

FACULDADE SENAC FLORIANÓPOLIS – UNIDADE VINCULADA LAGES

Pós-graduação lato sensu em Controladoria e Gestão Tributária

Bruna Ortiz

Dayane Xavier Jacinto

Lucimara Paes

Sttefani Sens Pereira Steffen

**IMPLANTAÇÃO DE CONTROLE DE CUSTOS EM UM COMÉRCIO DE CARNES
BOVINAS E MERCEARIA**

Lages

2018

Bruna Ortiz
Dayane Xavier Jacinto
Lucimara Paes
Sttefani Sens Pereira Steffen

**IMPLANTAÇÃO DE CONTROLE DE CUSTOS EM UM COMÉRCIO DE CARNES
BOVINAS E MERCEARIA**

Trabalho apresentado à Faculdade Senac Florianópolis – Unidade vinculada Lages como requisito parcial para a obtenção do título de especialista em Controladoria e Gestão Tributária.

Orientador: Rubens Bazzei

Lages
2018

Bruna Ortiz
Dayane Xavier Jacinto
Lucimara Paes
Sttefani Sens Pereira Steffen

**IMPLANTAÇÃO DE CONTROLE DE CUSTOS EM UM COMÉRCIO DE CARNES
BOVINAS E MERCEARIA**

Trabalho apresentado à Faculdade Senac Florianópolis – Unidade vinculada Lages como requisito parcial para a obtenção do título de especialista em Controladoria e Gestão Tributária.

Rubens Bazzei (orientador) – Centro de Educação Profissional de Lages

Márcio Sartori – Faculdade de Tecnologia Senac Criciúma

Eli Lopes da Silva – Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis

Lages, 03 de fevereiro de 2018

AGRADECIMENTOS

Partindo que um ser humano não fracassa seguindo a orientação de Deus, onde servimos do manancial da Grande Sabedoria, isto porque no interior de nosso espírito surge uma luz para guiar-nos, que é luz da sabedoria de Deus, infinita e perfeita. Desfrutamos destas iluminações em nossos caminhos durante toda a jornada e agradecemos por permitir que das muitas etapas, mais esta fase concluída. Muito Obrigada!

As nossas famílias, toda nossa gratidão, orgulho e ternura, pois sempre tivemos a sensação maravilhosa de estarem sempre ao nosso lado. Agradecemos aos nossos superiores, por toda compreensão e apoio, aos quais nos incentivaram sempre a buscar aperfeiçoar os nossos conhecimentos. Agradecemos ao nosso orientador Rubens Bazzei, por compartilhar sua sabedoria e auxiliar com sua experiência.

A nós amigas de projeto, pelos momentos de descontração e apoio, sem os quais os nossos resultados não seriam os mesmos. Pela nossa amizade verdadeira que se fortaleceu ao longo desse período e que certamente eternizará. Muito Obrigada!

Nossa gratidão àqueles que partilharam conosco seus conhecimentos e contribuíram para a nossa formação. Pois o verdadeiro mestre é aquele que transmite uma realidade universal e aponta novos horizontes e perspectivas. Muito Obrigada!

Agradecemos a todos aqueles que contribuíram direta ou indiretamente para realização deste projeto. Muito Obrigada!

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo apurar e avaliar os custos de aquisições da carne bovina e da mercearia, um controle interno de vendas, compras e resultado financeiro. Os documentos fiscais e informações utilizadas para o desenvolvimento deste trabalho foram disponibilizados por empresários que necessitam conhecer e identificar os custos, lucros ou prejuízos em seu negócio. Nosso trabalho implantou ferramentas de controle, para que contribua com o processo de gestão. As variedades dos preços mostram a margem de contribuição diferenciada para cada produto e o quanto a carne da vaca e do boi possui de margem de contribuição em geral. Dessa maneira a empresa conseguiu identificar os custos no processo de seu produto principal a carne, através de um levantamento bibliográfico que contribuiu para realização deste trabalho. No fim apresentamos algumas estratégias para melhoria financeira e obtenção de controle e resultados obtidos, para definição do ponto de equilíbrio operacional e econômico.

Palavras-chaves: Custos de Aquisições da Carne Bovina. Margem de Contribuição. Ponto de Equilíbrio.

ABSTRACT

The objective of this study is to investigate and evaluate the acquisition costs of beef and the grocery, an internal control of sales, purchases and financial results. The tax documents and information used for the development of this work were made available by entrepreneurs who need to know and identify the costs, profits or losses in their business. Our work has implemented control tools, so that it contributes to the management process. The price varieties show the differentiated contribution margin for each product and the extent to which the beef cow and beef ox has a contribution margin in general. In this way the company was able to identify the costs in the process of its main product the meat, through a bibliographical survey that contributed to the accomplishment of this work. In the end we present some strategies for financial improvement and obtaining control and results obtained, to define the operational and economic balance point.

Keywords: Costs of Procurement of Beef. Contribution Margin. Point of Equilibrium.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Modelo de Demonstração do Resultado do Exercício.....	18
Quadro 2 – Lista de Mercadorias de Consumo Popular.....	20
Quadro 3 - Lista dos produtos alíquota zero conforme NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul).....	20

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Controle de pesagem da vaca	25
Tabela 2 – Controle de pesagem do boi	25
Tabela 3 – Controle do custo da vaca.....	26
Tabela 4 – Controle do custo do boi.....	26
Tabela 5 – Distribuição da carne da vaca	26
Tabela 6 – Distribuição da carne do boi	27
Tabela 7 – Cálculo da margem de contribuição da vaca	29
Tabela 8 – Cálculo da margem de contribuição do boi	29
Tabela 9 – Controle de compras de julho/2017	30
Tabela 10 – Controle de compras de agosto/2017.....	30
Tabela 11 – Controle de compras de setembro/2017	31
Tabela 12 – Controle de vendas de julho/2017	31
Tabela 13 – Controle de vendas de agosto/2017	31
Tabela 14 – Controle de vendas de setembro/2017	32
Tabela 15 – Controle de despesas de julho/2017	32
Tabela 16 – Controle de despesas de agosto/2017	32
Tabela 17 – Controle de despesas de setembro/2017	33
Tabela 18 – Faturamento do 3º trimestre/2017	34
Tabela 19 – Demonstração do resultado do 3º trimestre/2017	34
Tabela 20 – LALUR do 3º trimestre/2017	34
Tabela 21 – Ponto de equilíbrio operacional do 3º trimestre/2017	35
Tabela 22 – Ponto de equilíbrio econômico do 3º trimestre/2017.....	35
Tabela 23 – Planejamento tributário do simples nacional.....	36

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
1.1	Objetivos	10
1.1.1	<i>Objetivo geral</i>	10
1.1.2	<i>Objetivos específicos</i>	11
1.2	Justificativa	11
1.3	Contabilidade de custos	11
1.3.1	<i>Custos</i>	12
1.3.2	<i>A influência do custo do financiamento</i>	13
1.3.3	<i>Custos fixos</i>	13
1.3.4	<i>Custos variáveis</i>	14
1.3.5	<i>Custeio por absorção</i>	14
1.3.6	<i>Custos versus despesas</i>	14
1.3.7	<i>Importância do controle</i>	15
1.3.8	<i>Separação de despesas pessoais e da empresa</i>	15
1.4	Controle interno	16
1.5	Funções de um administrador	16
1.6	Ponto de equilíbrio	16
1.7	Perda de estoque	17
1.8	Demonstração do resultado do exercício	18
1.9	Margem de contribuição	19
1.10	Contabilidade tributária	19
1.11	Tributação de ICMS da carne bovina	19
1.12	Tributação de PIS e COFINS sobre carne bovina	20
1.13	Lucratividade	21
1.14	Formação de preço de venda	21
2	METODOLOGIA	22
3	APRESENTAÇÃO DA EMPRESA OBJETO DE ESTUDO	23
3.1	Descrição da atividade	23
3.2	Identificação de custos	24
3.2.1	<i>Apuração do custo por tipo de bovino</i>	24
4	DESENVOLVIMENTO	25
5	CONCLUSÃO	37

REFERÊNCIAS.....	39
------------------	----

1 INTRODUÇÃO

Atualmente as empresas do ramo de mercearia e açougue em Santa Catarina estão trabalhando com a mesma faixa de preços, se destacam os empresários que presam na qualidade de seus produtos, agregando mais valor e assim aumentando seu faturamento. A concorrência é um desafio para os empreendedores, inovar e sempre valorizar os clientes pode ser uma maneira de atraí-los. Muitas empresas têm problemas financeiros e de gestão por não conhecerem os resultados de seus negócios.

