

**UNIVERSIDADE CATÓLICA DO SALVADOR
FACULDADE DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

PEDRO VICTOR LIMA DE ALBUQUERQUE

**ESTUDO DE CASO: APLICAÇÃO DE MÉTODO DE CUSTEIO
PARA A PRECIFICAÇÃO DE UM PRODUTO EM UM
RESTAURANTE**

Salvador

2017

PEDRO VICTOR LIMA DE ALBUQUERQUE

**ESTUDO DE CASO: APLICAÇÃO DE MÉTODO DE CUSTEIO
PARA A PRECIFICAÇÃO DE UM PRODUTO EM UM
RESTAURANTE**

Monografia apresentada ao Curso de Ciências Contábeis da Universidade Católica do Salvador - UCSAL – Campus Pituaçu, Salvador-Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis..

Orientador Prof. MSc. Franklin Rami Cavalcanti
Regis.

Salvador

2017

PEDRO VICTOR LIMA DE ALBUQUERQUE

ESTUDO DE CASO: APLICAÇÃO DE MÉTODO DE CUSTEIO
PARA A PRECIFICAÇÃO DE UM PRODUTO EM UM
RESTAURANTE

Monografia apresentada ao Curso de Ciências Contábeis da Universidade Católica do Salvador - UCSAL – Campus Pituáçu, Salvador-Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis.

BANCA EXAMINADORA / COMISSÃO AVALIADORA

Prof. MSc. Franklin Rami Cavalcanti Regis
UCSAL
Orientador

Prof. Dr. Jair Sampaio Soares Júnior
UCSAL

Prof. Isabel Cristina de Oliveira Leite
UCSAL

A Fábria, mãe querida que sempre me apoiou e incentivou a ir mais adiante, lutando sempre de cabeça erguida pelo caminho do justo.

A Wellington, amigo que sempre esteve presente nos momentos que eu precisava.

AGRADECIMENTOS

A toda minha família, aos parentes próximos e aos distantes, por serem pessoas importantes, que me ajudaram a ser quem sou hoje.

Ao meu primo Danilo, pelas palavras de motivação que me ajudaram a buscar o que era melhor para mim.

Ao Prof. Coordenador e meu orientador Franklin Regis, pelas ajudas extraordinárias que me auxiliaram a dar um novo foco no curso, principalmente no início, sendo o fator principal para que eu seguisse até o final; por sua causa não mudei de curso.

Por todos os professores responsáveis por meu aprendizado até aqui, os quais buscaram transmitir, ao máximo, seus conhecimentos aos alunos.

Aos colegas que estiveram presentes durante todo o curso e também àqueles que apareceram no seu transcorrer.

ALBUQUERQUE, Pedro Victor Lima. **Estudo De Caso: Aplicação De Método De Custeio Para A Precificação De Um Produto Em Um Restaurante**, 2017. 64fl. Monografia do Curso de Graduação em Ciências Contábeis. Universidade Católica do Salvador, Salvador, 2017.

RESUMO

Este trabalho monográfico apresenta como objetivo principal investigar como os métodos de custeio auxiliam na precificação dos produtos de uma empresa de restaurante. A Análise de dados comparou os preços levantados com base em dois métodos de custeio mais utilizados, o Custeio por Absorção e o Custeio Variável, em um restaurante localizado em Salvador, Bahia. A metodologia usada foi uma pesquisa exploratória e descritiva com abordagem qualitativo-quantitativa, onde utilizamos o procedimento de estudo de caso, a coleta de dados se deu através de entrevista e observação. Pelo estudo, foi averiguado que os métodos de custeio auxiliam a precificação, informando qual o produto que mais contribui melhor desempenho econômico-financeiro da empresa e o que menos contribui. Através de um esquema, averiguaram-se preços para os pratos do restaurante, sendo o preço utilizado no restaurante próximo ao que seria adequado. O método de custeio, Custeio Variável, foi mais aceito pela dona do restaurante por ser menos complexo.

Palavras-chave: Método de Custeio; Custeio por Absorção; Custeio Variável, Formação de Preço.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Modelo de Análise	43
Tabela 2 – Relação Prato e Custo Direto	47
Tabela 3 – Quantidade produzida e prato vendido.....	48
Tabela 4 – Custos indiretos a serem Rateados.....	48
Tabela 5 – Rateio ao Arroz, Feijão e Macarrão (Custo por Absorção).....	49
Tabela 6 – Rateio dos Custos Indiretos (Custo Por Absorção)	50
Tabela 7 – Relação dos Produtos com base na Variabilidade do Custo.....	50
Tabela 8 – Rateio ao Arroz, Feijão e Macarrão (Custo Variável)	51
Tabela 9 – Rateio dos Custos Indiretos (Custo Variável)	51
Tabela 10 - Preço de Venda por Custeio por Variável	53
Tabela 11 - Preço de Venda por Custeio por Absorção	54

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Terminologia em Custos Industriais	18
Quadro 2 – Diferenças entre custo, despesa, preço, gasto e desembolso.	19
Quadro 3 – Relação entre as Classificações de Custos por Autor.....	21
Quadro 4 – Custos por Natureza.....	22
Quadro 5 – Custos de Produção	23
Quadro 6 – Etapas para a Formação de Preço.....	29
Quadro 7 – Modelo Teórico Conceitual.....	33
Quadro 8 – Relação dos Produtos com base na Alocação do Custo.....	47

LISTA DE ABREVIATURA E SIGLAS

CAM – Custo de Aquisição de Mercadoria

CNAE – Código Nacional de Atividade Econômica

CTFT – Custo de Funcionamento

EPP – Empresa de Pequeno Porte

GIF – Gastos Indiretos de Fabricação

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ME – Microempresa

MEI – Microempreendedor Individual

MO – Mão de Obra

MP – Matéria Prima

SEBRAE – O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 REFERENCIAL TEÓRICO	13
2.1 CIÊNCIAS CONTÁBEIS	13
2.2 EMPRESA	15
2.3 CONTABILIDADE DE CUSTOS	17
2.3.1 Gastos Com Pessoal	24
2.3.2 Critérios de Rateio dos custos.....	24
2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO	25
2.4.1 Custo por Absorção.....	26
2.4.2 Custeio Variável	27
2.5 FORMAÇÃO DE PREÇO.....	28
2.5.1 Definição de Preço.....	28
2.5.2 Esquema de Formação de Preço.....	28
2.5.3 Tipos de Formação de Preço	30
2.6 FUNDAMENTOS CONCEITUAIS, CARACTERÍSTICAS E IMPORTÂNCIA DA CONTABILIDADE E EMPRESA	31
2.7 FUNDAMENTOS TÉCNICOS DA CONTABILIDADE DE CUSTOS	32
2.8 MODELO TEÓRICO CONCEITUAL	33
3 METODOLOGIA.....	38
3.1 TIPOS DE PESQUISA.....	38
3.1.1 Quanto aos objetivos.....	38
3.1.1.1 Exploratória.....	38
3.1.2 Quanto aos Procedimentos.....	38
3.1.2.1 Estudo de Caso	39
3.1.3 Quanto à Abordagem.....	39
3.1.3.1 Qualitativa.....	39
3.1.3.2 Quantitativa.....	40

3.2 OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS	40
3.3 INSTRUMENTOS DE COLETA	40
3.3.1 Observação	41
3.3.1.1 Observação Sistemática	42
3.3.2 Entrevista	42
3.3.2.1 Entrevista Estruturada.....	42
3.4 PROCEDIMENTOS DE COLETA	42
3.5 TÉCNICAS DE ANÁLISE	43
3.6 MODELO DE ANÁLISE	43
4 ANÁLISE DE DADOS	45
4.1 A FORMAÇÃO DE PREÇO UTILIZADA PELO RESTAURANTE.....	45
4.2 COMPARAR AS PRINCIPAIS TÉCNICAS DE FORMAÇÃO DE PREÇO POR CUSTO ENTRE SI.....	45
4.3 POSSIBILIDADES DE PRECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS PARA O RAMO DE RESTAURANTE	52
4.4 O AUXÍLIO DOS MÉTODOS DE CUSTEIO NA PRECIFICAÇÃO DE UM PRODUTO... 54	54
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	56
REFERÊNCIAS	58
APENDICE	62

1 INTRODUÇÃO

Hoje, mais que nunca, uma boa organização da empresa é muito importante para a prosperidade do negócio. O líder da empresa, o gerente, o administrador, a pessoa responsável pela tomada de decisão, não pode mais ter como referência apenas em uma área do conhecimento, mas sim em várias.

As Ciências Contábeis é uma das áreas que, quando bem explorada é capaz de fornecer informações cruciais para a manutenção de uma empresa. Uma de suas ramificações mais importante é a Contabilidade de Custos, cujo foco é setor de produção de uma empresa.

A presente pesquisa tem como objeto de estudo: A influência que os métodos de custeio têm sobre a formação dos preços do produto vendido. A partir das investigações desenvolvidas buscamos responder ao seguinte problema de pesquisa:

Qual o método de custeio mais eficiente para a formação de preço de restaurante de comida caseira?

Para responder esta questão levantamos as seguintes hipóteses:

- a. A adoção de métodos de custeio facilita o controle e redução dos custos operacionais da empresa, otimizando seus lucros.
- b. O entendimento e domínio dos métodos de custeio possibilitarão a escolha daquele mais adequado para a empresa.

O interesse pelo tema proposto se deve ao fato do pesquisador possuir familiares que atuam no ramo de fornecimento de refeições e, através de observações diretas, o mesmo percebeu que a não utilização de uma gestão de custos impacta negativamente no resultado da empresa.

Através desta pesquisa, não só o restaurante a ser estudado se beneficiará, mas também todos os gerentes que busquem um aperfeiçoamento da forma de gerir os custos e precificar seus produtos.

É uma forma de também apresentar a contabilidade para os microempreendedores individuais, para que assim atentem para o que a contabilidade pode proporcionar para o desenvolvimento da empresa.

Para apresentar uma das formas que a contabilidade pode ajudar no desenvolvimento da empresa, o presente trabalho tem por objetivo geral investigar como os métodos de custeio podem auxiliar na precificação dos produtos. Para alcançá-lo temos os seguintes objetivos específicos:

- a) Averiguar a formação de preço utilizada pelo Restaurante;
- b) Comparar os principais métodos de custeio entre si e com o utilizado no restaurante.
- c) Averiguar as possibilidades de precificação dos produtos para o ramo de restaurante

Esta pesquisa está estruturada da seguinte maneira: o primeiro capítulo diz respeito a apresentação desta atividade, pormenorizando o tema, problema de pesquisa e objetivos, bem como a pertinência do trabalho perante as necessidades da sociedade; o segundo capítulo apresenta o referencial teórico, que respalda os argumentos científicos lançados na pesquisa, a fim de que se possa compreender como a gestão de custos pode contribuir para uma precificação eficaz de produtos; o terceiro capítulo tem a finalidade de demonstrar os procedimentos metodológicos utilizados na pesquisa tais como o tipo de pesquisa, os procedimentos de coletas utilizados, os objetivos que norteiam esse trabalho, e modelo de análise.

Na análise de resultados, é observado como a Contabilidade pode ajudar na precificação dos produtos, mais especificamente, pela Contabilidade de custos, a qual apresenta formas de se levantar os custos e de como precificar os produtos, para averiguar se o preço de venda supre os gastos com o produto.

Foram feitas tabelas onde apresentamos os cálculos efetuados, e indicamos qual é o custo por cada produto fabricado pelo restaurante. Também apresentamos outras tabelas, onde fazemos o levantamento dos custos dos pratos comercializados no restaurante.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta seção, são apresentados os assuntos que fundamentam, teoricamente, o estudo, o qual foi dividido em cinco partes, explanando de forma ampla as Ciências Contábeis, seguido da definição e tipificação de Empresa, além de um aprofundamento em Contabilidade de Custos, definindo-a e apresentando as terminologias básicas e os tipos de custos; ainda fala-se sobre três tipos de Métodos de Custeio, e que foram utilizados nesta pesquisa; definição e tipificação da formação de preço; terminando pelo Quadro Conceitual Teórico, onde são apresentados todos os termos escolhidos para a fundamentação da Análise de Dados.

2.1 CIÊNCIAS CONTÁBEIS

Nesta seção será apresentada a Contabilidade de forma geral, definindo-a, apresentando seus tipos, a sua finalidade, o campo de aplicação e o objeto. Desta forma, buscamos destacar um embasamento teórico para melhor compreensão do tema.

De acordo com Sá (2010. p.46), “Contabilidade é a ciência que estuda os fenômenos patrimoniais, preocupando-se com realidades, evidências e comportamentos dos mesmos, em relação à eficácia funcional das células sociais”.

Já Neves e Viceconti (2004, p.1) definem a Contabilidade como:

Uma ciência que desenvolveu uma metodologia própria com a finalidade de: controlar o patrimônio das aziendas, apurar réditos (resultados) das atividades das aziendas, prestar informações às pessoas que tenham interesse na avaliação da situação patrimonial e do desempenho dessas entidades.

