

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO, ATUÁRIA E
CONTABILIDADE
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

DOMINGOS SÁVIO FURTADO BARBOSA

DESENVOLVIMENTO DE UM SISTEMA DE CUSTOS
PARA UMA MICROEMPRESA

FORTALEZA

1997

UFC - UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO, ATUÁRIA E
CONTABILIDADE
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

DOMINGOS SÁVIO FURTADO BARBOSA

DESENVOLVIMENTO DE UM SISTEMA DE CUSTOS
PARA UMA MICROEMPRESA

Monografia apresentada à
Coordenação do Curso de Ciências
Contábeis da Faculdade de Economia,
Administração, Atuária e Contabi-
lidade da Universidade Federal do
Ceará, como requisito para obtenção
do título de bacharel em ciências
contábeis.

FORTALEZA
1997

ESTA MONOGRAFIA FOI SUBMETIDA COMO PARTE DOS REQUISITOS
NECESSÁRIOS À OBTENÇÃO DO TÍTULO DE
BACHAREL EM CIÊNCIAS CONTÁBEIS.

DOMINGOS SÁVIO FURTADO
BARBOSA

Monografia aprovada em 07 / 07 / 97 .

PROF. PAULO PESSOA

PROF. ANTÔNIO MARIA

Aos meus pais, pelos ensinamentos, e exemplo, que me deram e continuam me dando.

Agradecimentos

À minha esposa, sempre presente, minha fonte de forças.

Ao professor orientador, professor Paulo Pessoa, pela sua atenção e preocupação com o bom êxito do trabalho.

Ao professor Antônio Maria pelos conselhos dados, importantes para o sucesso obtido.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	01
1 - CUSTO.....	03
1.1. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.....	05
1.1.1. Quanto à incidência sobre os produtos.....	05
1.1.2. Quanto à formação na produção.....	06
1.2. CUSTOS X DESPESAS.....	06
1.3. CONCEITO DE SISTEMA DE CUSTOS	07
1.4. VANTAGEM E DESVANTAGEM DE UM SISTEMA DE CUSTOS	07
1.5. OBJETIVOS DE UM SISTEMA DE CUSTOS.....	08
1.6. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE CUSTOS.....	10
1.7. ANÁLISE DE CUSTO X BENEFÍCIOS.....	12
2 - AVALIAÇÃO DE ESTOQUES.....	13
2.1. INVENTÁRIOS.....	13
2.2. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO E APURAÇÃO DOS ESTOQUES.....	15
3 - MÉTODOS DE CUSTEAMENTO	17
3.1. CUSTEIO POR ABSORÇÃO	17
3.2. CUSTEIO VARIÁVEL	18
3.3. MISTO.....	18
3.4. CUSTO PADRÃO	19
3.4.1. Tipos de custo padrão.....	20
3.4.2. Metas de fabricação.....	21

4 - CARACTERÍSTICAS DA EMPRESA	22
4.1. O CONHECIMENTO DA EMPRESA	24
4.2. ANÁLISE (E PRIMEIRAS CONCLUSÕES).....	27
5 - SISTEMA DE CUSTOS PROPOSTO	29
5.1. MÉTODO DE CUSTEAMENTO	29
5.2. APURAÇÃO DO RESULTADO DO PERÍODO.....	30
5.2.1. Recebimentos	30
5.2.2. Pagamentos	32
5.3. FICHAS TÉCNICAS	39
5.4. RELATÓRIO DE VARIAÇÕES.....	41
5.4.1. Consumo esperado.....	42
5.4.2. Consumo real	43
5.4.3. Variações.....	43
6 - CONCLUSÃO.....	44
BIBLIOGRAFIA.....	54

INTRODUÇÃO

O presente trabalho visa o desenvolvimento de um sistema de custos para uma empresa bastante popular, uma churrascaria que vende frangos assados. Não houve preocupação em discutir a parte doutrinária de custos e sim de aplicá-la. Entretanto, a fim de melhor situar sobre o tema, o estudo discorre a respeito do assunto.

Obras de custo existem bastante, e de ótimo nível, mas são de caráter geral que não trazem uma solução de custos facilmente aplicável ao tipo de churrascaria em questão, dada a sua especificidade.(comércio e indústria). A finalidade deste trabalho é contribuir neste aspecto.

A idéia de realizá-lo, nasceu da junção do meu interesse pessoal pela Contabilidade de Custos, com a necessidade da empresa, que será a fonte prática deste estudo.

O *FRANGO DOURADO* é uma microempresa que está no mercado há quatro anos, possui 14 empregados, recentemente passou a realizar entregas em domicílio nas proximidades da sede. O seu controle é deficiente. Em vista disto, o desenvolvimento de documentos e outras formas de conferência para controle também constitui objetivo deste trabalho.

O conteúdo deste estudo se apresenta dividido em dois momentos: a **primeira parte** faz uma explanação da teoria contábil, juntamente com a legislação concernente à matéria; a **segunda** refere-se as características da empresa e ao desenvolvimento do sistema de custos.

Com respeito ao sistema de custos proposto, a sua elaboração foi pensada como sendo aquele que menos interferisse nos processos da empresa buscando sempre a máxima adequação às necessidades da administração e do negócio. Para tanto, levou-se em consideração a realidade econômica da empresa, que não poderia arcar com gastos extras que onerasse de forma exorbitante os seus custos, mas que por conta disso não deixasse de cumprir com aquilo que se espera de um sistema de custos, isto é, o fornecimento de informações do setor produtivo.

1. CUSTO

Custo é a expressão monetária relativa a soma dos gastos com bens e serviços utilizados no setor produtivo com o intuito de fabricação de outros bens ou serviços.

“Entende-se por custo a soma dos valores, bens e serviços consumidos e aplicados para obter um novo bem ou um novo serviço.”(FLORENTINO, 1971, p.33)

“Custo — gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços.”(MARTINS, 1994, p.24)

“Custo : é o valor atribuído à produção da empresa, enquanto em processo de produção ou acabada, mas não transferida a terceiros, pela venda.”(IUDÍCIBUS & MARION, 1994, p.295)

Conceito Legal

“Custo dos Bens e Serviços

Custo de Produção

Art. 232. O custo de produção dos bens ou serviços vendidos compreenderá, obrigatoriamente (Decreto-lei n° 1.598/77 art. 13, § 1º).