Em razão disso optamos em orientar uma empresa do ramo de mercearia e açougue. Identificamos que da referida empresa, objeto de nosso estudo, os empresários não têm como hábito fazer controle de seus custos, pagamentos e recebimentos. Porém a mesma se destaca pela qualidade dos seus produtos, pela limpeza, organização do ambiente e o atendimento diferenciado. A escolha do bovino é feita por um dos sócios, onde o mesmo que se desloca nas cidades vizinhas para analisar se o gado está de acordo com seus critérios de qualidade. A empresa possui transporte próprio, onde fazem o deslocamento dos animais adquiridos para o frigorífico em sua própria cidade para o abate.

Procuramos identificar as necessidades dos empresários, uma delas foi à importância em ter um controle financeiro, identificar os custos que a carne bovina representa na empresa e a parte da mercearia, despesas fixas, variáveis, vendas e compras. Foi realizado um controle desde a pesagem do gado, implantado planilhas de controles para acompanhamento do custo do produto carne.

O controle interno tem o propósito de alterações nos processos e na estratégia dos negócios, também agiliza a rotina da organização tornando mais confiáveis as informações para as tomadas de decisões.

1.1 Objetivos

A fim de atender a necessidade dos empresários do açougue e mercearia, foram estabelecidos os seguintes objetivos: geral e específicos.

1.1.1 Objetivo geral

Identificar os custos da carne bovina e da mercearia, ponto de equilíbrio, a lucratividade da empresa, tomando como base seus documentos gerenciais, fiscais, preços de

vendas aplicados e o seu faturamento, para apresentar ao empresário a real situação da empresa, possibilitando tomar decisões assertivas.

1.1.2 Objetivos específicos

Para alcançar o objetivo geral proposto, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- Coletar os custos de aquisição das variedades da carne bovina e suas variáveis
- Mensurar os custos e despesas operacionais;
- Calcular o ponto de equilíbrio;
- Identificar o lucro ou prejuízo obtido da empresa;
- Auxiliar com ferramentas de controle;
- Projetar e analisar resultados.

1.2 Justificativa

O trabalho será aplicado mediante as necessidades detectadas na empresa, em acordo com o empresário para elencar os custos, o lucro líquido e para determinar se a empresa é viável financeiramente. Por tanto um controle efetivo sobre os custos e despesas é primordial para continuidade da empresa. Analisando essas necessidades, resolvemos aplicar algumas ferramentas de gestão, assim auxiliando na tomada de decisão.

1.3 Contabilidade de custos

A contabilidade de custo é um dos métodos da contabilidade, que gerencia os gastos efetivos dentro da produção, relacionado ao consumo na produção de cada produto, até o efetivo valor de venda.

Nesse seu novo campo a Contabilidade de Custos tem duas funções relevantes: o auxílio ao Controle e a ajuda às tomadas de decisões. [...]. Devido ao crescimento das empresas, com o conseqüente aumento da distância entre administrador e ativos e pessoas administradas, passou a Contabilidade de Custos a ser encarada como uma eficiente forma de auxílio no desempenho dessa nova missão, a gerencial. (MARTINS, 2010, p. 21).

Os empresários tendem a se preocupar com o mercado e seus custos, sempre procurando ter uma informação exata para poder tomar decisões assertivas, conseguindo assim manter a saúde financeira de sua empresa.

1.3.1 Custos

Custos referem-se à classificação para separar os gastos efetivos na industrialização feita na empresa.

Custos são recursos aplicados na transformação dos ativos e representados por gastos relativos à utilização de bem ou serviço na produção de outros bens e serviços; logo, os gastos são reconhecidos como custos no momento da utilização dos fatores de produção na fabricação de um produto ou execução de um serviço (exemplos: a matéria-prima foi um gasto na ocasião de sua aquisição registrado como investimento sob forma de estoque; no momento de sua utilização na fabricação de um bem, assume-se o custo da matéria-prima como parte integrante do bem elaborado; a mão de obra direta utilizada na execução de determinado serviço constitui um dos custos necessários à elaboração desse serviço). (CARNEIRO et al, 2004, p. 68-69).

A ferramenta de custos auxilia tanto no controle quanto na formação de preço e determinação do lucro no final do processo.

As empresas devem encontrar meios de dar visibilidade e transparência aos custos de seus produtos e serviços, facilitando assim a tarefa de definição dos preços e a avaliação das margens de lucro. Vale lembrar que os preços não podem ser definidos apenas a partir dos custos. As percepções dos clientes quanto ao valor do conjunto de benefícios esperados, assim como o posicionamento das ofertas dos concorrentes, são também de grande relevância no processo de estabelecimento de preços, em especial quando a concorrência é intensa ou o comprador tem dificuldade para determinar o valor dos produtos. Contudo, desconhecer o impacto dos custos ou mensurá-los incorretamente pode acarretar sérias dificuldades no processo de gestão empresarial. (CARNEIRO et al, 2004, p. 63).

Os sistemas de custos utilizados na maioria das vezes não correspondem aos objetivos que a empresa deseja, tornando uma ferramenta obsoleta e sem utilidade.

A maioria das empresas, por não dispor de adequados sistemas gerenciais de custos, opera com estimativas deturpadas de quanto lhes custam seus produtos e serviços, de modo que a administração pode desconhecer o real panorama do negócio. Como em geral os métodos utilizados estão obsoletos, praticam-se preços altos demais em alguns casos e baixos demais em outros. Alguns produtos que na realidade são deficitários podem parecer lucrativos, caso seus custos tenham sido subestimados pelo sistema de custeio da empresa. Contudo, se no conjunto da empresa apresentar um resultado positivo, escondendo o resultado negativo daqueles produtos, a administração poderá não ter meios de identificar o problema. (CARNEIRO et al, 2004, p. 64).

Entende-se com isso que em um processo de industrialização, o controle de custos se torna fundamental para auxiliar nos resultados financeiros da empresa.

1.3.2 A influência do custo do financiamento

No mercado atual, os empresários que precisam de capital de giro para efetuar vendas sem o recebimento imediato, buscam recursos nas instituições financeiras para manter a competitividade da empresa e o financiamento dos próprios clientes.

Por essa razão deve levar em consideração na composição do preço de venda, o custo de financiamento dos clientes, o qual acaba levando as empresas ao endividamento.

O custo de financiamento da operação deve ser preocupação permanente das empresas. Para mostrar sua influência nos custos e preços dos produtos e serviços, vamos retomar uma visão financeira básica porém de vital importância e que deveria servir como ponto de referência em qualquer análise gerencial: a identificação das fontes e destinações de recursos de um determinado empreendimento. (CARNEIRO et al, 2004, p. 85-86).

Assim qualquer custo é indispensável para formação do preço de venda, estabelecendo o controle para obtenção do ponto de equilíbrio. Conforme Cruz et al (2011, p. 50, grifo do autor) conceitua “**Custos** - Trata-se dos gastos que, direta ou indiretamente, são associados à produção de um bem ou serviço, de acordo com o método direto, podem ser classificados como **custos fixos, variáveis e híbridos**”.

