



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**CAMPUS DE RUSSAS**  
**CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO**

**JOÃO VITOR RODRIGUES DE MATOS**

**VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA DA AMPLIAÇÃO DA ÁREA DE  
PANIFICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO: INDICADORES ECONÔMICOS E  
ANÁLISE DE CENÁRIOS**

**RUSSAS**

**2024**

JOÃO VITOR RODRIGUES DE MATOS

VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA DA AMPLIAÇÃO DA ÁREA DE  
PANIFICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO: INDICADORES ECONÔMICOS E  
ANÁLISE DE CENÁRIOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Curso de Engenharia de Produção da  
Universidade Federal do Ceará, como requisito  
parcial à obtenção do grau de Bacharelado em  
Engenharia de Produção.

Orientador: Prof. Mágda Ferreira Maia Torres

RUSSAS

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

M381v Matos, João Vitor Rodrigues de.  
Viabilidade econômico-financeira da ampliação da área de panificação em um supermercado : indicadores econômicos e análise de cenários / João Vitor Rodrigues de Matos. – 2024.  
86 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Campus de Russas,  
Curso de Engenharia de Produção, Russas, 2024.  
Orientação: Profa. Máгда Ferreira Maia Torres.

1. Viabilidade econômico-financeira. 2. Panificação. 3. Engenharia econômica. 4. TTR. 5. VPL. I. Título.  
CDD 658.5

---

JOÃO VITOR RODRIGUES DE MATOS

VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA DA AMPLIAÇÃO DA ÁREA DE  
PANIFICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO: INDICADORES ECONÔMICOS E  
ANÁLISE DE CENÁRIOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Curso de Engenharia de Produção da  
Universidade Federal do Ceará, como requisito  
parcial à obtenção do grau de Bacharelado em  
Engenharia de Produção.

Aprovada em: 18 /12 /2024

BANCA EXAMINADORA

---

Profa. Máгда Ferreira Maia Torres (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof.Dr. Lucelindo Dias Ferreira Júnior  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Ms. Hévilla Souza Oliveira  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus.

Aos meus pais.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, cuja presença me deu forças para superar os desafios encontrados. Lembro claramente de um momento em que eu já pensava em desistir, e Ele se mostrou presente com a música “*Cuido dos detalhes*”. Agradeço também a mim mesmo, por cada escolha, por não desistir diante das dificuldades e por acreditar que este momento seria possível. Olhar para trás e reconhecer cada passo dado é, sem dúvida, necessário. Obrigado, João Vitor de 8, 12, 17 e 20 e poucos anos. Aos meus pais, que são minha base e meu alicerce. Obrigado por acreditarem em mim, me apoiarem e por me darem a oportunidade de correr atrás dos meus sonhos, tendo vocês como referência e suporte. Amo vocês. Aos meus amigos, irmãos e ao meu namorado, que estiveram presentes nos melhores e nos piores momentos, oferecendo apoio, compreensão e palavras de encorajamento. Vocês me mostraram que a vida se torna mais leve quando compartilhamos nossos desafios com aqueles que nos amam. Inspirado por Ana Suy, vejo em vocês “*o amor que deu certo*” — um amor construído na amizade, no respeito mútuo, nos surtos coletivos, nas noites em claro e na vontade de estar junto e ver o outro vencer. Obrigado por cada sorriso, cada piada fora de hora e por acreditarem em mim mesmo quando tudo parecia impossível. À minha orientadora, pela paciência, dedicação e por guiar-me com sabedoria e excelência durante todo o processo de desenvolvimento deste trabalho. Suas orientações foram fundamentais para que eu pudesse alcançar este resultado. Ao corpo docente de Russas, que, ao longo de minha trajetória acadêmica, me proporcionou um aprendizado enriquecedor e desafiador. Agradeço pela dedicação e pelo empenho em compartilhar conhecimento e motivar os alunos a alcançarem seus objetivos. Enfim, agradeço a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização deste trabalho. Cada gesto, por menor que tenha sido, foi essencial para que eu pudesse chegar até aqui. Neste agradecimento preferi não citar nomes. Acredito que este texto alcançará exatamente quem precisa, quem se conecta com ele.

## RESUMO

O setor de panificação vêm se modernizado cada vez mais para atender à crescente demanda do setor no Brasil. Nesse contexto, projetos de financiamento estruturados são fundamentais para a otimização do retorno sobre investimento e minimização de riscos, fortalecendo a competitividade do setor. Isto posto, o presente artigo tem como objetivo analisar a viabilidade econômico-financeira da ampliação do setor de panificação de um supermercado localizado no município de Pedra Branca/CE. A pesquisa é classificada como descritiva e do tipo estudo de caso único, quantitativo, com técnica de coleta de dados baseada em pesquisa-ação. A escolha do setor de panificação para o investimento foi justificada pelo seu elevado potencial de crescimento e a maior margem de lucro em comparação aos outros setores do supermercado. A avaliação inclui a aplicação de conceitos de engenharia econômica para avaliar o projeto, utilizando indicadores como Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR), Taxa Mínima de Atratividade (TMA) e Payback, além de realizar projeções de demanda e receita em diferentes cenários (provável, otimista e pessimista). Os resultados indicam que, nos cenários provável e otimista, o projeto é viável, com retornos financeiros satisfatórios, enquanto o cenário pessimista revela desafios significativos, com riscos elevados e possível inviabilidade econômica. O estudo conclui que a decisão de implementação da ampliação deve considerar as condições econômicas e operacionais do momento, além de adotar estratégias de mitigação de riscos. O projeto apresentou uma base sólida para tomada de decisão, permitindo a maximização das chances de sucesso e crescimento sustentável.

**Palavras-chave:** Viabilidade econômico-financeira; Panificação; TIR; VPL; Payback; Engenharia econômica.

## ABSTRACT

The bakery sector has been increasingly modernizing to meet the growing demand in Brazil. In this context, structured financing projects are essential for optimizing return on investment and minimizing risks, thereby strengthening the sector's competitiveness. Therefore, this article aims to analyze the economic and financial feasibility of expanding the bakery section of a supermarket located in the municipality of Pedra Branca, Ceará, Brazil. The research is classified as descriptive and follows a single-case study approach, quantitative in nature, with data collection based on action research. The choice of the bakery sector for investment is justified by its high growth potential and higher profit margins compared to other supermarket departments. The evaluation includes the application of economic engineering concepts to assess the project, using indicators such as Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Minimum Attractiveness Rate (MAR), and Payback, in addition to demand and revenue projections under different scenarios (likely, optimistic, and pessimistic). The results indicate that, in the likely and optimistic scenarios, the project is feasible, with satisfactory financial returns, while the pessimistic scenario reveals significant challenges, high risks, and potential economic infeasibility. The study concludes that the decision to implement the expansion should consider current economic and operational conditions, as well as risk mitigation strategies. The project provides a solid basis for decision-making, enabling the maximization of success opportunities and sustainable growth.

**Keywords:** Economic and financial feasibility; Bakery; IRR; NPV; Payback; Economic engineering.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fluxograma de etapas do trabalho .....	28
---	----

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Participação de cada setor nas vendas do supermercado .....	27
Gráfico 2 – Margem bruta de cada setor nas vendas do supermercado .....	27

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Lista de produtos da panificadora (bolos e tortas) .....	30
Tabela 2 – Lista de produtos da panificadora (frios) .....	31
Tabela 3 – Lista de produtos da panificadora (pães) .....	31
Tabela 4 – Lista de produtos da panificadora (diversos) .....	32
Tabela 5 – Projeção de demanda .....	33
Tabela 6 – Projeção de receita (junho a agosto de 2023) .....	34
Tabela 7 – Projeção de custos (junho a agosto de 2023) .....	36
Tabela 8 – Orçamento do projeto .....	38
Tabela 9 – Projeção de parcelas do financiamento .....	38
Tabela 10 – Cenário provável (previsão de demanda) .....	40
Tabela 11 – Cenário provável (análise dos indicadores) .....	40
Tabela 12 – Cenário pessimista (-5% em relação ao cenário provável) .....	41
Tabela 13 – Cenário pessimista (análise dos indicadores) .....	42
Tabela 14 – Cenário otimista (+5% em relação ao cenário provável). .....	42
Tabela 15 – Cenário otimista (análise dos indicadores) .....	43

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DH	Demanda Histórica
KG	Quilograma
PC	Preço de Custo
PCT	Pacote
PD	Projeção de Demanda
PIB	Produto Interno Bruto
PR	Projeção de Receita
PV	Preço de Venda
QNT	Quantidade
SAC	Sistema de Amortização Constante
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas
TIR	Taxa Interna de Retorno
TMA	Taxa Mínima de Atratividade
UND	Unidade
VP	Valor Presente
VPL	Valor Presente Líquido

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>15</b>
1.1	Contextualização .....	15
1.2	Objetivos .....	16
1.2.1	<i>Objetivo geral</i> .....	16
1.2.2	<i>Objetivos específicos</i> .....	16
1.3	Justificativa .....	16
1.4	Estrutura do trabalho .....	17
<b>2</b>	<b>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....</b>	<b>18</b>
2.1	Noções de empreendedorismo .....	18
2.2	Micro e pequena empresa .....	19
2.3	Análise econômico-financeira de investimentos .....	20
2.4	Engenharia econômica .....	21
2.4.1	<i>Projeção de Demanda (PD)</i> .....	22
2.4.2	<i>VPL</i> .....	23
2.4.3	<i>TIR e TMA</i> .....	23
2.4.4	<i>Payback</i> .....	24
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>26</b>
3.1	Classificação da pesquisa .....	26
3.2	Definição do setor de investimento .....	26
3.3	Construção da análise de viabilidade econômico-financeira .....	28
<b>4</b>	<b>RESULTADOS .....</b>	<b>30</b>
4.1	Caracterização do empreendimento .....	30
4.2	Análise de viabilidade econômico-financeira .....	33
4.2.1	<i>Projeção de demanda</i> .....	33
4.2.2	<i>Projeção de receita</i> .....	34
4.2.3	<i>Projeção de custos e despesas</i> .....	36
4.2.4	<i>Definição do valor e modelo de investimento</i> .....	37
4.2.5	<i>Elaboração dos fluxos de caixa</i> .....	39
4.2.5.1	<i>Cenário provável</i> .....	39
4.2.5.2	<i>Cenário pessimista</i> .....	41
4.2.5.3	<i>Cenário otimista</i> .....	42

4.2.6	<i>Análise dos resultados obtidos</i> .....	44
5	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	46
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	48
	<b>ANEXO A – PROJEÇÃO DE DEMANDA</b> .....	52
	<b>ANEXO B – PROJEÇÃO DE RECEITA</b> .....	61
	<b>ANEXO C – PROJEÇÃO DE CUSTOS</b> .....	75

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 Contextualização

O setor de panificação no Brasil é um dos mais tradicionais da economia, com uma presença significativa tanto em grandes centros urbanos quanto em pequenas cidades (Sebrae, 2017). Historicamente, as padarias têm desempenhado um papel fundamental no cotidiano das pessoas, oferecendo não apenas pães, mas também uma variedade de produtos que atendem a diferentes necessidades alimentares e sociais. Nos últimos anos, a indústria de panificação passou por importantes transformações, impulsionadas por mudanças nos hábitos de consumo, avanços tecnológicos e um aumento na busca por conveniência e qualidade por parte dos consumidores (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, 2017).

A padaria, além de ser um local de compra de alimentos essenciais, evoluiu para se tornar um espaço de convivência, onde os clientes buscam experiências gastronômicas diferenciadas. Esse cenário ampliou as oportunidades para o setor, mas também aumentou a competitividade. Com o crescimento da demanda de 14,4% em 2022 com relação a 2021, muitas padarias têm investido na diversificação de seus serviços e na ampliação de suas instalações para atender melhor os clientes e aumentar sua lucratividade (Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria, 2023). E, nesse contexto, a Engenharia Econômica, uma área formada de conceitos e ferramentas que produzem indicadores passíveis de análises que mostram se determinado investimento é viável ou não, vem ocupados sendo de grande importância para avaliação de um projeto de financiamento (Gonçalves, *et al.*, 2009).

Um projeto de financiamento, de acordo com Woiler e Mathias (1996), é compreendido como um planejamento estruturado com o objetivo de captar os recursos financeiros necessários para viabilizar a execução de um determinado projeto. O planejamento é essencial para qualquer iniciativa que envolva a ampliação, modernização ou aprimoramento de um empreendimento, especialmente quando há a necessidade de investimentos substanciais. Os autores complementam que a importância de um projeto de financiamento vai além da simples captação de capital: ele deve ser cuidadosamente elaborado para garantir que os recursos sejam adequadamente alocados, otimizando o retorno sobre o investimento e minimizando os riscos associados à aplicação do capital.

Um dos desafios da gestão empresarial é garantir que suas estratégias se transformem nos resultados esperados. Os projetos de investimento têm papel fundamental neste processo,

uma vez que são eles os responsáveis por fazer uma análise detalhada dos objetivos do empreendimento, a definição do montante necessário, a identificação das fontes de financiamento disponíveis e a avaliação das condições de pagamento e prazos. Além disso, o planejamento deve considerar fatores econômicos, como as flutuações do mercado, taxas de juros e condições macroeconômicas, que podem impactar diretamente a viabilidade financeira do projeto. Um projeto bem estruturado contribui para que o empreendimento tenha não apenas os recursos financeiros necessários para se concretizar, mas também as bases para crescer de maneira sustentável e lucrativa (Woiler; Mathias, 1996).