Contabilidade também é definida da seguinte forma:

É a ciência (ou técnica, segundo alguns) que estuda, controla e interpreta os fatos ocorridos no patrimônio das entidades, mediante o registro, a demonstração expositiva e a revelação desses fatos, com fim de oferecer informações sobre a composição do patrimônio, suas variações e o resultado econômico decorrente da gestão da riqueza patrimonial. (FRANCO, 1989. p.21)

Uma alternativa de definição, é a de Gouveia (1982) em que a Contabilidade é uma arte em registrar as transações de uma companhia e de informar os reflexos das mesmas transações, associando a situação financeira da companhia.

De acordo com Ferrari (2012), a contabilidade possui duas finalidades: uma Administrativa, que visa controlar o patrimônio da entidade; e uma Econômica, que foca-se em apurar o lucro ou prejuízo da entidade.

O autor supracitado (2012, p. 2) declara que o campo de aplicação da contabilidade, “[...] se estende a todas as entidades que possuem um patrimônio [...]”.

Neves e Viceconti (2009, p. 2) resumem que o campo de aplicação “são as aziendas”.

Uma conceituação do campo de aplicação das Ciências Contábeis é:

A Contabilidade, na qualidade de ciência social aplicada, com metodologia especialmente concebida para captar, registrar, acumular, resumir e interpretar os fenômenos que afetam as situações patrimoniais, financeiras e econômicas de qualquer ente, seja este pessoa física, entidade de finalidades não lucrativas, empresa, seja como pessoa de Direito Público, tais como Estado, Município, União, Autarquia etc., tem um campo de atuação muito amplo. (IUDÍCIBUS *et al.*, 2010. p.1)

O objeto de estudo das Ciências Contábeis nas palavras de Sá (2010, p.59) são “os fenômenos que ocorrem com o patrimônio, como riqueza das células sociais, são o objeto de estudo da Ciência Contábil”.

Já Neves e Viceconti (2009, p.2) são mais resumidos, declarando que o objeto da Contabilidade “é o patrimônio da entidade”.

Outra determinação do objeto diz que “[...] o patrimônio é o objeto da Contabilidade, isto é, constitui a matéria sobre a qual exercem as funções contábeis” (FRANCO, 1989, p.21).

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2017) apresenta a importância da relação entre a contabilidade e os Microempreendedores Individuais (MEI) da seguinte forma:

Apesar de a legislação dispensar o MEI de efetuar os registros contábeis, existem algumas ações que são mais complexas, principalmente, em relação à contratação de funcionários.

Além disso, nos últimos anos o número de Microempreendedores Individuais vem crescendo consideravelmente.

É fundamental que os escritórios de contabilidade ofereçam suporte a esse público, já que eles podem se tornar clientes fiéis e contribuir para o aumento da receita do escritório.

Os profissionais de contabilidade têm um papel fundamental no desenvolvimento das microempresas.

Atualmente, as empresas estão demandando profissionais com uma visão mais inovadora, capazes de projetarem cenários futuros e anteciparem situações.

2.2 EMPRESA

Sandroni (2001, p. 203) , descreve empresa como uma “[...] organização destinada à produção e/ou comercialização de bens e serviços, tendo como o objetivo o lucro [...]”.

Crepaldi e Crepaldi (2014, p.38) definem empresa:

[...] é uma associação de pessoas para a exploração de um negócio que produz e/ou oferece bens e serviços, com vistas, em geral, à obtenção de lucros. Ela pode ser particular, governamental ou de economia mista, além de poder ter diferentes formas jurídicas.

Os autores supracitados (2014) apontam as seguintes características de uma empresa:

- a. um número de pessoas (físicas ou jurídicas) que contribuíram em sua criação;
- b. um ou mais objetivos básicos;
- c. certas metas que surgem dos objetivos;
- d. a execução de atividades que permitam o cumprimento dessas metas e objetivos;
- e. recursos com os quais devem contar a organização para alcançar seus objetivos.

Já Rosseti (2003, p. 165-166) determina três características comuns para as empresas:

[...] A primeira resulta do fato de que é nelas que se empregam, se reúnem, se organizam e se remuneram os fatores de produção – sob este aspecto, são pólos de atração dos recursos de que dispõem os sistemas econômicos. A segunda resulta de sua interatividade. Como unidade de produção, elas não subsistem isoladamente. [...] todas dependem de fornecimento regulares procedentes das demais. [...]. E a terceira característica diz a respeito a sua perpetuidade: esta depende, para todas as empresas, da sanção dos agentes econômicos para os quais sua produção é destinada.

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE; 2017) classifica as empresas quanto à receita anual bruta e a quantidade de empregados.

Quanto à receita anual são classificados pelos seguintes critérios:

- a) Microempreendedor Individual (MEI), empresa com receita igual ou inferior a R\$ 81.000,00 e que seja optante pelo Simples Nacional (Lei Complementar 123 de 2006, Art. 18-A, §1);

- b) Micro Empresa (ME): empresa com receita inferior a R\$ 360.000,00 (LEI COMPLEMENTAR 123 de 2006, Art. 3º, I);
- c) Empresa de Pequeno Porte (EPP): empresa com receita superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (LEI COMPLEMENTAR 123 de 2006, Art. 3º, II).

Quanto ao número da quantidade de empregados a classificação do SEBRAE (2013) considera:

- a) Microempresa: em indústria até 19 pessoas ocupadas, em comércio e serviços até 9 pessoas ocupadas;
- b) Pequena Empresa: em indústria entre 20 e 99 pessoas ocupadas, em comércio e serviços entre 10 e 49 pessoas ocupadas;
- c) Média Empresa: em indústria entre 100 e 499 pessoas ocupadas, em comércio e serviços entre 50 e 99 pessoas ocupadas;
- d) Grande Empresa: em indústria acima de 500 pessoas ocupadas, comércio e serviços acima de 100 pessoas ocupadas.

Rosseti (2003) classifica as empresas de acordo com os seguintes critérios:

- a) Tamanho: podendo ser micro, pequena, média e grande empresa;
- b) Estatutos Jurídicos: sociedades por quotas limitadas e sociedades anônimas;
- c) Origens e Controle: empresas públicas, privadas e de economia mista;
- d) Formas de Gestão: gestão pelos proprietários e gestão de grupos organizados.
- e) Natureza dos Produtos: “[...] quanto a este atributo [...] se observam entre os produtos gerados pelas atividades produtivas primárias, secundárias e terciárias. Das duas primeiras resultam bens; da última, serviços. [...]” (ROSSETI; 2003, p. 165)

Para Crepaldi e Crepaldi (2014) há seis tipos de empresas: comercial, industrial, agropecuária, mineração, construção e prestação de serviços.

O SEBRAE (2014) ainda classifica as empresas por atividades: industriais, comerciais e de serviços.

As Industriais: “[...] são aquelas que transformam matérias-primas, manualmente ou com auxílio de máquinas e ferramentas, fabricando mercadorias. Abrangem desde o artesanato até a moderna produção de instrumentos eletrônicos.”. (SEBRAE 2014)

As Comerciais “[...] são aquelas que vendem mercadorias diretamente aos consumidor – no caso do comércio varejista – ou aquelas que compram do produtor para vender ao varejista – comércio atacadista. (SEBRAE, 2014)

As empresas de prestação de serviços “[...] são aquelas cujas atividades não resultam na entrega de mercadorias, mas da oferta do próprio trabalho ao consumidor.” (SEBRAE, 2014)

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017), Restaurante, que possui o Código Nacional de Atividade Econômica (CNAE) 5611-2, é definido da seguinte forma:

Esta classe compreende:

- as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo
- as atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem serviço de alimentação, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo, tais como choperias, whiskerias e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas

Esta classe compreende também:

- o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo, tais como: lanchonetes, fast-food, pastelarias, casas de sucos, botequins e similares
- os restaurantes self-service ou de comida a quilo
- as atividades de restaurantes e bares em embarcações exploradas por terceiros
- as sorveterias, com consumo no local, de fabricação própria ou não

Esta classe não compreende:

- Os trailers, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato (56.12-1)
- a fabricação de sorvetes

2.3 CONTABILIDADE DE CUSTOS

Aqui será apresentado o foco da pesquisa, uma vez que este ramo contábil é determinante para o estudo da precificação e produção de produtos.

Ferreira (2007, p. 3) ao mencionar o surgimento da Contabilidade de Custos, afirma que:

A contabilidade de custos surgiu com o advento do sistema produtivo, ou seja, com a Revolução Industrial, na Inglaterra, no final do século XVIII. As empresas que surgiram em decorrência dessa profunda modificação no sistema produtivo necessitavam de informações contábeis diferentes daquelas desenvolvidas pelas empresas comerciais da era mercantilista, porque passaram a transformar os insumos, que antes eram comprados.

Martins (2008, p.23) resume a história da Contabilidade de Custos da seguinte forma:

A Contabilidade de 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 a suas outras duas mais recentes e provavelmente mais importantes tarefas: controle e decisão. Esses novos campos deram nova via a essa área que, por sua vez, apesar de já ter criado técnicas e métodos específicos para tal missão, não conseguiu ainda explorar todo o seu potencial; não conseguiu, talvez, sequer mostrar a seus profissionais e usuários que possui três facetas distintas que precisam ser trabalhadas diferentemente, apesar de não serem incompatíveis entre si.

Uma forma de se definir a Contabilidade de Custos é explicando o que ela faz, logo, vale ressaltar que “[...] Mede e relata informações financeiras e não financeiras relacionadas ao custo de aquisição ou à utilização de recursos em uma organização; inclui aquelas partes, [...], em que as informações de custos são coletadas e analisadas.” (HORNGREN; DATAR; FOSTER, 2004, p. 2)

Atkinson e outros (2008, p. 85) definem os custos como “[...] os recursos que a organização usa para fornecer produtos ou serviços.”.

Martins (2008) levanta as seguintes terminologias para o entendimento da Contabilidade de Custos:

Quadro 1 – Terminologia em Custos Industriais

Gasto	Compra de um produto ou serviço qualquer, que gera sacrifício financeiro para a entidade (desembolso), sacrifício esse representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro).
Desembolso	Pagamento resultante da aquisição do bem ou serviço.
Investimento	Gasto ativado em função de sua vida útil ou de benefícios atribuíveis a futuro(s) período(s).
Custo	Gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços.
Despesa	Bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receitas.
Perda	Bem ou serviço consumidos de forma anormal ou involuntária.

FONTE: Adaptado de Martins (2008, p. 24-26)

Ferreira (2007) levanta as seguintes terminologias básicas para a Contabilidade de Custos:

Quadro 2 – Diferenças entre custo, despesa, preço, gasto e desembolso.

Gasto	Sacrifício financeiro que a entidade faz para a obtenção de um produto ou serviço qualquer, representado por entrega ou promessa de entrega de ativos. Só existe gasto no ato da passagem para a propriedade da empresa do bem ou serviço, ou seja, no momento em que existe o reconhecimento contábil da dívida assumida ou da redução do ativo dado em pagamento. [...]
Desembolso	Pagamento resultante da aquisição de bens ou serviços.
Investimento	É o gasto com bens e serviços para aumentar sua vida útil, podem ser também os benefícios atribuíveis a períodos futuros.
Custo	Gasto relativo a um bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços. Portanto, pode-se dizer que o custo é também um gasto, reconhecido como custo no momento da utilização dos fatores de produção (bens e serviços), para a fabricação de um produto ou execução de um serviço. [...]
Despesa	Bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para obtenção de receitas. [...] a despesa é o dispêndio ocorrido fora da área de produção de um bem ou serviço. É o esforço financeiro relativo à realização de uma venda
Perda	Trata-se de um gasto não intencional decorrente de fatores externos ou da atividade normal da empresa (por exemplo, perdas normais de matéria-prima). É incorporado ao custo da produção.
Preço	Valor estabelecido e aceito pelas partes (comprador e vendedor) para transferir a propriedade de um bem ou para prestar um serviço.

FONTE: Adaptado de Ferreira (2007, p. 24)

O Comitê de Pronunciamentos Contábeis em seu pronunciamento Contabilidade para Pequenas e Médias Empresas com Glossário de Termos (CPC PME, 2009) tipifica custos nos seguintes:

Custo de estoques

13.5 A entidade inclui no custo de estoques todos os custos de compra, custos de transformação e outros custos incorridos para trazer os estoques para sua localização e condição atuais.

Custos de aquisição

13.6 Os custos de aquisição de estoques abrangem o preço de compra, tributos de importação e outros tributos (com exceção daqueles posteriormente recuperáveis pela entidade), transporte, manuseio e outros custos diretamente atribuíveis à aquisição de bens acabados, materiais e serviços. Descontos comerciais, abatimentos e outros itens similares são deduzidos na determinação dos custos de compra.

[...]