No entanto é oportuno ponderar o montante de gastos auferidos durante o processo, para formação do preço de venda.

1.3.3 Custos fixos

Essa nomenclatura define os gastos que não alteram conforme a demanda da produção, sendo assim são fixos não levando em consideração a quantidade produzida.

Custos fixos – São os gastos voltados à produção de um bem ou serviço que **não** variam de acordo com a quantidade produzida, ou seja, os valores são os mesmos independentemente do volume de produção de bens ou serviços da empresa e, mesmo que não haja produção destes, custos continuarão a existir. (CRUZ et al, 2011, p. 51, grifo do autor).

Devem ser analisados todos os custos fixos e definir a melhor maneira de ratear entre os produtos ou serviços prestados.

1.3.4 Custos variáveis

A definição de custos variáveis refere-se aos custos que alteram conforme a produção da empresa e estão diretamente ligados ao produto, podendo citar a matéria-prima a qual varia conforme o volume produzido.

Custos variáveis – São os gastos voltados à produção de um bem ou serviço que **variam** de acordo com a quantidade produzida, ou seja, os valores sofrem variações de acordo com a quantidade de produtos ou serviços prestados pela empresa, existindo apenas se ocorrer o evento operacional. (CRUZ et al, 2011, p. 52, grifo do autor)

Os custos e gastos podem ser distribuídos de diversas maneiras, conforme a necessidade da empresa.

1.3.5 Custeio por absorção

Esse método de custeio tem como base, o somatório de todos os custos variáveis e fixos para alocar no produto, conforme Martins (2010, p.37) “Consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só os de produção; todos os gastos relativos ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos”.

Sendo considerados todos os custos do setor de produção, aos quais nem sempre são custos diretos do produto, podendo ser custos indiretos como aluguel da fábrica.

1.3.6 Custos versus despesas

É oportuno demonstrar a diferença entre os custos e as despesas nas empresas, para que os empresários possam tomar decisões de corte de gastos e para formação do preço de venda, conseguindo de forma clara a margem de contribuição e o ponto de equilíbrio.

Custos estão diretamente relacionados ao processo de produção de bens ou serviços. Diz-se que os custos *vão para as prateleiras*: enquanto os produtos ficam estocados, os custos são ativados, destacados na conta Estoque do Balanço Patrimonial e não na Demonstração de Resultado. Somente farão parte do cálculo do lucro ou prejuízo quando da sua venda, sendo incorporados, então, a Demonstração do Resultado e confrontados com as receitas de vendas. (BRUNI, 2012, p. 31, grifo do autor).

Conforme Bruni (2012) os gastos administrativos e gastos de vendas e financeiros, são considerados como despesas e não fazem parte dos custos da produção, sendo assim, incorporam nas demonstrações contábeis somente no período que ocorrem.

1.3.7 Importância do controle

É interessante que as empresas tenham controle de seus gastos, desembolsos, juros, boletos de fornecedores, controle de recebimentos, entre outros dados, para poder ter informações mais conclusivas de sua situação financeira.

Esse mesmo conceito é o aplicável a qualquer setor ou atividade de uma empresa. Pode-se dizer que a empresa tem Controle dos seus Custos e Despesas quando conhece os que estão sendo incorridos, verifica se estão dentro do que era esperado, analisa as divergências e toma medidas para correção de tais desvios. (MARTINS, 2010, p. 305).

Existem várias ferramentas que disponibilizam um maior controle, sobre custos, despesas, estoque, contas a pagar e receber e uma análise geral sobre o setor financeiro, a qual deve ser adaptada às necessidades de cada empresa.

Conforme Martins (2010, p. 305) “Afim, Controlar significa conhecer a realidade, compará-la com o que deveria ser, tomar conhecimento rápido das divergências e suas origens e tomar atitudes para sua correção”. Atualmente as empresas fazem controles diários, semanalmente, mensal, trimestral, semestral e anual, conforme a necessidade da empresa.

1.3.8 Separação de despesas pessoais e da empresa

A separação dos gastos pessoais e da empresa é relevante para que as despesas dos sócios não influenciem nas informações da empresa. Considerando que as demonstrações contábeis são utilizadas para tomada de decisão e devem constar somente gastos da empresa.

Geralmente, os pequenos empresários são engolidos pela rotina do negócio: controlar estoque, coordenar vendas, pagar funcionários. Até que as atividades pessoais começam a se misturar a esse cotidiano e ele paga a escola do filho ou o supermercado com dinheiro da empresa. (ZUINI, 2011).

É preciso definir salário aos sócios, para que determine o limite de retiradas de valores, e por consequência não estagnando os recursos e giro de caixa da empresa.

1.4 Controle interno

Segundo Martins (2010, p. 305), “Pode-se dizer que a empresa tem Controle dos seus Custos e Despesas quando conhece os que estão sendo incorridos, verifica se estão dentro do que era esperado, análise as divergências e toma medidas para correção de tais desvios”.

O controle interno é um ponto relevante em toda contabilidade, através das informações contidas nos controles, é que se pode fiscalizar e checar as informações, podendo analisar e prever cenários atuais e futuros, que podem refletir diretamente no patrimônio da empresa.

1.5 Funções de um administrador

Administrar é gerenciar diversos setores, sendo eles financeiros, de venda, administrativo e recursos humanos.

Uma das áreas mais importantes da administração é estratégia. Pensar sobre estratégia empresarial sem pensar ao mesmo tempo sobre estratégia financeira é receita excelente para o desastre. Consequentemente os estrategistas precisam ter clara compreensão das implicações financeiras de seus planos estratégicos. Em termos gerais, espera-se que todos os tipos de administradores tenham um grande entendimento de como seus negócios afetam a lucratividade de suas áreas. (ROSS et al, 2011, p. 37-38).

O administrador pode ser específico de um determinado setor ou de diversos, mais em todas as áreas ele coordena as atividades de forma global, porém independente da área, o administrador deve ver a empresa como um todo.

1.6 Ponto de equilíbrio

O ponto de equilíbrio é por definição a quantidade de produção e venda que torna o lucro contábil igual a zero.

O ponto de equilíbrio é um indicador de segurança do negócio, pois mostra o quanto é necessário vender para que as receitas se igualem aos custos. Ele indica em que momento, a partir das projeções de vendas do empreendedor, a empresa estará igualando suas receitas e seus custos. Com isso, é eliminada a possibilidade de prejuízo em sua operação. (SEBRAE, 2016).

A utilização desse indicador leva em consideração os custos fixos e custos variáveis. Entre os indicadores de ponto de equilíbrio, ressalta o ponto de equilíbrio operacional e o econômico.

O indicador operacional é utilizado para identificar o valor mínimo de faturamento que a empresa deve obter, para cobrir seus gastos gerais.

O cálculo é da seguinte forma:

Ponto de equilíbrio operacional: (Custo Fixo / Margem de Contribuição)

O ponto de equilíbrio econômico é um indicador de grande importância, através dele os empresários conseguem identificar os valores necessários para atingir lucro desejado.

O cálculo é da seguinte forma:

Ponto de equilíbrio econômico: (Despesas Operacionais + Lucro + Impostos sobre Lucro / Margem de Contribuição)

De modo geral o ponto de equilíbrio é atingido quando a empresa não tem lucro e nem prejuízo, ou seja, seu resultado é igual a zero.

1.7 Perda de estoque

As perdas são frequentes e significativas no setor de açougue. As perdas vêm em decorrência do processo de abate de animais. Corresponde a quase metade do valor inicial a qual é importante ressaltar que estas sobras de produtos no setor de açougue não se caracterizam como subprodutos e sim como parte dos custos.

