

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO, CIÊNCIAS CONTÁBEIS E ECONOMIA
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

CAMILA CANDIDO ALENCAR

ANÁLISE DE CUSTOS EM UM RESTAURANTE NA CIDADE DE DOURADOS/MS

DOURADOS/MS

2016

CAMILA CANDIDO ALENCAR

ANÁLISE DE CUSTOS EM UM RESTAURANTE NA CIDADE DE DOURADOS/MS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia da Universidade Federal da Grande Dourados, como requisito parcial para aprovação da disciplina de Trabalho de Graduação II.

Orientadora: Prof Me. Cristiane Mallmann Huppes

Banca Examinadora:

Professora Me. Glenda de Almeida Soprane

Professor Dr. Adriano Renzi

ANÁLISE DE CUSTOS EM UM RESTAURANTE NA CIDADE DE
DOURADOS/MS
CAMILA CANDIDO ALENCAR

Esta monografia foi julgada adequada para aprovação na atividade acadêmica específica de Trabalho de Graduação II, que faz parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis pela Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia – FACE da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD.

Apresentado à Banca Examinadora integrada pelos professores:

Presidente

Professora: Me. Cristiane Mallmann Huppes

Avaliador

Professor: Me. Glenda de Almeida Soprane

Avaliador

Professor: Dr. Adriano Renzi

Dedico este trabalho a Deus, que iluminou o meu caminho com
força e coragem durante toda esta longa caminhada.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, Professora Me. Cristiane Malmmann Huppes, pela dedicação em todas disciplinas ministradas, pelo suporte, correções e incentivos durante todo trabalho.

A todos os professores do curso de Ciências Contábeis da UFGD, pelo empenho e dedicação durante todo curso, focados em formar profissionais de alta qualidade.

Aos meus colegas da graduação que se tornaram pessoas especiais. Agradeço pelos momentos de alegria e também pelos momentos em que ajudamos uns aos outros nos desafios decorrente do curso. Peço a Deus que abençoe a trajetória profissional de todos.

Ao empresário responsável por me permitir utilizar os dados de sua empresa para realização da pesquisa deste trabalho.

Aos meus amigos que durante os cinco anos de faculdade, souberam conviver com minha ausência em muitos momentos de encontros e comemorações. Obrigada pela amizade de sempre.

Ao meu esposo Angelo, por todo incentivo em minha vida. Pela contribuição que me deu na realização deste trabalho, e pela inspiração de determinação que me passa.

Às minhas irmãs e sobrinho, desejo que conquistem vitórias ainda maiores.

Aos meus queridos pais Damião e Ivone, que apesar de algumas dificuldades me fortaleceram e me incentivaram desde o começo da vida escolar. Obrigada por toda dedicação e amor que vocês têm por mim.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigada.

RESUMO

Com o crescimento progressivo do número de pessoas que costumam fazer refeições fora de casa, surge cada vez mais a abertura de novos restaurantes. Para que as empresas deste setor obtenham resultados desejados é necessário controlar os custos de fabricação, além das despesas geradas no processo. A finalidade deste trabalho é analisar o custo mensal de um restaurante da cidade de Dourados-MS, apurando o custo unitário por produto e determinando a margem de contribuição e ponto de equilíbrio, além de fixar o preço mínimo para venda, garantindo a continuidade da empresa. Para a coleta dos dados foi realizada uma entrevista estruturada com proprietário do restaurante, identificando os custos e despesas que a empresa possui. Constatou-se que ele não possui um sistema de custeio, efetuando o controle com base nos custos totais. Este trabalho possibilitou identificar os custos e lucratividade do produto, sendo de total importância para empresa, que através das informações elaboradas o gestor poderá tomar decisões mais precisas.

Palavras Chave: restaurantes; custos; margem de contribuição; ponto de equilíbrio.

ABSTRACT

With the progressive increase in the number of people who usually make eating out increasingly comes the opening of new restaurants. For companies in this sector to obtain desired results it is necessary to control manufacturing costs, plus the costs generated in the process. The purpose of this study is to analyze the monthly cost of a restaurant in the city of Dourados, MS, calculating the unit cost per product and determining the contribution margin and breakeven point, and set the minimum price for sale, ensuring business continuity. For data collection a structured interview with the restaurant owner was performed, identifying the costs and expenses that the company has. It was found that it does not have a costing system, making the control based on the total costs. This work enabled us to identify the costs and profitability of the product, and all-important for the company, which through information prepared the manager may make more accurate decisions.

Keywords: restaurants; cost; contribution margin; breakeven.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: A DIVISÃO DOS CUSTOS FIXOS E VARÁVEIS	8
FIGURA 2: PONTO DE EQUILÍBRIO	10

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1: FÓRMULAS DOS PONTOS DE EQUILÍBRIO.....	10
--	----

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: FATURAMENTO DIÁRIO/MENSAL.....	16
TABELA 2: CUSTO DA MATÉRIA-PRIMA	17
TABELA 3: CUSTOS INDIRETOS	18
TABELA 4: DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO NA CONCEPÇÃO DO CUSTEIO VARIÁVEL.....	19
TABELA 5: CÁLCULO DO PONTO DE EQUILÍBRIO CONTÁBIL	20

SUMÁRIO

1.1 DEFINIÇÃO DA PROBLEMÁTICA.....	3
1.2 OBJETIVOS	4
1.2.1 OBJETIVO GERAL.....	4
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	5
1.3 JUSTIFICATIVA.....	5
2 REVISÃO TEÓRICA	6
2.1 CONTABILIDADE DE CUSTOS	6
2.1.1 CUSTEIO VARIÁVEL	6
2.1.2 CUSTOS: DIRETO OU INDIRETO E FIXO OU VARIÁVEL.....	7
2.1.2.1 MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO.....	9
2.1.2.2 PONTO DE EQUILÍBRIO.....	9
3 METODOLOGIA	13
3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA	13
3.1.1 A PESQUISA QUANTO AOS OBJETIVOS	13
3.1.2 A PESQUISA QUANTO AOS PROCEDIMENTOS.....	13
3.1.3 A PESQUISA QUANTO À ABORDAGEM DO PROBLEMA	14
3.2 OBJETO DE ESTUDO	14
4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS.....	16
4.1 DEMONSTRAÇÃO DO FATURAMENTO	16
4.2 DEMONSTRAÇÃO DOS CUSTOS VARIÁVEIS.....	16
4.3 DEMONSTRAÇÃO DOS CUSTOS FIXOS.....	17
4.4 APURAÇÃO DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	18
4.5 PONTO DE EQUILÍBRIO.....	19
6 REFERÊNCIAS	22
APÊNDICE	24

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, o hábito de comer fora de casa cresce constantemente, seja por falta de tempo, seja como lazer. Com essa busca pela prestação de serviços, fazer refeições em bares e restaurantes está virando rotina. Correspondendo este crescimento, aumenta também a abertura de novos negócios para atender a ampla procura neste segmento.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2014) “este ramo representa atualmente 2,7% do PIB brasileiro. O hábito da alimentação fora de casa corresponde a 30% dos gastos dos brasileiros com alimentos”. Nesta perspectiva, são crescentes as possibilidades de oferta deste serviço, bem como, o estudo de viabilidade destes negócios.