Custos de transformação

13.8 Os custos de transformação de estoques incluem custos diretamente relacionados às unidades de produção, tal como mão-de-obra direta. Eles também incluem a alocação sistemática de custos indiretos de produção, fixos e variáveis, que são incorridos na conversão de materiais em bens acabados. (CPC PME, 2009, p.72)

O citado regulamento contábil define os custos indiretos de produção como:

[...] Custos indiretos fixos de produção são aqueles custos indiretos de produção que permanecem relativamente constantes apesar do volume de produção, tal como depreciação e manutenção de instalações e equipamentos de fábrica, e o custo de gerenciamento e administração de fábrica. Custos indiretos variáveis de produção são aqueles custos indiretos de produção que variam diretamente, ou quase diretamente, com o volume de produção, tais como materiais indiretos, algumas vezes energia, etc. (CPC PME, 2017, p.72)

Martins (2008) classifica os custos em: quanto ao produto feito (custos diretos e custos indiretos); quanto à relação entre o volume e o valor total do custo (custos fixos e custos variáveis); e quanto aos custos por departamento (custos primários e custos secundários). O autor ainda aplica outras nomenclaturas que podem ser consideradas como classificação de custos, tais como: Custo de Produção do Período, Custo da Produção Acabada, Custos dos Produtos Vendidos, Custos de Transformação.

Já Ferreira (2007, p.48) classifica os custos por meio de seis critérios:

1. Período de contabilização a que os custos se referem.
2. Natureza dos bens ou serviços consumidos. [Matéria-prima, material subsidiário, mão-de-obra, gastos gerais de fabricação]
3. Funções ou serviços a que se referem. [Custos de Compra; Custos de Fabricação; Custos de Venda; Custos Financeiros; Custos de Administração]
4. Grau de variabilidade relativamente a certos fatores. [Custos Fixos; Custos Variáveis]
5. Forma de imputação. [Custos Diretos; Custos Indiretos]
6. Possibilidade de serem evitados ou reduzidos. [Custos Necessários; Custos Desnecessários]

Garrison, Noreen e Brewer (2007), por sua vez determinam os custos com base nas seguintes classificações:

- a) Classificações Gerais de Custos (Custos de Produção e Custos de Outras Atividades que Não de Produção);
- b) Custos de Produto e Custos de Período;
- c) Classificações de Custo em Demonstrações Financeiras;
- d) Fluxo de Custos de Produto;
- e) Classificações de Custos para Predição de Comportamento de Custos (Custo Variável e Custo Fixo);
- f) Classificações de Custos para Alocação a Objetos de Custo (Custo Direto e Custo Indireto); e

g) Classificações de Custo para Tomada de Decisões (Custos e Receitas Diferenciais, e Custo de oportunidade).

A seguir um quadro mostrando a relação entre essas três últimas referências:

Quadro 3 – Relação entre as Classificações de Custos por Autor

Martins	Ferreira	Garrison, Noreen e Brewer
Custo de Produção do Período	Período de contabilização a que os custos se referem.	Custos de Período
–	Natureza dos bens ou serviços consumidos. [Matéria-prima, material subsidiário, mão-de-obra, gastos gerais de fabricação]	Custos de Produto
Quanto aos custos por departamento (custos primários e custos secundários).	Funções ou serviços a que se referem. [Custos de Compra; Custos de Fabricação; Custos de Venda; Custos Financeiros; Custos de Administração]	Classificações Gerais de Custos (Custos de Produção e Custos de Outras Atividades que Não de Produção);
Quanto à relação entre o volume e o valor total do custo (custos fixos e custos variáveis);	Grau de variabilidade relativamente a certos fatores. [Custos Fixos; Custos Variáveis]	Classificações de Custos para Predição de Comportamento de Custos (Custo Variável e Custo Fixo)
Quanto ao produto feito (custos diretos e custos indiretos);	Forma de imputação. [Custos Diretos; Custos Indiretos]	Classificações de Custos para Alocação a Objetos de Custo (Custo Direto e Custo Indireto)

FONTE: Elaboração própria.

Ferreira (2007, p. 48), explica que “A questão temporal está muito ligada ao tipo de atividade econômica que é desenvolvida pela empresa. Dependendo dessa atividade, os insumos [...] poderão ser consumidos em um espaço maior ou menor de tempo. [...]”. O mesmo autor ainda completa:

De modo semelhante, os bens e serviços que resultam como contrapartida dos gastos ou saídas de caixa podem ser utilizados dentro do período em que são adquiridos ou consumidos posteriormente. Para registra-los, existem várias rubricas na contabilidade geral da empresa. Cabe ainda ressaltar que os pagamentos feitos em dado período podem corresponder a gastos que não lhe são referentes. Sendo assim, os gastos do período não precisam, necessariamente, coincidir com os pagamentos realizados na mesma época, pois a contabilidade geral registra os fatos no período de sua competência, independentemente de serem ou não consumidos. (FERREIRA, 2007, p 48-49)

Martins (2008, p. 47) resume em os custos com relação os período como “Custo de Produção do Período é a soma dos custos incorridos no período dentro da fábrica”.

Garrison, Noreen e Brewer (2007, p. 31), por vossa vez, definem os custos do período como:

[...] são todos os custos que não são incluídos nos custos de produtos. São registrados como despesa na demonstração de resultado do exercício em que são incorridos, usando-se regras costumeiras de contabilidade por regime de competência que você já aprendeu em contabilidade financeira. Os custos de período não são incluídos no custo de mercadorias adquiridas ou de produtos fabricados.

Quanto a Natureza dos custos, Ferreira (2007) classifica os custos como matéria prima (MP), mão de obra (MO) e gastos gerais de Fabricação (GGF). Ele ainda separa esses três da seguinte forma:

Quadro 4 – Custos por Natureza

Matéria Prima	Matérias Primas incorporadas ao produto
	Materiais subsidiários não incorporados no produto.
	Materiais de consumo corrente que são necessários para o funcionamento do processo produtivo, mas não para a fabricação dos produtos.
Mão de Obra	Mão de obra Direta
	Mão de Obra Indireta
Gastos Gerais de Fabricação	Referem-se à Mão de Obra Indireta não relacionada à produção, aos materiais consumíveis, aos fornecimentos e serviços externos e à depreciação do ativo não relacionado diretamente à fabricação dos produtos.

FONTE: Adaptado de Ferreira (2007, p. 49-50)

Já Garrison, Noreen e Brewer (2007, p. 30) definem os custos por natureza como custos de produto “[...] incluem todos os custos envolvidos na aquisição ou fabricação de um produto. No caso de produtos fabricados, esses custos incluem, matéria prima direta, mão-de-obra direta, e custos gerais de produção.”. Os mesmos ainda definem esses três itens citados da seguinte forma:

Quadro 5 – Custos de Produção

Custos de Produção (Também chamados de Custos de Produto ou Custos Estocáveis)		
Matéria-Prima Direta	Mão-de-Obra Direta	Custos Gerais de Produção
<p> Materiais que podem ser física e convenientemente associados a um produto (como a madeira usada para fazer uma mesa).</p>	<p> Custo de mão-de-obra- que pode ser física e convenientemente associado a um produto (como os operários da linha de montagem numa fábrica). A mão-de-obra direta também é chama às vezes de mão-de-obra de toque.</p>	<p> Todos os custos de fabricação de um produto além de matéria-prima direta e mão-de-obra direta (tais como matéria-prima indireta, mão-de-obra indireta, água e luz consumidas numa fábrica, e depreciação de equipamentos e do prédio da fábrica).</p>

FONTE: Adaptado de Garrison, Noreen e Brewer (2007, p.31)

Outra forma de classificar os custos é quanto a sua variabilidade, eles podem ser fixos ou variáveis. Ferreira (2007, p. 50-51), define “Os custos fixos, ou custos de estrutura, são independentes do nível de atividade. [...] Os custos variáveis são influenciados pelo nível de atividade e podem ser proporcionais, regressivos ou progressivos. [...]”.

Já Martins (2008, p. 49-50) define os custos fixos e variáveis da seguinte forma:

Por exemplo, o valor global de consumo dos materiais diretos por mês depende diretamente do volume de produção. 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. Por outro lado, o aluguel da fábrica em certo mês é de determinado valor, independentemente de aumentos ou diminuições naquele mês do volume elaborado de produtos. Por isso, o aluguel é um Custo Fixo.

Garrison, Noreen e Brewer (2007, p. 38), por sua vez, definem custo fixo e custo variável como:

Um custo variável é um custo que se altera, em termos de valor total, com variações do nível de atividade. O nível de atividade pode ser representado de muitas maneiras, pelo número de unidade produzida, unidades vendidas, [...]. Um bom exemplo de custo variável é matéria-prima direta. O custo de materiais diretos usados durante um período varia diretamente, em valor total, com o número de unidades produzidas. [...] Um custo fixo é um custo que não varia, em termos totais, qualquer que seja o comportamento do nível de atividade. Diferentemente dos custos variáveis, os custos fixo não são afetados por variações do nível de atividade. [...] O aluguel é um bom exemplo de custo fixo.

Garrison, Noreen e Brewer (2007, p.39) ainda classificam os custos conforme a Alocação a Objetos de custo, sendo eles podendo ser Diretos ou Indiretos. Eles

definem os custos diretos como “[...] aquele que pode ser fácil e convenientemente identificado com o objeto específico de custo sob análise. O conceito de custo direto não inclui apenas matéria-prima direta e mão-de-obra direta.”

Enquanto Ferreira (2007, p. 53) define os custos diretos da seguinte forma:

Como custos diretos entendem-se como aqueles que podem ser imediatamente apropriados a um só tipo de produto ou a um só tipo de serviço. Especificamente, são aqueles que podem ser apropriados diretamente a uma função de acumulação de custos, seja um produto, um serviço, uma ordem de produção, um centro de custo, uma atividade, seja um departamento da empresa.

O autor supracitado define os custos indiretos como “[...] aqueles que ocorrem genericamente em um grupo de atividades, ou em um grupo de departamentos, ou na empresa em geral, sem possibilidade de apropriação direta em cada uma das funções de acumulação de custos.” (2007, p.53)

Já Garrison, Noreen e Brewer (2007, p. 40) definem custo indireto como “[...] aquele que não pode ser fácil ou convenientemente identificado com o particular objeto de custo em discussão.”

Enquanto Martins (2008, p.48-49) define os custos diretos e indiretos da seguinte forma:

[...] podemos verificar que alguns custos podem ser diretamente apropriados aos produtos, bastando haver uma medida de consumo [...]. São os Custos Diretos com relação aos produtos. Outros realmente não oferecem condição de uma medida objetiva e qualquer tentativa de alocação tem que ser feita de maneira estimada e muitas vezes arbitrária [...]. São os Custos Indiretos com relação aos produtos.

2.3.1 Gastos Com Pessoal

Dutra (2009, p. 138) detalha sobre os gastos com pessoal, definindo como “[...] todos aqueles despendidos para remunerar as pessoas envolvidas no processo de obtenção de bens e serviços, Contabilmente, eles são classificados em custo ou despesa. [...]”. O mesmo autor ainda divide os gastos com pessoal em: remuneração direta, contribuições sociais, encargos trabalhistas, remunerações indiretas e benefícios concedidos.

2.3.2 Critérios de Rateio dos custos

Martins (2008, p. 79) descreve os critérios de rateio da seguinte forma:

Todos os Custos indiretos só podem ser apropriados, por sua própria definição, de forma indireta aos produtos, isto é, mediante estimativas, critérios de rateio, previsão de comportamento de custos etc. Todas essas formas de distribuição contêm, em menor ou maior grau, certo subjetivismo; portanto, a arbitrariedade sempre vai existir nessas alocações, sendo que

às vezes ela existirá em nível bastante aceitável, e em outras oportunidades só aceitamos por não haver alternativas melhores. (Há recursos matemáticos e estatísticos que podem ajudar a resolver esses problemas, mas nem sempre é possível sua utilização.)

O Conselho Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo (1995 apud FERREIRA, (2007, p. 63) afirma “[...] os custos indiretos, para serem apropriados aos produtos, devem ser rateados, sendo esses rateios artifícios para distribuir os custos que não se consegue distinguir com objetividade e segurança. [...]”

Ferreira (2007) apresenta alguns exemplos de critérios de rateio dos custos indiretos. O rateio pode ser feito por: unidades físicas produzidas, horas de mão-de-obra direta, horas-máquina, custo de mão-de-obra direta e material direto.

2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO

Os autores Garrinson, Noreen e Brewer (2007) apontam os seguintes métodos de custeio em seu livro:

- a) Custos Padrões
- b) Custeio Baseado em Atividade
- c) Custeio Variável
- d) Custeio por Absorção
- e) Custeio por Processos
- f) Custeio por Ordem de Serviço

Já Ferreira (2007) levanta os seguintes métodos de custeio:

- a) Custeio por Absorção
- b) Custeio Direto ou Variável
- c) Custeio ABC –Activity-based costing
- d) Custo-alvo
- e) Custo Kaizen
- f) Custeio por Processo
- g) Custo Padrão
- h) Custeio por Encomenda
- i) Unidade esforço de produção (UEP)

Martins (2008), por sua vez, menciona em seu livro os seguintes métodos de custeio: Custeio por Processo, Custeio Variável, Custeio por Absorção, Custeio Baseado em Atividades, Custo Padrão.

Este trabalho aborda os seguintes métodos de Custeio: Custo por Absorção, Custo Variável e Custo Baseado em Atividade (ABC).

2.4.1 Custo por Absorção

Martins (2008, p. 37) define o Custeio por Absorção como “[...] a apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só os de produção; todos os gastos relativos aos esforços de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos.”.

O mesmo autor apresenta um esquema básico para demonstrar como funciona o Custo por Absorção: primeiro se separa os custos das despesas; segundo se apropria os custos diretos aos produtos e serviços; e por fim rateiam-se os custos indiretos.