I — o custo de aquisição de matérias-primas e quaisquer outros bens ou serviços aplicados ou consumidos na produção, observado o disposto no artigo anterior;

II — o custo do pessoal aplicado na produção, inclusive de supervisão direta, manutenção e guarda das instalações de produção;

III — os custos de locação, manutenção e reparo e os encargos de depreciação dos bens aplicados na produção;

IV — os encargos de amortização aplicados diretamente relacionados a produção;

V — os encargos de exaustão dos recursos naturais utilizados na produção.

Parágrafo único. A aquisição de bens de consumo eventual, cujo valor não exceda a cinco por cento do custo total dos produtos vendidos no período-base anterior, poderá ser registrada diretamente como custo. (Decreto-lei n.º 1.598/77, art. 13, 2º). (RIR/94)

A matéria legal está em consonância com a teoria contábil quando define custo de produção como sendo os gastos com matéria-prima, com pessoal, etc. realizados no setor de produção.

1.1. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS

1.1.1 Quanto a incidência sobre os produtos

a) Custos Diretos (CD) — podem ser apropriados diretamente aos produtos.

Exemplos: mão-de-obra direta, matéria-prima.

b) Custos Indiretos de Fabricação (CIF) — são apropriados através de rateio aos produtos.

Exemplos: segurança do setor de produção, supervisão da fábrica.

Se a empresa só produz um produto, todos os seus custos no setor de produção são custos diretos. Apenas na existência de dois ou mais produtos pode-se ter custos indiretos de fabricação.

A distribuição dos CIF pode ser feita pelo rateio direto dos mesmos aos produtos, ou através da departamentalização. Esta última, consiste em dividir a empresa em departamentos produtivos (realizam a atividade de transformação) e de serviços (auxiliam aos departamentos produtivos e/ou a outros departamentos de serviços). Os CIF apropriados aos departamentos produtivos são rateados diretamente aos produtos, e os CIF apropriados aos departamentos de serviços têm rateados os seus custos aos departamentos aos quais prestam serviços, e após, aos produtos.

Segundo MARTINS (1994, p.64), o departamento é a unidade mínima administrativa para a Contabilidade de Custos, e é considerado uma unidade administrativa, porque sempre há um responsável para cada departamento.

1.1.2 Quanto à formação na produção

a) Custos Fixos (CF) — não variam diretamente com a produção.

Exemplo: Aluguel do imóvel.

b) Custos Variáveis (CV) — Variam diretamente com a produção.

Exemplo: matéria-prima.

1.2. CUSTOS X DESPESAS

Despesa é todo gasto que visa a obtenção de uma receita. É um gasto realizado fora do setor de produção. A despesa também significa um consumo de bens ou serviços, porém o objetivo deste gasto é a realização de uma receita com a qual será confrontada a fim de saber-se o resultado da operação. A despesa diminui imediatamente o patrimônio líquido. Já o custo diz respeito ao gasto da empresa na confecção de um bem ou serviço. É realizado no setor de produção. Pode ser ativado antes de ser lançado no resultado, não diminuindo de imediato o patrimônio líquido. Transforma-se em despesa no ato da sua venda.¹

¹ Secretaria da Receita Federal. Curso de Especialização à Distância em Auditoria Fiscal.

1.3. CONCEITO DE SISTEMA DE CUSTOS

Conjunto organizado de meios e procedimentos capazes de extrair a informação do setor produtivo, de processá-la, produzindo relatórios com base nestas informações.

1.4. VANTAGEM E DESVANTAGEM DE UM SISTEMA DE CUSTOS

Na vida prática, as empresas na busca de maximizarem os lucros, quando realizam gastos com a implantação de um sistema de custos, objetivam obter informações confiáveis para tocar suas atividades, melhorar seu controle e ficar mais competitivas em relação ao mercado. O sistema de custos, enquanto um gasto a mais para a empresa, traz em si um paradoxo, ou seja, vantagens e desvantagens.

- **Vantagem:** a empresa passa a dispor de dados a respeito de sua produção, podendo usar este conhecimento como um diferencial positivo, em relação as demais empresas do ramo.

- **Desvantagem:** a busca das informações na fábrica tem um preço. Um sistema de custos perfeito, que tenha sempre à mão todas as informações, totalmente confiáveis, sendo um custo extra, gera mais ônus para a empresa.

Em vista disto, no processo de desenvolvimento de um sistema de custos, deve-se estabelecer claramente quais as informações que se deseja, a fim de não serem realizados gastos na obtenção de informações não relevantes, que a ninguém interessa. De nada adiantam as informações de cada transação de venda, se para a administração o necessário é o total da venda e o quantitativo dos produtos vendidos.

O aproveitamento e a análise Custo X Benefício das informações que o sistema vai fornecer são essenciais na definição daquilo que realmente a empresa espera com a implantação de um sistema de custo.

1.5. OBJETIVOS DE UM SISTEMA DE CUSTOS

Até certo ponto os objetivos de um sistema de custos se confundem com as vantagens esperadas com a sua aplicação. Em linhas gerais, um sistema pode ser criado para atender a um dos seguintes objetivos:

a) Determinação do Valor dos Estoques

A empresa comercial calcula o custo das mercadorias vendidas, de acordo com a seguinte fórmula :

$$CMV = EI + C - EF, \text{ onde :}$$

CMV = custo das mercadorias vendidas

EI= estoque no início do período

C= compras realizadas no período

EF = estoque no final do período.

Segundo MARTINS (1994, p.20), com o advento da indústria, o contador do séc. XVIII, para atender a nova necessidade que surgia com a Revolução Industrial, tentou adaptar os princípios e critérios da Contabilidade Financeira à Contabilidade de Custos. Desta forma, como no estoque da empresa comercial estão todos os gastos incorridos para a obtenção de seus produtos, na empresa industrial semelhante acontece.

Se não mudam os critérios, qual a diferença entre a empresa comercial e a industrial? No estoque da empresa industrial são ativados os fatores de produção (capital, trabalho, matéria-prima), que não seriam considerados dentro da fórmula do CMV das empresas comerciais. Podendo existir, no estoque da empresa industrial, além dos produtos acabados, produtos em elaboração que, mesmo ainda não prontos para a venda, têm absorvido em si um esforço da empresa.

Observe-se também, que na indústria o produto é transformado, e disto resulta que, o produto vendido é diferente dos insumos que o compõem.

b) Tomada de Decisão

Proporcionar dados confiáveis do custo de produção dos diversos itens, dando aos administradores condições de tomar decisões tempestivas e corretas quanto a viabilidade ou não de continuar produzindo determinado produto.

c) Controle

Através de um sistema de custos bem elaborado pode-se avaliar melhor o uso das matérias-primas e demais recursos, identificando-se assim desperdícios e extravios. Partindo dessa avaliação, o administrador poderá tomar iniciativas diversas no intuito de minimizar ou evitar totalmente, estes desperdícios ou extravios.