Para implantação de qualquer empresa, seja qual for a atividade é fundamental a criação de um plano de negócios contemplando o estudo dos custos com o objetivo de prever o desempenho da futura empresa, para, a partir do plano de negócio, tomar decisões e identificar a melhor alternativa de gerar retorno financeiro no negócio e consequentemente sobrevivência no mercado (SEBRAE, 2014).

O controle de custos tem por finalidade o fornecimento de informações que contribuem para auxiliar no setor administrativo e auxilia na lucratividade da empresa de acordo com o seu planejamento adequado. Para que uma empresa tenha um bom desempenho com o controle de custos, é preciso uma análise muito rigorosa em todos os setores da empresa, já que o controle de custos não está somente ligado com a produção, como também com tudo que influencia até que o produto acabado chegue ao consumidor final (PORTAL EDUCAÇÃO, 2015).

Em qualquer ramo de negócio, é necessária a capacidade de avaliar o desempenho das atividades e apurar os custos dos produtos, isso faz com que o negócio se torne mais competitivo no mercado em que atua, evitando as demissões e o fechamento da empresa. Os administradores que não souberem o custo de seus produtos terão dificuldade de determinar a margem de lucro, fixar um preço preciso aos seus produtos e também podem sofrer prejuízos em determinadas vendas.

1.1 DEFINIÇÃO DA PROBLEMÁTICA

Definir a problemática, nada mais é, que demonstrar o objetivo da pesquisa. Beuren (2010) sustenta o conceito de que formular um problema implica determinar

com precisão o objetivo central da investigação e descreve recomendações para ajudar no processo da formulação do problema:

o problema deve ser expresso de forma interrogativa;
 o problema deve ser delimitado a uma dimensão viável;
 o problema deve ser formulado de maneira clara e explícita;
 o problema deve ser preciso quanto aos limites de sua aplicabilidade; e
 o problema deve apresentar referências empíricas.
 (GIL, 1999 apud BEUREN, 2010, p. 52).

Rudio (1978, p. 75 apud BEUREN e COLAUTO, 2010, p. 154) explica que:

formular o problema consiste em dizer, de maneira explícita, clara, compreensível e operacional, qual a dificuldade com a qual nos defrontamos e que pretendemos resolver, limitando o seu campo e apresentando suas características. Desta forma, o objetivo da formulação do problema da pesquisa é torná-lo individualizado, específico, inconfundível.

Diante da necessidade de informações contábeis para a continuidade das empresas em vários ramos do mercado, surge uma dúvida quanto à apuração dos custos de um restaurante na cidade de Dourados/MS. A Contabilidade enquanto fornecedora de informações, precisamente no ramo de Custos, possui consolidados conceitos de cálculos que podem direcionar proprietários e gestores de empresas. Consolidando os conceitos de custos, esta pesquisa propõe-se a estudar: **calcular qual o resultado apontado pelo cálculo da margem de contribuição e do ponto de equilíbrio de um restaurante que serve espetinho da cidade de Dourados/MS?**

1.2 OBJETIVOS

Quanto aos objetivos, Beuren (2010) afirma que são de fundamental importância para o entendimento e desenvolvimento da pesquisa e indicam o resultado que se pretende atingir ao final do trabalho. Geralmente, é elaborado um objetivo geral em torno de objetivos específicos. O objetivo geral indica uma ação ampla do problema, por isso mesmo ele deve ser elaborado com base na pergunta de pesquisa. Desse modo, os objetivos específicos devem descrever ações pormenorizadas, aspectos específicos para alcançar o objetivo geral estabelecido.

1.2.1 Objetivo Geral

Analisar os resultados apontados pela margem de contribuição e o ponto de equilíbrio de um restaurante que serve espetinho da cidade de Dourados/MS.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Estudar teoricamente o cálculo e a aplicação da margem de contribuição e ponto de equilíbrio;
- Pesquisar as informações necessárias para o cálculo da margem de contribuição e do ponto de equilíbrio;
- Elaborar um questionário/entrevista das informações necessárias para os cálculos pretendidos; e
- Analisar os cálculos e inferir sobre os resultados com vistas à decisão.

1.3 JUSTIFICATIVA

Na justificativa de um trabalho de conclusão de curso, deve-se demonstrar qual a importância da pesquisa, o que esse trabalho pode auxiliar para pessoas e empresas, ou seja, como essa pesquisa pode influenciar de um modo geral para que possa conhecer e entender sobre o tema. Beuren (2010, apud VERGARA, 1997) afirma que na justificativa de um trabalho devem-se apontar as contribuições de ordem prática, como também, é preciso pontuar como os resultados da pesquisa podem contribuir para a evolução do conhecimento teórico e da prática, no que diz respeito especificamente ao objeto de estudo.

O presente trabalho justifica-se pela importância de uma análise contábil na apuração dos custos de um restaurante, apontando como as análises do cálculo da margem de contribuição e do ponto de equilíbrio podem informar sobre os resultados e as decisões.

2 REVISÃO TEÓRICA

A revisão teórica deve dar estrutura para o assunto pesquisado com base em estudos de outros autores sobre o tema. Segundo Beuren (2010, p.69), “trata-se de definir a abordagem necessária para abranger os elementos presentes na pergunta de pesquisa, e por consequência, no objetivo geral e nos objetivos específicos estabelecidos a partir do mesmo.” A autora ainda afirma que a revisão teórica é destacada por fazer a análise e interpretação dos dados coletados na pesquisa.

Nesta seção serão apresentadas definições de Contabilidade de Custos, bem como, o uso de métodos para apuração de custos de uma empresa.