Outra definição para Custeio por Absorção é de que este método:

[...] trata todos os custos de produção como custos de produtos, independentemente de serem variáveis ou fixos. O custo de uma unidade de um produto, no método de custeio por absorção, consiste em matéria-prima direta, mão-de-obra direta e custos gerais de produção tanto variáveis quanto fixos. Portanto, o custo por absorção aloca uma parte do custo geral fixo de produção a cada unidade do produto, juntamente com os custos gerais variáveis. (GARRISON, NOREEN E BREWER, 2008, p. 228)

Ferreira (2007, p.158) define o Custo por Absorção o método “[...] apropria todos os custos, fixo ou variáveis, à produção ode determinado período. As despesas não ligadas à produção serão excluídas.”. Ainda o referido autor determina a seguinte formula para mensurar o custo por absorção de um produto:

$$\text{Custo} = (\text{Custo Fixo} + \text{Custos Variáveis}) / \text{Produção do Período}$$

FONTE: Ferreira (2007, p.158)

As vantagens apresentadas por Barbosa e outros (2011, apud ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE, 2012, p.147) são:

- a) segue os princípios contábeis, sendo o método formalmente aceito, como requerido pela legislação do imposto de renda para propósitos de lucro;
- b) agrega todos os custos, tanto os diretos quanto os indiretos;
- c) pode ser menos custoso de implementar, desde que não requeira a separação dos custos em fixos e variáveis.

Os mesmos autores citados anteriormente levantam as seguintes desvantagens:

- a) os custos, por não se relacionarem com este ou aquele bem ou serviço, são quase sempre distribuídos com base em critérios de rateio com grande grau de arbitrariedade;

b) o custo fixo por unidade depende ainda do volume de produção, e o custo de um produto pode variar em função da alteração de volume de outro produto;

c) os custos fixos existem, independente, da fabricação ou não desta ou daquela unidade e acabam presentes no mesmo montante, mesmo que ocorram oscilações (dentro de certos limites), portanto não devem ser alocados aos bens e serviços.(BARBOSA et. al.2011, apud ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE. 2012, p.147-148)

2.4.2 Custeio Variável

O custeio variável aloca apenas o “[...] os custos e despesas variáveis (em relação a alguma base que represente o esforço produtivo ou de vendas) [...]. As despesas e os custos considerados fixos [...] deverão ser debitados contra o lucro do período.”(FERREIRA, 2007, p. 166).

Martins (2008, p.198) não discorda de Ferreira, descrevendo que “Com base, portanto, no Custeio Variável, só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o Resultado; [...]”.

Já uma descrição mais completa do Custeio Variável é a seguinte

No método de custeio variável, somente os custos de produção que variam com o volume é, que são tratados como custos de produtos. Isto normalmente inclui matéria-prima direta, mão-de-obra direta e a parcela variável dos custos gerais de produção. Os custos gerais fixos de produção não são tratados como custos de produtos, por este método. Ao contrário, são tratados como custos do período e tal como ocorre com despesas de venda e administrativa, são lançadas integralmente contra a receita em cada período. [...] O custeio variável também é às vezes chamado de custeio direto ou custeio marginal. (GARRISON; NOREEN; BREWER; 2007, p. 228)

Martins (2008, p. 179) define Margem de Contribuição por Unidade “[...] é a diferença entre o preço de venda e o Custo Variável de cada produto; é o valor que cada unidade efetivamente traz à empresa de sobra entre sua receita e o custo que o fato provocou e que lhe pode ser imputado sem erro. [...]”

Uma informação importante dos rateio no Custeio Variável é “[...] como a maioria dos custos variáveis são diretos, não necessitam de rateios.” (GNISCI. 2010 apud ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE. 2012, p. 148)

Algumas vantagens do custeio Variável são as seguintes:

a) os custos fixos, que existem, independentemente, da produção ou não de determinado bem ou serviço ou do aumento ou redução (dentro de determinada capacidade instalada) da quantidade produzida, são

considerados custos do período e, portanto, não são alocados aos bens ou serviços;

b) não ocorre a prática do rateio;

c) identifica os bens ou serviços mais rentáveis;

d) identifica a quantidade de bens ou serviços que a organização necessita produzir e comercializar para pagar seus custos fixos, despesas fixas e gerar lucro;

e) os dados necessários para a análise das relações custo/volume/lucro são rapidamente obtidos do sistema de informação contábil. (MEGLIORINI, 2012; BARBOSA *et. al.*, 2011; LEONE, 1997, apud ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE. 2012, p. 148)

Algumas desvantagens do Custeio Variável são as seguintes:

a) não é aceito pela auditoria externa das entidades que tem capital aberto e nem pela legislação do imposto de renda, bem como por uma parcela significativa de contadores. a razão disso é porque o custeio variável fere os princípios fundamentais de contabilidade, em especial, os princípios de realização da receita, da confrontação e da competência;

b) crescimento da proporção dos custos fixos na estrutura de custos das organizações, devido aos contínuos investimentos em capacitação tecnológica e produtiva;

c) na prática, a separação de custos fixos e variáveis não é tão clara como parece, pois existem custos semivariáveis e semifixos, podendo no custeamento direto incorrerem problemas de continuidade para a empresa. (MEGLIORINI, 2012; BARBOSA *et. al.*, 2011; LEONE, 1997, apud ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE. 2012, p. 148)

2.5 FORMAÇÃO DE PREÇO

Nesta seção é apresentada a definição de preço, um esquema de formação de preço e os tipos de formação de preço.

2.5.1 Definição de Preço

Sardinha (1995 apud PEREIRA, 2002) ,define o preço de venda como a quantia de dinheiro transferida entre um consumidor e uma empresa por um produto, o qual é adquirido pelo primeiro e oferecido pelo segundo.

Sandroni (2001, p. 487-488), define preço “Em sentido mais usual e restrito, representa a proporção de dinheiro que se dá em troca de determinada mercadoria, constituindo, portanto, a expressão monetária do valor de um bem ou serviço.”

2.5.2 Esquema de Formação de Preço

Pereira (2002) divide a formação do Preço em 7 etapas, como apresentado a seguir:

Quadro 6 – Etapas para a Formação de Preço

Etapa	Descrição
1 Identificação e análise dos custos operacionais fixos	Levantamento do custo fixo médio dos períodos.
2 Identificação e análise do volume de vendas	Levantamento da quantidade média vendida dos períodos.
3 Identificação e análise dos custos operacionais variáveis	Levantamento dos custo variável médio dos períodos.
4 Definição do lucro desejado pela empresa	Porcentagem de retorno sobre a atividade da empresa.
5 Identificação e análise do Custo de Funcionamento (CTFT) da empresa	Levantamento da porcentagem que o custo fixo absorve do valor total do preço de venda.
6 Identificação e análise do Custo de Aquisição das Mercadorias	Nessa etapa é encontrada o percentual que é pago aos fornecedores da empresa.
7 Identificação e análise do preço de venda a ser praticado pela empresa	Através de uma fórmula, encontra-se o preço de venda adequado.

FONTE: adaptado de Pereira (2002, p. 21-22)

Nas etapas 5 a 7, o autor apresenta algumas formulas necessárias para chegar ao resultado. Na etapa 5 é apresentada a seguinte formula:

$$CTFT = (C. Fixo / V. Vendas) \times 100$$

Na etapa 6, o autor chega a porcentagem do custo de aquisição das mercadorias reduzindo a porcentagem de cada item apresentado (Custo de Funcionamento e Lucro Desejado) do preço de venda. Uma representação é a seguinte:

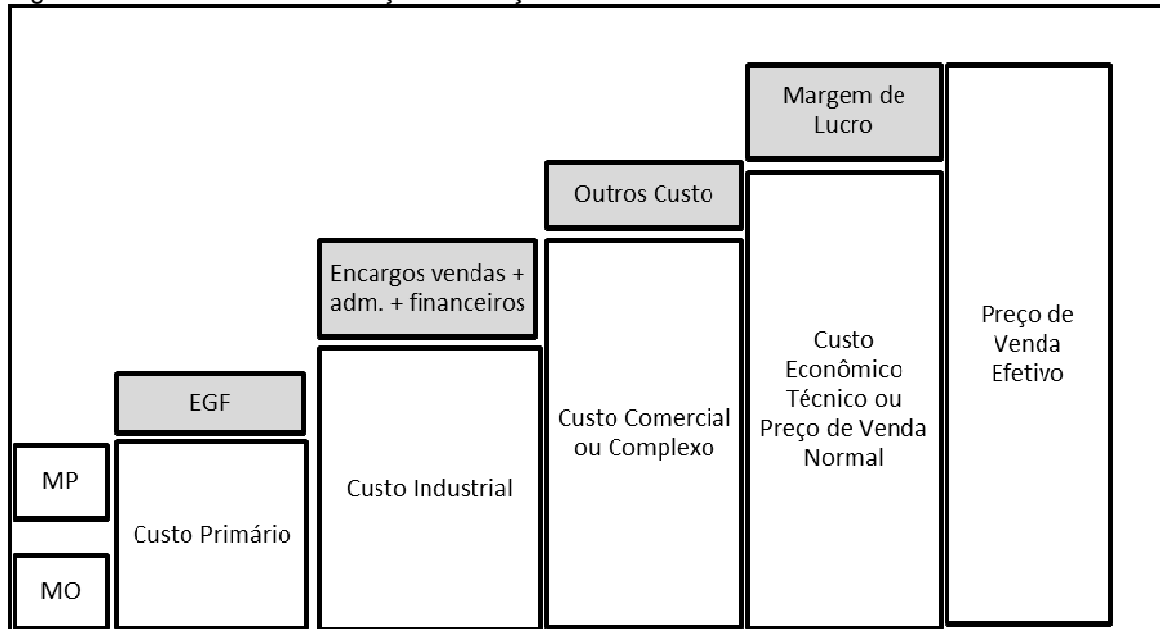
(*) Preço de Venda	100%
(-) Custo de Funcionamento	(18%)
(-) Lucro Desejado	(25%)
(=) Custo Total de Mercadorias (CTM)	57%

Por fim, a Etapa 7 do quadro anterior, possui a seguinte formula para alcançar o valor de preço de venda desejado:

$$PV = (R\$ Custo Variavel / \% CTM) \times 100$$

Outra forma de se chegar ao preço de venda é seguindo a figura 1 apresentada por Ferreira (2007) que ilustra como é o processo de elaboração do preço de venda.

Figura 1 – Processo de Elaboração do Preço de Venda



FONTE: Ferreira (2007, p. 44)

2.5.3 Tipos de Formação de Preço

O SEBRAE (2017) levanta que existem dois aspectos para a formação do preço de venda: O aspecto mercadológico, onde o preço de venda da empresa escolhe é com base no preço de venda dos seus concorrentes diretos; e o aspecto financeiro, onde o preço de venda é escolhido com base nos custos e nas despesas da empresa.

Crepaldi e Crepaldi (2014, p. 382) fazem menção de como algumas empresas precificam seus produtos com base nos custos:

[...] Grande parte das empresas, no entanto, continuou e continua a utilizar o processo tradicional como instrumento de controle dos custos, estabelecimento da rentabilidade e formação do preço venda. As empresas brasileiras, em sua grande maioria, também seguem essa linha de procedimento. Sob o prisma contábil, o procedimento está adequado, uma vez que se enquadra dentro dos princípios contábeis geralmente aceitos.

A forma tradicional de formação de preços, determinada pelos autores supracitados (2014, p 382) é “[...] O estabelecimento do preço de venda, nesse caso, consiste na simples adição de um mark-up ao custo apropriado. [...]”

Garrison, Norren e Brewer (2007, p. 665) afirmam que:

O enfoque usual de fixação de preços consiste em adicionar uma margem ao custo. A margem de um produto é a diferença entre seu preço de venda e seu custo, geralmente apresentada sob a forma de porcentagem do custo.

[...] Este enfoque é conhecido como fixação de preço ao custo mais margem, porque a porcentagem predeterminada de margem é aplicada à base do custo para determinar o preço de venda.

Crepaldi e Crepaldi (2014, p. 384) recomendam o método de “[...] custeio por absorção, pelo menos como ponto de referência inicial, e ajustar sucessivamente o preço a outros fatores externos dentro do conceito da margem de contribuição.”

Garrison, Norren e Brewer (2007, p. 670) informam que:

O enfoque do custeio por absorção baseia-se numa previsão de vendas. Nem a margem, nem o custo unitário do produto podem ser calculados sem essa previsão.

O enfoque do custeio por absorção, em sua essência, supõe que os clientes necessitam da quantidade prevista e pagarão o preço que a empresa decida cobrar. Entretanto, os clientes possuem alternativas. Se o preço for muito alto, eles poderão comprar de um concorrente. Ou simplesmente não comprar. [...] O enfoque de custeio por absorção só é seguro quando os clientes compram pelo menos o número de unidades que os administradores preiram que eles comprariam.

Garrison, Norren e Brewer (2007) informam que muitos são os casos onde a empresa sabe quanto vai cobrar pelo produto, mas não sabe o custo do mesmo. Neste caso, a sugestão dada pelos autores é a da utilização do custo-alvo, que é calculado a partir da diferença entre o preço de venda esperado e o lucro desejado.