## **1.2 Objetivos**

### ***1.2.1 Objetivo geral***

Analisar a viabilidade econômico-financeira da ampliação do setor de panificação, parte integrante da estrutura organizacional de um supermercado localizado em uma cidade do interior do Ceará, com o objetivo de verificar se o projeto de expansão apresenta condições favoráveis para o retorno do investimento.

### ***1.2.2 Objetivos específicos***

- Estudar o mercado de panificação no Brasil, para obter embasamento teórico para aplicação dos indicadores;
- Aplicar conceitos de Engenharia Econômica para avaliar o projeto de ampliação da padaria, incluindo indicadores como Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR), Taxa Mínima de Atratividade (TMA) e Payback;
- Realizar projeções de demanda e receita para a padaria nos cenários provável, otimista e realista;
- Avaliar os riscos e benefícios associados à expansão da padaria, considerando o contexto econômico atual e as condições de mercado;

## **1.3 Justificativa**

A decisão de expandir a panificadora está embasada em uma análise de dados previamente coletados (estudo do mercado brasileiro de panificação, histórico de demanda,

participação vendas e margem de contribuição do setor no supermercado) que apontam um elevado potencial de crescimento e uma provável viabilidade financeira do projeto. Em um cenário econômico desafiador, onde a concorrência no setor é intensa e os custos operacionais representam um obstáculo significativo, qualquer iniciativa de expansão exige um planejamento minucioso e estratégico. Nesse contexto, a ampliação da panificadora apresenta-se como uma oportunidade promissora, desde que os recursos sejam alocados de forma eficiente e as ações estejam alinhadas com as demandas do mercado.

Este estudo justifica-se pela necessidade de fornecer uma base sólida para essa decisão estratégica, buscando reduzir ao máximo os riscos inerentes ao processo e aumentar as chances de sucesso. Além disso, o estudo contribui para a criação de um plano de ação bem fundamentado, capaz de orientar o crescimento sustentável da empresa. Com isso, espera-se não apenas otimizar o retorno sobre os investimentos realizados, mas também fortalecer a posição da panificadora no mercado, garantindo sua competitividade e relevância no longo prazo.

#### **1.4 Estrutura do trabalho**

O presente trabalho é dividido em cinco partes principais. A primeira parte é a presente introdução, onde foi feita uma contextualização geral do estudo e são apresentados os objetivos dele. Em seguida, vem a revisão de literatura, onde são abordados tópicos como: empreendedorismo e noções de engenharia econômica; esta última abrangendo conceitos como: projeção de demanda, VPL, TIR, TMA e Payback. Após a revisão de literatura vem a metodologia, onde é explicado todo o procedimento metodológico para elaboração do presente estudo de viabilidade, desde a escolha do setor de investimento até a construção da análise. Em sequência, vêm os resultados, onde é caracterizado o empreendimento objeto de estudo e realizada a análise por meio das projeções de demanda e receita e projeção dos cenários: provável, otimista e realista. Por fim, serão elencadas as considerações finais do autor.

## 2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

### 2.1 Noções de empreendedorismo

Entende como empreendedorismo, um fenômeno mundial, que possui uma posição muito importante nos cenários políticos, econômicos e sociais por todo o planeta (Rizzi, 2014). A relevância de tal fenômeno vem sendo alvo de grandes discussões nos mais diversos encontros de nações, além de existirem estudos e pesquisas científicas, que procuram investigar qual é o perfil, quem são as pessoas e como ocorrem as oportunidades para criação de um negócio (Silva; Silva, 2019).

Por sua vez, Chiavenato (2012) destaca que o empreendedorismo pode ser visto como uma evolução para a vida econômica e social das nações, uma vez que sua contribuição ao desenvolvimento econômico acontece através das inovações que surgem cada vez mais com o crescimento da concorrência no mercado.

Segundo Wright *et al.* (2010) o pensamento empreendedor surge da observação, na percepção e análise de atividades, tendências e desenvolvimentos do mercado. Na observação da cultura, da sociedade, dos hábitos sociais e de consumo de determinados setores. É com a análise crítica destas informações que surgem as ideias de empreendimentos.

Para Silva e Silva (2019) um estudo mais aprofundado a respeito do empreendedorismo se faz necessário, já que a maior parte dos empreendimentos que surgem no país é feita por pequenos empresários que nem sempre possuem conceitos de gestão de negócios, atuando geralmente de forma empírica e sem planejamento.

Segundo Dornelas (2007), o empreendedorismo envolve pessoas e processos que, juntos, transformam ideias em oportunidades. O autor enfatiza a relevância do empreendedorismo, destacando a preocupação com a criação de pequenas empresas sustentáveis e a redução das taxas de mortalidade dos pequenos empreendimentos, que, no setor de panificação, giram em torno de 21,6%, segundo o Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (2017).

Diante desse cenário, muitas grandes empresas brasileiras buscaram alternativas para se tornarem mais competitivas, reduzir custos e garantir sua permanência no mercado. A adaptação às novas demandas e a busca por inovação têm sido estratégias essenciais não apenas para manterem-se ativas, mas também para assegurarem uma posição de destaque frente à crescente concorrência. Essas ações demonstram a importância do empreendedorismo como um motor de transformação e desenvolvimento econômico.

De acordo com o Serasa (2020), a falta de planejamento prévio, a falta de gestão e de capacidade profissional são as principais causas da alta taxa de mortalidade dos pequenos e médios negócios. Marques, *et al.* (2021), corrobora tal informação ao destacar que a falta de planejamento financeiro e a negligência com as atividades de gestão, tributárias, investimentos e de concorrências são causas importantes da mortalidade dessas empresas.

## 2.2 Micro e pequena empresa

Segundo Cezarino e Campomar (2006), não existe uma classificação específica para micro e pequenas empresas que seja usado a nível mundial. Cada país usa sua própria metodologia e, no Brasil, segundo a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, microempresas são sociedades empresariais com receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais). O mesmo dispositivo legal define como pequenas empresas, aquelas cujo faturamento bruto anual seja superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) (Brasil, 2006).

Segundo Koteski (2004) as micros e pequenas empresas compreendem uma parte de fundamental importância da economia brasileira. De acordo com o SEBRAE, as micros e pequenas empresas, em 2019, representavam mais de 90% do total de empresas e eram responsáveis por cerca de 27% do PIB brasileiro. Elas proporcionam oportunidades de trabalho para milhões de brasileiros, ajudando a reduzir o desemprego e gerando renda para as famílias (Brasil, 2021)

Em partes, as micro e pequenas empresas são ágeis e inovadoras. Possuem capacidade de adaptar-se rapidamente às mudanças no mercado e desenvolver soluções criativas para os desafios (Cezarino; Campomar, 2006). Essa capacidade de inovação contribui para aumentar a competitividade no mercado como um todo (Santos, *et al.*, 2016).

Segundo Santos *et al* (2016) elas estão frequentemente localizadas em áreas externas aos grandes centros urbanos, ajudando a descentralizar a atividade econômica, o que é fundamental para promover o desenvolvimento econômico regional. Destaca-se que a presença de um grande número de micro e pequenas empresas no país contribui para a diversificação da economia brasileira.

### 2.3 Análise econômico-financeira de investimentos.

De acordo com Gonçalves *et al.* (2009) a análise de viabilidade econômico-financeira é um processo utilizado para avaliar a atratividade e a sustentabilidade de um projeto, investimento ou empreendimento do ponto de vista econômico e financeiro. Segundo os autores, uma decisão satisfatória é aquela considerada viável, realista e que aperfeiçoa os processos empresariais, proporcionando avanços à empresa.

Segundo Castro e Dal Zot (2015), a análise compreende algumas etapas cruciais para que seja fornecida uma base mais segura para a tomada de decisões. Os autores destacam que há viabilidade econômica quando um projeto é submetido a métodos de análise de investimentos e apresenta resultados de fluxo de caixa positivos em um período específico.

Para Fernandes (2021) a coleta de dados e informações é a primeira etapa a ser realizada em uma análise de viabilidade. Nela, são coletados todos os indicadores relevantes sobre o projeto ou investimento em questão, incluindo custos iniciais, custos operacionais, receitas esperadas, projeções de fluxo de caixa, taxas de desconto, entre outros. Rizzi (2014) complementa que os indicadores financeiros são elementos-chave na análise e gestão de uma empresa, fornecendo insights vitais sobre sua saúde financeira e orientando decisões estratégicas.

Segundo Colpo *et al.* (2016) as receitas representam o montante total de dinheiro que uma empresa ganha com a venda de seus produtos ou serviços, podendo ser dividida em receita bruta e líquida, sendo esta última resultante da subtração dos valores de entrada e saídas.

Blank e Tarquin (2008) definem os gastos como custos diretos e indiretos incorridos pela empresa para operar e manter suas atividades. Isso inclui custos com matéria-prima, mão de obra, aluguel, marketing, entre outros.

O fluxo de caixa, por sua vez, reflete a saúde financeira da empresa. Ele representa a entrada e saída de dinheiro ao longo de um período específico, mostrando se a empresa está gerando mais dinheiro do que está gastando. Um fluxo de caixa positivo indica que a empresa tem recursos suficientes para cobrir suas despesas operacionais e investir em crescimento. Por outro lado, um fluxo de caixa negativo pode sinalizar problemas de liquidez e a necessidade de reavaliar a gestão financeira (Pellegrini; Fogliatto, 2001).

Após a coleta inicial de dados, segundo Gonçalves *et al.* (2009), deve-se fazer a projeção de gastos e receitas, onde os custos associados ao projeto são estimados, incluindo investimentos iniciais, custos operacionais recorrentes, despesas administrativas, entre outros.

Além disso, as receitas esperadas, como vendas de produtos ou serviços, são projetadas com base em análises de mercado e demanda. Ainda segundo os autores, com base nas estimativas de custos e receitas, são elaboradas projeções financeiras, geralmente na forma de fluxos de caixa ao longo de um período específico, que podem variar de alguns anos a décadas, dependendo da natureza do projeto.

A projeção de cenários, outro indicador fundamental numa análise de viabilidade financeira, é uma ferramenta poderosa para antecipar o desempenho futuro da empresa sob diferentes condições. Segundo Schrippeet *al.* (2012), os tipos de cenários de projeção variam de acordo com os objetivos e as circunstâncias específicas da empresa, podendo incluir cenários otimistas, pessimistas e realistas. Essas projeções permitem aos gestores avaliar o impacto de diferentes variáveis, como mudanças no mercado, flutuações nos custos ou investimentos em novos projetos, e tomar decisões mais informadas para mitigar riscos e aproveitar oportunidades.

Em resumo, a análise de viabilidade econômico-financeira como parte da Engenharia Econômica (Associação Brasileira de Engenharia de Produção, 2008) fornece uma avaliação abrangente e sistemática dos aspectos econômicos e financeiros de um projeto, permitindo que os gestores e investidores tomem decisões informadas e fundamentadas sobre a alocação de recursos.

## **2.4 Engenharia Econômica**

De acordo com a Associação Brasileira de Engenharia de Produção (ABEPRO) a Engenharia Econômica é um campo interdisciplinar que combina conceitos da engenharia, economia e matemática financeira para tomar decisões relacionadas a investimentos, financiamentos e gestão de projetos. Segundo o órgão, ela divide-se em gestão de economia, gestão de custos, gestão de investimentos e gestão de riscos (Associação Brasileira de Engenharia de Produção, 2008).

Em termos simples, a Engenharia Econômica trata da análise quantitativa de alternativas de investimento e financiamento, buscando determinar a viabilidade econômica de projetos e tomar decisões informadas com base em critérios financeiros (Colpo, *et al.*, 2016).

Segundo Blank e Tarquin (2008) a engenharia econômica utiliza fundamentação teórica da engenharia e da economia, onde as decisões são baseadas em critérios técnicos,

econômicos ou financeiros e utilizadas no momento que é necessário a escolha entre alternativas.

Uma das metas da Engenharia Econômica é analisar os investimentos e fornecer base para a tomada de decisão. As decisões sobre investimentos devem levar em conta os critérios econômicos, ou seja, a rentabilidade do investimento, os critérios financeiros, que são a disponibilidade de recursos e os critérios imponderáveis ou fatores não conversíveis em dinheiro (Colpo *et al.*, 2016).

Schrippe *et al.* (2012) destaca que as principais ferramentas utilizadas pela engenharia econômica para fazer um estudo de viabilidade econômica são: Projeção de Demanda (PD), VPL, TIR e TMA. Santos (2012), por sua vez, destaca além destas ferramentas, os métodos *Payback* simples e descontado.

#### **2.4.1 Projeção de Demanda (PD)**

A projeção de demanda desempenha um papel fundamental em diversas áreas na gestão de organizações. No setor financeiro, por exemplo, é essencial para prever uma possível necessidade de implementação de novos recursos e busca por financiamentos. Nos recursos humanos, por sua vez, se faz importante no planejamento de modificações no nível da força de trabalho (Pellegrini; Fogliatto, 2001).

Segundo Mancuzo (2003) a previsão de demanda tem vários objetivos dentro das empresas, podendo ser realizadas com ou sem fins lucrativos. Por serem usadas no controle e no planejamento de operações, seus dados devem estar disponíveis de uma maneira passível de tradução para itens específicos de matéria prima, tempo em equipamentos e habilidade de mão-de-obra específica.