2.1 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A contabilidade de custos surge para atender às necessidades dos negócios em calcular os custos de produção para a formação dos valores dos estoques. Segundo Martins (2008, p. 23),

a Contabilidade Custos nasceu da Contabilidade Financeira, quando da necessidade de avaliar estoques na indústria, tarefa essa que era fácil na empresa típica da era do Mercantilismo. Seus princípios derivam dessa finalidade primeira, e por isso, nem sempre conseguem atender completamente as suas outras duas mais recentes e provavelmente mais importantes tarefas: controle e decisão.

Maher (2001), resume a Contabilidade de Custos como o ramo da Contabilidade que mede, registra e relata informações sobre custos. Para Leone (2000, p. 40), “a Contabilidade de Custos, para operar seus sistemas de Custos, deverá receber informações dos demais subsistemas.”

Ou seja, a Contabilidade de Custos está desenvolvida e seu campo de atuação cada vez mais abrangente, pois além de informar o valor exato dos custos, ela nos dá informações necessárias para o controle e tomada de decisão dentro da empresa.

2.1.1 Custeio Variável

A literatura apresenta métodos de custeio como formas de classificar os custos e apropriar aos produtos. Dentre estes métodos, há o custeio por absorção, utilizado normalmente para o cálculo de custos para formação dos estoques. Também, o Custeio Baseado por Atividade (ABC), que identifica os custos de produção às atividades (MARTINS, 2008). As prerrogativas teóricas que atendem os objetivos desta pesquisa

são atendidas pelo conceito do Custeio Variável, que possibilita pela sua forma de identificar os custos aos produtos, o cálculo da margem de contribuição e do ponto de equilíbrio.

Maher (2001, p. 361), escreve que “Custeio Variável é um sistema de contabilização de custos em que apenas os custos variáveis de produção são atribuídos aos produtos.” Leone (2000), apresenta a definição de que este custeio é usado para acumular os custos de qualquer objeto ou segmento de uma empresa. O critério de custeio variável é assim denominado porque trata dos custos que variam com o parâmetro operacional que foi escolhido para ser à base de volume ou da atividade ou de segmento da empresa.

Para Martins (2008, p. 48), “só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o resultado. Para os estoques só vão, como consequência, custos variáveis.” Em resumo, o Custeio Variável é um método de contabilizar os custos de uma produção avaliando somente os custos que variaram durante o período.

2.1.2 Custos: Direto ou Indireto E Fixo ou Variável

Ao definir estes conceitos, inicialmente parecem sinônimos, por tratarem de um mesmo objeto que são os custos. Porém, na contabilidade de custos, estes conceitos são claros e definidos, principalmente quando se trata da aplicação do método de custeio. Normalmente, os conceitos de direto ou indireto, são utilizados pelo custeio por absorção. Nesta pesquisa, devido ao uso do custeio variável, o foco se dá nos conceitos de fixo e variável. Mesmo assim, os conceitos são apresentados para esclarecer o leitor.

Primeiramente, quanto às definições de direto ou indireto, Leone (2000) define como custos diretos todos os custos possíveis de identificar com os produtos, do modo mais econômico e lógico. Os custos indiretos dependem do emprego de taxas de rateio, de parâmetros, para apropriação dos valores aos produtos. Martins (2008, p. 48), enfatiza que:

Custos Diretos são os custos que podem ser diretamente apropriados aos produtos, bastando haver uma medida de consumo (quilogramas de materiais consumidos, embalagens utilizadas, horas de mão de obra utilizadas e até quantidade de força consumida). E Custos Indiretos são os custos que não oferecem condição de uma medida objetiva e qualquer tentativa de alocação tem de ser feita de maneira estimada e muitas vezes arbitrária.

Maher (2001, p. 69), resume “Custos Diretos em qualquer custo que pode ser relacionado diretamente com um objeto do custo. E os Custos Indiretos em qualquer custo que não pode ser relacionado diretamente com um objeto de custo.” Ainda, são exemplos de Custos Indiretos os materiais indiretos que são os materiais utilizados no auxílio da produção, a supervisão geral, a depreciação, os seguros, etc.

Quanto a definição de fixo ou variável, segundo Leone (2000, p. 71), um “Custo Fixo é constante no total, na faixa de volume relevante da atividade esperada que esteja sendo considerada. E um custo variável é um custo que é proporcional ao nível da atividade.” Para Maher (2001, p. 75) “Custos Fixos, são os custos que não se alteram quando o volume se altera, dentro de um intervalo relevante de atividade. E os Custos Variáveis, são os custos que se alteram na proporção direta da alteração no volume, dentro de um intervalo relevante de atividade.”

Martins (2008) exemplifica um Custo Fixo como o aluguel de fábrica, é de determinado valor, independentemente de aumentos ou diminuições naquele mês do volume elaborado de produtos. Escreve ainda que, em se tratando de Custo Variável, quanto maior a quantidade produzida, maior seu consumo. Dentro, portanto, de uma unidade de tempo (mês, nesse exemplo), o valor do custo com tais materiais varia de acordo com o volume de produção; logo, materiais diretos são Custos Variáveis.

Segundo Bornia (2002) o comportamento dos custos fixos e variáveis, na sua totalidade e unitariamente, quanto à variação do volume produzido ou vendido é demonstrado conforme a Figura 1:

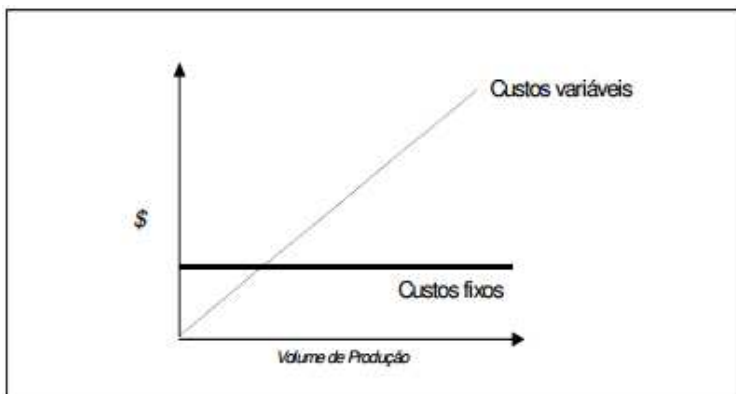


FIGURA 1: A divisão dos custos fixos e variáveis

Fonte: Bornia (2002, p. 42)

De modo geral, os custos fixos são aqueles que não se alteram em determinado período da produção, já os custos variáveis se alteram de acordo com o número de quantidade produzida. A definição dos custos como sendo fixo ou variável, conduz a aplicação das fórmulas para os cálculos da Margem de Contribuição e do Ponto de Equilíbrio, conforme segue.