É muito comum o uso da expressão *Perdas de material* na produção de inúmeros bens e serviços; entretanto, a quase totalidade dessas “perdas” é, na realidade, um custo, já que são valores sacrificados de maneira normal no processo de produção, fazendo parte de um sacrifício já conhecido até por antecipação para obtenção do produto ou serviço e da receita almejada. (MARTINS, 2010, p. 26, grifo do autor).

Por fim as perdas devem ter um controle para que seu valor não seja significativo a ponto de trazer prejuízos ao processo de abate e desossa dos bovinos.

1.8 Demonstração do resultado do exercício

A demonstração de resultado de exercício é uma das demonstrações mais utilizadas na contabilidade, é composto por todas as informações do período, sendo receitas, deduções de impostos, custos, despesas e apuração de resultado.

Tecnicamente, é um demonstrativo contábil aplicado dentro do regime de competência para mostrar como é formado o resultado líquido do exercício (normalmente do ano), por meio da comparação entre receitas e despesas. A DRE apresenta a **síntese dos resultados** das atividades operacionais e não operacionais da empresa. Isso é feito de forma gerencial, com as projeções de crescimento, custos etc., como de forma fiscal, apresentando os impostos e taxas recolhidas durante o ano. (SARDAGNA, 2016, grifo do autor).

A estrutura é feita em grupos de forma que no final terá o resultado líquido denominado como lucro ou prejuízo. Podendo ficar de forma sintética como segue abaixo:

Quadro 1 – Modelo de Demonstração de Resultado do Exercício

Receita Bruta
(-) Deduções e abatimentos
(=) Receita Líquida
(-) CPV (Custo de produtos vendidos)/ CMV (Custos de mercadorias vendidas)
(=) Lucro Bruto
(-) Despesas com Vendas
(-) Despesas Administrativas
(-) Despesas Financeiras
(=) Resultado Antes IRPJ CSLL
(-) Provisões IRPJ E CSLL
(=) Resultado Líquido

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

O demonstrativo compõe diversas nomenclaturas, a respeito das operações da empresa, sendo que ao final totalizam o resultado operacional.

1.9 Margem de contribuição

A margem de contribuição é um alicerce para identificar quais os produtos ou setores, que terá o lucro, o qual tem a capacidade de cobrir os gastos da empresa.

Representa o lucro variável. É a diferença entre o preço de venda unitário do produto e os custos e despesas variáveis por unidade de produto. Significa que em cada unidade vendida a empresa lucrará determinado valor. Multiplicado pelo total vendido, teremos a contribuição marginal total do produto para a empresa. (PADOVEZE, 2010, p. 376).

O resultado da margem de contribuição representa o valor que auxiliará cobrir os custos fixos da empresa.

1.10 Contabilidade tributária

Contabilidade tributária é o ramo da contabilidade que aplica na prática, a legislação tributária e princípios e normas básicas da contabilidade, de forma simultânea e adequada.

A contabilidade tributária pode ser definida tanto como a ciência que produz conhecimento sistemático e verificável quanto como uma técnica que permite processar e aplicar dados, além de fornecer informações úteis para a tomada de decisões econômicas por parte dos gestores de todo e qualquer negócio, independentemente de seu porte ou sua área de atuação. Sua análise é refletida nas chamadas demonstrações financeiras e tributárias da empresa. (SANTOS, 2016).

Auxilia no entendimento da legislação, possibilitando alternativas legais para a redução da carga tributária, como a elisão fiscal.

1.11 Tributação de ICMS da carne bovina

A tributação no estado de Santa Catarina, para venda de carne bovina, segue o RICMS/SC – Regulamento de ICMS, Anexo I na seção II, art.26º, inciso III, onde informa a alíquota de 12%, nas operações internas, para mercadorias de consumo popular, relacionadas no Anexo 1, Seção II.

E conforme a seção II, a lista de mercadorias de consumo popular, que destaca os produtos trabalhados neste estudo. Conforme quadro 2.

Quadro 2 – Lista de Mercadorias de Consumo Popular

Item	Descrição
1	Carnes e miudezas comestíveis frescas, resfriadas, congeladas ou temperadas de aves das espécies domésticas
2	Carnes e miudezas comestíveis frescas, resfriadas, congeladas de bovino, bufalino, suíno, ovino, caprino e coelho

Fonte: Secretaria do Estado da Fazenda de Santa Catarina (2017)

1.12 Tributação de PIS e COFINS sobre carne bovina

O regime tributário da empresa é Lucro Real, a qual o PIS e COFINS são de regime não cumulativo e o produto carne bovina está sujeito à alíquota zero conforme Lei nº 10.925/2004, artigo 1º, inciso XIX.

O produto carne do código 121 e suas NCM (nomenclatura comum do Mercosul) são classificadas como alíquota zero. A qual essas informações de tributação de PIS e COFINS são transmitidas através do SPED EFD-Contribuição desde 08/03/2013. Conforme o quadro 3, dos produtos alíquota zero.

Quadro 3 – Lista dos produtos alíquota zero conforme NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul)

Código	Descrição do Produto	NCM	Início de Escrituração Mês/Ano	Término de Escrituração Mês/Ano
121	Carnes bovina, suína, ovina, caprina e de aves e produtos de origem animal classificados nos seguintes códigos da TIPI: a) 02.01, 02.02, 0206.10.00, 0206.2, 0210.20.00, 0506.90.00, 0510.00.10 e 1502.10.1; b) 02.03, 0206.30.00, 0206.4, 02.07, 02.09 e 0210.1 e carne de frango classificada no código 0210.99.00; e c) 02.04 e miudezas comestíveis de ovinos e caprinos classificadas no código 0206.80.00;	02.01, 02.02, 0206.10.00, 0206.2, 0210.20.00, 0506.90.00, 0510.00.10 e 1502.10.1 02.03, 02.04, 0206.30.00, 0206.4,	08/03/2013	

		02.07, 02.09 e 0210.1		
--	--	-----------------------------	--	--

Fonte: Receita Federal do Brasil (2017)

1.13 Lucratividade

Conforme Bruni (2012, p. 254) “Na análise financeira do negócio, muito mais importante que a análise da lucratividade é a análise da rentabilidade, que busca apresentar os ganhos não em função dos lucros sobre as vendas, mas em função dos lucros sobre os investimentos feitos no negócio”.

As empresas tendem a avaliar o seu crescimento, não somente na lucratividade dos seus produtos, mas como na sua atividade, seus investimentos e no seu lucro projetado. Sendo um índice de análise para cenários futuros, dessa maneira é importante levar em consideração os índices de lucratividade e também da rentabilidade.

1.14 Formação de preço de venda

Existem diversas maneiras de formar o preço de venda, dentre elas pode citar preço de mercado praticado, oferta e procura, os preços a partir dos custos fixos e variáveis, o preço com a margem de lucro estimada pela empresa e o valor estipulado pelo consumidor.

Dois aspectos são preponderantes e anteriores à análise e à discussão sobre os preços: custos e valores. Antes de pensar sobre o preço que irá formar e praticar, a empresa deve definir o que irá ofertar, em quais gastos incorrerá e como será a percepção de valor pelo mercado. (BRUNI, 2012, p. 245).

Conforme Martins (2010) deve ser considerado para a formação do preço de venda, a concorrência, a demanda do produto, os produtos similares, além do principal fator que é o custo dos produtos.

A estratégia de diferenciação pressupõe que a empresa ofereça, no âmbito de toda a indústria ou para uma parcela significativa dos consumidores, um produto que seja considerado único, ou seja, cujas características os distingam daqueles oferecido pela concorrência. (CARNEIRO et al, 2004, p. 49).