Na elaboração deste empreendimento foi utilizado o método de suavização exponencial. De acordo com Pellegrini e Fogliatto (2001) esses modelos são amplamente utilizados para previsão de demanda devido a sua simplicidade, facilidade de ajuste e boa precisão. Vejamos a fórmula:

- $P(t+1) = \alpha D(t) + (1-\alpha)P(t)$

Onde:  $t$  é o instante de tempo atual;  $P(t+1)$  é a previsão para o instante seguinte de  $t$ ;  $P(t)$  é a previsão para o instante atual  $t$ ;  $D(t)$  é a demanda no instante  $t$  e  $\alpha$  a Constante de Suavização Exponencial.

### 2.4.2 VPL

O VPL, segundo Schrippeet *al.* (2012) busca determinar a viabilidade econômica de um investimento ao trazer para o presente todos os fluxos de caixa futuros, descontando-os a uma taxa de retorno mínima desejada (taxa de desconto).

Santos (2012) complementa que o VPL está fundamentado no reconhecimento da influência do tempo em relação aos capitais, sendo que há diminuição do valor do capital futuro ao longo do tempo, quando ele é descontado para um valor presente.

Para Colpo *et al.* (2016) o VPL calcula a diferença entre o valor presente das entradas de caixa (receitas) e o valor presente das saídas de caixa (custos e investimentos) ao longo do tempo, descontando esses fluxos de caixa para o presente utilizando uma taxa de desconto adequada. O VPL pode ser calculado por meio da equação representada na equação 1 abaixo.

#### Equação 1. Fórmula de cálculo do VPL

$$VPL = \sum_{t=1}^n \left( \frac{FC_t}{(1+k)^t} \right) - FC_0$$

Fonte: Schrippeet *al.* (2012)

Onde: VPL representa o Valor Presente Líquido de um fluxo de caixa da alternativa de investimento; n representa o número de períodos relacionados no horizonte no tempo; t representa o período genérico no horizonte do tempo; FC<sub>0</sub> representa o investimento inicial do projeto; FC<sub>t</sub> representa o valor presente de suas entradas de caixa para cada período; e k representa a taxa de custo de capital da empresa (Schrippe *et al.*, 2012).

Se o valor do VPL for positivo, o projeto gerará mais caixa que o necessário para quitar o capital de terceiros e fornecer um retorno aos investidores, contudo, se o valor for negativo, o projeto não apresenta viabilidade, pois não gerará caixa positivo (Rigo, *et al.*, 2015).

### 2.4.3 TIR e TMA

De acordo com Barbieri *et al.* (2007), a TIR, como o próprio nome sugere, é a taxa de retorno que um investimento deve gerar para cobrir seu custo de capital.

Tendo em vista que a TIR é a taxa de desconto que faz com que o VPL seja igual a zero matematicamente, a TIR é obtida resolvendo-se a equação do VPL, onde o valor de  $k$  é substituído pela TIR e o VPL seja zero (Pereira; Almeida, 2008).

**Equação 2.** Fórmula de cálculo do VPL.

$$0 = VPL = \sum_{t=0}^T \frac{FC_t}{(1 + TIR)^t}$$

Fonte: Adaptado de Pereira; Almeida (2008).

Santos (2012) complementa que a taxa por si só, no entanto, é irrelevante, para conhecimento se o projeto em questão é financeiramente interessante para empresa, a TIR deve ser comparado com a Taxa de Mínima Atratividade (TMA).

A TMA é a taxa a partir da qual o investidor considera que está obtendo ganhos financeiros (Blank; Tarquin, 2008). Não há uma fórmula específica para a determinação da TMA, contudo é costumeiro utilizar valores próximos a taxa mínima de juros do projeto de financiamento, devendo assim, o investimento render no mínimo essa taxa (Colpo, *et al.*, 2016).

Na mesma linha, Schrippeet *al.* (2012, p. 33) destaca:

A TMA consiste em uma taxa pré-estabelecida pelas empresas, com intuito de avaliar a viabilidade dos projetos. A tomada de decisão costuma ater aos seguintes critérios: deve-se comparar a TIR com a TMA, caso a TIR for maior que a TMA indica projeto atrativo (Schrippeet *al.*, 2012).

#### **2.4.4 Payback**

O termo em inglês, “*payback*”, significa “retorno” ou “pagamento”. Na economia, o termo representa o tempo de recuperação do investimento efetuado, podendo ser em dias, meses ou anos, ficando a critério da empresa (Guimarães, 2017). Souza (2017, p.15) destaca que o “payback é um método pelo qual busca-se prever qual o momento temporal do negócio irá ocorrer o ponto de equilíbrio entre investimentos e receitas”.

Segundo Bassalo (2012), o método payback é dividido em dois, simples e o descontado. Enquanto o payback simples fornece uma medida direta do tempo necessário para

recuperar o investimento inicial, o payback descontado leva em consideração a valorização do dinheiro ao longo do tempo, proporcionando uma avaliação mais precisa da viabilidade do investimento. Rigoet *al* (2015) corrobora que quanto menor for o prazo de retorno do investimento, o projeto torna-se mais atraente e menos arriscado.

### **3 METODOLOGIA**

#### **3.1 Classificação da pesquisa**

No que se refere à classificação quanto aos objetivos do estudo, a presente pesquisa enquadra-se no tipo descritivo. De acordo com Oliveira (2011), as pesquisas descritivas têm como finalidade principal a descrição das características de determinada população ou fenômeno, ou, ainda, o estabelecimento de relações entre variáveis.

Quando analisamos o tipo e a natureza do estudo, identificamos que a pesquisa pode ser entendida como um estudo de caso único do tipo quantitativo, uma vez que o estudo observa empiricamente as relações entre as variáveis dentro do contexto unitário (um único objeto de estudo) e leva em consideração dados quantificáveis que serão classificados e analisados a fim de chegar a uma resposta específica (Mattar, 2013).

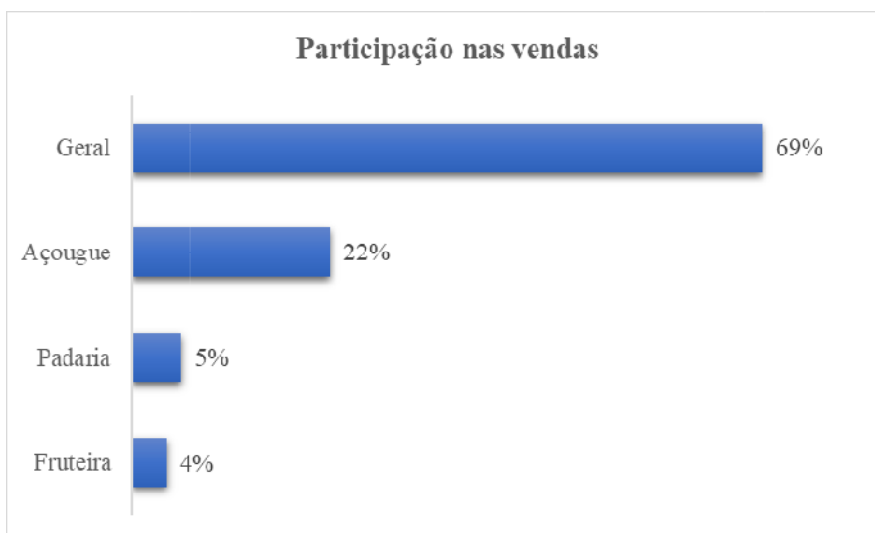
No que diz respeito a técnica de coleta de dados, podemos definir esta escrita como uma pesquisa-ação. Este tipo de estudo, segundo Oliveira (2011) “utilizada para identificar problemas relevantes dentro da situação investigada, definir um programa de ação para a resolução e acompanhamento dos resultados obtidos”. Tripp (2005) destaca que a pesquisa-ação deve possuir dois propósitos básicos: a prático e o do conhecimento gerado através dela. O autor frisa a necessidade de aplicar o conhecimento prática para resolver o problema de pesquisa escolhido e então refletir sobre o conhecimento teórico que a prática proporcionou.

#### **3.2 Definição do setor de investimento**

O investimento viria a ser realizado em um dos setores de um supermercado localizado no município de Pedra Branca/CE, uma empresa varejista do segmento alimentício atuando desde 1998..

Ao fazer a análise dos setores do supermercado, foram considerados os seguintes: padaria, fruteira, açougue e geral, sendo este último, composto por tudo o que não se enquadra nos três primeiros. Para a tomada de decisão acerca de qual setor receber o investimento foram coletados dados de fluxo de caixa referente ao período de um ano (maio de 2022 a abril de 2023), a partir daí, estabelecidos os parâmetros para a definição do setor onde o investimento seria feito.

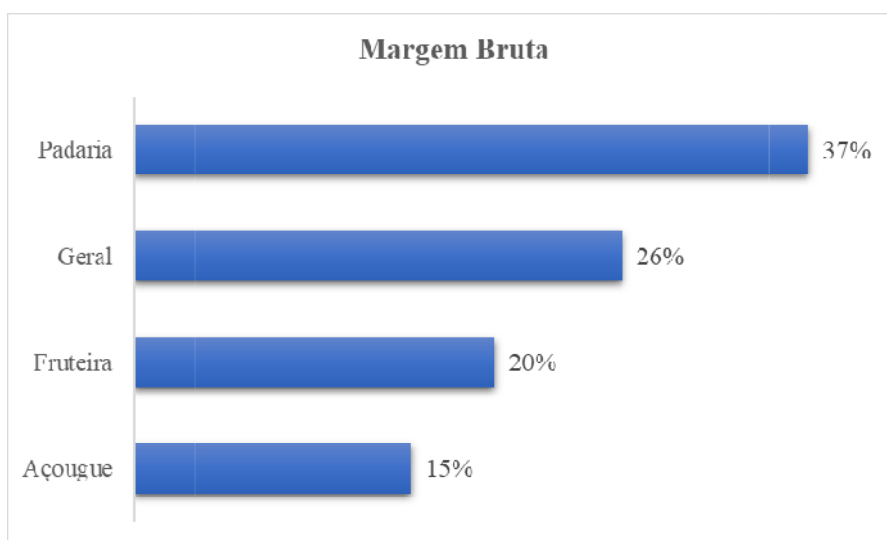
O primeiro dado analisado foi a participação em quantidade de cada setor no total de vendas do negócio, com isso obteve-se o Gráfico 1.

**Gráfico 1 - Participação de cada setor nas vendas do supermercado.**

Fonte: Elaboração própria (2023).

Conforme demonstra o gráfico acima, o setor com maior representatividade de vendas é o geral, com 69,1% do total de vendas, seguido pelo açougue, com 21,7% das vendas, em seguida a padaria com 5,4% e em último a frutaria, com 3,8% de participação em vendas.

Após isso, foi feita a análise da margem de contribuição de cada um dos quatro setores, conforme Gráfico 2.

**Gráfico 2 - Margem de contribuição de cada setor nas vendas do supermercado.**

Fonte: Elaboração própria(2023).

Conforme demonstra o Gráfico 2, apesar do setor “geral” possuir a maior participação nas vendas, a padaria é o setor que possui a melhor margem de contribuição (36,55%), o

geral, por sua vez, possui a segunda maior margem (26,4%), o terceiro maior é a frutaria (19,5%) e, por último, o açougue (15%).

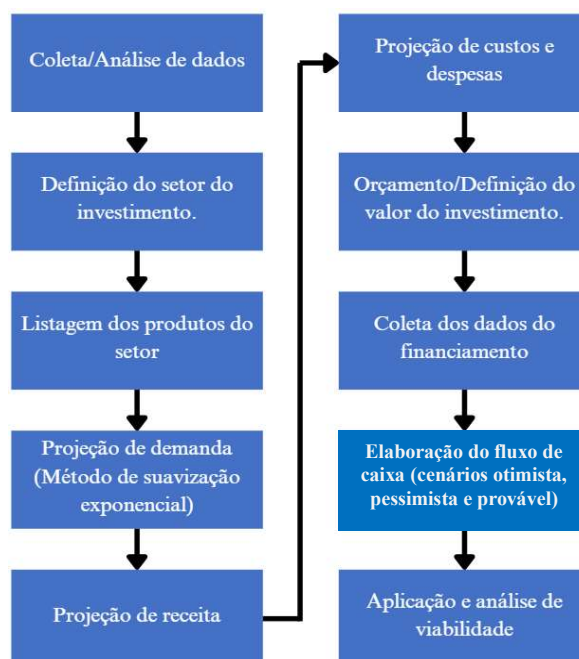
A escolha do setor de padaria como foco do investimento baseia-se no potencial de crescimento da demanda por produtos de panificação, aliados aos indicadores financeiros que destacam o setor. Embora a padaria represente apenas 5,4% das vendas totais, ela possui a maior margem entre os setores, com 36,55%, superando significativamente os demais. Esse indicador sugere uma lucratividade mais elevada por unidade de venda, justificando o investimento com uma expectativa de retorno mais ágil e eficiente.

Ademais, levando em consideração que a padaria é estruturalmente menor que o setor geral, o investimento necessário para expandir o setor seria menor e mais focado. Dada a capacidade da padaria de oferecer uma margem elevada e atrair o consumo recorrente de clientes, seu fortalecimento traria um impacto positivo na rentabilidade do supermercado.