2.6 FUNDAMENTOS CONCEITUAIS, CARACTERÍSTICAS E IMPORTÂNCIA DA CONTABILIDADE E EMPRESA

Com base no referencial teórico, a Contabilidade é a ciência que busca demonstrar em fatos contábeis, todas as atividades que ocorrem numa entidade. Dentre as definições encontradas para a Contabilidade, a que abrange e que mais se adequa a este trabalho é o de Neves e Viceconti (2004), pois apresenta como ela é utilizada.

O Campo de aplicação da Contabilidade é bem definido por Ludícibus e outros (2010), pois, além de reforçar o que é apresentado por Neves e Viceconti (2004), ele apresenta exemplos do campo de aplicação.

A definição para o Objeto da Contabilidade apresentada por Sá (2010) completa a visão geral a ser apresentada.

Assim, adaptando as três referências temos o seguinte: Uma ciência que criou uma metodologia própria para estudar os fenômenos patrimoniais, a fim de controlar o patrimônio, apurar o resultado e prestar informações sobre os entes, independentes se física, jurídica, com ou sem finalidades lucrativas, pública ou privada.

Já empresa, a definição apresentada por Crepaldi e Crepaldi (2014) detalha bem o que é empresa, uma vez que ele apresenta algumas das características de uma empresa. Informação essa que é sustentada por Rosseti (2003), que apresenta também as características de um grupo de pessoas associadas para produzir algo.

O SEBRAE apresenta três tipos de classificação, através da receita bruta, da quantidade de empregados e quanto à atividade. Para a empresa analisada nesse trabalho, classificou-se quanto à receita bruta em Microempreendedor Individual, e quanto a quantidade de empregados classifica-se como microempresa. Quanto a atividade, a empresa se classifica em comercial.

O IBGE, apresenta a definição de empresas como restaurante, apresentando, detalhadamente, quais são as atividades econômicas que se encaixam nesse tipo. A empresa analisada se encontra como restaurante por se enquadrar numa das atividades econômicas apresentadas, a qual seria “as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo.” (IBGE, 2017)

2.7 FUNDAMENTOS TÉCNICOS DA CONTABILIDADE DE CUSTOS

Através do referencial teórico, com os conceitos de gasto, despesa e custo de Ferreira (2007), começou a determinação de o que é custo, separando ele dos gastos que não são.

Depois, determinaram-se quais são os tipos de custos, contudo, foram apresentadas diversas classificações. Entre as classificações encontradas em Martins (2008), Ferreira (2007) e Garrison, Norreen, Brewer (2011) foi determinada uma relação direta entre três classificações: custos por natureza, custos por alocação e custos por variabilidade.

Para este trabalho, utilizaram-se essas três classificações para levantar os dados importantes nos documentos apresentados pela empresa. Contudo, para análise do item 4.4 os que mais foram utilizados foram a classificação por alocação e por variabilidade.

2.8 MODELO TEÓRICO CONCEITUAL

Nesta seção são apresentados, de forma resumida, os conceitos a serem utilizados para a análise de dados.

Quadro 7 – Modelo Teórico Conceitual

(continua)

Termo	Conceito	Autor
Contabilidade	Uma ciência que desenvolveu uma metodologia própria com a finalidade de: controlar o patrimônio das aziendas, apurar rédito (resultado) das atividades das aziendas, prestar informações às pessoas que tenham interesse na avaliação da situação patrimonial e do desempenho dessas entidades.	NEVES; VICECONTI, 2004, p.1
Finalidade da Contabilidade	A contabilidade possui duas finalidades: uma Administrativa, que visa controlar o patrimônio da entidade; e uma Econômica, que foca-se em apurar o lucro ou prejuízo da entidade.	FERRARI, 2012
Objeto da Contabilidade	Os fenômenos que ocorrem com o patrimônio, como riqueza das células sociais, são o objeto de estudo da Ciência Contábil.	SÁ, 2010
Campo de Aplicação da Contabilidade	A Contabilidade, na qualidade de ciência social aplicada, com metodologia especialmente concebida para captar, registrar, acumular, resumir e interpretar os fenômenos que afetam as situações patrimoniais, financeiras e econômicas de qualquer ente, seja esta pessoa física, entidade de finalidades não lucrativas, empresa, seja como pessoa de Direito Público, tais como Estado, Município, União, Autarquia etc., tem um campo de atuação muito amplo.	IUDÍCIBUS <i>et al.</i> 2010, p.1
Empresa	[...] organização destinada à produção e/ou comercialização de bens e serviços, tendo como o objetivo o lucro.	SANDRONI, 2001. p. 263
Características de Empresa	[...] A primeira resulta do fato de que é nelas que se empregam, se reúnem, se organizam e se remuneram os fatores de produção – sob este aspecto, são pólos de atração dos recursos de que dispõem os sistemas econômicos. A segunda resulta de sua interatividade. Como unidade de produção, elas não subsistem isoladamente. [...] todas dependem de fornecimento regulares procedentes das demais. [...]. E a terceira característica diz a respeito a sua perpetuidade: esta depende, para todas as empresas, da sanção dos agentes econômicos para os quais suas produção é destinada.	ROSSETI, 2003

(continuação)

Termo	Conceito	Autor
Microempreendedor Individual	Microempreendedor Individual (MEI), empresa com receita igual ou inferior a R\$ 81.000,00 e que seja optante pelo Simples Nacional	LEI COMPLEMENTAR 123 DE 2006, ART. 18-A, §1
Comércio	[...] são aquelas que vendem mercadorias diretamente aos consumidor – no caso do comércio varejista – ou aquelas que compram do produtor para vender ao varejista – comércio atacadista	SEBRA, 2014
Contabilidade de Custos	[...] Mede e relata informações financeiras e não-financeiras relacionadas ao custo de aquisição ou à utilização de recursos em uma organização; inclui aquelas partes, [...], em que as informações de custos são coletadas e analisadas.	HORNGREN, DATAR, FOSTER, 2004, p. 2
Restaurante	<p>Esta classe compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo - as atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem serviço de alimentação, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo, tais como choperias, whiskerias e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas <p>Esta classe compreende também:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo, tais como: lanchonetes, fast-food, pastelarias, casas de sucos, botequins e similares - os restaurantes self-service ou de comida a quilo - as atividades de restaurantes e bares em embarcações exploradas por terceiros - as sorveterias, com consumo no local, de fabricação própria ou não <p>Esta classe não compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os trailers, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato (56.12-1) - a fabricação de sorvetes 	IBGE, 2017
Desembolso	Pagamento resultante da aquisição de bens ou serviços.	FERREIRA; 2007, p. 24
Investimento	É o gasto com bens e serviços para aumentar sua vida útil, podem ser também os benefícios atribuíveis a períodos futuros.	FERREIRA; 2007, p. 24

(continuação)

Termo	Conceito	Autor
Gasto	Sacrifício financeiro que a entidade faz para a obtenção de um produto ou serviço qualquer, representado por entrega ou promessa de entrega de ativos. Só existe gasto no ato da passagem para a propriedade da empresa do bem ou serviço, ou seja, no momento em que existe o reconhecimento contábil da dívida assumida ou da redução do ativo dado em pagamento. [...]	FERREIRA; 2007, p. 24
Custo	Gasto relativo a um bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços. Portanto, pode-se dizer que o custo é também um gasto, reconhecido como custo no momento da utilização dos fatores de produção (bens e serviços), para a fabricação de um produto ou execução de um serviço. [...]	FERREIRA; 2007, p. 24
Despesa	Bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para obtenção de receitas. [...] a despesa é o dispêndio ocorrido fora da área de produção de um bem ou serviço. É o esforço financeiro relativo à realização de uma venda	FERREIRA; 2007, p. 24
Perda	Trata-se de um gasto não intencional decorrente de fatores externos ou da atividade normal da empresa (por exemplo, perdas normais de matéria-prima). É incorporado ao custo da produção.	FERREIRA; 2007, p. 24
Preço	Em sentido mais usual e restrito, representa a proporção de dinheiro que se dá em troca de determinada mercadoria, constituindo, portanto, a expressão monetária do valor de um bem ou serviço	SANDRONI; 2001, p. 487-488
Custos de Produção ou Custos de Produto	Para fins de contabilidade financeira, os custos de produto incluem todos os custos envolvidos na aquisição ou fabricação de um produto. No caso de produtos fabricados, esses custos incluem matéria-prima direta, mão-de-obra direta, e custos gerais de produção.[...]	GARRISON; NOREEN; BREWER, 2007, p. 30
Custos de Período	Os custos de período são todos os custos que não são incluídos nos custos de produtos. São registrados como despesa na demonstração de resultado do exercício em que são incorridos, usando-se regras costumeiras de contabilidade por regime de competência que você já aprendeu em contabilidade financeira. Os custos de período não são incluídos no custo de mercadorias adquiridas ou de produtos fabricados. [...]	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007, p. 30

(continuação)

Termo	Conceito	Autor
Matéria-Prima	[...] correspondem a qualquer tipo de material usado no produto final; [...]	GARRISON; NOREEN; BREWER., 2007, p. 28
Matéria-Prima Direta	[...] são aqueles materiais incorporados integralmente no produto acabado e podem ser física e convenientemente vinculados a ele. [...]	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007, p. 28
Mão de Obra Direta	O termo mão-de-obra direta é reservada para os custos de mão-de-obra que podem ser facilmente (isto é, fisicamente e convenientemente) associados a unidades individuais de produtos. [...]	GARRISON; NOREEN; BREWER., 2007, p. 28
Custos Gerais de Produção	Os custos gerais de produção, [...], incluem todos os custos exceto matéria-prima direta e mão-de-obra direta.	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007, p. 31
Custo Fixo	Um custo fixo é um custo que não varia, em termos totais, qualquer que seja o comportamento do nível de atividade. Diferentemente dos custos variáveis, os custos fixo não são afetados por variações do nível de atividade. [...] O aluguel é um bom exemplo de custo fixo.	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007. P.38
Custo Variável	Um custo variável é um custo que se altera, em termos de valor total, com variações do nível de atividade. O nível de atividade pode ser representado de muitas maneiras, pelo número de unidade produzida, unidades vendidas, [...]. Um bom exemplo de custo variável é matéria-prima direta. O custo de materiais diretos usados durante um período varia diretamente, em valor total, com o número de unidades produzidas. [...]	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007. P. 38
Custo Direto	Como custos diretos entendem-se como aqueles que podem ser imediatamente apropriados a um só tipo de produto ou a um só tipo de serviço. Especificamente, são aqueles que podem ser apropriados diretamente a uma função de acumulação de custos, seja um produto, um serviço, uma ordem de produção, um centro de custo, uma atividade, seja um departamento da empresa.	FERREIRA; 2007, p. 53
Custo Indireto	[...] aqueles que ocorrem genericamente em um grupo de atividades, ou em um grupo de departamentos, ou na empresa em geral, sem possibilidade de apropriação direta em cada uma das funções de acumulação de custos	FERREIRA; 2007 p. 53

(continuação)

Termo	Conceito	Autor
Custeio por Absorção	[...] trata todos os custos de produção como custos de produtos, independentemente de serem variáveis ou fixos. O custo de uma unidade de um produto, no método de custeio por absorção, consiste em matéria-prima direta, mão-de-obra direta e custos gerais de produção tanto variáveis quanto fixos. Portanto, o custo por absorção aloca uma parte do custo geral fixo de produção a cada unidade do produto, juntamente com os custos gerais variáveis.	GARRISON, NOREEN; BREWER, 2008, p. 228
Custeio Variável	No método de custeio variável, somente os custos de produção que variam com o volume é, que são tratados como custos de produtos. Isto normalmente inclui matéria-prima direta, mão-de-obra direta e a parcela variável dos custos gerais de produção. Os custos gerais fixos de produção não são tratados como custos de produtos, por este método. Ao contrário, são tratados como custos do período e tal como ocorre com despesas de venda e administrativa, são lançadas integralmente contra a receita em cada período. [...] O custeio variável também é às vezes chamado de custeio direto ou custeio marginal.	GARRISON, NOREEN; BREWER; 2007, p. 228
Fixação de Preço Forma tradicional ou usual	O enfoque usual de fixação de preços consiste em adicionar uma margem ao custo.	GARRISON; NOREEN; BREWER. 2007, p. 665

Fonte: Elaboração própria.

3 METODOLOGIA

Nesta seção é apresentada a metodologia utilizada desde o tipo de pesquisa escolhido, apresentando os objetivos gerais e específicos, os instrumentos de coleta utilizados, seguidos dos procedimentos de coleta, técnicas de análise, e, por fim, o modelo de análise.

3.1 TIPOS DE PESQUISA

Nesta seção, apresentamos os tipos de pesquisa escolhidos quanto aos objetivos, aos procedimentos e à abordagem.

3.1.1 Quanto aos objetivos

Nesse tipo de pesquisa, tanto Gil (2002) quanto Prodanov e Freitas (2013) apresentam três tipos principais: Exploratória, Descritiva e Explicativa. Este trabalho se encaixa no tipo de pesquisa exploratória.