1.6. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE CUSTOS

A fim de que o sistema de custos tenha êxito na sua implantação é necessário que já no seu desenvolvimento se observe os seguintes requisitos:

a) Envolvimento do Pessoal

“O sucesso de um sistema de informações depende do pessoal que o alimenta e o faz funcionar. O sistema recolhe dados em diversos pontos, processa-os e emite, com base neles, relatórios na outra extremidade. Estes relatórios não podem ser, em hipótese alguma, de qualidade melhor do que a qualidade dos dados recebidos no início do processamento. Podem ser é pior, se o seu manuseio não for absolutamente correto. Mas todos os dados iniciais quase sempre dependem de pessoas, e, se estas falharem ou não colaborarem, todo o sistema acabará por falir.”(MARTINS, 1994, p.26)

Obter o comprometimento das pessoas é essencial para o sucesso de qualquer iniciativa da administração. Seja na obtenção do empenho dos empregados na busca de realizar metas de produção, seja na implantação de algo novo como um sistema de custos. Existe uma tendência das pessoas de rejeitar qualquer tipo de mudança que cause alteração da sua rotina.

Cabe à administração, diluir a resistência dos empregados de fornecer os dados necessários ao sistema de custos. Caso consiga, existirá uma boa perspectiva de o sistema se consolidar no dia a dia da empresa, cumprindo com aquilo que dele se espera.

b) Simplicidade no Processo de Coleta dos Dados

O sistema de coleta de dados para uma microempresa deve ser composto de formulários simples. Ter isto em mente pode evitar que com a dificuldade inicial de preenchimento dos formulários os funcionários rejeitem todo o sistema de custos.

c) Atitudes e Comprometimento da Administração

A atitude incentivadora do administrador, dando sugestões, atuando como crítico do material em desenvolvimento ou ainda na definição das informações desejadas, juntamente com o seu comprometimento, enquanto fornecedor da estrutura necessária ao contador, demonstram o seu interesse pela efetiva implantação de um sistema de custo e pelo seu sucesso.

1.7. ANÁLISE DE CUSTO X BENEFÍCIO

Cabe ao contador informar ao administrador os custos esperados que a empresa deverá ter na implantação e posterior manutenção do sistema de custo e ao administrador decidir da conveniência do gasto.

O administrador deve antes de qualquer gasto avaliar a sua relação de custo X benefício. Isto é verdade tanto na aplicação dos recursos da empresa na compra de um bem, como um microcomputador, como na implantação de um sistema de custo. Porque só a partir desta avaliação, terá condições de tomar a decisão em relação ao gasto; considerando também, outras opções para o uso do recurso, de forma que seja escolhida a opção que irá maximizar o lucro.

O administrador deve ser bem informado, do que seja um sistema de custos, a fim de que não venha pensar que a simples implementação de um sistema de custos irá resolver todos os problemas da empresa. É um grande engano. FLORENTINO (1971, p.166) nos fala de casos “curiosos” de empresas que para vencerem crises de mercado, tiveram de eliminar provisoriamente o seu departamento de custos e explica que isto pode se dar em virtude de uma contabilidade de custos onerar e influir para que o preço do produto ou serviço chegue mais caro ao mercado.

2. AVALIAÇÃO DE ESTOQUES

As empresas utilizam-se dos métodos de avaliação de estoques a fim de determinar o valor do custo das mercadorias vendidas (e do custo dos produtos vendidos) e estabelecer o valor do estoque final para fins de inventário.

2.1 INVENTÁRIOS

Inventário é o levantamento, a descrição analítica e descritiva de parte ou de todos os elementos de que se compõe o patrimônio. As empresas podem adotar como forma de controle de seus estoques o inventário periódico ou o inventário permanente.

Utilizando o inventário periódico a empresa só conhece o quantitativo e o valor do seu estoque nas contagens. Embora não ofereça informações sobre o estoque, entre uma contagem e outra, este tipo de inventário é o mais utilizado pelas empresas, provavelmente pelo seu baixo custo.

Com o inventário permanente a empresa tem a todo momento condições de saber o quantitativo e o valor das mercadorias em estoque. Para tanto, deverá registrar as transações a medida em que ocorrerem.

O princípio que norteia a apuração do estoque é o Custo Histórico como Base de Valor. De acordo com este princípio contábil, o valor que deve ser contabilizado, é o valor original pactuado entre o fornecedor e a empresa para cada compra.

Aspecto legal

O RIR/94 estabelece os critérios aceitos pelo fisco para fins de avaliação dos produtos.

“Custo das Aquisições

Art. 231. O custo das mercadorias revendidas e das matérias-primas utilizadas será determinado com base em registro permanente de estoques existentes, de acordo com o livro de Inventário, no fim do período-base (Decreto-lei n.º 1.598/77, art. 14).

51º O custo de aquisição de mercadorias destinadas à revenda compreenderá os de transporte e seguro até o estabelecimento do contribuinte e os tributos devidos na aquisição ou importação (Decreto-lei n.º 1.598/77, art. 13).

52º Os gastos com desembaraço aduaneiro integram o custo de aquisição.

53º Não se incluem no custo os impostos recuperáveis através de créditos na escrita fiscal”.(RIR/94)

O texto legal está de acordo com a doutrina contábil, no que diz respeito aos critérios para avaliação dos bens em estoque.

2.2. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO E APURAÇÃO DOS ESTOQUES

a) Custo específico — Este método é apropriado para empresas que vendem poucos itens; mas, de valor elevado, como por exemplo, automóveis e imóveis. Todos os custos relativos a um determinado item, são apropriados a ele; tendo-se então, condições de se saber o custo de cada unidade em estoque.

b) PEPS — Primeiro que Entra é o Primeiro que Sai. O PEPS é aceito pela legislação fiscal brasileira. No caso do PEPS o CMV será composto com os preços mais antigos e o estoque final pelos preços mais recentes.

c) UEPS — Último que Entra é o Primeiro que Sai. Com o UEPS o CMV será composto pelos preços mais recentes e o estoque final refletirá os preços mais antigos. Este método não é aceito pela legislação fiscal como esclarece o PARECER NORMATIVO CST N.º127/75.