### 3.3 Construção da análise de viabilidade econômico-financeira

A construção da análise de viabilidade econômico-financeira aconteceu em etapas. A figura 1, abaixo, representa o fluxograma de etapas respeitadas para a construção.

**Figura 1** - Fluxograma de etapas do trabalho.



Fonte: Elaboração própria (2024).

Após realizar a coleta de dados dos setores e feita a definição do setor de investimento, procedeu-se à listagem de todos os produtos fornecidos pela padaria para que, então, pudessem ser feitas as projeções de demanda e receita. Feitas as projeções de receitas, passou-se a projeção dos custos e das despesas fixas e variáveis, assim como os custos de investimento.

Após, foi definido o modelo de investimento, e procedeu-se com a elaboração dos cenários de fluxo de caixa, tendo sido elaborada uma projeção provável, uma pessimista e uma otimista. Ao fim, realizou-se a análise de viabilidade do investimento, observando-se as variáveis apresentadas no decorrer do plano de negócios.

## 4 RESULTADOS

### 4.1 Caracterização do empreendimento

O objeto de estudo é uma empresa familiar de pequeno porte localizada no interior do Ceará, há 262,5km da capital, Fortaleza/CE. A empresa varejista do setor alimentício iniciou suas atividades no ano de 1998, estando atualmente com 26 anos no mercado. Além dos produtos e serviços do setor alimentício, a empresa também oferece serviços bancários estratégicos, como saques, depósitos e pagamentos.

A panificadora, setor definido para receber o investimento, possui atualmente mais de 40 produtos diversos a pronta entrega no balcão ou a disponibilidade para pedidos, conforme tabelas abaixo.

Os produtos descritos na Tabela 1 correspondem aos bolos e similares. Eles são responsáveis por cerca de 1/3 do faturamento bruto da panificadora, assim como representam os produtos com mais mão-de-obra empregada para produção.

**Tabela 1** - Lista de produtos da panificadora (Bolos e tortas).

<b>LISTA DE PRODUTOS</b>	<b>VALOR (UNID)</b>
BOLO CASEIRO PCT	<b>R\$ 4,00</b>
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	<b>R\$ 13,00</b>
BOLO CHOC. KG	<b>R\$ 28,90</b>
BOLO FATIA	<b>R\$ 3,00</b>
BOLO INTEIRO M	<b>R\$ 31,91</b>
BOLO INTEIRO P	<b>R\$ 27,97</b>
BOLO LISO 600G	<b>R\$ 13,01</b>
BOLO MILHO E LISO 600G	<b>R\$ 13,00</b>
BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO	<b>R\$ 13,08</b>
BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES	<b>R\$ 10,00</b>
MINI BOLINHOS	<b>R\$ 1,50</b>
TORTA DE FRANGO FATIA	<b>R\$ 4,13</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

Na tabela 2 são descritos os produtos que necessitam de armazenamento no frio. Os produtos descritos representam cerca de 1/4 do faturamento bruto da panificadora, contudo representam uma pequena parte da mão-de-obra do setor, uma vez que em sua maioria são adquiridos prontos para venda, necessitando apenas, em certos casos, ser fatiados e embalados.

**Tabela 2** - Lista de produtos da panificadora (Frios).

<b>LISTA DE PRODUTOS</b>	<b>VALOR (UNID)</b>
PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG	<b>R\$ 23,82</b>
PRESUNTO DE PERU SADIA	<b>R\$ 25,56</b>
PUDIM GDE	<b>R\$ 33,00</b>
PUDIM PEDACO	<b>R\$ 3,00</b>
QUEIJO MUSSARELA KG	<b>R\$ 43,92</b>
LANCHE GOSTOSINHA KG	<b>R\$ 9,50</b>
LANCHE WILSON FRANGO KG	<b>R\$ 15,45</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

Na Tabela 3 são descritos os pães e suas variações. Os produtos descritos representam cerca de 1/4 do faturamento bruto da panificadora, e parte moderada da mão-de-obra do setor, uma vez que, apesar alguns produtos necessitarem de bastante mão-de-obra, como o pão carioca, por exemplo, uma parcela importante é adquirida pronta para venda.

**Tabela 3** - Lista de produtos da panificadora (Pães). FONTE: Elaboração própria.

<b>LISTA DE PRODUTOS</b>	<b>VALOR (UNID)</b>
PAO CARIOCA	<b>R\$ 0,50</b>
PAO CARIOCA KG	<b>R\$ 16,00</b>
PAO COM MANTEIGA	<b>R\$ 1,50</b>
PAO COM OVO	<b>R\$ 3,00</b>
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH	<b>R\$ 7,99</b>
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR	<b>R\$ 7,99</b>
PAO DE FORMA RENOPAN 500 G	<b>R\$ 8,20</b>
PAO DE QUEIJO KG	<b>R\$ 29,86</b>
PAO DOCE UND	<b>R\$ 0,75</b>
PAO HAMBURGUER PCT	<b>R\$ 5,48</b>
PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G	<b>R\$ 8,89</b>
PAO INTEGRAL VISCONTI 400G	<b>R\$ 9,98</b>
PAO NA CHAPA	<b>R\$ 6,09</b>
PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	<b>R\$ 5,50</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

Na Tabela 4 são descritos os produtos diversos. Representando uma pequena parcela do faturamento bruto na panificadora, a fabricação dos produtos descritos compreendem uma parcela considerável da mão-de-obra total do setor.

**Tabela 4** - Lista de produtos da panificadora (Diversos).

<b>LISTA DE PRODUTOS</b>	<b>VALOR (UNID)</b>
BISC. FOGOSO 170G	<b>R\$ 4,00</b>
FOGOSA PCT	<b>R\$ 5,50</b>
ESFIRRA SABORES	<b>R\$ 4,50</b>
COPO DE SUCO	<b>R\$ 4,00</b>
COPO DE VITAMINA	<b>R\$ 5,50</b>
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	<b>R\$ 5,50</b>
TAPIOCA COM MANTEIGA	<b>R\$ 3,00</b>
TAPIOCA COM MUSSARELA	<b>R\$ 3,00</b>
TAPIOCA COMUM	<b>R\$ 2,00</b>
TAPIOCA MISTA	<b>R\$ 3,50</b>
TAPIOCA RECHEADADA	<b>R\$ 4,00</b>
PIZZA FATIA	<b>R\$ 4,50</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

O investimento a ser realizado terá como objetivo fazer uma reforma e/ou ampliação da padaria, buscando fazer com que o setor tenha mais participação nas vendas como um todo e, por consequência, gere uma maior “*cash margin*” (relação entre o fluxo de caixa operacional e as vendas líquidas de uma empresa), e, tendo em vista a importante margem de contribuição, leve a um aumento da lucratividade da empresa como um todo.

Primeiramente, será necessário estimar os fluxos de caixa projetados com base no aumento esperado de vendas no setor da padaria e no impacto na margem de contribuição. É importante incluir custos fixos e variáveis adicionais gerados pela reforma ou ampliação, bem como os benefícios tributários, caso aplicáveis, e o efeito da depreciação sobre os resultados.

A TMA deverá ser definida de acordo com o custo de oportunidade do capital, levando em consideração o custo do financiamento e as taxas de mercado. Com os fluxos de caixa projetados e a TMA estabelecida, será possível calcular o VPL para determinar se o investimento gera valor positivo ao longo do período analisado. Em seguida, será calculada a TIR para verificar se supera a TMA, indicando a atratividade do projeto. Por fim, *opayback* descontado será avaliado para garantir que o retorno ocorra em até 36 meses, respeitando o cronograma de amortização do financiamento definido previamente.

## 4.2 Análise de viabilidade econômico-financeira

### 4.2.1 Projeção de demanda

Com base no método utilizado para a previsão de demanda foi possível chegar a uma previsão de demanda que leva em consideração o período de junho de 2023 a maio de 2026. Na Tabela 5, abaixo, está descrito uma parte das projeções realizadas, onde P representa o período, DH representa a demanda histórica e PD a previsão de demanda. Levando em consideração a quantidade de dados disponíveis, as demais projeções estão no Anexo do presente trabalho.

**Tabela 5** - Projeção de mandada

PERÍOD O	BISC. FOGOSO 170G		BOLO CASEIRO PCT		BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G		BOLO CHOC. KG		BOLO FATIA	
	DH	PD	DH	PD	DH	PD	DH	PD	DH	PD
jun/23	16	16	124	124	0	0	13	13	325	325
jul/23	15	16	135	124	0	0	7	13	231	325
ago/23	11	15	140	132	0	0	13	9	296	259
set/23	12	12	138	138	0	0	20	12	212	285
out/23	19	12	136	138	0	0	12	18	219	234
nov/23	5	17	154	137	0	0	11	13	192	223
dez/23	6	9	140	149	0	0	13	12	170	201
jan/24	6	7	143	143	0	0	14	13	224	179
fev/24	0	6	141	143	10	0	20	14	236	211
mar/24	2	2	177	142	6	7	19	18	205	228
abr/24	12	2	113	166	12	6	22	19	191	212
mai/24	14	9	115	129	7	10	24	21	216	197
jun/24	13	12	161	119	1	8	24	23	187	210
jul/24	15	13	132	148	0	3	9	23	259	194
ago/24	12	15	138	137	0	1	12	13	285	240
set/24	12	13	138	137	0	0	18	12	234	271
out/24	17	12	137	138	0	0	13	16	223	245
nov/24	9	16	149	137	0	0	12	14	201	230
dez/24	7	11	143	145	0	0	13	13	179	210
jan/25	6	8	143	143	0	0	14	13	211	189
fev/25	2	7	142	143	7	0	18	13	228	204
mar/25	2	3	166	142	6	5	19	17	212	221
abr/25	9	2	129	159	10	6	21	18	197	215
mai/25	12	7	119	138	8	9	23	20	210	203

jun/25	13	11	148	125	3	8	23	22	194	208
jul/25	15	12	137	141	1	5	13	23	240	198
ago/25	13	14	137	138	0	2	12	16	271	227
set/25	12	13	138	138	0	1	16	13	245	258
out/25	16	13	137	138	0	0	14	15	230	249
nov/25	11	15	145	137	0	0	13	15	210	236
dez/25	8	12	143	143	0	0	13	13	189	218
jan/26	7	9	143	143	0	0	13	13	204	197
fev/26	3	7	142	143	5	0	17	13	221	202
mar/26	2	5	159	142	6	3	18	16	215	215
abr/26	7	3	138	154	9	5	20	17	203	215
mai/26	11	6	125	143	8	8	22	19	208	206

Fonte: Elaboração própria (2023).

#### 4.2.2 Projeção de receita

A projeção de receita, por sua vez, leva em consideração o valor unitário dos produtos e a quantidade estimada de venda de cada um deles, conforme projeção de demanda acima. Ao fim, para o cálculo da projeção de receita, foi utilizada a fórmula:

- $PR = Q \times PV;$

Onde PR representa a projeção de receita, Q representa a quantidade prevista do produto e PV representa o preço de venda. À exemplo, a tapioca com manteiga teve como projeção de demanda para o mês maio de 2024 a venda de 4 unidades (Anexo A). Sabendo que o valor unitário da tapioca é de R\$3,00, têm-se a seguinte equação:  $Receita = Qnt \times P.V;$   $Receita = 4 \times 3;$   $Receita = R\$ 12,00.$

Na tabela 6 está descrito uma parte da projeção e, considerando a alta quantidade de dados, a tabela completa também estão Anexo B do trabalho.

