Lucro Bruto	R\$ 5.733,10	43,59	R\$ 1,74	R\$ 7.640,14
(-) Despesas	R\$ 1.975,00	15,02	R\$ 0,60	R\$ 1.975,00
Vendedor	R\$ 1.200,00	9,12	R\$ 0,36	R\$ 1.200,00
Telefone	R\$ 40,00	0,30	R\$ 0,01	R\$ 40,00
Sacolas Plásticas	R\$ 55,00	0,42	R\$ 0,02	R\$ 55,00
Combustível	R\$ 680,00	5,17	R\$ 0,21	R\$ 680,00
(-) Perdas	R\$ 96,00	0,73	R\$ 0,03	R\$ 96,00
Lucro Líquido	R\$ 3.662,10	27,84	R\$ 1,11	R\$ 5.569,14

Fonte: Elaborado pela autora

No quadro 4 é demonstrado que com base nos percentuais calculados na demonstração de resultado do período foi calculado o mark-up do período atual com margem de lucro de 27,84% e o mark-up calculado com base na margem de lucro desejada (35%). Comparando os resultados com a pesquisa feita por Magro et. al. (2014), realizada em uma indústria de panificação localizada na região Oeste do Estado de Santa Catarina, percebe-se que aquela empresa tinha uma margem de lucro desejada de 25% no pão caseiro de sal em estudo, obtendo assim um mark-up de 1,6534. Ressalta-se que não foi possível comparar o resultado com mais pesquisas em virtude de diferenças nas especificações (ingredientes, peso etc.) dos produtos.

Quadro 4 – Cálculo do mark-up do período e desejado, maio de 2018.

Mark-up 01		Mark-up 02	
Preço de venda	100	Preço sem Imposto	100
(-) Perdas	0,73	(-) Perdas	0,73
(-) Despesas de Venda	15,02	(-) Despesas de Venda	15,02
(-) Margem de Lucro	27,84	(-) Margem de Lucro	35,00
Custo Produto	56,409	Custo Produto	49,253
Preço de venda / custo do produto	100/56,409	Preço de venda / custo do produto	100/49,253
(=) Mark-up	1,7728	(=) Mark-up	2,0303

Fonte: Elaborado pela autora

Nota-se que na tabela 16 o mark-up 1 foi multiplicado pelo custo unitário de cada produto, obtendo-se qual deveria ser o preço, no período atual, caso a empresa praticasse preços diferenciados. Multiplicando-se o custo médio unitário pelo mark-up praticado foi obtido o preço único praticado. No entanto, o preço atual não está proporcionando a margem desejada. Diante disso o custo unitário de cada produto foi multiplicado pelo mark-up 2, o qual utilizou margem desejada de 35%, chegando-se assim ao preço único de R\$ 4,58.

Tabela 16 - Preço de venda diferenciado e único com mark-up atual e mark-up desejado, maio de 2018.

Produtos	Custo Total/Produto	Mark-up 01	Preço de Venda orient./praticado	Mark-up 02	Preço de venda c/ margem desejada
Pão Fatiado	R\$ 2,63	1,7728	R\$ 4,67	2,0303	R\$ 5,35
Pão de Sal	R\$ 2,07	1,7728	R\$ 3,67	2,0303	R\$ 4,20
Pão de Doce	R\$ 2,31	1,7728	R\$ 4,09	2,0303	R\$ 4,68
Pão Hot Dog	R\$ 1,85	1,7728	R\$ 3,28	2,0303	R\$ 3,76
Custo/ receita unitária	R\$ 2,26	1,7728	R\$ 4,00	2,0303	R\$ 4,58

Fonte: Elaborado pela autora

Na tabela 17 foi realizado um comparativo dos preços praticados com os preços sugestivos, tendo em conta o mark-up atual e o mark-up com a margem desejada. Comparando os preços praticados em relação ao mark-up do lucro atual, caso fossem praticados preços diferenciados, haveria dois produtos com preços menores do que o praticado (R\$ 4,00), sendo eles o pão de sal (R\$ 3,67) e o pão de hot-dog (R\$ 3,28). Os outros dois, ou seja, o pão fatiado (R\$ 4,67) e o pão de doce (R\$ 4,09) teriam que ser vendidos com preço mais caro.

Aplicando o mark-up com a margem desejada, se a empresa continuar com a prática do preço único, haveria um acréscimo de R\$ 0,58 a unidade, ou seja, 14,50%. Se fosse utilizada a prática dos preços diferenciados, somente um dos produtos, ou seja, o pão para hot-dog teria preço abaixo do preço praticado com a margem atual. Os demais teriam acréscimos diferenciados que variam de 5,12% a 33,68%.