“4.3.1 - Com relação às técnicas usualmente utilizadas para a apuração do preço registrável no livro de inventário, é de observar o tradicional entendimento da Administração Fiscal no sentido de NÃO ADMITIR, para os efeitos legais, o UEPS - de último a entrar, primeiro a sair, ...”²

d) MÉDIA PONDERADA — “Através deste método, há uma fusão das quantidades monetárias decorrentes de novas compras com o custo

²Secretaria da Receita Federal. Curso de Especialização à Distância em Auditoria Fiscal.

total do estoque que existia antes de cada compra. O novo custo unitário, passa então, a ser obtido pela divisão deste valor global pelo total de unidades existentes. Cada nova compra, se for feita por um custo unitário diferente do até então existente, provocará alteração do novo custo unitário. Influem nesse novo custo unitário tanto as quantidades (existentes e compradas) como o novo custo unitário (existente e da nova compra).

As vendas não vão provocar alteração no custo unitário, pois o custo unitário das unidades vendidas é, sempre, o último custo unitário calculado.”(IUDÍCIBUS & MARION, 1994, p.103)

O CMV e o estoque final expressam uma média dos valores existentes e adquiridos no período.

A legislação brasileira aceita que este método seja utilizado por movimento mensal. Este procedimento simplifica o trabalho, além de se adequar ao período de apuração de custos, normalmente um mês.



3. MÉTODOS DE CUSTEAMENTO

3.1 CUSTEIO POR ABSORÇÃO — todos os custos são apropriados aos produtos. Os custos diretos diretamente aos produtos e os custos indiretos de fabricação através de rateio ou estimativa.

O método da absorção é o que o fisco aceita para apuração do custo dos produtos vendidos (CPV)³ e dos estoques da empresa. Conforme faz compreender o PARECER NORMATIVO CST 06/79 da Receita Federal.

“3.2 - O Decreto-lei n.º 1.598/77 fez clara opção pelo custeio por absorção. Sendo assim, as matérias-primas são avaliadas a custo de aquisição (cf. subitens 2.1 e 2.2); os produtos em elaboração receberão contabilmente carga pelas matérias-primas aplicadas e pelos demais elementos formadores de custo (vd. Lista, não exaustiva, no parágrafo 1º do art. 13 do DL n.º 1.598); a conta de estoque de produtos acabados, eventualmente desdobrada em subcontas, será debitada pelo total dos custos incorridos em produtos acabados no exercício.”

³ “Custo dos produtos vendidos é a soma dos custos incorridos na fabricação dos bens que só agora estão sendo vendidos. Pode conter custos de produção de diversos períodos, caso os itens vendidos tenham sido produzidos em diversas épocas diferentes.”(MARTINS, 1994, p.46)

Apuração do resultado:

VENDAS
- CUSTO DOS PRODUTOS VENDIDOS
= LUCRO.

3.2. CUSTEIO VARIÁVEL — os custos variáveis são apropriados aos produtos; sendo os fixos lançados diretamente no resultado do exercício.

Apuração do resultado:

VENDAS
- CUSTO VARIÁVEL
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO⁴
- CUSTOS FIXOS
= LUCRO.

3.3 MISTO — variante intermediária entre o custeio variável e o custeio por absorção. Uma parte dos custos fixos são apropriados aos departamentos produtivos, desde que tenham sido incorridos nestes departamentos. A outra parte dos custos fixos não identificável com um dos departamentos produtivos, irá diretamente para o resultado.

⁴ A Margem de Contribuição (preço de venda menos custo variável), indica sem erro com quanto o produto está contribuindo para o resultado da empresa.

Apuração do resultado:

VENDAS

- CUSTOS DIRETOS

= 1º MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO

- CUSTOS FIXOS IDENTIFICADOS

= 2º MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO

- CUSTOS FIXOS NÃO IDENTIFICADOS

= LUCRO.

3.4. CUSTO PADRÃO — Não se trata especificamente de um método de custeamento, e sim de uma técnica através da qual, usando de um dos métodos anteriormente vistos, determina-se uma unidade padrão de custo, para controle e para apropriação de custo. No custo padrão podem estar inseridas, metas de eficiência e produtividade que a empresa deseja alcançar.

A legislação fiscal aceita que seja utilizado como custo dos produtos vendidos, sendo calculado pelo método da absorção.

“3.5 - No caso em que a empresa apure custos com base em padrões preestabelecidos (custo-padrão), como instrumento de controle de gestão, deverá cuidar no sentido de que o padrão incorpore todos os elementos constitutivos atrás referidos, e que a avaliação final dos estoques (imputação dos padrões mais ou menos as variações de custos) não discrepe da que seria obtida com o

emprego do custo real. Particularmente, a distribuição das variações entre os produtos (em processo e acabados) em estoque e o custo dos produtos vendidos deve ser feito a intervalos não superiores a três meses ou em intervalo de maior duração, desde que não excedido qualquer um dos prazos seguintes: (1) o exercício social; (2) o ciclo usual de produção, entendido como tal o tempo normalmente despendido no processo industrial do produto avaliando". (PARECER NORMATIVO CST 06/79)

Para controle, o custo padrão servirá como unidade comparativa entre um produto determinado pela empresa com certo grau de eficiência, e o que se consegue na prática.

3.4.1. Tipos de Custo Padrão

Na determinação do custo padrão a empresa pode optar por três critérios:

a) Padrão ideal — O produto é fabricado numa “atmosfera” ideal; numa fábrica utópica onde não há desperdícios, ociosidade, quebra de máquinas, etc..

b) Padrão corrente — A fim de realizar o custo do produto, a empresa observa os custos passados de fabricação do mesmo, e procura acrescentar a estes dados algum ganho de eficiência futuro a ser obtido.

c) Padrão básico — São “...fixados em determinado período e nunca alterados. A hipótese seria de que os relatórios contábeis que reportam diferenças entre os custos reais e os custos expressos ao nível padrão básico expressem tendências.”(IUDÍCIBUS, 1987, p.192)

3.4.2. Metas de fabricação

A empresa pode estabelecer o custo padrão, como meta de fabricação dos seus produtos. No caso, o custo padrão ideal não é recomendável, pois como observa um ambiente idealizado, sem desperdícios dos fatores de produção, estabeleceria uma meta impossível de realizar na prática, o que tenderia a desmotivar os empregados do intuito de obtê-la.