2.1.2.1 Margem de Contribuição

Segundo Leone (2000, p. 375), “a margem de contribuição é a diferença entre as receitas e o custo diretos e variáveis identificados a um produto, linha de produtos, serviços, processos, segmentos, enfim, a cada um dos objetos em que se pode dividir a atividade de uma empresa.” Maher (2001, p. 442), afirma que “o aumento da margem de contribuição unitária tem que vir de aumento do preço de venda, de diminuição do custo variável unitário ou de uma combinação dessas medidas”.

Para Martins (2008, p. 179), “a diferença entre o preço de venda e o Custo Variável de cada produto é o valor que cada unidade efetivamente traz a empresa de sobra entre sua receita e o custo que de fato provocou e que lhe pode ser imputada sem erro.” Ele demonstra essa margem pela seguinte fórmula:

$$MC = PV - (CV + DV)$$

Onde:

MC = Margem de contribuição

PV = Preço de Venda ou Receita Bruta

CV = Custo variável

DV = Despesa variável

Analisando a margem de contribuição de cada produto é possível verificar se existe algum deles que possui maior capacidade de trazer rentabilidade para empresa.

2.1.2.2 Ponto de Equilíbrio

Crepaldi (1999), afirma que dividindo os custos e as despesas fixas totais pela margem de contribuição unitária, obtém-se o ponto de equilíbrio contábil. Segundo Martins (2008), o Ponto de Equilíbrio Contábil será obtido quando a soma da margem de contribuição totalizar o montante suficiente para cobrir todos os custos e despesas fixas, ou seja, quando receitas menos os custos e as despesas totais dão resultado nulo.

Também é possível, pelo conceito de ponto de equilíbrio identificar os valores relativos à aspectos econômicos e financeiros. O Ponto de Equilíbrio Econômico se dá no momento em que as despesas e os lucros se igualam, ou seja, unidades ou valor da receita necessária para cobrir todos os custos e despesas, somado ao valor do lucro preterido. E o Ponto de Equilíbrio Financeiro é alcançado quando o valor das disponibilidades permanece inalterado, independentemente de haver resultado contábil ou econômico tendo como foco o valor das vendas necessárias para que as necessidades financeiras de entrada e saída de recursos se equivalham. As fórmulas para o cálculo destes pontos de equilíbrio estão apresentadas no Quadro 1:

Ponto de Equilíbrio – PE	Fórmula
PE Contábil	$\frac{\text{Custos e Despesas Fixas}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$
PE Econômico	$\frac{\text{Margem de Contribuição Unitária}}{\text{Custos e Despesas Fixas} + \text{Lucro Desejável}}$
PE Financeiro	$\frac{\text{Margem de Contribuição Unitária}}{\text{Custos e Despesas Fixas} - \text{Gastos Não-Desembolsáveis}}$

QUADRO 1: Fórmulas dos Pontos de Equilíbrio

Fonte: Adaptado de Martins (2008)

Esta pesquisa apresenta o Ponto de Equilíbrio Contábil, que graficamente, é representado da seguinte forma:

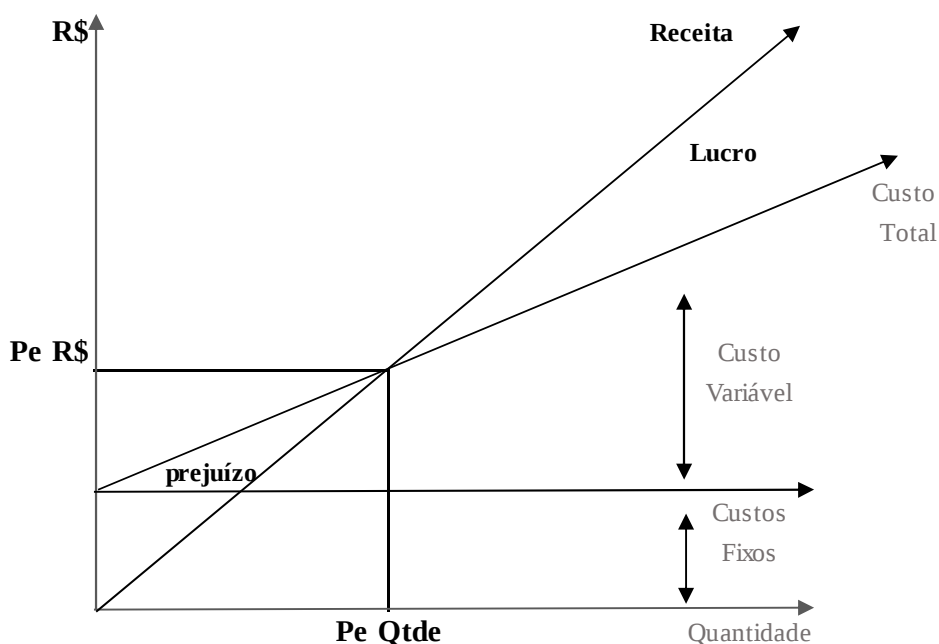


FIGURA 2: Ponto de Equilíbrio

Fonte: Adaptado de Maher (2001, p. 437)

É importante ressaltar que a técnica do ponto de equilíbrio é um conceito que auxilia a empresa na gestão de curto prazo. O ponto de equilíbrio mostra o ponto mínimo que a empresa precisa operar, onde lucro é igual a zero, e nesse ponto mínimo de operação a empresa consegue cobrir seus custos variáveis e fixos. Assim não se pode pensar num planejamento a longo prazo para uma companhia que dê prejuízo e não consiga pagar seus custos (PADOVEZE, 2009).

A análise do ponto de equilíbrio pode demonstrar a determinação do volume de produção necessária para obter lucratividade. Atualmente, procuramos conhecer essa análise para avaliar se o investimento em um negócio será, ou está sendo rentável.

2.2 ANÁLISE DE CUSTOS

Para Neto (2008) a análise de custos é uma ferramenta estratégica no processo de tomada de decisões, o que o torna indispensável na execução de tarefas gerenciais, tais como formação de preços, otimização da produção, valorização de estoque, entre outros. Para que uma empresa obtenha lucros, o preço de seus produtos e/ou serviços devem ser suficientes para cobrir todos os custos inerentes à produção, todas as despesas da organização bem como gerar um lucro para a mesma e consequentemente aos seus sócios.