Quanto à política da empresa em trabalhar com preço diferenciado ou preço único, é uma questão de estratégia de mercado, o importante é que seja garantida a margem desejada.

Tabela 17 - Comparativo entre o Preço de Venda atual e orientativo com margem desejada

Produtos	Preço de Venda Praticado	Preço dif. Com mark-up atual	Comp. Com preço único atual	%	Preço dif. Com margem desejada	Comp. Com preço único atual	%
Pão Fatiado	R\$ 4,00	R\$ 4,67	-R\$ 0,67	-16,72	R\$ 5,35	-R\$ 1,35	-33,68
Pão de Sal	R\$ 4,00	R\$ 3,67	R\$ 0,33	8,21	R\$ 4,20	-R\$ 0,20	-5,12
Pão de Doce	R\$ 4,00	R\$ 4,09	-R\$ 0,09	-2,16	R\$ 4,68	-R\$ 0,68	-17,01
Pão Hot-Dog	R\$ 4,00	R\$ 3,28	R\$ 0,72	17,88	R\$ 3,76	R\$ 0,24	5,95
Preço único	R\$ 4,00	R\$ 4,00			R\$ 4,58		

Fonte: Elaborado pela autora

A fim de comparar o preço encontrado com a margem desejada com os concorrentes, ao realizar contato telefônico com três deles, quanto ao preço de dois dos produtos em análise (pão de forma e pão de hot-dog), constatou que o preço praticado está abaixo dos seus concorrentes, visto que dois deles praticam o preço de R\$ 4,20, e um deles o preço de R\$ 4,50 para os dois produtos. Assim, percebe-se que, caso o preço fosse aumentado para R\$ 4,58, ficar acima do praticado pelos principais concorrentes. Cabe assim, uma análise mais profunda a fim de verificar a possibilidade da mudança no preço.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A administração dos custos é cada vez mais essencial para o desenvolvimento da empresa diante do mercado competitivo. Ter o conhecimento sobre a contabilidade dos custos, aplicando nas atividades da empresa, auxilia os gestores na tomada de decisão e possibilita uma visão ampla sobre quais produtos rendem mais ou não, evitam desperdícios e auxiliando na formação dos preços dos produtos fabricados.

Este trabalho se propôs a verificar a influência dos custos de fabricação na formação de preço de venda em um microempreendimento individual de panificação, localizada em Tangará da Serra- MT. Em relação ao primeiro objetivo foram analisadas as notas fiscais de entrada e saída, bem como anotações de ingredientes e observação do tempo para fabricação de cada receita dos produtos em análise, a fim de levantar os dados necessários à apuração dos custos.

Quanto ao segundo objetivo foi aplicado o método de custeio por absorção, identificando assim o custo unitário de cada produto, ou seja, para o pão fatiado o custo foi de R\$ 2,63, para o pão de sal R\$ 2,07, para o pão de doce R\$ 2,31 e por fim para o pão de hot-dog R\$ 1,85.

Diante disso, foram aplicados os dois mark-ups para encontrar o preço praticado e o preço com a margem desejada de 35%. Percebeu-se que para a empresa obter a margem desejada será necessário alterar o preço praticado. Se utilizar preço único será necessário um acréscimo geral de 14,50%, alterando o preço de R\$ 4,00 para R\$ 4,58. Se utilizar preço diferenciado, somente um dos produtos teria preço abaixo do praticado atualmente e os demais teriam acréscimo de 33,68%, 5,12% e 17,01% respectivamente, concluindo assim o terceiro objetivo.

Portanto, percebe-se que os objetivos propostos foram alcançados, ficando evidente também, ao apresentar os dados à microempresária, a satisfação dela ao receber os resultados com as análises dos custos e formação de preço seus produtos, visto que é a primeira vez que



esses cálculos foram realizados, gerando informações para análise e possível mudança na política de preços.

Como sugestões para novas pesquisas, sugere-se a formação do preço de venda através do custeio variável, bem como a análise da margem de contribuição dos produtos.

6 REFERÊNCIAS

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ITPC); ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ABIP). **Indicadores 2016, Desempenho de Empresas de Panificação e Confeitaria Brasileiras em 2016.**

Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2017/02/INDICADORES-2017-performance-2016.pdf>> Acesso em: 28 de Maio. 2018.

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos da Metodologia Científica.** 3. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

BEUREN, I. M. **Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade:** Teoria e Prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

BRASIL. Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2008, altera a Lei Complementar nº 123/2006. **Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.** Brasília, DF, 14 de dez. 2008.