Com a realização deste estudo preliminar da teoria contábil, finaliza-se a parte teórica e introdutória necessária ao desenvolvimento do trabalho proposto. Demonstrar-se-á, no segundo momento, a aplicabilidade desta, fazendo uso da observação para obter informações da empresa e de seus processos (no que diz respeito a custos, principalmente), fazer a análise destas informações, e desenvolver um sistema de custos de acordo com um dos métodos vistos, que satisfaça as múltiplas necessidades da empresa.

4. CARACTERÍSTICAS DA EMPRESA

A empresa localiza-se à Avenida Dom Manuel, n.º 761, Centro, Fortaleza/CE. Iniciou as suas atividades em 26/11/92 tendo como objeto: o comércio varejista de frangos congelados/lanchonete. Não obtendo o êxito esperado, dois anos depois, mudou o objeto para: comércio varejista de frangos assados/churrascaria e restaurante.

A firma esta inscrita como microempresa na Secretaria da Receita Federal (CGC n.º 69.372.274/0001-08) e na Secretaria da Fazenda Estadual (CGF n.º 06.908.693-1).

A partir de 01/01/97 fez opção pelo SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte). A partir de então, os impostos e contribuições devidos pela empresa (excetuando o IPTU) passaram a ter como base de cálculo a receita auferida. Atualmente calculados da seguinte maneira.

- ICMS — Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços (Lei n.º 12.670/96).

O valor devido é igual a 3% da receita. Pode-se subtrair deste valor até 80%, caso a empresa disponha de crédito de ICMS, nas notas fiscais de compra.

- SIMPLES (Lei n.º 9.317/96)

O SIMPLES unifica o pagamento dos seguintes tributos devidos pela empresa: Imposto de Renda Pessoa Jurídica, PIS, Contribuição Sobre o Lucro Líquido e INSS (parcela de responsabilidade da Empresa), além de dispensá-la do pagamento das demais contribuições instituídas pela UNIÃO.

Valor devido = 3% da receita bruta.

O *FRANGO DOURADO* comercializa alimentação “para viagem” e no seu salão oferece refeições, bebidas e refrigerantes. Seu leque de produtos é bastante restrito consistindo de poucos itens, tais como: baião-de-dois, arroz, frangos assados, contrafilés, etc..

Um mesmo produto pode possuir preços diferentes quando é vendido para mesa e para viagem. Pelos produtos que são vendidos no salão os garçons recebem comissão de 2% (dois por cento); pelos produtos que são feitos pela cozinha, os cozinheiros recebem 7% (por cento) de comissão e pelos produtos feitos na churrasqueira, os assadores recebem 1% (um por cento). Em todos os casos, a comissão é calculada sobre o preço de venda. O salário do gerente é de 4% do total da receita.

Dependendo do local em que o produto é vendido sobre ele incidirá diferentes comissões. Conforme exemplificamos na Tabela 01.

Tabela 1

comissão	cozinheiro	gerente	garçom
baião vendido no salão	7%	4%	2%
baião vendido para viagem	7%	4%	—

4.1 O CONHECIMENTO DA EMPRESA

O conhecimento da empresa e de seus processos, foi cumprido com a observação e com entrevistas a seus funcionários e administrador e como resultado observamos os seguintes elementos:

a) o interesse da administração é saber o custo dos diversos departamentos em que a empresa está dividida: cozinha, salão, churrasqueira, entrega e administração;

b) a contabilidade se restringe aos serviços de um contabilista, encarregado de fazer a folha de pagamento, o cálculo dos tributos e de cumprir com as obrigações acessórias exigidas pela legislação fiscal e trabalhista (para as microempresas inscritas no SIMPLES, por exemplo, escriturar o Livro Caixa e o Livro de Inventário);

c) só é possível realizar qualquer verificação de estoque antes do início ou após as atividades, devido à própria dinâmica do negócio;

d) a venda à vista é a mais significativa, porém a empresa também vende a prazo para alguns clientes e ainda aceita cartões de crédito e tiquetes como forma de pagamento;

e) o controle do almoxarifado é deficiente, sendo suas instalações de livre acesso a todos;

f) os produtos do salão e da cozinha não são controlados. Quando o cliente faz o pedido, o garçom “grita o pedido para a cozinha (e/ou churrasqueira), ou se dirige até o congelador, e serve. Ao pedir a conta no final, o garçom dita os produtos consumidos para o caixa a fim de que os digite na máquina e emita a fatura;

g) não há inventário dos bens classificáveis como ativo permanente;

h) a apuração de resultados na empresa é feita pelo regime de caixa. $LUCRO = ENTRADAS - SAÍDAS$.

i) a empresa no seu funcionamento já se encontra dividida em departamentos bem definidos, e com custos facilmente identificáveis.

j) a empresa dispõe de máquina *MEMOCASH*⁵ que fornece no fechamento do turno do caixa todas as informações relativas ao mesmo. O fechamento do caixa é feito em formulário próprio, que discrimina os seus elementos constitutivos (vendas, pagamentos realizados, recebimentos em dinheiro, etc.). A maior parte dos pagamentos são realizados pelo caixa.

k) a mão-de-obra é paga por mês, constituindo a sua remuneração em uma parte fixa (piso salarial da categoria) e numa parte variável associada às vendas;

l) o trabalho necessário para assar um frango é equivalente ao necessário para aprontar uma porção de carne (picanha ou contrafilé);

m) a cozinha só produz quatro itens: baião-de-dois, arroz, saladas de maionese e de verdura. O tempo necessário para fazer o baião é o dobro do necessário para fazer qualquer um dos outros (que se eqüivalem).

n) os produtos são elaborados em um único departamento, não tendo participação dos demais na sua produção. Também, a mão-de-obra de um departamento não contribui para a execução do trabalho de um outro, restringindo-se à sua área.

⁵ Equipamento de automação comercial.

4.2. ANÁLISE (E PRIMEIRAS CONCLUSÕES)

Como se nota claramente há evidentes falhas no controle interno, ou por que não dizer, inexistência do mesmo. Não cabe aqui juízo de valor a respeito da qualidade da administração, e sim, diante desta constatação, dotar a empresa de meios suficientes, para que a mesma possa garantir a integridade do seu patrimônio.

O almoxarifado deve ser dotado do controle necessário através da aplicação dos formulários: CONTROLE DE ESTOQUE⁶, REQUISIÇÃO DE MATERIAIS⁷, SOLICITAÇÃO DE COMPRAS⁸, FICHA DE DEVOLUÇÃO⁹ e designando um empregado responsável pela boa guarda dos bens. Só através deste controle será possível determinar o consumo da matéria-prima consumida por produto e por setor.