**Tabela 6** - Projeção de receita (junho a gosto de 2023).

PRODUTO/PERÍODO	jun/23		jul/23		ago/23	
	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item
BISC. FOGOSO 170G	16	R\$ 64,0	16	R\$ 64,0	15	R\$ 61,2
BOLO CASEIRO PCT	124	R\$ 496,0	124	R\$ 496,0	132	R\$ 526,8
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
BOLO CHOC. KG	13	R\$ 378,3	13	R\$ 378,3	9	R\$ 265,2
BOLO FATIA	325	R\$ 975,0	325	R\$ 975,0	259	R\$ 777,6
BOLO INTEIRO P	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	8	R\$ 235,0
BOLO LISO 600G	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 91,1

<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	266	R\$ 3.458,0	266	R\$ 3.458,0	255	R\$ 3.312,4
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	227	R\$ 2.270,0	227	R\$ 2.270,0	175	R\$ 1.745,0
<b>COPO DE SUCO</b>	10	R\$ 40,0	10	R\$ 40,0	7	R\$ 26,0
<b>COPO DE VITAMINA</b>	6	R\$ 33,0	6	R\$ 33,0	5	R\$ 25,3
<b>ESFIRRA SABORES</b>	242	R\$ 1.089,0	242	R\$ 1.089,0	222	R\$ 997,7
<b>FOGOSA PCT</b>	116	R\$ 638,0	116	R\$ 638,0	108	R\$ 595,7
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	39	R\$ 366,9	39	R\$ 366,9	28	R\$ 263,3
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	16	R\$ 244,4	16	R\$ 244,4	12	R\$ 178,4
<b>MINI BOLINHOS</b>	2	R\$ 3,0	2	R\$ 3,0	1	R\$ 0,9
<b>PAO CARIOCA</b>	1351	R\$ 6.779,7	1351	R\$ 6.779,7	1320	R\$ 6.623,1
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	4	R\$ 6,0	4	R\$ 6,0	18	R\$ 27,0
<b>PAO COM OVO</b>	13	R\$ 39,0	13	R\$ 39,0	14	R\$ 41,1
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	26	R\$ 213,2	26	R\$ 213,2	25	R\$ 201,7
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 778,5	26	R\$ 778,5	25	R\$ 755,4
<b>PAO DOCE UND</b>	593	R\$ 444,8	593	R\$ 444,8	473	R\$ 355,0
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	598	R\$ 3.277,0	598	R\$ 3.277,0	560	R\$ 3.069,9
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	45	R\$ 400,1	45	R\$ 400,1	70	R\$ 624,1
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	155	R\$ 1.546,9	155	R\$ 1.546,9	117	R\$ 1.162,7
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	5	R\$ 27,5	5	R\$ 27,5	17	R\$ 92,9
<b>PIZZA FATIA</b>	111	R\$ 499,5	111	R\$ 499,5	108	R\$ 483,8
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	45	R\$ 1.068,9	45	R\$ 1.068,9	42	R\$ 1.002,1
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 26,3	1	R\$ 26,3	1	R\$ 25,6
<b>PUDIM GDE</b>	1	R\$ 33,0	1	R\$ 33,0	0	R\$ 9,9
<b>PUDIM PEDACO</b>	23	R\$ 69,0	23	R\$ 69,0	41	R\$ 121,5
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	53	R\$ 2.323,5	53	R\$ 2.323,5	55	R\$ 2.396,1
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 6,3
<b>TAPIOCA COMUM</b>	7	R\$ 14,0	7	R\$ 14,0	7	R\$ 14,0
<b>TAPIOCA MISTA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	8	R\$ 33,0	8	R\$ 33,0	12	R\$ 50,4
		<b>R\$ 27.635,37</b>		<b>R\$ 27.635,37</b>		<b>R\$ 26.163,98</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

### 4.2.3 Projeção de custos e despesas

Para a projeção dos custos de produção de cada produto, utilizou a seguinte fórmula:

- $PC = C.U \times Q$

Onde PC representa o preço de custo, C.U representa o custo unitário de produção e Q representa a quantidade de unidades produzidas. Como métrica para definir a quantidade a ser produzida mensalmente, utilizou a projeção de demanda.

Os custos fixos mensais, por sua vez, foram definidos com base no histórico da empresa. Foram levados em consideração custos como luz, água, internet e pagamentos de funcionários, por exemplo, chegando a um valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais) mensais. Com isso, para que se chegasse à projeção de custo mensal, deve-se calcular os custos de produção de cada um dos produtos disponíveis e somar aos gastos fixos. Vejamos na Tabela 7, parte da projeção de custos variáveis referente a cada produto. Assim como as projeções de receita e demanda, devido a quantidade de dados, a tabela completa está nos anexos do trabalho.

**Tabela 7 -** Projeção de custos (junho a agosto de 2023).

PRODUTO/PERÍODO	jun/23		jul/23		ago/23	
	Qty.	Gasto variável total	Qty.	Gasto variável total	Qty.	Gasto variável total
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	16	R\$ 56,0	16	R\$ 56,0	15	R\$ 53,6
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	124	R\$ 372,0	124	R\$ 372,0	132	R\$ 395,1
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 261,8	13	R\$ 261,8	9	R\$ 183,5
<b>BOLO FATIA</b>	325	R\$ 812,5	325	R\$ 812,5	259	R\$ 648,0
<b>BOLO INTEIRO P</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	8	R\$ 203,6
<b>BOLO LISO 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 65,8
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	266	R\$ 2.500,4	266	R\$ 2.500,4	255	R\$ 2.395,1
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	227	R\$ 1.734,8	227	R\$ 1.734,8	175	R\$ 1.333,6
<b>COPO DE SUCO</b>	10	R\$ 27,5	10	R\$ 27,5	7	R\$ 17,9
<b>COPO DE VITAMINA</b>	6	R\$ 24,0	6	R\$ 24,0	5	R\$ 18,4
<b>ESFIRRA SABORES</b>	242	R\$ 767,1	242	R\$ 767,1	222	R\$ 702,8
<b>FOGOSA PCT</b>	116	R\$ 522,0	116	R\$ 522,0	108	R\$ 487,4
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	39	R\$ 249,8	39	R\$ 249,8	28	R\$ 179,3
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	16	R\$ 195,4	16	R\$ 195,4	12	R\$ 142,7
<b>MINI BOLINHOS</b>	2	R\$ 2,0	2	R\$ 2,0	1	R\$ 0,6
<b>PAO CARIOCA</b>	1351	R\$	1351	R\$	1320	R\$

	9	4.731,7	9	4.731,7	7	4.622,4
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	4	R\$ 4,0	4	R\$ 4,0	18	R\$ 18,0
<b>PAO COM OVO</b>	13	R\$ 26,0	13	R\$ 26,0	14	R\$ 27,4
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	26	R\$ 156,0	26	R\$ 156,0	25	R\$ 147,6
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 599,7	26	R\$ 599,7	25	R\$ 581,8
<b>PAO DOCE UND</b>	593	R\$ 266,9	593	R\$ 266,9	473	R\$ 213,0
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	598	R\$ 2.691,0	598	R\$ 2.691,0	560	R\$ 2.520,9
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	45	R\$ 292,5	45	R\$ 292,5	70	R\$ 456,3
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	155	R\$ 1.177,4	155	R\$ 1.177,4	117	R\$ 885,0
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	0	0	0	0	0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	5	R\$ 10,0	5	R\$ 10,0	17	R\$ 33,8
<b>PIZZA FATIA</b>	111	R\$ 351,9	111	R\$ 351,9	108	R\$ 340,8
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	45	R\$ 701,9	45	R\$ 701,9	42	R\$ 658,0
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 21,0	1	R\$ 21,0	1	R\$ 20,5
<b>PUDIM GDE</b>	1	R\$ 22,5	1	R\$ 22,5	0	R\$ 6,8
<b>PUDIM PEDACO</b>	23	R\$ 43,7	23	R\$ 43,7	41	R\$ 77,0
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	53	R\$ 1.956,6	53	R\$ 1.956,6	55	R\$ 2.017,9
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 4,2
<b>TAPIOCA COMUM</b>	7	R\$ 10,5	7	R\$ 10,5	7	R\$ 10,5
<b>TAPIOCA MISTA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	8	R\$ 24,7	8	R\$ 24,7	12	R\$ 37,7
		<b>R\$ 20.613,30</b>		<b>R\$ 20.613,30</b>		<b>R\$ 19.506,65</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

#### **4.2.4 Definição do valor e modelo de financiamento**

Com as projeções finalizadas, chegou-se a o valor ideal de R\$55.000,00 (cinquenta e cinco mil reais) como valor de investimento, tendo em vista o orçamento levantado conforme a Tabela 8.

**Tabela 8 - Orçamento do projeto**

Descrição	Valor Total (R\$)	Exemplos de Itens
<b>1. Arquitetura e Projeto</b>	R\$ 4.000,00	Consultoria de arquiteto, projeto 2D/3D.
<b>2. Material de Construção</b>	R\$ 7.000,00	Pisos, azulejos, tintas, eletricidade, hidráulica.
<b>3. Móveis e Equipamentos</b>	R\$ 39.000,00	Móveis planejados, expositores, equipamentos de cozinha.
<b>4. Mão de Obra</b>	R\$ 5.000,00	Pedreiro, electricista, encanador, pintor.
<b>Total Geral</b>	R\$ 55.000,00	

Fonte: Elaboração própria (2023).

O valor do financiamento foi dividido em quatro partes. O valor de R\$ 4.000 (quatro mil reais) foi investido em arquitetura e projeto, R\$7.000,00 (sete mil reais) em material de construção, R\$39.000,00 (trinta e nove mil reais) em móveis e equipamentos planejados e R\$5.000,00 em mão de obra, totalizando R\$55.000,00 (cinquenta e cinco mil reais de investimento).

O modelo de investimento utilizado foi o Sistema de Amortização Constante (SAC) uma vez que, nesse modelo, o valor das parcelas diminui ao longo do tempo, uma vez que a amortização do empréstimo é feita de forma constante, ou seja, a cada período, uma parcela do capital é paga, reduzindo o saldo devedor. O valor global será pago em 36 meses a uma taxa 0,7416a.m com capitalização mensal (Tabela 9). Essa taxa foi definida após o proprietário do estabelecimento levar o valor total do financiamento projetado ao banco com o qual já possui um bom relacionamento. Tanto o período como a taxa aplicada resultaram dessa negociação direta com a instituição financeira.

**Tabela 9 - Projeção de parcelas do financiamento.**

Nº parcela	Prestação	Juros	Amortização	Saldo Devedor
0	-	-	-	R\$ 55.000,00
1	R\$ 1.935,66	R\$ 407,88	R\$ 1.527,78	R\$ 53.472,22
2	R\$ 1.924,33	R\$ 396,55	R\$ 1.527,78	R\$ 51.944,44
3	R\$ 1.913,00	R\$ 385,22	R\$ 1.527,78	R\$ 50.416,67
4	R\$ 1.901,67	R\$ 373,89	R\$ 1.527,78	R\$ 48.888,89
5	R\$ 1.890,34	R\$ 362,56	R\$ 1.527,78	R\$ 47.361,11
6	R\$ 1.879,01	R\$ 351,23	R\$ 1.527,78	R\$ 45.833,33
7	R\$ 1.867,68	R\$ 339,90	R\$ 1.527,78	R\$ 44.305,56
8	R\$ 1.856,35	R\$ 328,57	R\$ 1.527,78	R\$ 42.777,78
9	R\$ 1.845,02	R\$ 317,24	R\$ 1.527,78	R\$ 41.250,00
10	R\$ 1.833,69	R\$ 305,91	R\$ 1.527,78	R\$ 39.722,22
11	R\$ 1.822,36	R\$ 294,58	R\$ 1.527,78	R\$ 38.194,44
12	R\$ 1.811,03	R\$ 283,25	R\$ 1.527,78	R\$ 36.666,67

13	R\$	1.799,70	R\$	271,92	R\$	1.527,78	R\$	35.138,89
14	R\$	1.788,37	R\$	260,59	R\$	1.527,78	R\$	33.611,11
15	R\$	1.777,04	R\$	249,26	R\$	1.527,78	R\$	32.083,33
16	R\$	1.765,71	R\$	237,93	R\$	1.527,78	R\$	30.555,56
17	R\$	1.754,38	R\$	226,60	R\$	1.527,78	R\$	29.027,78
18	R\$	1.743,05	R\$	215,27	R\$	1.527,78	R\$	27.500,00
19	R\$	1.731,72	R\$	203,94	R\$	1.527,78	R\$	25.972,22
20	R\$	1.720,39	R\$	192,61	R\$	1.527,78	R\$	24.444,44
21	R\$	1.709,06	R\$	181,28	R\$	1.527,78	R\$	22.916,67
22	R\$	1.697,73	R\$	169,95	R\$	1.527,78	R\$	21.388,89
23	R\$	1.686,40	R\$	158,62	R\$	1.527,78	R\$	19.861,11
24	R\$	1.675,07	R\$	147,29	R\$	1.527,78	R\$	18.333,33
25	R\$	1.663,74	R\$	135,96	R\$	1.527,78	R\$	16.805,56
26	R\$	1.652,41	R\$	124,63	R\$	1.527,78	R\$	15.277,78
27	R\$	1.641,08	R\$	113,30	R\$	1.527,78	R\$	13.750,00
28	R\$	1.629,75	R\$	101,97	R\$	1.527,78	R\$	12.222,22
29	R\$	1.618,42	R\$	90,64	R\$	1.527,78	R\$	10.694,44
30	R\$	1.607,09	R\$	79,31	R\$	1.527,78	R\$	9.166,67
31	R\$	1.595,76	R\$	67,98	R\$	1.527,78	R\$	7.638,89
32	R\$	1.584,43	R\$	56,65	R\$	1.527,78	R\$	6.111,11
33	R\$	1.573,10	R\$	45,32	R\$	1.527,78	R\$	4.583,33
34	R\$	1.561,77	R\$	33,99	R\$	1.527,78	R\$	3.055,56
35	R\$	1.550,44	R\$	22,66	R\$	1.527,78	R\$	1.527,78
36	R\$	1.539,11	R\$	11,33	R\$	1.527,78	R\$	0,00
<b>Total</b>	<b>R\$</b>	<b>62.545,78</b>	<b>R\$</b>	<b>7.545,78</b>	<b>R\$</b>	<b>55.000,00</b>	<b>R\$</b>	<b>0,00</b>

Fonte: Elaboração própria (2023).

#### ***4.2.5 Elaboração dos fluxos de caixa***

A elaboração de fluxos de caixa foi feita em diferentes cenários (provável, pessimista e otimista). Essa abordagem permitiu considerar uma variedade de resultados possíveis e avaliar a viabilidade do projeto em diferentes condições econômicas e de mercado. Para a projeção de gastos fixos e variáveis, foram considerados os dados levantados com a projeção de custos e despesas feitas anteriormente.