3.1.1.1 Exploratória

De acordo com Nascimento (2002, p. 73) “[...] tem por objetivo permitir um aprofundamento maior sobre temas ou questões com as quais o pesquisador não esteja ainda muito familiarizado ou que disponha de poucas informações, criando as condições de formulação de hipótese.”.

Para Prodanov e Freitas (2013, p. 51-52) exploratória que é “[...] quando a pesquisa se encontra na fase preliminar, tem como finalidade proporcionar mais informações sobre assunto que vamos investigar, possibilitando sua definição e seu delineamento [...]” (p. 51-52)

Gil (2002) também usa três tipificações: exploratória cujo “[...] objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilita a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado. [...]” (p. 41)

3.1.2 Quanto aos Procedimentos

Quanto aos procedimentos, Gil (2002) apresenta dez tipos diferentes: Bibliográfica, Documental, Experimental, *Ex-Post Facto*, Estudo de Coorte, Levantamento, Estudo de Campo, Estudo de Caso, Pesquisa-ação e Pesquisa Participante.

Já Prodanov e Freitas (2013) apresentam quase todos os mesmos tipos que Gil (2002), a diferença é que o primeiro não apresenta o Estudo de Coorte como tipo de pesquisa.

Assim, quanto aos procedimentos este trabalho adotou o procedimento Estudo de Caso.

3.1.2.1 Estudo de Caso

Estudo de Caso “[...] Consiste no estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, de maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento, [...]” (GIL, 2002, p. 54);

Outra definição é dizer que o estudo de caso é “[...] quando envolve o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira que permita o seu amplo e detalhado conhecimento” (YIN, 2001 apud PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 60).

3.1.3 Quanto à Abordagem

Quanto à abordagem do problema tanto Nascimento (2002), quanto Soares (2002), quanto Prodonov e Freitas (2013), classificam em dois tipos de pesquisa: Qualitativa e Quantitativa. Este trabalho será do tipo Qualitativa e Quantitativa.

3.1.3.1 Qualitativa

Nascimento (2002, p. 73) considera como abordagem qualitativa a pesquisa onde “[...] tendo como pressuposto de que uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, visa descrever a complexidade de certos fenômenos sociais, históricos, antropológicos não captáveis por abordagem quantitativa.”

Soares (2002, p. 17) define a qualitativa “[...] não emprega procedimentos estatísticos como centro do processo de análise de um problema.”

Prodonov e Freitas definem a qualitativa

Pesquisa qualitativa: considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. Esta não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento-chave. Tal pesquisa é descritiva. Os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem. (2013, p. 69-70)

3.1.3.2 Quantitativa

Nascimento (2002, p. 73) a quantitativa “[...] procura descobrir e classificar a relação entre variáveis, assim como na investigação da relação de causalidade entre os fenômenos, através da quantificação de opiniões e dados, usando para tanto recurso e técnicas estatísticas.”.

Soares (2002, p. 19) caracteriza a quantitativa “[...] está relacionada à quantificação de dados obtidos mediante pesquisa.”.

Prodonov e Freitas (2013, p. 69) definem as pesquisas quantitativa da seguinte forma:

Pesquisa quantitativa: considera que tudo pode ser quantificável, o que significa traduzir em números opiniões e informações para classificá-las e analisá-las. Requer o uso de recursos e de técnicas estatísticas (percentagem, média, moda, mediana, desvio-padrão, coeficiente de correlação, análise de regressão etc.).

3.2 OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

Para apresentar uma das formas que a contabilidade pode ajudar no desenvolvimento da empresa, o presente trabalho tem por objetivo geral investigar como os métodos de custeio podem auxiliar na precificação dos produtos. Para alcançá-lo temos os seguintes objetivos específicos:

- a) Averiguar a formação de preço utilizada pelo Restaurante;
- b) Comparar os principais métodos de custeio entre si e com o utilizado no restaurante.
- c) Averiguar as possibilidades de precificação dos produtos para o ramo de restaurante

3.3 INSTRUMENTOS DE COLETA

Tanto Prodonov e Freitas (2013) quanto Marconi e Lakatos (2003) classificam os instrumentos de coleta em quatro tipos: Observação, Questionário, Entrevista e Formulário. Para este trabalho, foram utilizados a Observação e a Entrevista.

Prodonov e Freitas (2013) dividem os instrumentos de coleta em Observação, Questionários e Entrevistas, e Formulário. Eles definem Observação “[...] quando utilizamos os sentidos na obtenção de dados de determinados aspectos da

realidade. [...]” (p. 104). Entrevistas e Questionários, “Ambos constituem técnicas de levantamento de dados primários e dão grande importância à descrição verbal de informantes. [...]” (p. 105). Ainda sobre Entrevistas e Questionários, os autores levantam a diferença como a seguir:

O que diferencia basicamente a entrevista do questionário é que a primeira é sempre realizada face a face (entrevistador mais entrevistado); também pode ou não ser realizada com base em um roteiro de questões preestabelecidas e até mesmo impressas, enquanto o segundo, necessariamente, tem como pré-requisito a elaboração de um impresso próprio com questões a serem formuladas na mesma sequência para todos os informantes. (p. 106)

O Formulário eles definem como “o sistema de coleta de dados que obtém informações diretamente do entrevistado. É uma lista de questões que serão anotadas por um entrevistador à medida que fizer suas observações ou receber respostas, numa situação face a face [...]” (PRODANOV; FREITAS; 2013 p. 110).

Entrevista: “[...] é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional. É um procedimento utilizado na investigação social, [...]” (p.195); Questionário: “[...] uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito e sem a presença do entrevistador. [...] depois de preenchido, o pesquisado devolve-o do mesmo modo.” (p. 201); Formulário: “[...] é um dos instrumentos essenciais para a investigação social, cujo sistema de coleta de dados consiste em obter informações diretamente do entrevistado.” (p. 212).

Para esta pesquisa, foram utilizados os instrumentos de coleta de dados a Observação e a Entrevista.

3.3.1 Observação

Para Prodonov e Freitas (2013, p. 104) Observação é “[...] quando utilizamos os sentidos na obtenção de dados de determinados aspectos da realidade. [...]”.

Já Marconi e Lakatos (2003, p. 190) definem Observação: “[...] utiliza os sentidos na obtenção de determinados aspectos da realidade. Não consiste apenas em ver e ouvir, mas também em examinar fatos ou fenômenos que se desejam estudar.”

Tanto Prodonov e Freitas (2013) e Marconi e Lakatos (2003) separam a Observação em dois tipos: Sistemática e Assistemática. Para esse trabalho foi escolhido a Observação Sistemática.

3.3.1.1 Observação Sistemática

Marconi e Lakatos (2003, p. 193) define a Observação Sistemática da seguinte forma:

[...] Utiliza instrumentos para a coleta dos dados ou fenômenos observados. Realiza-se em condições controladas, para responder a propósitos preestabelecidos.

Todavia, as normas não devem ser padronizadas nem rígidas demais, pois tanto as situações quanto os objetos e objetivos da investigação podem ser muito diferentes. Deve ser planejada com cuidado e sistematizada.

Outra forma de definir a Observação Sistemática é:

[...] tem planejamento, é realizada em condições controladas para responder aos propósitos preestabelecidos. É utilizada com frequência em pesquisas que têm como objetivo a descrição precisa dos fenômenos ou o teste de hipótese. Nas pesquisas desse tipo, o pesquisador sabe quais os aspectos da comunidade ou do grupo que são significativos para alcançar os objetivos pretendidos. [...] (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 104)

3.3.2 Entrevista

Marconi e Lakatos (2003) e Prodanov e Freitas (2013) dividem a Entrevista em três tipos: Padronizada ou Estruturada, Despadronizada ou Não Estruturada e Entrevista Painel. Para este trabalho, foi escolhido a Entrevista Padronizada ou Estruturada.

3.3.2.1 Entrevista Estruturada

Marconi e Lakatos (2003, p 197) definem a Entrevista Estruturada da seguinte forma:

É aquela em que o entrevistador segue um roteiro previamente estabelecido; as perguntas feitas ao indivíduo são predeterminadas. Ela se realiza de acordo com um formulário (ver mais adiante) elaborado e é efetuada de preferência com pessoas selecionadas de acordo com um plano.

Já Prodanov e Freitas (2013, p. 106) definem como “[...] é quando o entrevistador segue roteiro preestabelecido. Ocorre a partir de um formulário elaborado com antecedência. Com a padronização, podemos comparar grupos de respostas;”.

3.4 PROCEDIMENTOS DE COLETA

A coleta de dados foi feita em uma empresa classificada no MEI, cuja atividade é restaurante, focada em comida caseira, localizada na cidade de Salvador durante os meses de agosto a novembro.

Durante os meses de agosto a outubro, buscou-se levantar o máximo de informação para a análise de dados, contudo apenas os dados referentes ao mês de setembro de 2017 da empresa foram analisados, pelo fato de ter sido o mês cujos valores de entrada e saída foram mais registrados em relação aos outros meses.

Elaborou-se um roteiro de observação para a coleta dos dados, contudo verificou-se a necessidade de uma entrevista com a dona do estabelecimento para abranger dados que poderiam não ser apresentados em notas de entrada ou saída.

Após a entrevista e o recebimento das notas do Mês de Setembro, observou-se que alguns dados, mesmo apresentados na entrevista, não foram possíveis o levantamento dos dados pela falta de registro.

A observação foi feita durante o mês de outubro, onde se observou a forma de calcular os custos, se havia algum método de custeio inserido. Durante esse tempo, se observou os principais pratos que saem no restaurante, qual a unidade base produzida, as variações de prato, a quantidade de unidade que sai por prato.

A análise de dados foi feita durante o mês de novembro utilizando o excel para a soma e rateio dos custos.

3.5 TÉCNICAS DE ANÁLISE

A análise documental, que foi utilizada nesse trabalho, pode ser definida da seguinte forma:

“A análise documental consiste em identificar, verificar e apreciar os documentos com uma finalidade específica e, nesse caso, preconiza-se a utilização de uma fonte paralela e simultânea de informação para complementar os dados e permitir a contextualização das informações contidas nos documentos. A análise documental deve extrair um reflexo objetivo da fonte original, permitir a localização, identificação, organização e avaliação das informações contidas no documento, além da contextualização dos fatos em determinados momentos.” (MOREIRA, 2005 apud SOUZA; KANTORSKI; LUIS; 2011, p. 222).

3.6 MODELO DE ANÁLISE

Nesta seção é apresentado o Modelo de Análise do presente trabalho, com os pontos principais abordados.

Tabela 1 – Modelo de Análise

(continua)

Objetivo Específico	Dimensão Teórica	Variável	Item
Averiguar a formação de preço utilizada pelo Restaurante	Formação de Preço	Tipos de Formação	E1

(conclusão)

Objetivo Específico	Dimensão Teórica	Variável	Item
Comparar os principais métodos de custeio entre si e com o utilizado no restaurante	Métodos de Custeio	Custo por Absorção; Custeio Variável	E2 a E5
Averiguar as possibilidades da precificação dos produtos para o ramo de restaurante	Formação de Preço	Esquema de formação de preço	Determinar preços para o Produto mais Lucrativo e Menos lucrativo

Fonte: Elaboração própria.

4 ANÁLISE DE DADOS

A questão a ser averiguada é: como os métodos de custeio podem auxiliar para a precificação de um prato de um restaurante? Para chegar à resposta deste problema foram levantados dois objetivos específicos, os quais foram respondidos com base em Entrevista e Observação.

4.1 A FORMAÇÃO DE PREÇO UTILIZADA PELO RESTAURANTE

Para chegar à resposta desse objetivo foi necessária a análise da E1, onde foi perguntado sobre a formação de preço do restaurante. A resposta foi “Eu escolho o preço conforme o preço dos meus vizinhos.” Assim, como definido pelo Sebrae (2017) apresentado na seção 2.5 deste trabalho, a formação de preço é através do aspecto mercadológico, pois é escolhido o preço com base nos preços dos concorrentes diretos.

O preço utilizado no restaurante é de R\$ 10,00 por prato vendido.

4.2 COMPARAR AS PRINCIPAIS TÉCNICAS DE FORMAÇÃO DE PREÇO POR CUSTO ENTRE SI

Para alcançar a resposta desse objetivo foi necessária à análise da E2 a E5, onde foi explicado quais são as matérias primas, a mão de obra e outros gastos do restaurante, facilitando a separação do que são custos e o que são despesas.

A pergunta da entrevista E2 “Quais são os principais materiais utilizados no restaurante?” teve a seguinte resposta “Carnes variadas, feijão, arroz, macarrão, salada, refrigerante e suco.”

Com essa informação, procuramos nas notas e nos registros, as entradas e saídas desses produtos. No que se refere à entrada, verificou-se um registro completo dessa ação, contudo, referente as saídas, o mesmo não se notou referente a saída de sucos e refrigerantes. Assim, optou-se a focar apenas nos registros dos pratos.

A pergunta E3 “Quais são os principais pratos vendidos?” teve como objetivo o de levantar quais seriam os pratos que seriam analisados. A resposta referente a essa pergunta foi a seguinte “Churrasco (cupim assado, frango assado e toscana assada), Ensopado, fígado, file de frango, bisteca, frango a passarinha, panqueca, omelete, peixe e outros.”