Em toda a análise dos custos um dos aspectos mais importantes é verificar o comportamento do custo total ao nível de equilíbrio diante das alterações nos custos fixos, custos variáveis ou mesmo em ambos (IUDÍCIBUS, 2009).

Segundo Cunha (2007) o objetivo maior da análise dos custos das empresas é o de servir de suporte como ferramenta dentro do processo de gestão. Principalmente quando se trata de: planejamento, controle e informação. O Quadro 1 explica estes conceitos:

ASPECTO	DEFINIÇÃO
Planejamento	para que a empresa possa identificar as alternativas e depois possa optar pela melhor alternativa podendo, assim, maximizar o lucro da sociedade.
Controle	para que a empresa saiba exatamente o que ela tem em relação aos seus estoques, quanto ganha em relação às suas vendas, qual é o produto que deve incentivar no momento da venda, etc.
Informação	para que a empresa possa se posicionar quanto às decisões estratégicas do tipo: quantidade a ser produzida/vendida, se a empresa deve comprar ou fabricar, etc.

QUADRO 2 – gestão de custos

Fonte: adaptado de Cunha (2007)

A análise dos custos de uma empresa fornece informações do tipo: apuração do custo dos produtos, das mercadorias e dos serviços; apuração dos resultados dos produtos, das mercadorias e dos serviços; apuração da rentabilidade e da eficiência dos produtos, das mercadorias e dos serviços; análise de desempenho dos diversos setores da empresa; otimização de resultados; parâmetros para a fixação do preço de venda; percentual máximo de desconto a ser concedido; etc.

3 METODOLOGIA

Referente à metodologia da pesquisa, Beuren (2010), afirma que ela é definida com base no problema formulado. Deve-se mostrar como esse problema se relaciona com os objetivos adotados na pesquisa, justificando a escolha realizada, para que fiquem nítidas as razões das opções feitas pelo pesquisador, uma vez que interferem diretamente nos resultados da pesquisa. É relevante também demonstrar quando, quem e como são coletados os dados junto à amostra selecionada. Essas informações devem ser transparentes para que, se outro pesquisador quiser replicar a pesquisa, consiga utilizar os mesmos procedimentos.

3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

Nos itens do texto que seguem, são apresentados conceitos e a classificação desta pesquisa quanto aos objetivos, procedimentos e abordagem do problema.

3.1.1 A pesquisa quanto aos objetivos

Segundo Beuren e Raupp (2010, p. 80), “diante da necessidade de se definir o delineamento da pesquisa, quanto aos objetivos, poderá o trabalho monográfico se enquadrar como uma pesquisa exploratória, descritiva ou explicativa”. No presente trabalho emprega-se a pesquisa descritiva que significa identificar, relatar e comparar dados. Foram apresentados os tipos de custos, a margem de contribuição e o ponto de equilíbrio. Assim, analisando os dados de um restaurante da cidade de Dourados, foi demonstrado como esses indicadores podem cooperar para o bom funcionamento e boa gestão em um restaurante.

3.1.2 A pesquisa quanto aos procedimentos

Beuren e Raupp (2010, p. 83) indicam que “os procedimentos na pesquisa científica referem-se à maneira pela qual se conduz o estudo e, portanto, se obtêm os dados”. Neste trabalho foi feita uma pesquisa bibliográfica, utilizando livros que apresentam os conceitos da Contabilidade, especificamente no que diz respeito ao estudo e análise dos custos. Também foi feito um estudo de caso em um restaurante de pequeno porte da cidade de Dourados/MS.

O estudo de caso é importante, pois reuni e detalha informações apuradas. A riqueza dessas informações auxilia num maior entendimento e possível resolução de problemas relacionados ao assunto estudado (BEUREN E RAUPP, 2010).

3.1.3 A pesquisa quanto à abordagem do problema

As tipologias de pesquisa quanto à abordagem do problema são destacadas em pesquisas qualitativas e quantitativas. Richardson (1999, p. 80 apud BEUREN e RAUPP, 2010, p. 91) explica que “os estudos que empregam uma metodologia qualitativa podem descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos vividos por grupos sociais”. Neste trabalho foi feito uma pesquisa quantitativa, onde foram coletados dados através de uma entrevista estruturada, com questionário de perguntas abertas ao proprietário do restaurante pesquisado, com o objetivo de coletar o máximo de informações com qualidade para um bom entendimento da situação da empresa, calculando assim a margem de contribuição e o ponto de equilíbrio.

Conforme Andrade (2007), a entrevista, cuja técnica de obtenção de informações é aquela em que o investigador apresenta questionamentos pessoalmente à população, com o objetivo de obter dados necessários para responder à questão estudada. A entrevista pode ser classificada em estruturada, semiestruturada ou não estruturada. A entrevista estruturada acontece quando o entrevistador segue um roteiro estabelecido com perguntas predeterminadas, podendo o questionário ser de respostas abertas ou fechadas.

3.2 OBJETO DE ESTUDO

O meio no qual o estudo foi desenvolvido consiste em um restaurante localizado na cidade de Dourados/MS. A empresa trabalha no segmento à La Carte, com a característica específica no fornecimento de espetinhos de carnes variadas, simples ou com acompanhamentos como: arroz, feijão, mandioca e vinagrete.

A empresa estudada possui 6 (seis) funcionários, sendo eles: 1 operador de caixa, 1 churrasqueiro, 1 cozinheira e 3 garçons. O horário de funcionamento da empresa é de terça a domingo, entre às 18:00 e 23:00 horas. O período estudado

compreende ao mês de maio do ano de 2015. O roteiro da entrevista realizada com o empresário encontra-se no Anexo 1 deste trabalho.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS

Os dados foram obtidos através de visita na empresa e entrevista com o proprietário, buscando entender o processo produtivo da empresa para realizar a análise dos custos da melhor forma possível. A empresa estudada ainda não possui uma técnica para apuração dos custos. O controle de seus custos e despesas atualmente é feito através de registros de entradas e saídas em blocos de anotações, ou seja, o proprietário não tem certeza de que suas vendas estão superando suas expectativas referentes a lucratividade desejada.