Por fim, a mensuração dos custos e despesas para definição do preço de venda, deve ser adaptada conforme a necessidade de cada empresa e o mercado consumidor.

2 METODOLOGIA

O estudo foi realizado em um açougue e mercearia, durante o período de abril a dezembro/2017. Atualmente a empresa mantém um fluxo de caixa regulado, e obtém um conhecimento superficial dos seus custos.

O estudo baseou-se através de planilhas de controle: das aquisições, vendas, controles de custos fixos e variáveis e do abate, com separação de todas as partes selecionadas a venda e suas devidas perdas durante o processo de abate e desossa. Foram entrevistados os sócios os quais explicaram todo processo feito até que o produto esteja disponibilizado para venda, classificando todos os custos relacionados principalmente ao produto carne bovina.

A metodologia escolhida para aplicar no controle de custo foi pelo custeio de absorção que baseia em aplicar todos os custos do processo.

Para avaliação final foi feito um levantamento do faturamento obtido durante esses meses e os devidos custos e despesas, para fim de apuração do lucro e ponto de equilíbrio da empresa.

3 APRESENTAÇÃO DA EMPRESA OBJETO DE ESTUDO

Para o presente trabalho foi escolhido uma empresa no ramo varejista de carnes e produtos do seguimento de mercearia, a empresa está no ramo há mais de 15 anos, atualmente tem 5 colaboradores mais os 2 sócios que auxiliam na atividade.

Visão da empresa: Ser referência em carnes de qualidade, excelência no atendimento e inovação no prazo de 3 anos, na região serrana.

Missão: Vender carnes de qualidade, com ótimo atendimento e sabor incomparável, com cortes ajustados às necessidades dos clientes.

Alguns valores que os administradores da empresa afirmam seguir:

- Disciplina
- Organização
- Qualidade em seus produtos
- Excelência no atendimento
- Empresa lucrativa
- Moderna e ao mesmo tempo aconchegante
- Honesta
- Criativa
- Prazerosa
- Interessante
- Agradável

3.1 Descrição da atividade

A empresa adquire suas carnes, através dos produtores rurais da região, sendo que um dos sócios participa pessoalmente da escolha do gado a ser comprado. Depois de efetuado a compra, os animais são encaminhados a frigoríficos terceirizados para o abate do animal. Até esse ponto já consta custos como gasolina no transporte do animal ao frigorifico, e os gastos de abate pago. Nesse processo a empresa deixa juntamente com a taxa de abate o couro como contrapartida de pagamento. Após 3 dias o boi é retirado na prancha e espera-se o tempo necessário para o escoamento de líquidos, retirada do couro e inspeção de qualidade, a carne pode ser levada para o açougue.

Já no açougue, os funcionários fazem a desossa e retirada de perdas naturais que não são utilizadas para venda, como vísceras (orelhas, pés, casco e cabeça).

Por fim a carne é cortada por partes, sendo distribuídas como produto final, ficando miúdos todas as partes de fígado, rim, coração, língua, rabada e bucho, carnes de 1ª fica com coxão mole, patinho, coxão de fora, alcatra, maminha e picanha e carne de 2ª granito, músculo, paleta com ossos e sem ossos, carne moída de 2ª, e outros cortes de carne como filé simples e duplo e costela.

A empresa tem como princípio trabalhar dentro de um rigoroso processo desde a escolha do animal, até severas regras de higiene e economicidade para atingir o nível de qualidade máxima.

3.2 Identificação de custos

Primeiramente foram levantados os custos derivados da carne bovina, que inclui o transporte dos animais da fazenda ao frigorífico e os gastos de abates. Nesse processo foram levantadas todas as perdas de líquidos, partes não comercializadas, e após a carne ser desossada, a separação da carne por tipo de corte. Feito a pesagem de todas as partes, durante o processo, pode-se levantar os custos que cada boi obteve para pôr fim poder calcular sua margem de contribuição.

3.2.1 Apuração do custo por tipo de bovino

O objetivo geral deste trabalho é apurar o custo da carne bovina de aquisição e impostos, foram apurados custos fixos e variáveis sobre a aquisição da sua mercadoria principal, a carne. Através da nossa pesquisa documental e levantamento de dados, foram identificados os custos da carne separadamente do boi e da vaca, para viabilizar qual dos dois proporciona a margem de contribuição maior.

4 DESENVOLVIMENTO

O primeiro levantamento feito foi à pesagem em quilos separando a vaca e o boi, por ter valores de compra e de perda no processo de abate distintos. A nomenclatura Prancha 1, refere-se ao primeiro dia onde acontece o abate, e a Prancha 2 refere-se após o abate onde o gado fica estendido para a eliminação do líquido e resfriamento da carne. Por fim, após a desossa temos a nomenclatura vaca pranchada e boi casado, que significa que a carne está disponível para corte e venda.

Tabela 1 – Controle de Pesagem da Vaca

CONTROLE DE PESAGEM	QUILOS
VACA VIVA	438
Vaca na Prancha 1	220
Vaca na Prancha 2	217
DESOSSA	
Cabeça, Chifre, Casco	18,87
Osso Paleta	6,000
Osso Dianteiro	6,010
Osso Traseiro	9,550
Osso Alcatra	4,025
Sebo	9,300
VACA PRANCHADA	163,245

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 2 – Controle de Pesagem do Boi

CONTROLE DE PESAGEM	QUILOS
BOI VIVO	459
Boi na Prancha 1	280
Boi na Prancha 2	265
Cabeça, Casco, Chifre	15
Osso Paleta	6,150
Osso Dianteiro	6,600
Osso Caracu	10,250
Osso Alcatra	4,800
Sebo	9,000
Transporte	
Abate	
BOI CASADO	213,200

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Compõe na próxima tabela os valores de transporte e o serviço de abate de cada animal para totalizar o custo do quilo da carne.

Tabela 3 – Controle do custo da Vaca

CONTROLE DE PESAGEM	QUILOS	VALOR QUILOS	CUSTO VACA
VACA VIVA	438	5,00	2.190,00
Vaca na Prancha 2	217	10,09	2.190,00
Transporte			50,00
Abate			180,00
VACA PRANCHADA	163,245	14,82	2.420,00

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 4 – Controle do custo do Boi

CONTROLE DE PESAGEM	QUILOS	VALOR QUILOS	CUSTO BOI
BOI VIVO	459	5,60	2.570,40
Boi na Prancha 2	265	9,70	2.570,40
Transporte			50,00
Abate			180,00
BOI CASADO	213,200	13,14	2.800,40

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 5 – Distribuição da carne da vaca

DISTRIBUIÇÃO DA CARNE DA VACA					
Miúdos	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total Receita Bruta
Fígado	3,500	14,82	51,89	9,90	34,65
Rim	0,500	14,82	7,41	4,99	2,50
Coração	0,600	14,82	8,89	8,90	5,34
Língua	0,600	14,82	8,89	9,90	5,94
Rabada	1,000	14,82	14,82	12,80	12,80
Bucho	3,000	14,82	44,47	8,90	26,70
Total de miúdos	9,20		136,38	55,39	87,93
Carne de 2ª	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
Granito	6,000	14,82	88,95	14,90	89,40
Musculo	12,600	14,82	186,79	14,90	187,74
Paleta com ossos	11,650	14,82	172,70	14,90	173,59
Paleta sem ossos	2,900	14,82	42,99	15,90	46,11

Carne Moída de 2ª	7,500	14,82	111,18	15,90	119,25
CARNE DE 2ª	10,000	14,82	148,24	10,00	100,00
Total de carne de 2ª	50,65		750,85	86,50	716,09
Carne de 1ª	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
Coxão mole	13,000	14,82	192,72	21,90	284,70
Patinho	10,500	14,82	155,66	19,90	208,95
Coxão de Fora	7,800	14,82	115,63	18,90	147,42
Alcatra	6,000	14,82	88,95	24,90	149,40
Maminha	2,600	14,82	38,54	24,90	64,74
Picanha	2,400	14,82	35,58	34,90	83,76
File Mignon	1,500	14,82	22,24	32,90	49,35
Tatu	3,900	14,82	57,81	20,00	78,00
Total de carne de 1ª	47,70		707,12	198,30	1.066,32
Outras carnes	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
File Duplo	10,000	14,82	148,24	19,90	199,00
File Simples	21,000	14,82	311,31	17,50	367,50
Costela	24,700	14,82	366,16	15,90	392,73
Total de outras carnes	55,70		825,72	53,30	959,23
Total geral	163,25	-	2.420,07	393,49	2.829,56

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Nas planilhas abaixo é demonstrado a separação das partes de uma vaca e de um boi após o abate e a desossa, onde está o total dos quilos de miúdos, carne de 2ª, carne de 1ª e outras carnes.