Outra pergunta de grande importância para a análise foi a E4, onde foi perguntado “Qual o valor da Mão-de-Obra do restaurante?”. A importância dessa pergunta se dá como visto no referencial teórico, pois a mão-de-obra é um dos custos envolvidos na fabricação do produto a ser vendido. A resposta dada foi “R\$ 1523,79”. A justificativa dada para esse valor foi “Para não ter problemas com os funcionários, quando demitisse, eu contratei um contador para me dizer o quanto eu deveria pagar sobre um salário de R\$ 1.100,00.”

A pergunta E5 “Quais são as Despesas do restaurante?” foi adaptada para uma compreensão melhor da entrevistada, uma vez que se fosse perguntando “Quais são os custos fixos?” a chance de a entrevistada não compreender era muito grande. Assim as despesas nessa pergunta são para se saber os custos fixos referentes ao restaurante. A resposta dada foi “Água, luz, gás, carvão, material de limpeza e Higiene.”

Após essas perguntas, foi capaz de se levantar os gastos referentes ao restaurante. Uma das observações feitas é que o restaurante não tem departamentos, há apenas a produção, assim todos os custos fixos e custos indiretos, são todos da fabricação dos pratos.

Assim, os gastos totais levantados do mês de setembro de 2017, equivale a R\$ 7.999,11.

Através da observação e com a resposta da E3, chegou-se à conclusão de que são sete os pratos mais produzidos por mês, que foram:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| a) Toscana Assada | e) Fígado |
| b) Frango Assado | f) Filé de Frango |
| c) Carne de Boi Assada | g) Bisteca |
| d) Ensopado de Boi | h) Outros |

Apesar de não terem sido muito vendidos pratos como a panqueca e omelete citados na pergunta E3, devem ser levados em conta para o cálculo. Assim, foram juntados em um único item chamado Outros, onde os custos diretos referentes a esses pratos foram alocados, conforme apresentado por Ferreira (2007).

Para este trabalho utilizou-se para analisar os custos dos pratos do restaurante, o Custeio por Absorção e o Custeio Variável. Logo, para facilitar os

cálculos, foram separados os custos dos pratos conforme dois tipos de classificação de custos: por Variabilidade e por Alocação.

Por Alocação de custos, como apresentado anteriormente no item 2.3 e definido por Ferreira (2007) os custos são classificados como a seguir:

Quadro 8 – Relação dos Produtos com base na Alocação do Custo

Tipo de Custo	Produtos
Diretos	Cupim, Frango, Toscana, Fígado, Filé de Frango, Peito de Boi, Bisteca, Amaciante, Outros
Indiretos	Água, Luz, Gás, Carvão, Funcionária, Material de Limpeza Arroz, Feijão, Macarrão, Tempero Verde, Temperos do Feijão, Óleo, Margarina, Molho de Tomate

Fonte: Elaboração própria.

A classificação por Alocação do Custo é utilizada para o Custeio por Absorção, conforme apresentado por Martins (2008) que os custos diretos devem ser apropriados aos produtos diretamente e os custos indiretos devem ser rateados. Assim, independe se os custos são Variáveis ou Fixos, como apresentados pelo autor supracitado, por Ferreira (2007) e por Garrison, Norren e Brewer (2008).

Conforme já citado, os custos diretos são apropriados diretamente aos produtos, nesse caso, os pratos citados. Assim, a tabela a seguir apresenta os valores dos custos diretos relacionados ao seu respectivo prato:

Tabela 2 – Relação Prato e Custo Direto

PRATO	CUSTO DIRETO	VALOR
Toscana Assada	Toscana	R\$ 602,03
Frango Assado	Frango	R\$ 837,65
Carne de Boi Assada	Cupim	R\$ 1.319,23
	Amaciante	R\$ 35,33
Ensopado de Boi	Peito de Boi	R\$ 178,86
Fígado Frito	Fígado	R\$ 86,27
Filé de Frango Frito	Filé de Frango	R\$ 100,88
Bisteca Frita	Bisteca	R\$ 267,98
Outros	Outros	R\$ 332,52

Fonte: Elaboração própria.

Para o tratamento dos custos indiretos, foi utilizado como método de rateio a quantidade de volume produzida no mês de cada produto. A quantidade produzida, conforme os documentos analisados foram de 2.655 unidades, sendo que em cada

prato vão duas unidades padrão de carne, assim foram vendidos o total de 1.327,5 pratos, separados como apresentado a seguir:

Tabela 3 – Quantidade produzida e prato vendido

PRATO	UNIDADE PADRÃO	UNIDADE PRODUZIDA	QUANTIDADE DE PRATO
Carne de Boi Assada	Bife	698	349
Frango Assado	Coxa ou Sobrecoxa	803	401,5
Toscana Assada	Unidade	497	248,5
Fígado	Bife	62	31
Bisteca Frita	Unidade	124	62
Ensopado de Boi	Porção	128	64
Filé de Frango Frito	Filé	145	72,5
Outros	Unidade	198	99
Total	–	2655	1327,5

Fonte: Elaboração própria.

Enquanto isso, os custos indiretos são formados pelos custos apresentados na tabela 4.

Quanto ao rateio dos custos indiretos, cada um tem uma destinação própria, pois nem todos os custos indiretos estão em todos os pratos produzidos. Os custos que estão incluídos em cada prato são: Arroz, Feijão, Macarrão, Funcionária, Luz e Material de Limpeza. O item “Temperos” engloba todas as verduras, legumes e temperos. O item “Temperos Feijão” engloba os ingredientes que são utilizados para o feijão, que são a calabresa, o espinhaço e charque.

Tabela 4 – Custos indiretos a serem Rateados

Custo Indireto	Valor	Custo Indireto	Valor
Funcionária	R\$ 1.523,79	Macarrão	R\$ 98,45
Carvão	R\$ 286,00	Temperos	R\$ 487,95
Água	R\$ 290,40	Temperos Feijão	R\$ 152,98
Luz	R\$ 452,12	Óleo	R\$ 87,94
Gás	R\$ 300,00	Margarina	R\$ 70,24
Arroz	R\$ 122,07	Molho de Tomate	R\$ 37,52
Feijão	R\$ 234,06	Material de Limpeza	R\$ 94,84
Total dos Custos Indiretos			R\$ 4.238,36

Fonte: Elaboração própria.

Assim, para se ter uma precisão maior dos custos de cada prato, deve ser levantado os custos do arroz, feijão e macarrão. Assim, o rateio dos custos indiretos fica conforme o seguinte quadro:

Tabela 5 – Rateio ao Arroz, Feijão e Macarrão (Custo por Absorção)

	Arroz	Feijão	Macarrão
MP Direto	R\$ 122,07	R\$ 234,06	R\$ 98,45
Tempero p/ Feijão	–	R\$ 152,98	–
Molho de Tomate e Margarina	–	–	R\$ 107,76
Carvão	–	–	–
Tempero	R\$ 119,02	R\$ 119,02	R\$ 119,02
Gás	R\$ 85,84	R\$ 85,84	R\$ 85,84
Água	R\$ 65,59	R\$ 65,59	R\$ 65,59
Luz	R\$ 90,42	R\$ 90,42	R\$ 90,42
Funcionário	R\$ 304,76	R\$ 304,76	R\$ 304,76
M. Limpeza	R\$ 18,97	R\$ 18,97	R\$ 18,97
Total	R\$ 806,67	R\$ 1.071,64	R\$ 890,81

Fonte: Elaboração própria.

Para fazer o rateio acima, leva-se em conta a quantidade de pratos vendidos como a quantidade de arroz, feijão e macarrão produzidos. Isso porque em cada prato se disponibiliza a mesma porção de arroz, de feijão e de macarrão. Assim, a quantidade total de pratos vendidos é a mesma quantidade de porções de arroz, feijão e macarrão utilizados para o rateio.

Feito a apropriação do arroz, do feijão e do macarrão, foi feita o rateio de todos os custos indiretos, inclusive esses levantados, aos pratos principais analisados neste trabalho. Assim a tabela de rateio dos custos indiretos é apresentada no tabela 6.

Como apresentado no tópico 2.4.1 deste trabalho, há uma fórmula para o custo de um produto pelo Custeio por Absorção que é:

$$\text{Custo} = (\text{Custo Fixo} + \text{Custos Variáveis}) / \text{Produção do Período}$$

Fonte: Ferreira (2007, p.158)

No mês de setembro, os custos fixos somaram R\$ 2.947,15 e os custos variáveis somaram R\$ 5.051,96. A produção total do mês foi de 1327,5 pratos. Assim, o custo unitário pelo Custo de Absorção é:

$$\text{Custo} = (2.947,15 + 5.051,96) / 1.327,5$$

$$\text{Custo} = 7.999,11 / 1327,5$$

$$\text{Custo} = 6,03$$

Assim, o Custo Unitário do prato pelo Método de Custeio por Absorção é de R\$ 6,03 por prato. Sendo o valor unitário do prato R\$ 10,00, o lucro por prato da empresa é de R\$ 3,97.

Tabela 6 – Rateio dos Custos Indiretos (Custo Por Absorção)

	Frango	Carne	Toscana	Ensopado de Boi	Fígado	Filé de Frango	Bisteca	Outros
MP Direta	837,65	1319,23	602,03	178,86	86,27	100,88	267,98	332,52
Amaciante	–	35,33	–	–	–	–	–	–
Óleo	–	–	–	–	–	47,40	40,54	–
Carvão	95,33	95,33	95,33	–	–	–	–	–
Tempero	71,99	–	–	11,48	5,56	13,00	11,12	17,75
Gas	–	–	–	8,28	4,01	9,38	8,02	12,80
Água	39,68	–	24,56	6,32	0,00	7,16	6,13	9,78
Luz	54,70	47,54	33,85	8,72	4,22	9,88	8,45	13,49
Funcionário	184,35	160,24	114,10	29,39	14,23	33,29	28,47	45,46
M. Limpeza	11,47	9,97	7,10	1,83	0,89	2,07	1,77	2,83
Arroz, Feijão, Macarrão	837,51	728,00	518,36	133,50	64,66	151,23	129,33	206,51
Custo Total	2132,68	2395,65	1395,33	378,37	179,85	374,29	501,79	641,14
Unidade Produzida	803	698	497	128	62	145	124	198
Pratos Vendidos	401,5	349	248,5	64	31	72,5	62	99
Custo Por Prato	5,31	6,86	5,62	5,91	5,80	5,16	8,09	6,48
Lucro	4,69	3,14	4,38	4,09	4,20	4,84	1,91	3,52

Fonte: Elaboração própria.

Pela Variabilidade dos Custos, fizemos o seguinte detalhamento:

Tabela 7 – Relação dos Produtos com base na Variabilidade do Custo (continua)

Custo Variável	Valor	Custo Fixo	Valor
Frango	R\$ 837,65	Água	R\$ 290,40
Carne de Boi	R\$ 1.319,23	Luz	R\$ 452,12
Toscana	R\$ 602,03	Carvão	R\$ 286,00
Peito de Boi	R\$ 178,86	Gás	R\$ 300,00
Fígado	R\$ 86,27	Funcionário	R\$ 1.523,79
Filé de Frango	R\$ 100,88	Material de Limpeza	R\$ 94,84

(conclusão)

	Frango	Carne	Toscana	Ens. de Boi	Fígado	Filé de F.	Bisteca	Outros
Óleo e Margarina	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	47,40	40,54	0,00
Tempero	71,99	0,00	0,00	11,48	5,56	13,00	11,12	17,75
Prato	324,34	281,93	200,74	51,70	25,04	58,57	50,08	79,97
Custo Variável Total	1233,98	1636,49	802,77	242,04	116,87	219,85	369,72	430,25
Unidade Produzida	803	698	497	128	62	145	124	198
Pratos Vendidos	401,5	349	248,5	64	31	72,5	62	99
Custo Variável por Prato	3,07	4,69	3,23	3,78	3,77	3,03	5,96	4,35
Margem de Contribuição	6,93	5,31	6,77	6,22	6,23	6,97	4,04	5,65

Fonte: Elaboração própria.

No Custeio Variável, como visto no item 2.4.2, só é identificado como custo apenas os custos variáveis, logo, toda matéria-prima direta e alguns custos gerais de fabricação.

Utilizando a fórmula apresentada para o Custeio por Absorção, e utilizando apenas os custos variáveis para o cálculo, temos o seguinte valor:

$$\text{Custo} = 5.091,96 / 1.327,50$$

$$\text{Custo} = 3,84$$

A margem de Contribuição, como apresentado no item 2.4.2, é a diferença entre o custo variável unitário e o preço de venda. Assim, o preço de venda atual do restaurante é de R\$ 10,00 e o custo unitário variável achado foi de R\$ 3,84. Assim, a Margem de Contribuição achada é de R\$ 6,16.

4.3 POSSIBILIDADES DE PRECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS PARA O RAMO DE RESTAURANTE

Conforme apresentado no item 2.5.3, há dois esquemas de formação de preço: um apresentado por Pereira (2002) e outro por Ferreira (2007).