##### ***4.2.5.1 Cenário provável***

No cenário provável, são feitas estimativas baseadas em premissas realistas e expectativas razoáveis sobre as variáveis-chave do projeto. Para a determinação da receita

anual do cenário provável, foi considerada a projeção de demanda e projeção de receitas realizadas anteriormente. Vejamos:

**Tabela 10** - Cenário provável (previsão de demanda).

Ano	Receita	Gastos variáveis	Gastos Fixos	Lucro líquido	Amortização	Juros	Fluxo de caixa
1°	R\$307.361,06	-R\$ 226.793,55	-R\$ 36.000,00	R\$ 44.567,51	-R\$ 18.333,33	-R\$ 4.146,78	R\$ 22.087,39
2°	R\$302.491,20	-R\$ 220.929,16	-R\$ 36.000,00	R\$ 45.562,04	-R\$ 18.333,33	-R\$ 2.515,26	R\$ 24.713,45
3°	R\$302.535,23	-R\$ 220.913,90	-R\$ 36.000,00	R\$45.621,3 2	-R\$ 18.333,33	-R\$ 883,74	R\$ 26.404,25

Fonte: Elaboração própria (2023).

A tabela apresentada ilustra um cenário financeiro provável da empresa com uma previsão de demanda ao longo de três anos. Nela, são considerados diversos elementos, como receita, gastos variáveis, gastos fixos, lucro líquido, amortização, juros e fluxo de caixa. Observa-se que a receita se mantém relativamente estável ao longo dos anos, variando entre R\$302.491,22 e R\$307.361,06, enquanto os gastos variáveis aumentam ligeiramente, começando em R\$226.793,55 no primeiro ano e chegando a R\$220.913,90 no terceiro ano. Os gastos fixos permanecem constantes em R\$36.000,00 ao longo de todo o período.

O lucro líquido, que é o valor resultante após a subtração dos gastos variáveis e fixos da receita, apresenta um leve aumento, começando em R\$44.567,51 no primeiro ano e atingindo R\$45.621,32 no terceiro ano. A amortização, representando o pagamento do financiamento, também é constante nos três anos, com um valor de R\$18.333,33 por ano, havendo, no entanto, a diminuição dos juros longo do período, começando em R\$4.146,78 no primeiro ano e reduzindo para R\$883,74 no terceiro ano. Essa redução dos juros contribui para a melhora no fluxo de caixa, que mostra uma trajetória ascendente, partindo de R\$22.087,39 no primeiro ano e chegando a R\$26.404,25 no terceiro ano.

Após a elaboração do cenário, procedeu-se à análise dos indicadores de viabilidade. Vejamos:

**Tabela 11** - Cenário provável (análise de indicadores).

PERÍODO	FLUXO	VP	VPACUMULADO
0	-R\$ 55.000,00	-R\$ 55.000,00	-R\$ 55.000,00
1	R\$ 24.088,31	R\$21.507,42	-R\$ 33.492,58

2	R\$	21.912,38	R\$ 17.468,42	-R\$16.024,17
3	R\$	23.510,17	R\$ 16.734,08	R\$ 709,91
<b>ANÁLISE DOS INDICADORES</b>				
<b>TMA</b>			<b>12%a.a</b>	
<b>VPL</b>			<b>R\$ 709,91</b>	
<b>TIR</b>			<b>13%</b>	
<b>Payback</b>			<b>2,96 anos</b>	

Fonte: Elaboração própria (2023).

Conforme se vê na Tabela 11, o VPL é positivo, o que indica que o projeto pode ser atrativo. A TIR de 13% também é superior à TMA de 12%, sugerindo que a taxa de retorno é maior do que o custo de oportunidade. O payback de 2,96 anos indica que o investimento será recuperado em menos de 3 anos. Logo, levando-se em consideração os indicadores, o investimento é viável, nesse cenário.

#### 4.2.5.2 Cenário pessimista

No cenário pessimista, foi considerada uma receita 5% inferior à considerada no cenário provável. Vejamos:

**Tabela 12** - Cenário pessimista (-5% em relação ao cenário provável).

Ano	Receita	Gastos variáveis	Gastos Fixos	Lucro líquido	Amortização	Juros	Fluxo de caixa
1°	R\$ 291.993,01	-R\$ 215.453,88	-R\$ 36.000,00	R\$40.539,1 3	-R\$ 18.333,33	-R\$ 4.146,78	R\$ 18.059,02
2°	R\$287.366, 64	-R\$ 209.882,70	-R\$ 36.000,00	R\$41.483,9 4	-R\$ 18.333,33	-R\$ 2.515,26	R\$ 20.635,34
3°	R\$ 287.408,46	-R\$ 209.868,21	-R\$ 36.000,00	R\$41.540,2 6	-R\$ 18.333,33	-R\$ 883,74	R\$ 22.323,18

Fonte: Elaboração própria (2023).

Neste cenário, no primeiro ano, a receita é de R\$291.993,01, enquanto os gastos variáveis são de R\$215.453,98 e os gastos fixos permanecem em R\$36.000,00. O lucro líquido, após a dedução desses gastos, é de R\$40.539,13. A amortização, que é constante ao longo dos três anos, é de R\$18.333,33, e os juros no primeiro ano somam R\$4.146,78. Assim, o fluxo de caixa resultante é de R\$18.059,02.

No segundo ano, a receita é de R\$287.366,64, com gastos variáveis de R\$209.882,70 e gastos fixos mantidos em R\$36.000,00. O lucro líquido é de R\$41.483,94, com os mesmos valores de amortização (R\$18.333,33) e juros (R\$2.515,26). O fluxo de caixa, nesse caso, aumenta para R\$20.635,34.

No terceiro ano, a receita é de R\$287.408,46, os gastos variáveis somam R\$209.868,21 e os gastos fixos continuam em R\$36.000,00. O lucro líquido para esse ano é de R\$41.540,26. A amortização se mantém em R\$18.333,33, enquanto os juros caem para R\$883,74, resultando em um fluxo de caixa de R\$22.323,18.

Após a elaboração do cenário, procedeu-se à análise dos indicadores de viabilidade. Vejamos:

**Tabela 13** - Cenário pessimista (análise dos indicadores).

PERÍODO	FLUXO	VP	VPACUMULADO
0	-R\$ 55.000,00	-R\$55.000,00	-R\$ 55.000,00
1	R\$19.959,89	R\$17.821,33	-R\$ 37.178,67
2	R\$17.974,33	R\$ 14.329,03	-R\$22.849,64
3	R\$19.573,81	R\$13.932,25	-R\$8.917,39
ANÁLISE DE VIABILIDADE			
TMA		12% a.a	
VPL		- R\$ 8.917,39	
TIR		2%	
Payback		Após 3 anos	

Fonte: Elaboração própria (2023).

O VPL é negativo, o que indica que o projeto provavelmente não é atrativo. A TIR de 2%, mostrando que a taxa de retorno do projeto é baixa em comparação com a TMA de 12%. O payback de mais de 3 anos indica que o investimento não será recuperado no tempo previsto. Portanto, neste cenário, o investimento não parece atrativo.

#### 4.2.5.3 Cenário otimista

O cálculo do cenário otimista foi considerado utilizando uma receita 5% superior à considerada no cenário provável. Vejamos:

**Tabela 14** - Cenário otimista (+5% em relação ao cenário provável).

Ano	Receita	Gastos variáveis	Gastos Fixos	Lucro líquido	Amortização	Juros	Fluxo de caixa
-----	---------	------------------	--------------	---------------	-------------	-------	----------------

1°	R\$	-R\$	-R\$	R\$	-R\$	-R\$	R\$
	322.729,12	215.453,88	36.000,00	71.275,24	18.333,33	4.146,78	48.795,13
2°	R\$	-R\$	-R\$	R\$	-R\$	-R\$	R\$
	317.615,76	209.882,70	36.000,00	71.733,06	18.333,33	2.515,26	50.884,46
3°	R\$	-R\$	-R\$	R\$	-R\$	-R\$	R\$
	317.661,99	209.868,21	36.000,00	71.793,78	18.333,33	883,74	52.576,71

Fonte: Elaboração própria (2023).

Neste cenário, no primeiro ano, a receita da empresa é de R\$ 322.729,12. Os gastos variáveis somam R\$ 215.453,88, e os gastos fixos são de R\$ 36.000,00. O lucro líquido, resultado após a subtração dos gastos variáveis e fixos da receita, é de R\$ 71.275,24. Após abater-se o custo de amortização de R\$ 18.333,33 e os juros de R\$ 4.146,78, o fluxo de caixa, que reflete a disponibilidade líquida após essas deduções, é de R\$ 48.795,13.

No segundo ano, a receita diminui ligeiramente para R\$ 317.615,76, com gastos variáveis de R\$ 209.882,70 e gastos fixos permanecendo em R\$ 36.000,00. O lucro líquido aumenta um pouco para R\$ 71.733,06. A amortização continua a mesma (R\$ 18.333,33), enquanto os juros caem para R\$ 2.515,26, resultando em um fluxo de caixa maior de R\$ 50.884,46.

No terceiro ano, a receita é de R\$ 317.661,99, com os gastos variáveis em R\$ 209.868,21 e os gastos fixos fixados em R\$ 36.000,00. O lucro líquido cresce novamente para R\$ 71.793,78. A amortização se mantém em R\$ 18.333,33, enquanto os juros caem ainda mais para R\$ 883,74. O fluxo de caixa final no terceiro ano é de R\$ 52.576,71.

Após a elaboração do cenário, procedeu-se a análise dos indicadores de viabilidade. Vejamos:

**Tabela 15** - Cenário otimista (análise dos indicadores).

PERÍODO	FLUXO	VP	VPACUMULADO
0	-R\$55.000,00	-R\$ 55.000,00	-R\$55.000,00
1	R\$ 49.404,83	R\$44.104,67	-R\$ 10.890,33
2	R\$ 46.485,54	R\$ 37.376,87	R\$ 26.486,54
3	R\$48.473,56	R\$34.502,52	R\$60.989,06
ANÁLISE DE VIABILIDADE			
TMA		12% a.a	
VPL		R\$ 60.989,06	
TIR		70%	
Payback		1,29 anos	

Fonte: Elaboração própria (2023).

Conforme tabela 15, o VPL é significativamente positivo, indicando que o projeto pode ser altamente atrativo. A TIR de 70% é muito superior à TMA de 12%, sugerindo uma

taxa de retorno muito maior do que o custo de oportunidade. O *payback* de 1,29 anos indica que o investimento será recuperado em um curto período. Portanto, neste cenário, o projeto é considerado viável

#### **4.2.6 Análise dos resultados obtidos**

Com base nos resultados obtidos para os diferentes cenários analisados, é possível concluir que a viabilidade econômico-financeira da ampliação da panificadora está diretamente condicionada às circunstâncias predominantes durante a execução e operação do projeto. Os cenários provável e otimista apresentam indicadores consistentes de viabilidade, demonstrando que o investimento tem potencial para gerar retornos financeiros satisfatórios. Esses cenários evidenciam um Valor Presente Líquido (VPL) positivo, indicando que os fluxos de caixa projetados são suficientes para cobrir o investimento inicial e ainda proporcionar lucro ao longo do tempo. Adicionalmente, a Taxa Interna de Retorno (TIR) superior ao custo de oportunidade do capital reforça a atratividade do projeto nesses cenários, sugerindo que o retorno esperado é adequado ao risco assumido. O período de retorno do investimento nesses casos é considerado aceitável, contribuindo para uma maior confiança na viabilidade do projeto.

Por outro lado, o cenário pessimista revela uma perspectiva mais desafiadora, indicando uma possível inviabilidade econômica do projeto. Nesse cenário, o VPL negativo evidencia que os fluxos de caixa gerados ao longo do período analisado não seriam suficientes para recuperar o capital investido, resultando em perdas financeiras. Além disso, a TIR inferior ao custo de oportunidade do capital reforça essa análise, demonstrando que o retorno esperado não seria capaz de compensar adequadamente o risco assumido pelo investidor. O *payback* projetado para mais de três anos nesse cenário também contribui para a percepção de risco elevado, tornando o investimento menos atrativo.

Portanto, é fundamental que a decisão de implementar a ampliação considere cuidadosamente as condições econômicas e operacionais esperadas no momento do projeto. Estratégias de mitigação de riscos, como o desenvolvimento de reservas financeiras ou a adoção de planos de contingência, podem ser essenciais para minimizar os impactos negativos associados a eventuais adversidades. Dessa forma, o sucesso do projeto dependerá não apenas de uma análise detalhada de viabilidade, mas também de uma gestão eficiente e da capacidade de adaptação a possíveis mudanças no ambiente econômico e mercadológico.

Caso seja viável, a captação de recursos por meio de investidores ou sócios pode reduzir a dependência de crédito bancário, enquanto o autofinanciamento, utilizando parte do lucro da empresa, pode minimizar a necessidade de endividamento. Além disso, é essencial estruturar o financiamento de forma que o prazo de pagamento seja compatível com o período de retorno do investimento, garantindo modalidades que ofereçam carência inicial para aliviar o fluxo de caixa nos primeiros meses. O custo do capital deve ser mantido abaixo da Taxa Mínima de Atratividade (TMA) identificada no estudo, evitando impactos negativos sobre a rentabilidade do projeto.

A gestão dos riscos financeiros deve incluir uma análise de sensibilidade mais detalhada para avaliar os impactos de variações econômicas, como inflação e aumento das taxas de juros. Também é recomendável a criação de um fundo de reserva para mitigar impactos financeiros em cenários adversos, além da possibilidade de renegociação de prazos e taxas caso ocorra instabilidade no mercado. Na alocação dos recursos, a prioridade deve ser dada a investimentos em infraestrutura e equipamentos que garantam o aumento da produtividade, além da manutenção de um capital de giro suficiente para cobrir custos operacionais durante a fase inicial de expansão. Para evitar desperdícios e assegurar o cumprimento das projeções financeiras, um controle rigoroso de despesas deve ser implementado.