BETTONI, E.; SILVEIRA, P. A.; PETRY, D. R.; OLIVEIRA, E. L. D. Microempreendedor Individual e as Dificuldades Pósformalização. In. XXVIII ENANGRAD, 26., 2017, Brasília. **Anais eletrônico...** Brasília, 2017. Disponível em: <http://www.enangrad.org.br/pdf/2017_ENANGRAD123.pdf>. Acesso em 20 de Abr. 2018.

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **Gestão de Custos e Formação de Preços.** São Paulo: Atlas, 2002.

_____. **Gestão de Custos e Formação de Preços: Com Aplicações na Calculadora HP 12C E Excel.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CREPALDI, S. A. **Curso Básico de Contabilidade de Custos.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

CUNHA, M. C.; FERNANDES, M. S. A utilização da Contabilidade de Custos na formação do preço de venda. In: X ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA, 14, 2007, Pernambuco. **Anais eletrônico...** Pernambuco, 2007. Disponível em: <<https://anaiscbc.emnuvens.com.br/-anais/article/download/3647/3648>>. Acesso em 28 de Abr. 2018.

DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. de. **Gestão de Custos e Formação de Preços**, 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1999.

LEONE, G. S. G. **Curso de Contabilidade de Custos**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2000.

_____. **Custos: Planejamento, Implantação e Controle**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MAGRO, C. B. D.; MANFROI, L.; BORTOLI, L. A.; THEISEN, C. P. A Contabilidade De Custos Na Formação Do Preço De Venda: Um Estudo De Caso Na Indústria De Panificação. In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE CUSTOS, 17., 2014, Natal. **Anais eletrônico...** Natal, 2014. Disponível em: < file:///C:/Documents%20and%20Settings/Administrador/Desktop/3647-3741-1-PB%20(1).pdf >. Acesso em 10 de Mai. 2018.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

_____. **Contabilidade de Custos**. 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

_____. **Contabilidade de Custos**. 9ª. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MOTA, A. G. D. **Noções da Contabilidade de Custos**. **Contabilidade de Custos**. Cacoal, 2002, Disponível em: < http://www.lazzoz.xpg.com.br/Contabilidade_Custos.pdf >. Acesso em 15 de Mai. 2018.

PADOVEZE, C. L. **Curso Básico Gerencial de Custos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

_____. **Contabilidade Gerencial: Um Enfoque Em Sistema De Informação Contábil**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

PORTAL DO EMPREENDEDOR: banco de informações. 2009. Disponível em: <<http://www.portaldoempreendedor.gov.br/temas/quero-ser/formalize-se/O-que-e-ser-um-mei>>. Acesso em 17 de Abr. 2018.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Saraiva, 2009.

_____. **Contabilidade de Custos Fácil**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

SILVA, R. N. S.; LINS, L. D. S. **Gestão de Custos: Contabilidade, Controle e Análise**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

SILVA, E. L. D.; MENEZES, E. M. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação**, UFSC. Florianópolis, 2000.

SILVA, J. A. T. C. D.; CHAVEZ, M. T. A Importância Do Microempreendedor Individual No Município de Águas Belas – PE, In: XXVIII ENANGRAD, 26., 2017, Águas Belas. **Anais eletrônico...** Águas Belas, 2017. Disponível em: < [http://www.enangrad.org.br/pdf/2017_ENANGR AD406.pdf](http://www.enangrad.org.br/pdf/2017_ENANGR_AD406.pdf)>. Acesso em: 10 de Mai. 2018.

SOUZA, K. K. N. D. **Formação do Preço de Venda – Mark Up**. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso – Faculdade de Ciências Contábeis, Universidade Federal do Pará, Pará, 2007.

TAVARES, A. C.; SELL, F. S. F.; SELL, S.; UNGLAUB, T. R. D. R. **Metodologias Para iniciação à Prática da Pesquisa e Extensão I: Caderno Pedagógico**. 1. ed. Dioesc, Florianópolis, 2011.

VIEIRA, E. T. V. **As Ferramentas Contábeis e o empreendedorismo no desenvolvimento das micro e pequenas empresas: o caso das empresas de panificação da cidade de Campo Grande/MS**. 2008. Dissertação para obtenção de título de Mestre em Desenvolvimento Local. Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 2008

WERNKE, R. **Gestão de Custos: Uma Abordagem Prática**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

APÊNDICE 1

Tabela 18 – Cálculo da depreciação, abril de 2018.