4.1 DEMONSTRAÇÃO DO FATURAMENTO

O preço de cada espetinho completo varia de acordo com a opção de carne desejada. O cardápio com os tipos e valores de cada espetinho é demonstrado no Anexo 2. O espetinho de carne com maior custo é comercializado por 18,00 enquanto o de menor custo por 10,00. Para esta pesquisa, foi considerado um custo médio entre o maior e o menor valor. Na Tabela 1, as vendas: diária e mensal, com base no custo médio, referente ao período estudado:

TABELA 1: Faturamento Diário/Mensal

PERÍODO	PRODUTO	QTDE	PREÇO MÉDIO Unit	TOTAL EM R\$
Diário	Espetinho	120	14,00	1.680,00
Mensal	Espetinho	3.120	14,00	43.680,00

Fonte: Dados da pesquisa

Segundo informação do proprietário do restaurante, por dia são vendidos 120 espetinhos. Considerando que o atendimento é de terças feiras à domingos, este número diário multiplicado por 26 (considerando mês de 30 dias menos 4 segundas feiras). No mês de estudo as vendas chegaram a 3.120 unidades.

4.2 DEMONSTRAÇÃO DOS CUSTOS VARIÁVEIS

A Tabela 2 demonstra o custo direto total da matéria-prima utilizada na produção dos produtos no período estudado.

TABELA 2: Custo da matéria-prima

MATÉRIA-PRIMA	R\$
Carne comum/ kilo	8.736,00
Arroz	561,60
Feijão	778,44
Mandioca	936,00
Vinagrete	780,00
Total	11.792,04

Fonte: Dados da pesquisa

O custo da matéria-prima corresponde ao período de estudo, equivalente a um mês, calculando pela média de refeições diárias representada por 120 porções. O dono do restaurante paga em média 14,00 no quilo das carnes. Um quilo de carne equivale a 5 (cinco) espetinhos prontos. Portanto são consumidos por mês 624 kg de carnes, gerando um custo de 8.736,00.

No pacote de 5 kg de arroz é pago 9,00 produzindo cinquenta porções, assim utilizando 12 kg de arroz diários, por mês totaliza um custo de 561,60. No caso do feijão é pago 4,99 pelo quilo que rende em média vinte refeições. Utilizando 6 kg por dia ao fim do mês gera um custo com feijão de 778,44.

De acordo com o proprietário, o quilo da mandioca é comprado a 3,00 somando a quantia de 936,00 mensais, pois um quilo corresponde a dez porções. O vinagrete é composto por tomate, cebola, pimentão e vinagre, para o proprietário o quilo do vinagrete custa 5,00 e produz vinte porções, gerando o gasto mensal com vinagrete de 780,00.

Observa-se que a matéria-prima que possui a maior saída de recursos é a carne, que representa a matéria-prima predominante do restaurante em estudo.

4.3 DEMONSTRAÇÃO DOS CUSTOS FIXOS

Seguem na Tabela 3 todos os custos indiretos apurados na empresa no período estudado e que não podem ser alocados diretamente aos produtos.

TABELA 3: Custos Fixos

CUSTOS INDIRETOS	R\$
Aluguel	1.400,00
Água	200,00
Energia Elétrica	400,00
Telefone	100,00
Funcionários	4.360,00
Gás	188,00
Carvão / Lenha	624,00
Pró-labore	4.000,00
Material de limpeza	520,00
Honorários contábeis	480,00
Depreciação de equipamentos	26,99
Despesa com manutenção	150,00
Gastos diversos	624,00
Total	13.072,99

Fonte: Dados da pesquisa

Consideraram-se os valores segundo as informações concedidas pelo proprietário. Os gastos diversos correspondem ao custo pelos plásticos utilizados para envolver os talheres, copos descartáveis e guardanapos. Foi apurado no mês o montante de R\$ 26,99 referente a depreciação, conforme demonstrado no Anexo 3.

4.4 APURAÇÃO DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO

A Margem de Contribuição é representada pela capacidade que a empresa deve possuir para cobrir seus custos fixos e obter lucratividade. A Tabela 4 a seguir apresenta a apuração da margem de contribuição, com base nos gastos pesquisados, relativos ao mês de Maio de 2015, com o objetivo de identificar tal valor.

TABELA 4: Demonstração do Resultado na concepção do Custeio Variável

		Valor Total	% sobre Receita
Receita Bruta		43.680,00	100%
(-) Impostos		3.293,47	7,54%
Custos e Despesas Variáveis		13.748,04	31,47%
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		26.638,49	61,00%
Custos Fixos		10.866,99	24,88%
Aluguel	1.400,00		3,20%
Água	200,00		0,46%
Energia Elétrica	400,00		0,91%
Funcionários	4.360,00		9,99%
Pró-labore	4.000,00		9,15%
Honorários contábeis	480,00		1,10%
Depreciação de equipamentos	26,99		0,06%
Despesas Administrativas		250,00	0,57%
Telefone	100,00		0,23%
Despesa com manutenção	150,00		0,34%
Outras despesas	0,00		0,00%
LUCRO LÍQUIDO		15.521,50	35,53%

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Com base na venda diária de 120 espetinhos ao preço médio de 14,00, considerando o mês com vinte e seis dias trabalhados, a receita bruta mensal é igual a R\$ 43.680,00. A empresa trabalha mediante o regime Simples Nacional, com a alíquota 7,54% deduzindo de seu faturamento total.

A Margem de Contribuição corresponde à diferença entre o preço de venda (receita bruta), e a soma dos custos e despesas variáveis. Equivale ao valor de venda do produto deduzidos os custos e despesas por ele gerados. Nota-se que a margem de contribuição representa 61% do total da receita, excedendo os custos fixos e gerando lucro à empresa.

A receita bruta da empresa no período em estudo demonstra que se pode pagar os custos fixos e as despesas administrativas, obtendo assim o Lucro Líquido. O lucro é a razão por existirem as empresas, quanto maior o lucro, mais rentável e competitiva ela se torna.

4.5 PONTO DE EQUILÍBRIO

É demonstrada através do ponto de equilíbrio a quantidade mínima que a empresa deve gerar e comercializar para cobrir todos os seus custos e despesas, fixas e variáveis. Através dos dados coletados, nota-se que o ponto de equilíbrio do restaurante em valores monetários corresponde a R\$ 18.228,89 como apresentado na Tabela 5.