Na tabela 6, foi calculado o total do custo e da receita bruta, conforme o peso de cada parte de carne. Sendo que para chegar ao total do custo, é coletada a quantidade de quilos e o preço do custo da compra.

Tabela 6 – Distribuição da carne do boi

DISTRIBUIÇÃO DA CARNE DO BOI					
Miúdos	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total Receita Bruta
Fígado	4,560	13,14	59,90	9,90	45,14
Rim	0,450	13,14	5,91	4,99	2,25
Coração	0,710	13,14	9,33	8,90	6,32
Língua	0,620	13,14	8,14	9,90	6,14
Rabada	1,400	13,14	18,39	12,80	17,92
Bucho	4,500	13,14	59,11	8,90	40,05
Total de miúdos	12,24		160,77	55,39	117,82

Carne de 2^a	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
Granito	12,000	13,14	157,62	14,90	178,80
Musculo	13,100	13,14	172,07	14,90	195,19
Paleta com ossos	13,900	13,14	182,58	14,90	207,11
Paleta sem ossos	5,200	13,14	68,30	15,90	82,68
Carne moída de 2 ^a	15,000	13,14	197,03	15,90	238,50
CARNE DE 2 ^a	18,400	13,14	241,69	10,00	184,00
Total de carne de 2^a	77,60		1.019,28	86,50	1.086,28
Carne de 1^a	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
Coxão mole	17,750	13,14	233,15	21,90	388,73
Patinho	10,160	13,14	133,45	19,90	202,18
Coxão de Fora	9,500	13,14	124,78	18,90	179,55
Alcatra	8,000	13,14	105,08	24,90	199,20
Maminha	3,400	13,14	44,66	24,90	84,66
Picanha	3,750	13,14	49,26	34,90	130,88
Contra filé	1,500	13,14	19,71	27,90	41,85
File Mignon	5,000	13,14	65,68	32,90	164,50
Tatu	4,700	13,14	61,73	20,00	94,00
Total de carne de 1^a	63,76		837,50	226,20	1.485,54
Outras carnes	Quilos	Custo de Compra	Total Custo	Preço de Venda	Total
File Duplo	15,000	13,14	197,03	19,90	298,50
File Simples	22,000	13,14	288,97	17,50	385,00
Costela	22,600	13,14	296,85	15,90	359,34
Total de outras carnes	59,60		782,85	53,30	1.042,84
Total geral	213,20		2.800,41	421,39	3.732,48

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Após levantar o custo de abate e ter como amostragem a pesagem separada de uma vaca e de um boi, demonstramos abaixo o valor de venda total, o custo de compra e apuramos o imposto estadual (ICMS) que obedece a legislação vigente em SC para o produto carne. A tributação considera a alíquota de 12%, lembrando que a empresa é optante pelo regime normal por isso aplica-se essa alíquota. Como o gado é adquirido diretamente de produtor rural a legislação não permite o aproveitamento de crédito de ICMS. Após isso foi calculado a margem de contribuição em valores de cada parte da carne e levantado a margem de contribuição geral da vaca e do boi.

Tabela 7 – Cálculo da Margem de Contribuição da vaca

VACA		MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO			ICMS 12%		
Código	Descrição	KG	Valor da venda	Custo de compra	Impostos	Margem de contribuição	%
1	Fígado	3,500	34,65	51,89	4,16	-21,39	-61,74
2	Rim	0,500	2,50	7,41	0,30	-5,22	-209,08
3	Coração	0,600	5,34	8,89	0,64	-4,19	-78,52
4	Língua	0,600	5,94	8,89	0,71	-3,66	-61,70
5	Rabada	1,000	12,80	14,82	1,54	-3,56	-27,78
6	Bucho	3,000	26,70	44,46	3,20	-20,96	-78,52
7	Granito	6,000	89,40	88,95	10,73	-10,27	-11,49
8	Musculo	12,600	187,74	186,73	22,53	-21,52	-11,46
9	Paleta com ossos	11,650	173,59	172,70	20,83	-19,95	-11,49
10	Paleta sem ossos	2,900	46,11	42,99	5,53	-2,41	-5,23
11	Carne moída de 2ª	7,500	119,25	111,18	14,31	-6,24	-5,23
12	CARNE de 2ª	10,000	100,00	148,24	12,00	-60,24	-60,24
13	Coxão mole	13,000	284,70	192,72	34,16	57,82	20,31
14	Patinho	10,500	208,95	155,66	25,07	28,22	13,51
15	Coxão de Fora	7,800	147,42	115,63	17,69	14,10	9,56
16	Alcatra	6,000	149,40	88,95	17,93	42,53	28,46
17	Maminha	2,600	64,74	38,54	7,77	18,43	28,46
18	Picanha	2,400	83,76	35,58	10,05	38,13	45,52
19	Contra File	-	-	-	-	-	-
20	File Mignon	1,500	49,35	22,24	5,92	21,19	42,94
21	Tatu	3,900	78,00	57,81	9,36	10,83	13,88
22	File Duplo	10,000	199,00	148,24	23,88	26,88	13,51
23	File Simples	21,000	367,50	311,31	44,10	12,09	3,29
24	Costela	24,700	392,73	366,16	47,13	-20,56	-5,23
Total		163,25	2.829,56	2.420,00	339,55	70,02	2,47%

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 8 – Cálculo da Margem de Contribuição do boi

BOI		MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO			ICMS 12%		
Código	Descrição	KG	Valor da venda	Custo de compra	Impostos	Margem de contribuição	%
1	Fígado	4,560	45,14	59,92	5,42	-20,19	-44,73
2	Rim	0,450	2,25	5,91	0,27	-3,94	-175,33
3	Coração	0,710	6,32	9,33	0,76	-3,77	-59,64
4	Língua	0,620	6,14	8,15	0,74	-2,75	-44,73
5	Rabada	1,400	17,92	18,40	2,15	-2,63	-14,66
6	Bucho	4,500	40,05	59,13	4,81	-23,89	-59,64
7	Granito	12,000	178,80	157,68	21,46	-0,34	-0,19

8	Musculo	13,100	195,19	172,13	23,42	-0,37	-0,19
9	Paleta com ossos	13,900	207,11	182,65	24,85	-0,39	-0,19
10	Paleta sem ossos	5,200	82,68	68,33	9,92	4,43	5,36
11	Carne moída de 2ª	15,000	238,50	197,10	28,62	12,78	5,36
12	CARNE DE 2ª	18,400	184,00	241,78	22,08	-79,86	-43,40
13	Coxão mole	17,750	388,73	233,24	46,65	108,84	28
14	Patinho	10,160	202,18	133,50	24,26	44,42	21,97
15	Coxão de Fora	9,500	179,55	124,83	21,55	33,17	18,48
16	Alcatra	8,000	199,20	105,12	23,90	70,18	35,23
17	Maminha	3,400	84,66	44,68	10,16	29,82	35,23
18	Picanha	3,750	130,88	49,28	15,71	65,90	50,35
19	Contra File	1,500	41,85	19,71	5,02	17,12	40,90
20	File Mignon	5,000	164,50	65,70	19,74	79,06	48,06
21	Tatu	4,700	94,00	61,76	11,28	20,96	22,30
22	File Duplo	15,000	298,50	197,10	35,82	65,58	21,97
23	File Simples	22,000	385,00	289,08	46,20	49,72	12,91
24	Costela	22,600	359,34	296,96	43,12	19,26	5,36
Total		213,20	3.732,48	2.801,45	447,90	483,13	12,94%

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Conforme a documentação fiscal no fechamento de cada mês foi levantada a quantidade de vaca e de boi adquiridos e o total de compras para mercearia, totalizando mensalmente os custos de aquisição.