Descrição	Valor atual	Valor Residual	Valor a Depreciar	Taxa de Depreciação Anual	Depreciação Anual	Depreciação Mensal
Masseira Industrial	R\$ 3.000,00	R\$ 300,00	R\$ 2.700,00	10%	R\$ 270,00	R\$ 22,50
Cilindro	R\$ 600,00	R\$ 60,00	R\$ 540,00	10%	R\$ 54,00	R\$ 4,50
Modeladora	R\$ 3.500,00	R\$ 350,00	R\$ 3.150,00	10%	R\$ 315,00	R\$ 26,25
Divisora	R\$ 1.500,00	R\$ 150,00	R\$ 1.350,00	10%	R\$ 135,00	R\$ 11,25
Fornos Tubo	R\$ 10.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 9.000,00	10%	R\$ 900,00	R\$ 75,00
Estufas	R\$ 2.400,00	R\$ 240,00	R\$ 2.160,00	10%	R\$ 216,00	R\$ 18,00
Mesas de Preparação	R\$ 580,00	R\$ 29,00	R\$ 551,00	5%	R\$ 27,55	R\$ 2,29
Exaustor	R\$ 220,00	R\$ 11,00	R\$ 209,00	5%	R\$ 10,45	R\$ 0,87
Ventilador	R\$ 240,00	R\$ 12,00	R\$ 228,00	5%	R\$ 11,40	R\$ 0,98
Prateleira	R\$ 500,00	R\$ 25,00	R\$ 475,00	5%	R\$ 23,75	R\$ 1,98
Balança	R\$ 800,00	R\$ 80,00	R\$ 720,00	10%	R\$ 72,00	R\$ 6,00
Total	R\$ 23.340,00	R\$ 2.257,00	R\$ 18.383,00		R\$ 2.035,15	R\$ 169,62
Total de horas trabalhadas no mês					176	
Custo fixos diretos por minuto					R\$ 0,02	

Fonte: Elaborado pela autora

APÊNDICE 2

Tabela 19 – Cálculo do consumo de energia, abril de 2018.

Eletrodomésticos	Watts	Tempo Diário (horas)	Watts/Horas	KWh/Dia	KWh/Mês	%	Valor Rateado
Televisor 01	80	3	240	0,24	7,2		
Televisor 02	80	1	80	0,08	2,4		
Geladeira	94	24	2256	2,256	67,68		
Freezer	150	24	3600	3,6	41,6		
Ventilador 01	45	7	315	0,315	9,45		
Ventilador 02	45	6	270	0,27	8,1		
Micro-ondas	1500	0,0475	71,25	0,07125	2,1375		
Lavadora Automática	0	0	0	0	0,4		
Chuveiro	5000	0,0833	416,6667	0,4167	12,5		
Ferro de Passar	750	0,43	322,5	0,3225	9,675		
Roupas							
Batedeira	300	0,0357	10,7	0,0107	0,321		
Liquidificador	700	0,0118	8,2833	0,0083	0,2485		
Lâmpada 01	15	4	60	0,06	1,8		
Lâmpada 02	15	5	75	0,075	R\$ 2,25		
Lâmpada 03	15	7	105	0,105	3,15		
Lâmpada 04	15	7	105	0,105	3,15		
Lâmpada 05	60	2	120	0,12	3,6		
Lâmpada 06	15	3	45	0,045	1,35		
Lâmpada 07	60	2	120	0,12	3,6		
Lâmpada 08	15	4	60	0,06	1,8		
Lâmpada 09	15	5	75	0,075	2,25		

Subtotal da residência		184,662	51,39%	R\$ 147,84
-------------------------------	--	----------------	---------------	-------------------

Aparelhos Elétricos da Padaria

Eletrodomésticos	Watts	Tempo Diário (horas)	Watts/Horas	KWh/Dia	KWh/Mês	%	Valor Rateado
Fornos	380	3,8	1444	1,444	43,32		
Geladeira	94	24	2256	2,256	67,68		
Masseira	360	1,4633	526,788	0,5268	15,8036		
Ventilador	130	8	1040	1,04	31,2		
Cilindro	370	0,5883	217,671	0,2177	6,5301		
Modeladora de Pão		0,2	0,35	0,0004	0,0105		
Exaustor	300	0,13	39	0,039	1,17		
Balança	50	1,18	59	0,059	1,77		
Lâmpada 01	15	4	60	0,06	1,8		
Lâmpada 02	15	5	75	0,075	2,25		
Lâmpada 03	15	7	105	0,105	3,15		
Subtotal da panificadora					174,6843	48,61%	R\$ 139,85
Total geral					359,3463	100,00%	R\$ 287,69

Fonte: Elaborada pelo autora

APÊNDICE 3

Tabela 20 - Cálculo do custo com água, abril de 2018.

Descrição	M²	Peso	M² Ponderado	%	R\$
Residência	87,5	1	87,5	56,74	R\$ 16,60
Padaria	33,36	2	66,72	43,26	R\$ 12,65
Total	120,86		154,22	100	R\$ 29,25

Fonte: Elaborado pela autora