TABELA 5: Cálculo do ponto de equilíbrio contábil

(+) Custos fixos	10.866,99
(+) Despesas fixas	250,00
(/) Margem de cont. relativa	0,61
(=) Ponto de equilíbrio	18.228,89
(/) preço vendido	14,00
(=) PE em unidades	1.302

Fonte: Dados da pesquisa

A margem de contribuição relativa se dá ao dividir o valor da margem de contribuição apurada pelo valor da receita bruta. Diante desta análise, pode-se dizer que o ponto de equilíbrio é atingido quando o restaurante vender por mês uma média de 1.302 espetinhos, ou seja, 50 diariamente para cobrir todos os desembolsos. Após essa quantidade a empresa passará a ter lucro.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho evidencia um dos mais significantes problemas encontrados na administração de muitas empresas, como por exemplo os restaurantes, que geralmente não possuem um sistema de custeio para controlar os custos do negócio.

Analisando os dados da empresa verificou-se que o restaurante não possui um controle adequado para apuração de seus custos. Desta forma, o sistema utilizado neste trabalho procurou simplificar essa tarefa aplicando indicadores como a margem de contribuição e o ponto de equilíbrio para demonstrar como atingir um lucro estimado.

Diante dos objetivos específicos deste trabalho foi alcançado o objetivo geral, através da revisão bibliográfica, que ofereceu embasamento para a análise dos dados, e dos dados coletados junto ao restaurante em estudo, apresentados na análise e discussão.

Constatou-se que no período em estudo a empresa além de conseguir pagar seu gasto mensal, apresentou lucro de 35,53% em relação ao seu faturamento. Após fazer o cálculo da receita subtraindo os impostos, custos e despesas variáveis, obtêm-se a margem de contribuição de 61%, que permite quitar as despesas e gerar o lucro da empresa. Caso a empresa apresentasse margem inferior ao total desses custos e despesas estaria tendo prejuízo.

Para alcançar o ponto de equilíbrio o restaurante precisa vender 1.302 espetinhos por mês ao preço mínimo calculado de 14,00, atingindo R\$ 18.228,89 de vendas.

Durante o desenvolvimento desta pesquisa, constata-se a importância desses indicadores para a tomada decisões desse restaurante. Conhecendo melhor o custo de cada produto e o impacto que tem em relação ao seu faturamento, o gestor pode visualizar claramente a situação da empresa.

Enfim, conclui-se que é de suma importância o controle e análise de custos em qualquer tipo de empresa, sendo uma estratégia de negócio e proporcionando segurança nos lucros obtidos.

6 REFERÊNCIAS

- ABRASEL. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/>>. Acessado em: 21/06/2014.
- ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução a metodologia do trabalho científico**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- BEUREN, Ilse Maria. **Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- BORNIA, Antônio Cezar. **Análise Gerencial de Custos: Aplicação em empresas modernas**. Porto Alegre: Bookman, 2002.
- CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 1999.
- CUNHA, Adriano Sérgio da. **Análise de custos: livro didático** / Adriano Sérgio da Cunha; design instrucional Viviani Poyer. – 2.ed. rev. e atual. – Palhoça: UnisulVirtual, 2007.
- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar Projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Contabilidade Gerencial**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos: planejamento, implantação e controle**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- MAHER, Michael. **Contabilidade de Custos: Criando valor para a administração**. São Paulo: Atlas, 2001.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- NETO, Oscar Guimarães. **Análise de Custos**. Curitiba. IESDE Brasil S.A., 2008.
- PADOVEZE, Clóvis Luiz. **Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- PADOVEZE, Clóvis Luiz. **Contabilidade gerencial: Um enfoque em Sistema de Informação Contábil**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE DOURADOS – **Restaurantes**. Disponível em: <<http://www.dourados.ms.gov.br/>>. Acessado em: 19/06/2014.
- PORTAL EDUCAÇÃO.**Cursos Online**. Disponível em: <<http://www.portaleducacao.com.br/>>. Acessado em 22/06/2015.

SEBRAE. **Ideias de Negócio**. Disponível em:
<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae>>. Acessado em: 22/06/2014.

APÊNDICE

ENTREVISTA ESTRUTURADA COM O PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE.

1 Perfil da empresa

1.1 Quais os produtos oferecidos ao público?

1.1.1 Característica de cada produto:

1.1.1.1 Se prato feito

1.1.1.2 Se *self service*?

1.2 Qual é o cardápio?

1.3 Qual a média de refeições por dia?

1.4 Qual é o preço cobrado por refeição?

1.5 Horário de atendimento semanal:

1.5.1 Dias da semana

1.5.2 Horários

1.6 Utiliza-se de algum sistema de custeio? Como é realizado o cálculo de custos?

1.7 Quais impostos são recolhidos?

1.8 Como funcionam os processos de compras?

1.9 Como funcionam os armazenamentos dos produtos utilizados para elaboração dos alimentos?

1.10 Qual a média de gastos mensais?

2 Média de valores pagos na compra de: (por unidade/kg)

2.1 Carnes:

2.2 Arroz:

2.3 Feijão:

2.4 Mandioca:

2.5 Vinagrete:

2.6 Laranja para suco:

2.7 Refrigerantes:

2.8 Cervejas:

2.9 Gás:

2.10 Carvão/lenha:

2.11 Outros:

3 Média de valores em outros Gastos:

3.1 Aluguel:

3.2 Água:

3.3 Energia Elétrica:

3.4 Telefonia:

3.5 Embalagens:

3.6 Materiais de limpeza:

3.7 Pró-labore:

3.8 Honorários Contábeis

3.9 Outros gastos de manutenção/administração:

3.10 Gastos diversos

4 Pessoas envolvidas no processo produtivo e atendimento

4.1 Pessoas envolvidas na produção do alimento:

4.2 Pessoas envolvidas no atendimento aos clientes:

4.2.1 Como a produção dos alimentos é realizada:

5 Equipamentos na churrasqueira

Citar quais equipamentos que são utilizados, quantidade, vida útil, valor pago.

ITEM	AQUISIÇÃO (DATA)	AQUISIÇÃO (R\$)	QTDE	VIDA ÚTIL	MANUTENÇÃO
5.1 Churrasqueira					
5.2 Mesa					
5.3 Travessas					
5.4 Bacias Grandes					
5.5 Bacias Medias					
5.6 Bacias Pequenas					
5.7 Chapa para carnes					
5.8 Chapa para Linguiça					
5.9 Espátulas Grande					
5.10 Faca Grande					
5.11 Faca Pequena					
5.12 Pedras para afiar					
5.13 Chaira					
5.14 Espetinhos					
5.15 Panos de Prato					
5.16 Tabua de Cortar Carne					

6 Equipamentos na Copa/Cozinha

Citar quais equipamentos que são utilizados, quantidade, vida útil, valor pago.