Tabela 9 – Controle de Compras de Julho/2017

Controle de compras de julho/2017			
Bovino	Quantidade	Custo unitário	Valor total da Compra
Vaca	27	2.420,07	65.341,89
Boi	25	2.800,41	70.010,25
Mercearia	1	35.987,41	35.987,41
TOTAL DA COMPRA			171.339,55

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 10 – Controle de Compras de Agosto/2017

Controle de compras de agosto/2017			
Bovino	Quantidade	Custo unitário	Valor total da compra
Vaca	25	2.420,07	60.501,75
Boi	29	2.800,41	81.211,89
Mercearia	1	51.214,82	51.214,82

TOTAL DA COMPRA	192.928,46
------------------------	-------------------

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 11 – Controle de Compras de Setembro/2017

Controle de compras de setembro/2017			
Bovino	Quantidade	Custo unitário	Valor total da Compra
Vaca	28	2.420,07	67.761,96
Boi	27	2.800,41	75.611,07
Mercearia	1	44.904,73	44.904,73
TOTAL DA COMPRA			188.277,76

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Conforme a documentação fiscal no fechamento de cada mês foi levantada a quantidade de vaca e de boi vendidos e o total das vendas da mercearia, totalizando mensalmente o faturamento da empresa.

Tabela 12 – Controle de Vendas de Julho/2017

Controle de vendas de julho/2017			
Bovino	Quantidade	Preço unitário	Total das vendas
Vaca	27	2.829,56	76.398,12
Boi	25	3.732,48	93.312,00
Mercearia	1	61.254,88	61.254,88
Venda Bruta			230.965,00
ICMS			13.576,81
PIS e COFINS			2.623,95
Venda Líquida			214.764,24

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 13 – Controle de Vendas de Agosto/2017

Controle de vendas de agosto/2017			
Bovino	Quantidade	Preço unitário	Total das vendas
Vaca	25	2.829,56	70.739,00
Boi	29	3.732,48	108.241,92
Mercearia	1	85.356,97	85.356,97
Venda Bruta			264.337,89
ICMS			16.108,28
PIS e COFINS			5.874,23
Venda Líquida			242.355,38

Fonte: Elaborado pelas

Tabela 14 – Controle de Vendas de Setembro/2017

Controle de vendas de setembro/2017			
Bovino	Quantidade	Preço unitário	Total das vendas
Vaca	28	2.829,56	79.227,68
Boi	27	3.732,48	100.776,96
Mercearia	1	74.841,22	74.841,22
Venda Bruta			254.845,86
ICMS			16.200,42
PIS e COFINS			4.645,98
Venda Líquida			233.999,46

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Foram identificadas as despesas mensais e definido o valor que cada sócio poderia retirar de pró-labore, transformando em um controle de despesas do mês.

Tabela 15 – Controle de Despesas de Julho/2017

MÊS JULHO/2017			
Despesas Operacionais	MENSAL	Retirada de pró-labore	
Água	403,82	Sócio 1	2.000,00
Energia elétrica	2.813,53	Sócio 2	2.000,00
Salário da produção	2.200,00	INSS sócios	800,00
Honorário Contador	1.200,00		
Salários mercearia	6.800,00		
Embalagem	1.920,50		
Internet	129,00		
Telefone	229,85		
Combustível	983,29		
Propaganda	700,00		
INSS	2.502,00		
FGTS	720,00		
Provisão de Férias	750,00		
Sistema	350,00		
Material de expediente	859,00		
Material de limpeza	400,00		
TOTAL	22.960,99		4.800,00
TOTAL DESPESAS OPERACIONAIS			27.760,99

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 16 – Controle de Despesas de Agosto/2017

MÊS AGOSTO/2017		
Despesas Operacionais	MENSAL	Retirada de pró-labore

Água	393,84	Sócio 1	2.000,00
Energia elétrica	2.817,03	Sócio 2	2.000,00
Salário da produção	2.200,00	INSS sócios	800,00
Honorário Contador	1.200,00		
Salários mercearia	6.800,00		
Embalagem	2.365,00		
Internet	129,00		
Telefone	384,94		
Combustível	520,17		
Propaganda	680,00		
INSS	2.502,00		
FGTS	720,00		
Provisão de Férias	750,00		
Sistema	350,00		
Material de expediente	948,00		
Material de limpeza	480,60		
TOTAL	23.240,58		4.800,00
TOTAL DESPESAS OPERACIONAIS			28.040,58

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Tabela 17 – Controle de Despesas de Setembro/2017

MÊS SETEMBRO/2017			
Despesas Operacionais	MENSAL	Retirada de pró-labore	
Água	433,78	Sócio 1	2.000,00
Energia elétrica	3.447,01	Sócio 2	2.000,00
Salário da produção	2.200,00	INSS sócios	800,00
Honorário Contador	1.200,00		
Salários mercearia	6.800,00		
Embalagem	2.540,20		
Internet	129,00		
Telefone	298,57		
Combustível	985,38		
Propaganda	750,00		
INSS	2.502,00		
FGTS	720,00		
Provisão de Férias	750,00		
Sistema	350,00		
Material de expediente	1.120,00		
Material de limpeza	400,00		
TOTAL	24.625,94		4.800,00
TOTAL DESPESAS OPERACIONAIS			29.425,94

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Controle de faturamento trimestral.

Tabela 18 – Faturamento do 3º Trimestre/2017

Faturamento do 3º trimestre/2017			
	Julho	Agosto	Setembro
CARNE			
BOVINA	169.710,12	178.980,92	180.004,64
MERCEARIA	61.254,88	85.356,97	74.841,22
TOTAL	230.965,00	264.337,89	254.845,86

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

Fechamento do demonstrativo de resultado do 3º trimestre de 2017, mencionando os desembolsos, custos, margem de contribuição e resultado antes e após o IRPJ/CSLL e o lucro apurado, feito à análise vertical do demonstrativo, na última coluna estão apresentados os percentuais correspondentes ao faturamento do trimestre.

Tabela 19 – Demonstração do Resultado do 3º Trimestre/2017

Demonstração do Resultado - 3º Trimestre/2017		
Receita Bruta	750.148,75	100%
Receita Líquida	750.148,75	100%
(-) ICMS	45.885,51	6,12%
(-) PIS / COFINS	13.144,16	1,75%
CMV	552.545,77	73,66%
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	138.573,31	18,47%
Despesas Operacionais	85.227,51	11,36%
RESULTADO OPERACIONAL	53.345,80	7,11%
IRPJ	8.001,87	1,07%
CSLL	4.801,12	0,64%
LUCRO/PREJUÍZO	40.542,81	5,40%

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

O Livro de apuração do lucro real foi apurado os tributos: IRPJ – (Imposto de renda da pessoa jurídica) aplicando a sua alíquota de 15%, e a CSLL (Contribuição social sobre o lucro líquido) aplicando a alíquota de 9%.