Por fim, é fundamental monitorar continuamente indicadores financeiros como fluxo de caixa, VPL e TIR para avaliar o desempenho do investimento e adaptar a estratégia conforme mudanças nas condições do mercado. Esse acompanhamento permitirá maximizar a rentabilidade e reduzir riscos, garantindo que a expansão da panificadora ocorra de forma sustentável e alinhada às projeções econômicas do estudo.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados obtidos, é possível concluir que os objetivos estabelecidos para este estudo foram alcançados, contribuindo para uma análise consistente sobre a viabilidade econômico-financeira da ampliação da panificadora.

O objetivo geral foi alcançado uma vez que o estudo apresentou uma avaliação detalhada das condições financeiras do projeto de expansão, utilizando ferramentas e conceitos de engenharia econômica. Os resultados indicaram que, nos cenários provável e otimista, o projeto é viável e tem potencial para gerar retornos satisfatórios, enquanto o cenário pessimista apontou desafios significativos, evidenciando a importância de considerar os riscos e as condições econômicas ao tomar decisões estratégicas.

Em consonância ao objetivo geral, ao cumprir o primeiro objetivo específico, fazendo a análise dos indicadores: VPL, TIR, TMA e *payback*; evidenciou-se que os cenários provável e otimista apresentaram VPL positivo, TIR superior à TMA e *payback* em prazos aceitáveis, confirmando a viabilidade nesses contextos. Por outro lado, o cenário pessimista destacou o VPL negativo, a TIR inferior ao custo de oportunidade do capital e o *payback* superior a três anos, demonstrando os riscos associados a condições desfavoráveis.

Na sequência, ao realizar projeções de demanda e receita para os cenários provável, otimista e pessimista, o estudo utilizou metodologias consistentes para projetar os fluxos de caixa de cada cenário, considerando variáveis como aumento da demanda, custos operacionais e condições do mercado. Essas projeções foram fundamentais para entender as diferenças de viabilidade entre os cenários analisados, oferecendo uma base sólida para a tomada de decisão.

Ao fim, uma vez que foi realizada a avaliação dos riscos e benefícios da expansão da padaria considerando o contexto econômico e as condições de mercado, foi identificado os fatores que influenciam diretamente a viabilidade do projeto, incluindo variáveis macroeconômicas, taxas de juros e competitividade no setor. Os resultados obtidos e as recomendações apresentadas oferecem subsídios importantes para a tomada de decisão, possibilitando que a empresa maximize suas chances de sucesso e cresça de forma sustentável no mercado.

Para trabalhos futuros, sugere-se a realização de uma análise de sensibilidade mais detalhada, que inclua um maior número de variáveis e cenários, especialmente considerando variações mais amplas no ambiente macroeconômico e operacional. Além disso, recomenda-se a realização de estudos que abordem aspectos qualitativos, como a satisfação dos clientes, a

qualidade do produto e o ambiente competitivo, para complementar a análise puramente financeira e fornecer uma visão mais holística da viabilidade do projeto.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO – ABEPRO. Áreas e Sub-áreas de Engenharia de Produção. Rio de Janeiro, 2008. Disponível online em: <https://www.abepro.org.br/interna.asp?c=362>, acesso em 19 de janeiro de 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA – ABIP. Balanço e tendências do Mercado de Panificação e Confeitaria. Online. Fevereiro de 2018. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/INDICADORES-E-TENDENCIAS-DE-MERCADO.pdf>, acesso em 13 de julho de 2024.

BARBIERI JC; ÁLVARES ACT; MACHLINE C. Taxa Interna de Retorno: controvérsias e interpretações. GEPROS. Gestão da Produção, Operações e Sistemas – Ano 2, vol. 5, out-dez/07, p. 131-142. Disponível em: [https://pesquisa-eaesf.fgv.br/sites/gvpesquisa.fgv.br/files/arquivos/barbieri\\_-\\_taxa\\_interna\\_de\\_retorno\\_controversias\\_e\\_interpretacoes.pdf](https://pesquisa-eaesf.fgv.br/sites/gvpesquisa.fgv.br/files/arquivos/barbieri_-_taxa_interna_de_retorno_controversias_e_interpretacoes.pdf), acesso em 21 de fevereiro de 2024.

BLANK L; TARQUIN A. Engenharia econômica. **6ª ed. São Paulo – SP. AMGH Editora LTDA 2008.**

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Demografia das Empresas e Estatísticas de Empreendedorismo. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/outras-estatisticas-economicas/22649-demografia-das-empresas-e-estatisticas-de-empreendedorismo.html>, acesso em 21 de fevereiro de 2024.

BRASIL. **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

CASTRO ML; DAL ZOT W. Matemática Financeira: Fundamentos e Aplicações. **Porto Alegre: Bookman, 2015.**

CEZARINO LO; CAMPOMAR MC. Micro e pequenas empresas: características estruturais e gerenciais. Faculdade de Administração, Economia e Contabilidade da Universidade de São Paulo (FEA/USP). Disponível online em: <https://www.unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/hispecielemaonline/sumario/10/19042010081633.pdf>, acessado em 15 de janeiro de 2024.

CHIAVENATO I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. **4ª ed. Barueri – SP. Manole, 2012.**

COLPO L; MEDEIROS FSB; WEISE AD. Análise de Retorno do Investimento: Um Estudo Aplicado em uma Microempresa. **RACI – Revista de Administração e Ciências Contábeis do Ideau, Getúlio Vargas, v.10, n.21, Jan./Jul. 2016.** Disponível online em: [https://www.caxias.ideau.com.br/wp-content/files\\_mf/ec8352a14a0eaed6a252f337529fa4d2327\\_1.pdf](https://www.caxias.ideau.com.br/wp-content/files_mf/ec8352a14a0eaed6a252f337529fa4d2327_1.pdf), acesso em 20 de fevereiro de 2023.

DA SILVA JAB; SILVA MSV. ANÁLISE DA EVOLUÇÃO DO EMPREENDEDORISMO NO BRASIL NO PERÍODO DE 2002 A 2016. **Revista Estudos e Pesquisas em Administração. ISSN 2594-7559. Vol. 3, n. 2, Maio-Agosto/2019.** Disponível em <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/repad/article/view/8674/6212>, acessado em 10 de fevereiro de 2024.

FERNANDES VR. ESTUDO DE VIABILIDADE ECONOMICO-FINANCEIRA PARA IMPLANTAÇÃO DE UMA PADARIA/CAFETERIA FITNESS NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DO SUL – RS. TCC (Graduação). **Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Online.** Disponível em: [https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1516/\\_valdinei\\_fernandes\\_tcc.pdf?sequence=-1&isAllowed=y](https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1516/_valdinei_fernandes_tcc.pdf?sequence=-1&isAllowed=y), acesso em 19 de fevereiro de 2024.

DORNELAS JCA. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. **5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007**

GONÇALVES A; NEVES C; CALÔBA G; NAKAGAWA M; MOTTA RR; COSTA RP. Engenharia Econômica e Finanças. **Editora Elsevier. ISBN 978-95-352-3210-3. Rio de Janeiro. 2009.** Disponível online em: [http://ftp.demec.ufpr.br/disciplinas/EngMec\\_NOTURNO/TP047/ECONOMIA%20PARA%20ENGENHARIA/2010\\_2/Engenharia%20Econ%F4mica%20e%20Finan%E7as.pdf](http://ftp.demec.ufpr.br/disciplinas/EngMec_NOTURNO/TP047/ECONOMIA%20PARA%20ENGENHARIA/2010_2/Engenharia%20Econ%F4mica%20e%20Finan%E7as.pdf), acesso em 23 de fevereiro de 2023.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA – ITPC. Desempenho das empresas de panificação e confeitaria em 2022 e perspectivas para 2023. Online, Fevereiro de 2023. Disponível em: <http://institutoitpc.org.br/indicadores-do-setor/#:~:text=No%20ano%20de%202022%20as, crescimento%20de%2014%2C4%25.>, acesso em 19 de julho de 2024.

KOTESKI MA. As micro e pequenas empresas no contexto econômico brasileiro: Pequenos empreendimentos geram emprego e renda, apesar do insuficiente apoio governamental. **Revista FAE BUSINESS, número 8, maio de 2004. p 16-18.** Disponível online em: <https://img.fae.edu/galeria/getImage/1/16570546884843246.pdf>, acesso em 19 de janeiro de 2023

MANCUZO F. ANÁLISE E PREVISÃO DE DEMANDA: ESTUDO DE CASO EM UMA EMPRESA DISTRIBUIDORA DE ROLAMENTOS. Monografia (graduação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível online em: <http://www.producao.ufrgs.br/arquivos/publicacoes/Fernando%20Mancuzo.pdf>, acesso em 12 de março de 2024.

MARQUES CC; BUTION GG; PEREIRA LFS. SOUSA VS; OLIVEIRA JPL. Empreendedorismo no Brasil: um estudo sobre a mortalidade de micro e pequenas empresas. **Brazilian Journal of Development, v. 7, n. 10, p. 97551-97563, 2021.** DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv7n10-191>, acesso em 12 de março de 2024.

MATTAR, FN. Pesquisa de marketing: Metodologia, Planejamento, Execução e Análise. **7.ed. São Paulo: Atlas, 2013.**

OLIVEIRA MF. METODOLOGIA CIENTÍFICA: um manual para a realização de pesquisas em administração. **Manual (pós-graduação) – Universidade Federal de Goiás,**

2011. Disponível em:

[https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/567/o/Manual\\_de\\_metodologia\\_cientifica\\_-\\_Prof\\_Maxwell.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/567/o/Manual_de_metodologia_cientifica_-_Prof_Maxwell.pdf), acesso em 11 de fevereiro de 2024.

PELLEGRINI FR. FOGLIATTO FS. Passos para Implantação de Sistemas de Previsão de Demanda Técnicas e Estudo de Caso. **Revista PRODUÇÃO**, v. 11 n. 1, Novembro de 2001. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/prod/a/gkHJjJVRgdbDW4qMBDRKpS/?format=pdf&lang=pt>, acesso em 14 de fevereiro de 2024.

PEREIRA WA; ALMEIDA LS. Método manual para cálculo de taxa interna de retorno. **Revista Objetiva**. 2008. Disponível online em:

<https://home.ufam.edu.br/andersonlfc/MacroI/MetodoManualTIR.pdf>, acesso em 21 de fevereiro de 2024.

PIZZANI L. SILVA RC. BELLO SF. HAYASHI MCPI. A ARTE DA PESQUISA BIBLIOGRÁFICA NA BUSCA DO CONHECIMENTO. **Rev. Dig. Bibl. Ci. Inf., Campinas**, v.10, n.1, p.53-66, jul./dez. 2012 –ISSN 1678-765X. Disponível em:

[https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/view/1896/pdf\\_28](https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/view/1896/pdf_28), acesso em 13 de fevereiro de 2024.

RIGO PD; SCHRIFFE P; MEDEIROSFSB; WEISEAD. Viabilidade econômico-financeira de um projeto de produção de arroz na cidade de Agudo – RS. **Revista Engevista, Niterói**, v. 17, n. 1, p. 105-112, mar. 2015. Disponível em:

<https://periodicos.uff.br/engevista/article/view/9010>, acesso em 20 de fevereiro de 2024.

RIZZI B. ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÔMICO E FINANCEIRA PARA A IMPLANTAÇÃO DE UMA PADARIA NO MUNICÍPIO DE TAPERÁ. **Monografia (Graduação). Universidade Passo Fundo**. Disponível online em:

<https://docplayer.com.br/8965264-Analise-de-viabilidade-economico-e-financeira-para-a-implantacao-de-uma-padaria-no-municipio-de-tapera.html>, acesso em 13 de fevereiro de 2024.

SANTOS SF. Análise comparativa dos sistemas de amortizações: SAC e Price. **Monografia (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual do Piauí. Teresina – PI. 2020. Online**. Disponível em: [https://sca.proformat-sbm.org.br/proformat\\_tcc.php?id1=5514&id2=171053090](https://sca.proformat-sbm.org.br/proformat_tcc.php?id1=5514&id2=171053090), acesso em 20 de março de 2024.

SANTOS SF. O Risco na Análise de Investimentos. 2012. **Dissertação Mestrado, departamento de Ciências Econômicas e Empresariais. Universidade Portucalense. Porto, 2012.**

SANTOS V; DOROW DR; BEUREN IM. Práticas gerenciais de micro e pequenas empresas. **Revista Ambiente Contábil. ISSN-e 2176-9036. Vol. 8, Nº 1. 2016. p 153-186**. Disponível online em: <https://doi.org/10.21680/2176-9036.2016v8n1id7271>, acesso em 20 de fevereiro de 2023.