ITEM	AQUISIÇÃO (DATA)	AQUISIÇÃO (R\$)	QTDE	VIDA ÚTIL	MANUTENÇÃO
6.1 Armário					
6.2 Mesa de inox					
6.3 Freezer					
6.4 Geladeira					
6.5 Fogão semi-industrial					
6.6 Panelas 20 litros					
6.7 Panelas 10 Litros					
6.8 Panelas de Preção 10 Litros					
6.9 Panelas de Preção 5 Litros					
6.10 Formas 30cm x 50 cm					
6.11 Travessas 30cm x50 cm					
6.12 Travessas 25cm x30 cm					
6.13 Bacias Grandes					
6.14 Bacias Medias					
6.15 Bacias Pequenas					
6.16 Tigelas para arroz					
6.17 Abridores					
6.18 Tigelas para feijão					
6.19 Tigelas para vinagrete					
6.20 Tigelas para farofa					
6.21 Ralador Grande					
6.22 Conchas grande					
6.23 Conchas Médias					

6.24 Escumadeira Grande					
6.25 Escumadeira Média					
6.26 Espátulas Grandes					
6.27 Facas Grandes					
6.28 Facas Pequenas					
6.29 Pedras para afiar					
6.30 Chaira					
6.31 Colheres de inox					
6.32 Garfos de inox					
6.33 Facas de inox					
6.34 Pratos Grandes					
6.35 Pratos Infantis					
6.36 Panos de Prato					
6.37 Tabua de Cortar carne peq.					
6.38 Tabua de Cortar carne gran,					
6.39 Pegador					
6.40 Copos					
6.43 Liquidificador					
6.44 Escorredores					
6.45 Potes médios (gelo)					
6.46 Potes Peq (açúcar)					

7 Equipamentos no salão de atendimento

Citar quais equipamentos que são utilizados, quantidade, vida útil, valor pago.

ITEM	AQUISIÇÃO (DATA)	AQUISIÇÃO (R\$)	QTDE	VIDA ÚTIL	MANUTENÇÃO
7.1 Balcão					
7.2 Computador					
7.3 Calculadora					
7.4 Jogo de Mesa/Cadeira					
7.5 Toalhas					
7.6 Galheteiro					
7.7 TV 42					
7.8 Ventiladores					
7.9 Cardápio					

8 Mão de obra empregada na produção e distribuição

Citar a quantidade e tipo de mão de obra utilizada.

TIPO	QTDE	HORAS TRABALHADAS	FUNÇÃO	REMUNERAÇÃO
8.1 Familiar				
8.2 Contratada				
8.3 Diarista				

9 Perfil do respondente

Idade:

Escolaridade:

Gênero:

Função:

Tempo de experiência:

Quantos anos o empreendimento está instalado:

CARDÁPIO DO RESTAURANTE

CARDÁPIO						
Espetinho	de	Picanha	Simple	R\$		15,00
Espetinho	de	Picanha	Completo	R\$		18,00
Espetinho	de	Filé	Simple	R\$		14,00
Espetinho	de	Filé	Completo	R\$		18,00
Espetinho	de	Alcatra	Simple	R\$		13,00
Espetinho	de	Alcatra	Completo	R\$		16,00
Espetinho	de	Contra Filé	Simple	R\$		13,00
Espetinho	de	Contra Filé	Completo	R\$		16,00
Espetinho	de	Fraudinha	Simple	R\$		10,00
Espetinho	de	Fraudinha	Completo	R\$		13,00
Espetinho	de	Lingüiça da Casa	Simple	R\$		11,00
Espetinho	de	Lingüiça da Casa	Completo	R\$		15,00
Espetinho	de	Carneiro	Simple	R\$		14,00
Espetinho	de	Carneiro	Completo	R\$		17,00
Espetinho	de	Lombo de Porco	Simple	R\$		12,00
Espetinho	de	Lombo de Porco	Completo	R\$		15,00

DEPRECIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

ITEM	VALOR (R\$)	VIDA ÚTIL (em anos)	DEPREC. (%)	VALOR TOTAL
Churrasqueira	6.000,00	10	10	5,00
Travessas	780,00	5	20	0,65
Bacias Medias	102,70	5	20	0,09
Chapa para carnes	200,00	5	20	0,17
Espátulas Grande	450,00	5	20	0,38
Faca Grande	160,00	5	20	0,13
Pedras para afiar	15,00	5	20	0,01
Chaira	90,00	5	20	0,08
Espetos	1.200,00	5	20	1,00
Tabua de Cortar Carne	200,00	5	20	0,17
Armário	250,00	10	10	0,21
Freezer	6.400,00	10	10	5,33
Geladeira	1.800,00	10	10	1,50
Panelas 20 litros	700,00	10	10	0,58
Panelas 10 Litros	400,00	10	10	0,33
Panelas de Preção 10 Litros	400,00	10	10	0,33
Tigelas para arroz	272,00	5	20	0,23
Abridores	20,00	5	20	0,02
Tigelas para feijão	70,00	5	20	0,06
Tigelas para vinagrete	594,00	5	20	0,50
Ralador Grande	8,00	5	20	0,01
Conchas grande	7,00	5	20	0,01
Conchas Médias	12,00	5	20	0,01
Escumadeira Grande	16,50	5	20	0,01
Facas Grandes	160,00	5	20	0,13
Talheres de inox	875,00	5	20	0,73
Pratos Grandes	800,00	5	20	0,67
Pratos Infantis	20,00	5	20	0,02
Tabua de Cortar carne peq.	30,00	5	20	0,03
Pegador	4,00	5	20	0,00
Copos	260,00	5	20	0,22
Liquidificador	140,00	5	20	0,12
Escorredores	45,00	5	20	0,04
Potes Peq (açúcar)	20,00	5	20	0,02
Balcão	600,00	10	10	0,50
Computador	1.400,00	5	20	1,17
Calculadora	40,00	5	20	0,03
Jogo de Mesa/Cadeira	4.600,00	10	10	3,83
TV 42	1.800,00	5	20	1,50
Ventiladores	920,00	10	10	0,77
Cardápio	525,00	5	20	0,44
TOTAL IMOBILIZADO				26,99