Para um controle complementar da eficiência e efetividade do uso dos materiais solicitados deve-se implementar a FICHA TÉCNICA¹⁰. Ela servirá para determinar o quantitativo de matéria-prima consumida por cada produto. E junto com o RELATÓRIO DE VARIAÇÕES¹¹, fornecerá ao administrador dados a respeito do consumo de insumos esperado e do realizado.

⁶ Formulário 1 Pag.47

⁷ Formulário 2 Pag.48

⁸ Formulário 3 Pag.49

⁹ Formulário 4 Pag.50

¹⁰ Formulário 5 Pag.51

¹¹ Formulário 6 Pag.52

O formulário INVENTÁRIO DE BENS¹² é proposto com o intuito de nele se registrar o rol de bens, a fim possibilitar averiguações de seu quantitativo e para possibilitar o cálculo das despesas de depreciação atribuíveis aos departamentos.

A empresa precisa conhecer o seu custo real. Para isso, deve obter informações objetivas do custo realmente utilizado para a fabricação dos seus produtos. O meio de obtenção destas informações é a aplicação de um sistema de custos pela empresa.

¹² Formulário 7 Pag.53

5. SISTEMA DE CUSTOS PROPOSTO

O sistema de custos proposto é exemplificado, nas linhas seguintes, onde é feita a apuração de custos da empresa utilizando-se os dados de maio/95. (Durante o desenvolvimento são feitas observações e ressalvas, quando necessário).

5.1. MÉTODO DE CUSTEAMENTO

Para a escolha do método levou-se em consideração a necessidade do administrador de ter disponível o custo por departamentos e de dados que o amparassem nas suas decisões. O método escolhido foi o misto. Em vista do mesmo ser facilmente aplicável à empresa (a empresa já está dividida em departamentos, o que facilita sobremaneira a identificação dos custos) e porque o método em questão, fornece a Margem de Contribuição diretamente (1º margem de contribuição), informação valiosa para a tomada de decisões pela administração.

Numa análise comparativa entre os métodos realizada por IUDÍCIBUS (1987, págs. 176-187) verifica-se que o método misto, evita atitudes extremadas de só considerar como custo, os custos variáveis, ou de utilizar-se de arbitramentos que podem levar a “absurdos,” para apropriar todos os custos fixos, mesmo aqueles não-identificáveis ao departamento ou produto.

O resultado apresentado pelo método misto (valor do custo) é um valor intermediário entre os que foram encontrados utilizando-se do custeio por absorção e do custeio variável.

5.2 APURAÇÃO DO RESULTADO DO PERÍODO

Para o mês de maio/97, constam os seguintes registros e anotações nos caixas. Estas informações são confiáveis, em vista de serem expressões do relacionamento da empresa com terceiros, determinando esta fonte como a maior fornecedora dos dados do sistema de custos. As outras fontes, serão os dados fornecidos pelo almoxarifado e as computações feitas pela empresa.

5.2.1 Recebimentos

a) Vendas

ver tabela nºs 2, 3 e 4, abaixo.

b) Serviços

taxas de entrega = R\$ 267,00

Tabela 2

PRODUTO	CHURRASQUEIRA VIAGEM		PRODUTO	COZINHA VIAGEM	
	QUANT	VALOR		QUANT	VALOR
C. FILE	15,50 KG	159,80	ARROZ/Q	26,00	36,85
FRANGO	3.489,00 UND	12.420,50	BAIÃO/Q	906,50	1.534,80
LINGUIÇA	1.925,00 UND	962,50	MAIONESE/Q	36,50	61,50
PICANHA	10,75 KG	181,00			
	TOTAL	13.723,80		TOTAL	1.633,15

Tabela 3

CHURRASQUEIRA MESA			COZINHA MESA		
PRODUTO	QUANT	VALOR	PRODUTO	QUANT.	VALOR
C. FILE	15,25 KG	158,70	ARROZ	44,75	53,70
FRANGO	550,50 UND	2.202,00	BAIÃO	835,75	1.255,25
LINGUIÇA	758,00 UND	379,00	MAIONESE	76,25	117,55
PICANHA	11,00 KG	160,00			
	TOTAL	2.899,70		TOTAL	1.426,50

Tabela 4

SALÃO		
PRODUTO	QUANT	VALOR
ÁGUA	127	76,20
CAMPARI	32	32,00
CERVEJA	1677	2.515,50
CERV LATA	192	192,00
DREHER	82	41,00
PINGA	1038	217,80
MONTILA	10	10,00
OLD	33	49,50
ORLOFF	19	19,00
REFRIG	1156	843,00
REFRIG 2LT	70	161,00
TEACHERS	30	60,00
REFRIG LATA	86	68,80
	TOTAL	4.285,80

TOTAL GERAL DAS VENDAS 23.968,95

5.2.2. Pagamentos

Uma empresa, mesmo uma microempresa como é o caso do *FRANGO DOURADO*, realiza uma quantidade enorme de operações de desembolsos durante o período de um mês. Em vista disto, colocaremos aqui as operações verificadas já em resumo (e classificadas).

A parte mais complexa deste trabalho foi a realização da classificação dos elementos em despesa ou custo. E após esta primeira classificação, fazer uma segunda, dividindo os custos em variáveis e fixos; e ainda, separar os custos fixos em identificados ou não-identificados a um dos departamentos

Esta classificação significou uma boa parte do trabalho a ser realizado. Pois como o método misto não aceita a realização de rateios, a partir desta classificação, restou a montagem/elaboração do Demonstrativo dos Resultados.

a) DESPESAS — R\$ 811,53

Exemplos

- consumo de material de limpeza;
- consumo material de escritório;
- brindes e outras formas de propaganda;
- juros e taxas, etc.

b) CUSTOS VARIÁVEIS — R\$ 15.902,98

- comissões e impostos sobre a venda¹³
(conforme tabelas: 4 e 6)
- matéria-prima¹⁴

c) CUSTOS FIXOS - IDENTIFICADOS — R\$ 3.735,53

- salários fixos (conforme tabela 5)
- perdas normais

¹³ Estes dois itens são na verdade despesas variáveis. Porém a fim de se obter um valor de Margem de Contribuição mais amplo, aceitável para fins decisórios, foram classificados junto ao custo variável. Tratando sobre Margem de Contribuição, MARTINS (1994, p.162) faz um tratamento semelhante das despesas variáveis, com o mesmo intuito.