Dentre os pratos analisados, o que apresentou uma menor lucratividade e menor contribuição foi a Bisteca Frita. O prato que apresentou o oposto, foi o Frango Assado. Assim, esses foram os dois pratos analisados.

Lembrando que o preço de venda utilizado no restaurante é de R\$ 10,00. Nesse trabalho utilizamos o esquema de Pereira (2002). Esse esquema será adaptado para o Custeio por Absorção e o Custeio Variável.

Assim, primeiro tivemos que determinar o preço de venda dos dois pratos pelo Custeio Variável. Seguindo o esquema, primeiro determina-se o custo fixo de cada um, depois o valor da receita, depois determina os custos variáveis, então a margem de lucro, determina-se as porcentagens do custo de funcionamento e do custo de aquisição de mercadorias e, por fim, o preço de venda.

Como a empresa não tem uma porcentagem de margem de lucro definida, foi utilizada uma porcentagem de 20%.

Como as etapas trabalham em cima de custo fixo e custo variável, foi feita a análise, primeiro, dos preços com base no custeio variável. A tabela a seguir apresenta os cálculos feitos.

Tabela 10 - Preço de Venda por Custeio por Variável

Prato	Frango	Bisteca
Pratos Vendidos	401,5	62
Custo Fixo Total	R\$ 385,53	R\$ 52,83
Custo Fixo Unitário	R\$ 0,96	R\$ 0,85
Receita Bruta Unitária	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Custo Variável	R\$ 1.747,16	R\$ 448,96
Custo Variável Unitário	R\$ 4,35	R\$ 7,24
Margem de Lucro	20%	20%
%Custo de Funcionamento	9,60%	8,52%
%Custo de Aquisição do Produto	70,40%	71,48%
Preço de Venda	R\$ 6,18	R\$ 10,13

Fonte: Elaboração própria.

Para chegar ao preço de venda apresentado acima, foi utilizado o excel para fazer os cálculos. Primeiro separamos os valores totais do custo fixo e do custo variável, por seguinte dividimos os valores pela quantidade de pratos produzidos para encontrar o valor do custo fixo e variável unitários. Então achamos as porcentagens referentes ao custo de funcionamento, que é a porcentagem dos custos fixos unitário sobre a receita bruta unitária. A porcentagem do custo de

aquisição do produto é determinada, como apresentado no item 2.5.3 por Pereira (2002) que se subtrai da porcentagem do preço de venda (100%) a porcentagem de margem de lucro e a porcentagem do custo de funcionamento. Por fim, para determinar o preço de venda, tivemos que dividir o valor do custo variável unitário pela porcentagem do custo de aquisição do produto.

Tabela 11 - Preço de Venda por Custeio por Absorção

Prato	Frango	Bisteca
Pratos Vendidos	401,5	62
Custo Direto	R\$ 837,65	R\$ 267,98
Custo Direto Unitário	R\$ 2,09	R\$ 4,32
Receita Bruta Unitária	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Custo Indireto	R\$ 1.295,03	R\$ 233,81
Custo Indireto Unitário	R\$ 3,23	R\$ 3,77
Margem de Lucro	20,00%	20,00%
%Custo de Funcionamento	20,86%	43,22%
%Custo da Aquisição do Produto	59,14%	36,78%
Preço de Venda	R\$ 5,45	R\$ 10,25

Fonte: Elaboração própria.

A tabela 11, apresenta a formação do preço de venda conforme o Custeio por Absorção. Primeiro separamos os valores totais do custo direto e do custo indireto, por seguinte dividimos os valores pela quantidade de pratos produzidos para encontrar o valor do custo direto e indireto unitários. Então achamos as porcentagens referentes ao custo de funcionamento, que é a porcentagem dos custos direto unitário sobre a receita bruta unitária. A porcentagem do custo de aquisição do produto é determinada, como apresentado no item 2.5.3 por Pereira (2002) que se subtrai da porcentagem do preço de venda (100%) a porcentagem de margem de lucro e a porcentagem do custo de funcionamento. Por fim, para determinar o preço de venda, tivemos que dividir o valor do custo indireto unitário pela porcentagem do custo de aquisição do produto.

4.4 O AUXÍLIO DOS MÉTODOS DE CUSTEIO NA PRECIFICAÇÃO DE UM PRODUTO

Ao apresentar as Tabelas 6 e 9 a proprietária do restaurante, entusiasmou-se mais com a 9, pelo fato de ser mais simples de ser feito e de se entender. Ela disse que o fato de não incluir os custos fixos facilita para entendimento, mesmo sabendo

a tabela 6 apresenta o custo mais próximo do real, apresentando um lucro mais próximo do real. Contudo, independente da escolha, os dados apresentados em ambos os quadros foi o mesmo, apresentando que o custo do prato de bisteca é o menos rentável para empresa, informação essa que a dona já utilizou para si, uma vez que ela achava que o custo com a carne de boi era maior que o da bisteca.

Vale ressaltar, como apresentados nas tabelas 10 e 11 de formação de preço de venda, que, apesar de ser o menos lucrativo dos produtos, o preço de venda do prato da Bisteca encontrado pela fórmula é um pouco maior que o praticado pela empresa, sendo quase irrelevante. Contudo, o preço de venda apresentado pela cálculo do prato do Frango é absurdamente menor que aquele praticado pela empresa.

Comparando as tabelas do item 4.5, referentes aos preços de venda através do Custeio por absorção e Custeio Variável, observamos uma diferença bem pequena. O que se percebe é que entre o prato de Frango, o preço de venda varia para menos do Custeio Variável para o Custeio por Absorção, mas o preço do prato da Bisteca varia para mais.

Com todos esses dados levantados, o objetivo geral foi alcançado, uma vez que os métodos de custeio ajudam a precificar os produtos de um prato de restaurante, dando uma compreensão de qual prato é mais lucrativo e qual não é, ajudando a decidir qual o melhor a ser vendido.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No início da pesquisa, a ideia principal era de se identificar um método de custeio que desse uma maior lucratividade para a empresa com relação a outro, mas, conforme as investigações, percebemos que não era bem isso.

Os métodos apresentam uma forma variada de como trabalhar com os custos, de como tomar uma decisão através dos custos e percebemos isso ao fazer a análise com os métodos de custeio por absorção e variável.

O Custeio por absorção, em comparação ao Custeio variável, apresenta dados mais sólidos para uma tomada de decisão, uma vez que se busca alocar todos os custos que existem do restaurante para o produto, possibilitando a verificação se o produto está ou não sendo rentável. Contudo, tem como desvantagem o fato de ser mais complexo que o custo variável, por necessitar de mais dados para ser feito, o que foi apresentado como um fator importante para a escolha da proprietária do restaurante para o método que ela utilizaria.

Assim, a escolha do método de custeio para precificar pratos de refeição vai depender de qual a intenção final do usuário: se só quer saber em qual investir ou saber o lucro real da empresa.

Com a análise da formação do preço de venda, constatamos que o preço utilizado no restaurante está apresentando um lucro de, no mínimo vinte por cento sobre os custos.

Durante toda a análise, foi encontrada algumas limitações, sendo a maioria decorrente da falta de um controle interno na empresa. Exemplos de limitações encontradas foram as seguintes:

- A) Amostra pequena: apesar de ter trabalhado com um mês inteiro, para se ter um trabalho mais completo a amostra deveria ser maior, de ao menos três meses, para dar uma sustentabilidade maior ao trabalho;
- B) Falta de registros: outro problema é a falta de registros do restaurante quanto as de entrada e saída de produtos. O restaurante não trabalha só com a comida, também trabalha com bebidas, mas a falta de registros das bebidas acabaram impedindo um trabalho mais completo em cima do restaurante;

Para futuros estudos, o que sugerimos uma análise com mais métodos de custeio, que são muitos e podem indicar o porquê que tais métodos podem ou não ser utilizados por um restaurante de mesmo porte.

Outra sugestão, é a utilização de mais formas de se definir preço, como por exemplo um feito pela demanda. Apresentar aos consumidores do restaurante quais os preços eles achariam mais apropriados para cada prato ou para os pratos em geral, e também para os outros produtos vendidos. Cuidado, pois a tendência é que eles indiquem sempre preços muitos aquém do necessário para se cobrir os custos.

O estudo apresentado mostrou como os métodos de custeio podem auxiliar na formação de um preço mais lucrativo para a empresa e de como controlar o que está sendo gasto e recebido com determinado produto.

REFERÊNCIAS

ATKINSON et al. **Contabilidade Gerencial**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

BRASIL. **Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/LCP/Lcp123.htm> Acessado em 28 de novembro de 2017.

COMITÊ DE PRONUNCIAMENTOS CONTÁBEIS, **Contabilidade para Pequenas e Médias Empresas com Glossário de Termos**. Disponível em: <http://static.cpc.mediagroup.com.br/Documentos/392_CPC_PMEeGlossario_R1_rev%2011.pdf> Acessado em 10 de Outubro de 2017

DUTRA, René Gomes. **Custos: Uma Abordagem Prática**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009

FERRARI, Ed Luiz. **Contabilidade Geral**. 12 ed. Rev. Niterói, RJ: Impetus, 2012.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2 ed. ver. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1986.

FERREIRA, Jose Antônio Stark. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

FRANCO, Hilário. **Contabilidade Geral**. 22 ed. São Paulo: Atlas, 1989.

GARRISON; NOREEN; BREWER. **Contabilidade Gerencial**, Ed 11. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

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

GOUVEIA, Nelson. **Contabilidade**. 2 Ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1975.

HORNGREN, Charles T; DATAR, Srikant M; FOSTER, George. **Contabilidade de Custos v.1**. 11 ed. São Paulo: Pearson Prentice Gall, 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Como definir o preço de venda de um produto ou serviço**. Disponível em:

<[https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-definir-o-preco-de-venda-de-um-produto-ou-](https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-definir-o-preco-de-venda-de-um-produto-ou-servico,cc9836627a963410VgnVCM1000003b74010aRCRD)

[servico,cc9836627a963410VgnVCM1000003b74010aRCRD](https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-definir-o-preco-de-venda-de-um-produto-ou-servico,cc9836627a963410VgnVCM1000003b74010aRCRD)> Acessado em 14 de Novembro de 2017

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Sistema de Busca de CNAE**. Disponível em :

<<https://cnae.ibge.gov.br/?view=classe&tipo=cnae&versao=9&classe=56112>>

Acessado em 10 de Outubro de 2017

IUDÍCIBUS et al. **Contabilidade Introdutória**. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos da Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Altas, 2003.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 5 ed. 8 reimpr. São Paulo: Atlas, 2008.

NASCIMENTO, Dinalva Melo do. **Metodologia do Trabalho Científico: Teoria e Prática**. 1ED. Rio de Janeiro: Forense, 2002

NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo Eduardo V. **Contabilidade Básica**. 12 Ed. São Paulo: Frase Editora, 2004.

NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo Eduardo V. **Contabilidade Básica**. 14 Ed. São Paulo: Frase Editora, 2009.

PEREIRA, Fábio Henrique. Formação do preço de venda para micros e pequenas empresas. **Revista Catarinense da Ciência Contábil**, Florianópolis, v.1, n. 2, p.15-23, abril/2002 – julho/2002

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico [recurso eletrônico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico]**. 2 ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013

ROSSETI, José Paschoal. **Introdução a economia**. 20 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

SÁ, Antônio Lopes de. **Teoria da Contabilidade**. 5 Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SANDRONI, Paulo. **Novíssimo Dicionário de Economia**. São Paulo: Editora Best Seller, 2001.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS;
DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS
SOCIOECONÔMICOS [responsável pela elaboração da pesquisa, dos textos,
tabelas, gráficos e mapas]. **Anuário do trabalho na micro e pequena empresa**. 6
ed. Brasília, DF: DIEESE, 2013.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS;
DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS
SOCIOECONÔMICOS. **Ramos de Atividades**. 2014. Disponível em:
<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/ramos-de-atividades,8ef89e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD>> Acessado em 25 de novembro de 2017.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS;
DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS
SOCIOECONÔMICOS. **O contador e o MEI**. 2017. Disponível em:
<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mg/artigos/o-contador-e-o->

mei,5cfca442d2e5a410VgnVCM1000003b74010aRCRD> Acessado em 10 de dezembro de 2017

SOARES, Edvaldo. **Metodologia Científica: Lógica, Epistemologia e Normas**. 1 Ed. São Paulo: Atlas, 2003

SOUZA, Jacqueline de; KANTORSKI, Luciane Prado; LUIS, Margarita Antonia Villar. **Análise documental e observação participante na pesquisa em saúde mental**. Disponível em: <https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwjggouOn-LXAhUJkpAKHXuvBNYQFggwMAE&url=https%3A%2F%2Fportalseer.ufba.br%2Findex.php%2Fenfermagem%2Farticle%2Fdownload%2F5252%2F4469&usg=AOvVaw0QoaZNnqX6bv2x9a_RwM7H> Acessado em 28 de novembro de 2017.

APENDICE

Roteiro para Entrevista Semi Estruturada

E1. Qual a forma que a empresa define seu preço de venda?

.

E2. Quais são os principais materiais utilizados no restaurante?

.

E3. Quais são os outros materiais além desses utilizados?

.

E4. Qual o valor da Mão-de-Obra do restaurante?

E5. Quais são as Despesas do restaurante?