Tabela 20 – LALUR do 3º Trimestre/2017

LALUR	
Base de Cálculo IRPJ	53.345,80

IRPJ 15% 8.001,87

Base de Cálculo CSLL 53.345,80

CSLL 9% 4.801,12

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

O ponto de equilíbrio operacional demonstra que a empresa deve faturar R\$ 461.368,14, para cobrir todos os gastos da empresa.

Fórmula: Custos Operacionais/ Margem de Contribuição = Ponto de equilíbrio operacional

Tabela 21 – Ponto de Equilíbrio Operacional do 3º Trimestre/2017

Ponto de Equilíbrio Operacional

$$\frac{\text{R\$ 85.227,51}}{0,18472776} = \text{R\$ 461.368,18}$$

Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

Esse indicador de equilíbrio econômico comprova que para a empresa ter lucro de R\$ 40.542,81, tem que faturar R\$ 750.148,75.

Fórmula: Despesas Operacionais + Lucro + Impostos sobre Lucro / Margem de Contribuição = Ponto de Equilíbrio Econômico

Tabela 22 – Ponto de Equilíbrio Econômico do 3º Trimestre/2017

Ponto de Equilíbrio Econômico

$$\frac{\text{R\$ 85.227,51} + \text{R\$ 40.542,81} + \text{R\$ 12.802,99}}{0,18472776} = \frac{\text{R\$ 138.573,31}}{0,18472776} = \text{R\$ 750.148,75}$$

Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

Na Tabela 23 demonstramos o planejamento tributário do simples nacional para apresentar aos empresários a melhor opção tributária. O cálculo foi considerado a faixa de enquadramento de seu faturamento dos últimos doze meses que gira em torno de R\$ 2.880.000,01 a R\$ 3.060.000,00, suas alíquotas de 11,32% correspondem para produtos sujeitos à tributação de ICMS e a alíquota de 7,47% para produtos sujeitos a substituição tributária do ICMS.

Tabela 23 – Planejamento tributário do simples nacional

Simple Nacional 2017 ANEXO I	Faixa de Enquadramento	Sem Substituição Tributária	Alíquota	Total Imposto	Com substituição tributária	Alíquota	Total Imposto	Total do Imposto a pagar
Julho	230.965,00	163.176,77	11,32%	18.471,61	67.788,23	7,47%	5.063,78	23.535,39
Agosto	264.337,89	186.754,72	11,32%	21.140,63	77.583,17	7,47%	5.795,46	26.936,10
Setembro	254.845,86	180.048,60	11,32%	20.381,50	74.797,26	7,47%	5.587,36	25.968,86
Total dos últimos 12 meses	750.148,75	529.980,09			220.168,66		50.308,54	76.440,35

Fonte: Elaborado pelas autoras (2017)

5 CONCLUSÃO

Por meio de uma pesquisa de mercado, nosso grupo resolveu optar em uma empresa do ramo de açougue e mercearia. Através dos encontros ocorridos com os empresários foram coletados os dados e informações relevantes para o desenvolvimento do trabalho e foi constatado que a empresa não tinha controles internos, não reconhecendo a atual situação financeira, ou seja, se o negócio gera lucro ou prejuízo.

Uma das necessidades da empresa identificada foi a falta de controle interno. Deste modo foi criado planilhas para controle do abate do gado, demonstrando sua perda em quilos e a quantidade de carne que fica disponível para venda. Os empresários coletaram dados de pesagem dos bovinos antes do abate e após abate, pode-se apresentar o novo custo de aquisição do gado, lembrando que eles antes somente consideravam o custo de aquisição o preço de venda do produtor rural, onde foi demonstrado que se agrega no custo, o combustível para deslocamento do gado e o abate cobrado pelo frigorífico.

É oportuno lembrar que a carga tributária no Brasil é altíssima, devendo buscar a melhor maneira de optar pela tributação que beneficie as empresas, aproveitando as brechas da lei em favor da elisão fiscal. Conforme realizado planejamento tributário da empresa, onde foi comparado lucro real x simples nacional, identificamos que o mais viável é o lucro real, devido aos benefícios fiscais que esta atividade possui, onde no simples nacional é vedado esses incentivos fiscais.

O regime tributário adotado pela empresa no momento é o Lucro Real. A tributação sobre a venda da carne é 12% de ICMS e suas aquisições não permitem aproveitamento de crédito, a tributação de PIS e COFINS é alíquota zero, o montante apurado de PIS e COFINS é referente às vendas da mercearia.

Conforme o demonstrativo de resultado foi apurado os valores trimestrais, as quais compõem todas as despesas, custos, receitas e deduções de impostos. Por fim, o demonstrativo foi feito uma análise vertical, onde demonstra a representatividade dos itens perante o faturamento. Obtendo no trimestre um lucro de R\$ 40.542,81, o que representa 5,4% do faturamento.

Após a aplicação das ferramentas é possível identificar, avaliar e concluir que os custos do produto carne, através desta amostragem, que o boi é mais rentável que a vaca, pois o boi tem 46,45% de aproveitamento da carne no abate e a vaca tem 37,27%. Através desta pesagem, pode-se sugerir aos empresários que o boi é mais rentável que a vaca, obedecendo sempre os critérios de qualidade da empresa, lembrando que amostragem feita representa a

realidade no momento, e deve ser feito acompanhamento para a comprovação dos dados nas próximas compras, para analisar se esses dados se concretizam e se mantem.

Negociar com os fornecedores sobre um possível desconto na compra de gado em maiores quantidades obtendo uma economia que refletirá no seu lucro. Utilizar a ferramenta de ponto de equilíbrio é oportuno, para identificar quando seus custos já estão pagos e assim realizar promoções como o “dia da carne”, possibilitando vender produtos que não tenham tanta procura e também a outros produtos que podem ser trabalhados a margem de lucro. Por fim, sugerir acompanhamento mensal dos controles de pesagem e do custo de aquisição que foi disponibilizado, aumentando as chances dessas informações serem utilizadas como um alicerce para uma tomada de decisão assertiva.

REFERÊNCIAS

BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CARNEIRO, Jorge Manoel Teixeira et al. **Formação e administração de preços**. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

CRUZ, June Alisson Westarb et al. **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. Curitiba: Ibpex, 2011.

MARTINS, Elizeu. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade gerencial**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RECEITA FEDERAL DO BRASIL. [2017].

Disponível em:

<<http://sped.rfb.gov.br/arquivo/show/1643>>. Acesso em: 01 jul. 2017.

ROSS, Stephen A. et al. **Princípios de Administração Financeira**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SANTOS, Marcelo dos. **Contabilidade Tributária: o que é e como funciona**. [2016].

Disponível em:

<<https://blog.contaazul.com/contabilidade-tributaria-o-que-e-e-como-funciona/>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

SARDAGNA, José Carlos. **Planilha modelo de DRE – Demonstração de resultado do exercício**. [2016].

Disponível em:

<<https://blog.contaazul.com/modelo-de-dre/>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

SEBRAE. **Gestão Financeira Ponto Equilíbrio**. [2016].

Disponível em:

<<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/ponto-de-equilibrio,67ca5415e6433410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA DE SANTA CATARINA (SEF/SC). [2017].

Disponível em:

<http://legislacao.sef.sc.gov.br/Consulta/Views/Publico/Frame.aspx?x=/Cabecalhos/frame_ricms_01_00_00.htm>. Acesso em: 01 jul. 2017.

ZUINI, Priscila. **Como separar despesas pessoais das contas da empresa**. [2011].

Disponível em:

<<https://exame.abril.com.br/pme/como-separar-despesas-pessoais-das-contas-da-empresa/>>. Acesso em: 10 nov. 2017.