¹⁴ Como a empresa não dispõe de inventário permanente, para o custo das mercadorias/materiais utilizado neste exemplo, foi considerado o obtido através de inventário periódico. Cabe lembrar que neste tipo de inventário não se detecta desperdícios e extravios, considerando tudo como custo, de maneira que o valor apresentado pode não ser a expressão do custo real incorrido.

d) CUSTOS FIXOS NÃO-IDENTIFICÁVEIS — R\$ 780,81

Exemplos

- energia
- água
- telefone
- depreciação
- IPTU
- farofa, etc.

Tabela 5 - TABELA DE APURAÇÃO DO CUSTO FIXO IDENTIFICADO

DEPARTAMENTO	ENTREGA (01 empregado)	SALÃO (02 empregados)	COZINHA (03 empregados)	CHURR (04 empregados)	ADM (04 empregados)
SALÁRIOS	160,00	320,00	480,00	704,00	472,33
FGTS	12,80	25,60	38,40	56,32	37,76
13° SAL.	13,33	26,67	39,99	58,67	39,33
FÉRIAS	17,77	35,54	53,31	78,20	52,44
TRANSPORTE *	36,40	72,80	109,20	145,60	145,60
ALIMENTAÇÃO **	33,43	66,86	100,29	133,72	133,72
PERDAS NORMAIS ***		16,10	-	19,68	-
TOTAL	273,73	563,57	821,19	1.196,19	880,85
TOTAL GERAL.....	3.735,53

* A empresa arca com os custos totais de transporte.

Cálculo => 26 dias X R\$ 1,40/dia = 36,40 por empregado.

** O valor gasto com alimentação foi igual a = R\$ 468,00

468,00/14 empregados => 33,43 por empregado.

*** Exemplos de perda normal: relativa à churrasqueira => frangos ressecados, relativa ao salão => cervejas “chocas”, etc.

Tabela 6 - TABELA DE APURAÇÃO DO CUSTO DOS IMPOSTOS

DEPARTAMENTO	RECEITA	SIMPLES
ENTREGA	267,00	8,01
SALÃO	4.285,00	128,57
COZINHA	3.059,65	91,79
CHURRASQ.	16.623,50	498,71
ADMINIST.	.	.
TOTAL	24.235,95	727,08

Observações :

a) ICMS valor devido = 3% da receita.

Pela legislação do ICMS, a microempresa regularmente inscrita, caso tenha adquirido crédito do referido imposto nas suas compras, poderá abater até o montante de 80% do valor devido. Ao comprar, e se creditar do imposto, a microempresa não dispõe de dados suficientes para saber o quanto poderá aproveitar deste crédito em virtude de o valor da receita (base sobre o qual se aplica o percentual) só ser conhecido no final do mês. Diante da incerteza quanto à recuperação do imposto, e a pouca materialidade do seu valor a pagar, resolveu-se considerá-lo como despesa.

b) SIMPLES valor devido = 3% da receita.

Tabela 7 - APURAÇÃO DO RESULTADO DO PERÍODO

	Cozinha	Salão	Churrasqueira	Entrega	Administração	TOTAL
Receita	3.059,65	4.285,80	16.623,50	267,00	-	24.235,95
custo variável	1.365,32	2.810,44	11.719,21	8,01	-	15.902,98
1° Margem de Contribuição	1.694,33	1.475,36	4.904,29	258,99	-	8.332,97
Custos Fixos Identificados	821,19	563,57	1.196,19	273,73	880,85	3.735,53
2° Margem de Contribuição	873,14	911,79	3.708,13	(14,74)	(880,85)	4.597,44
Custos Fixos Não Identificados						780,81
Lucro Bruto						3.816,63
Despesas						811,53
Lucro						3.005,10

5.3. FICHAS TÉCNICAS

Com a elaboração das fichas técnicas passa-se a dispor de uma informação complementar ao controle do almoxarifado. A REQUISIÇÃO informa da saída da matéria-prima e a FICHA TÉCNICA o seu uso pertinente. O RELATÓRIO DE VARIAÇÕES traz o comparativo dos dados

Tabela 8 - FICHA TÉCNICA (10 Porções)

PRODUTO	ARROZ	
ITEM	QUANTIDADE	VALOR
arroz	3 KG	2,20
alho	01 unidade	0,18
cebola	0,3 KG	0,30
cheiro verde	01 unidade	0,15
pimentão	01 unidade	0,10
queijo	0,25 KG	1,00
tomate	0,3 KG	0,24
tempero completo	,03 KG	0,15
sal	pitada	0,05
knorr	02 unidades	0,30
	TOTAL	4,67

$$\begin{aligned}
 01 \text{ Porção} &= & 01 \text{ Porção na} \\
 = 4,67 / 10 &= 0,47 & \text{quentinha} = \\
 & & = 0,47 + 0,10 = \\
 & & 0,57
 \end{aligned}$$

Tabela 9 - FICHA TÉCNICA

(10 Porções)

PRODUTO	BAIÃO	
ITEM	QUANTIDADE	VALOR
arroz	1,5 KG	1,10
feijão	1 KG	1,20
toucinho	0,25 KG	1,00
linguiça	0,60 KG	0,45
pimenta de cheiro	03 unidades	0,05
coloral	0,1 KG	0,19
leite de coco	250 ml	0,67
alho	02 cabeças	0,36
cebola	0,25 KG	0,25
cheiro verde	02 unidades	0,30
pimentão	03 unidades	0,03
queijo	0,5 KG	2,00
tomate	0,5 KG	0,40
tempero completo	0,06 KG	0,30
sal	pitada	0,10
knorr	02 unidades	0,30
	TOTAL	8,70

$$01 \text{ Porção} = \\ = 8,70 / 10 = 0,87$$

$$01 \text{ Porção na} \\ \text{quentinha} = \\ = 0,87 + 0,10 = \\ 0,97$$

Tabela 10 - FICHA TÉCNICA

(01 Porção)

PRODUTO MAIONESE

ITEM	QUANTIDADE	VALOR
maionese	0,25 KG	0,70
batata	0,5 KG	0,45
	TOTAL	1,15

Porção quentinha = 1,15 + 0,10 = 1,25

5.4. RELATÓRIO DE VARIAÇÕES

Tabela 11

PRODUTO	CONSUMO ESPERADO	CONSUMO REAL	VARIAÇÃO PERCENTUAL
arroz	282,57		
feijão	174,23		
maionese	16,91		
batata	56,38		
queijo	61,25		

5.4.1 Consumo esperado

Calcula-se o consumo esperado considerando o quantitativo de produtos vendidos no mês multiplicado pelo consumo estipulado na ficha técnica.

Exemplos:

a) consumo esperado de arroz.

Tabela 12

Produto	porções vendidas	consumo padrão (em kg)	consumo esperado (em kg)
arroz	44,75	0,30	13,43
arroz/quent	26,00	0,30	7,80
baião	835,75	0,15	125,36
baião/quent	906,50	0,15	135,98
total	-	-	282,57

b) consumo esperado de queijo.

Tabela 13

Produto	porções vendidas	consumo padrão (em kg)	consumo esperado (em kg)
arroz	44,75	0,025	1,12
arroz/quent	26	0,025	0,65
baião	835,75	0,050,	41,79
baião/quent	906,50	0,050	45,33
total	-	-	88,89

5.4.2 Consumo real

O consumo real para cada produto é para ser fornecido pela REQUISIÇÃO DE MATERIAIS feita ao almoxarifado. Como no momento este dado não está disponível em virtude do controle permanente do almoxarifado não ter sido implementado, este campo foi deixado vazio.

5.4.3 Variações

Variações surgirão quando da confrontação dos dados de consumo esperado X consumo real. De posse da informação apurada, o administrador pode avaliar a sua importância, e tomar medidas corretivas se julgar necessárias.

6. CONCLUSÃO

Como não está gerindo bem os seus recursos (empresa compra os bens e não controla o seu uso internamente), está a empresa se arriscando demasiadamente de ver o seu esforço de adquirir estes bens desperdiçado pelo mau uso, ou pelo desvio.

Além desta dificuldade, existem outras que dizem respeito a própria maneira como os processos são realizados dentro da empresa. Os empregados têm acesso a todas as dependências da empresa. Não existe a responsabilização pela guarda dos seus bens, nem controle do seu uso correto.

Na empresa para o qual se desenvolveu o sistema de custos as informações são por demais deficientes. Não existe, por exemplo, nenhum dado a respeito da compra dos bens do ativo (data, valor, etc.). Um sistema de custo deve obter dados confiáveis do sistema produtivo, a fim que possa emitir relatórios também confiáveis.

Tentar trazer uma solução para a falta de controle e um mínimo de informações confiáveis, foi o primeiro desafio deste trabalho. Para tanto, a primeira idéia que surgiu à mente foi o de providenciar um plano de contas para a partir daí, fazer-se todos os registros e demonstrações contábeis. Só que para contar com esta contabilidade a empresa necessitaria contratar pessoal e realizar outros gastos que aumentariam os seus custos atuais. Este aumento de custos não

interessa à empresa. Em vista disto, o sistema de custos foi desenvolvido bastante simples, utilizando-se de fontes já disponíveis de informação. A exceção, foi o estabelecimento do inventário permanente para o almoxarifado.

A segunda tarefa foi a escolha do método de custeamento. Mesmo para uma microempresa é tarefa complexa. Para a escolha do método, a premissa básica foi a departamentalização. Custou um pouco adquirirmos convicção de que o método misto é o que melhor satisfaz as necessidades da empresa. A escolha recaiu sobre o misto em vista do mesmo não usar de rateio para a apropriação dos custos fixos, evitando-se assim usar de critérios arbitrários para a sua distribuição aos departamentos e nem desconsiderá-los totalmente, lançando-os diretamente no resultado.

Para a implantação do sistema proposto, a empresa necessitará realizar gastos (contratação de um almoxarife; mudanças no formulário de caixa a fim de suas informações se tornem mais analíticas, melhor aproveitáveis pelo sistema de custos; mudanças em procedimentos e processos internos). A realização de gastos, não significa aspecto negativo, as empresas realizam gastos os mais diversos a todo instante, o que interessa é o retorno advindo (ou esperado) com a sua realização. No caso do *FRANGO DOURADO* o dispêndio de gastos para obter controle e informações dos seus custos, parece ser uma excelente aplicação de parte dos seus recursos. O sistema desenvolvido, se implantado, fornecerá ao administrador informações valiosas, através das quais terá condição de tornar a empresa mais competitiva, possibilitando assim o retorno do investimento.

CSFEAB

Por fim deve-se salientar que o referido sistema, foi projetado para uma microempresa. A própria palavra microempresa nos dá a dimensão do porte da empresa (pequeno), e do tamanho do desafio da administração (enorme) de fazê-la progredir.

FORMULÁRIO 1 - FICHA DE CONTROLE DE ESTOQUE¹⁵

DATA		ENTRADAS			SAÍDAS			SALDO	
	QUANT	UNIT	VALOR	QUANT	UNIT	VALOR	QUANT	UNIT	VALOR

COMENTÁRIOS

Através do inventário permanente os valores apurados estão sempre atualizados.
O documento hábil para a saída dos produtos é a REQUISIÇÃO DE MATERIAIS.
As notas fiscais e recibos constituem os documentos de entrada dos produtos.

ESFEB

FORMULÁRIO 2 - REQUISIÇÃO DE MATERIAIS

PRODUTO	QUANTIDADE	VALOR

Ciente _____

FORMULÁRIO 4 - FICHA DE DEVOLUÇÃO

PRODUTO	QUANTIDADE

FORMULÁRIO 7 - INVENTÁRIO DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM _____

SETOR _____

DATA DE AQUISIÇÃO	
CUSTO DE AQUISIÇÃO	
VIDA PROVÁVEL	
TAXA	
DEPRECIÇÃO ACUMULADA	
VALOR RESIDUAL	

BIBLIOGRAFIA

- BRASIL. Ministério da Fazenda. Secretaria da Receita Federal. Escola de Administração Fazendária. Curso de Especialização à Distância em Auditoria Fiscal. Fortaleza, 1996. (Módulo 5). 192p.
- BRASIL. Ministério da Fazenda. Secretaria da Receita Federal. Regulamento do Imposto Sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza. Decreto 1041/94. Brasília..
- FLORENTINO, Américo Matheus, Custos Princípios, Cálculo e Contabilização. 3º ed. Rio de Janeiro Fundação Getúlio Vargas, 1971. 282 p.
- IUDÍCIBUS, Sérgio de & MARION, José Carlos. Contabilidade Comercial. 3º ed. São Paulo Atlas, 1994. 312p.
- MARTINS, Eliseu, Contabilidade de Custos. 4º ed. São Paulo, Atlas, 1994. 311p.