SCHRIFFE P; BORTOLOTTI SLV; POSSAN E. Estudo da viabilidade técnico-econômica da recuperação da fécula em uma fecularia de mandioca. **ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 32., 2012, Bento Gonçalves. Rio de Janeiro:**

**ENEGEP, 2012.** Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/12842>, acesso em 16 de fevereiro de 2024.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO A MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Painel de Mercado da Panificação e Confeitaria. SEBRAE. Artigo online. Brasília – DF. Ano de 2017. Disponível em: <https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Estudo%20Painel%20de%20Mercado.pdf>, acesso em 19 de junho de 2024.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Micro e pequenas empresas geram 27% do PIB do Brasil. **Ano de 2021. Artigo Online.** Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mt/noticias/micro-e-pequenas-empresas-geram-27-do-pib-do-brasil,ad0fc70646467410VgnVCM2000003c74010aRCRD#:~:text=Bras%C3%ADlia%20%2D%20Os%20pequenos%20neg%C3%B3cios%20respondem,presidente%20do%20Sebrae%2C%20Luiz%20Barretto.>, acesso em 16 de março de 2024.

SERASA EXPERIAN. Ir à falência: veja os principais motivos e como evitá-los. Blog Empresas – SERASA EXPERIAN. Disponível em: <https://www.serasaexperian.com.br/blog-pme/ir-a-falencia-veja-os-principais-motivos-e-como-evita-los/>, acesso em 17 de março de 2024.

SOUZA AS. OLIVEIRA GS. ALVES LH. A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA: PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS. **Cadernos da Fucamp, v.20, n.43, p.64-83/2021.** Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336>, acesso em 13 de fevereiro de 2024.

SOUZA LP. Análise de viabilidade econômico-financeira de uma micro cervejaria artesanal na cidade de Porto Alegre. **Monografia (Graduação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Ano de 2017.** Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/169903/001051433.pdf?sequence=1&i>, Acesso em 23 de fevereiro de 2024

TRIPP D. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Em Foco: Pesquisa-ação sobre a prática docente. Educ. Pesqui. 31 (3). Dez 2005.** Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1517-97022005000300009>, acesso em 12 de fevereiro de 2024.

WOILER S; MATHIAS WF. Projetos: planejamento, elaboração e análise. **São Paulo – SP, Atlas, 1996, p. 27.**

WRIGHT JTC; SILVA ATB; SPERS RG. O MERCADO DE TRABALHO NO FUTURO: UMA DISCUSSÃO SOBRE PROFISSÕES INOVADORAS, EMPREENDEDORISMO E ENDÊNCIAS PARA 2020. **RAI - Revista de Administração e Inovação, vol. 7, núm. 3, julho-septiembre, 2010, pp. 174-197 Universidade de São Paulo São Paulo, Brasil.** Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/973/97316954009.pdf>, acessado em 19 de fevereiro de 2024.

YIN, R. K. Estudo de caso: planejamento e métodos. **2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.** Versão online disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6598416/mod\\_resource/content/1/Livro%20Robert%20Yin.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6598416/mod_resource/content/1/Livro%20Robert%20Yin.pdf), acesso em 11 de fevereiro de 2024.

## ANEXO A – PROJEÇÃO DE DEMANDA

PERÍODO	BISC. FOGOSO 170G		BOLO CASEIRO PCT		BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G		BOLO CHOC. KG		BOLO FATIA		BOLO INTEIRO M		BOLO INTEIRO P		BOLO LISO 600G	
jun/23	16	16	124	124	0	0	13	13	325	325	0	0	0	0	0	0
jul/23	15	16	135	124	0	0	7	13	231	325	0	0	12	0	10	0
ago/23	11	15	140	132	0	0	13	9	296	259	0	0	6	8	0	7
set/23	12	12	138	138	0	0	20	12	212	285	1	0	1	7	1	2
out/23	19	12	136	138	0	0	12	18	219	234	0	1	7	3	0	1
nov/23	5	17	154	137	0	0	11	13	192	223	0	0	11	5	0	0
dez/23	6	9	140	149	0	0	13	12	170	201	0	0	3	9	0	0
jan/24	6	7	143	143	0	0	14	13	224	179	2	0	15	4	0	0
fev/24	0	6	141	143	10	0	20	14	236	211	0	1	12	12	52	0
mar/24	2	2	177	142	6	7	19	18	205	228	0	0	13	12	98	36
abr/24	12	2	113	166	12	6	22	19	191	212	0	0	24	12	122	80
mai/24	14	9	115	129	7	10	24	21	216	197	6	0	26	20	111	109
jun/24	13	12	161	119	1	8	24	23	187	210	4	4	14	24	89	110
jul/24	15	13	132	148	0	3	9	23	259	194	0	4	8	17	7	95
ago/24	12	15	138	137	0	1	12	13	285	240	0	1	7	11	2	34
set/24	12	13	138	137	0	0	18	12	234	271	1	0	3	8	1	12
out/24	17	12	137	138	0	0	13	16	223	245	0	1	5	4	0	4
nov/24	9	16	149	137	0	0	12	14	201	230	0	0	9	5	0	2
dez/24	7	11	143	145	0	0	13	13	179	210	0	0	4	8	0	1
jan/25	6	8	143	143	0	0	14	13	211	189	1	0	12	5	0	0
fev/25	2	7	142	143	7	0	18	13	228	204	0	1	12	10	36	0
mar/25	2	3	166	142	6	5	19	17	212	221	0	1	12	11	80	26

abr/25	9	2	129	159	10	6	21	18	197	215	0	0	20	12	109	63
mai/25	12	7	119	138	8	9	23	20	210	203	4	0	24	18	110	95
jun/25	13	11	148	125	3	8	23	22	194	208	4	3	17	22	95	106
jul/25	15	12	137	141	1	5	13	23	240	198	1	3	11	19	34	99
ago/25	13	14	137	138	0	2	12	16	271	227	0	2	8	13	12	53
set/25	12	13	138	138	0	1	16	13	245	258	1	1	4	10	4	24
out/25	16	13	137	138	0	0	14	15	230	249	0	1	5	6	2	10
nov/25	11	15	145	137	0	0	13	15	210	236	0	0	8	5	1	4
dez/25	8	12	143	143	0	0	13	13	189	218	0	0	5	7	0	2
jan/26	7	9	143	143	0	0	13	13	204	197	1	0	10	6	0	1
fev/26	3	7	142	143	5	0	17	13	221	202	1	1	11	9	26	0
mar/26	2	5	159	142	6	3	18	16	215	215	0	1	12	10	63	18
abr/26	7	3	138	154	9	5	20	17	203	215	0	0	18	11	95	50
mai/26	11	6	125	143	8	8	22	19	208	206	3	0	22	16	106	82

PERÍODO	BOLO MILHO E LISO 600G		BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO		BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES		COPO DE SUÇO		COPO DE VITAMINA		ESFIRRA SABORES		FOGOSA PCT		LANCHE GOSTOSINHA KG	
jun/23	266	266	0	0	227	227	10	10	6	6	242	242	116	116	39	39
jul/23	250	266	0	0	152	227	5	10	4	6	213	242	105	116	23	39
ago/23	319	255	0	0	193	175	11	7	7	5	212	222	109	108	45	28
set/23	287	300	0	0	163	187	7	10	5	6	210	215	112	109	26	40
out/23	257	291	3	0	202	170	1	8	3	5	189	211	107	111	26	30
nov/23	367	267	0	2	316	193	14	3	11	4	259	196	86	108	32	27
dez/23	370	337	1	1	182	279	9	11	7	9	224	240	114	93	41	31
jan/24	300	360	0	1	145	211	19	10	21	8	259	229	123	108	37	38
fev/24	254	318	4	0	118	165	19	16	18	17	267	250	112	118	20	37
mar/24	203	273	10	3	147	132	12	18	12	18	222	262	123	114	19	25
abr/24	201	224	3	8	112	143	9	14	9	14	223	234	146	120	10	21

mai/24	206	208	10	4	110	121	9	10	3	10	273	226	141	138	35	13
jun/24	216	207	0	8	154	113	3	9	11	5	254	259	128	140	4	29
jul/24	255	213	0	3	175	142	7	5	5	9	222	255	108	132	28	11
ago/24	300	242	0	1	187	165	10	6	6	6	215	232	109	115	40	23
set/24	291	283	0	0	170	181	8	9	5	6	211	220	111	111	30	35
out/24	267	288	2	0	193	173	3	8	4	6	196	214	108	111	27	32
nov/24	337	274	1	1	279	187	11	5	9	4	240	201	93	109	31	28
dez/24	360	318	1	1	211	251	10	9	8	7	229	228	108	98	38	30
jan/25	318	347	0	1	165	223	16	9	17	8	250	229	118	105	37	35
fev/25	273	327	3	0	132	182	18	14	18	14	262	244	114	114	25	37
mar/25	224	289	8	2	143	147	14	17	14	17	234	256	120	114	21	28
abr/25	208	244	4	6	121	144	10	15	10	15	226	241	138	118	13	23
mai/25	207	219	8	5	113	128	9	12	5	12	259	231	140	132	29	16
jun/25	213	210	3	7	142	118	5	10	9	7	255	250	132	138	11	25
jul/25	242	212	1	4	165	135	6	6	6	9	232	254	115	134	23	15
ago/25	283	233	0	2	181	156	9	6	6	7	220	238	111	121	35	21
set/25	288	268	0	1	173	173	8	8	6	6	214	226	111	114	32	30
out/25	274	282	1	0	187	173	5	8	4	6	201	217	109	112	28	31
nov/25	318	276	1	1	251	183	9	6	7	5	228	206	98	110	30	29
dez/25	347	305	1	1	223	231	9	8	8	7	229	222	105	101	35	30
jan/26	327	335	0	1	182	225	14	9	14	7	244	227	114	104	37	34
fev/26	289	329	2	1	147	195	17	13	17	12	256	238	114	111	28	36
mar/26	244	301	6	2	144	162	15	16	15	15	241	251	118	113	23	31
abr/26	219	261	5	5	128	149	12	15	12	15	231	244	132	117	16	25
mai/26	210	231	7	5	118	134	10	13	7	13	250	235	138	128	25	19

PERÍODO	LANCHE WILSON FRANGO KG	MINI BOLINHOS	PAO CARIOCA	PAO CARIOCA KG	PAO COM MANTEIGA	PAO COM OVO	PAO DE FORMA INTEGRAL	PAO DE FORMA INTEGRAL
---------	-------------------------	---------------	-------------	----------------	------------------	-------------	-----------------------	-----------------------

													GIPAN CASTANH		GIPAN MULTIGR	
jun/23	16	16	2	2	13519	13519	0	0	4	4	13	13	0	0	0	0
jul/23	10	16	0	2	13073	13519	0	0	24	4	14	13	0	0	0	0
ago/23	19	12	0	1	14132	13207	0	0	11	18	7	14	0	0	0	0
set/23	12	17	0	0	10474	13854	0	0	0	13	18	9	0	0	0	0
out/23	6	13	0	0	9183	11488	0	0	3	4	24	15	0	0	0	0
nov/23	13	8	0	0	9467	9875	1	0	9	3	28	21	1	0	2	0
dez/23	1	12	0	0	7114	9589	0	0	3	7	21	26	2	1	3	1
jan/24	19	4	0	0	6948	7857	0	0	8	4	9	23	0	2	0	3
fev/24	12	15	0	0	1767	7221	158	0	5	7	25	13	0	0	1	1
mar/24	17	13	0	0	0	3403	257	111	2	6	25	21	3	0	2	1
abr/24	6	16	0	0	0	1021	263	213	11	3	25	24	0	2	0	2
mai/24	9	9	0	0	0	306	242	248	6	9	3	25	2	1	2	1
jun/24	9	9	0	0	0	92	263	244	3	7	4	10	0	2	0	2
jul/24	12	9	1	0	13207	28	0	257	18	4	14	6	0	0	0	0
ago/24	17	11	0	0	13854	9253	0	77	13	14	9	11	0	0	0	0
set/24	13	15	0	0	11488	12474	0	23	4	13	15	10	0	0	0	0
out/24	8	14	0	0	9875	11784	0	7	3	7	21	14	0	0	0	0
nov/24	12	10	0	0	9589	10447	0	2	7	4	26	19	1	0	1	0
dez/24	4	11	0	0	7857	9847	0	1	4	6	23	24	2	0	3	1
jan/25	15	6	0	0	7221	8454	0	0	7	5	13	23	0	1	1	2
fev/25	13	12	0	0	3403	7590	111	0	6	6	21	16	0	1	1	1
mar/25	16	13	0	0	1021	4659	213	77	3	6	24	20	2	0	2	1
abr/25	9	15	0	0	306	2112	248	173	9	4	25	23	1	2	1	1
mai/25	9	11	0	0	92	848	244	226	7	7	10	24	2	1	2	1
jun/25	9	9	0	0	28	319	257	239	4	7	6	14	0	1	0	1
jul/25	11	9	0	0	9253	115	77	252	14	5	11	8	0	1	0	1
ago/25	15	10	0	0	12474	6512	23	130	13	11	10	10	0	0	0	0

set/25	14	14	0	0	11784	10685	7	55	7	13	14	10	0	0	0	0
out/25	10	14	0	0	10447	11454	2	21	4	9	19	12	0	0	0	0
nov/25	11	11	0	0	9847	10749	1	8	6	6	24	17	0	0	1	0
dez/25	6	11	0	0	8454	10118	0	3	5	6	23	22	1	0	2	1
jan/26	12	8	0	0	7590	8953	0	1	6	5	16	23	1	1	1	2
fev/26	13	11	0	0	4659	7999	77	0	6	6	20	18	0	1	1	1
mar/26	15	12	0	0	2112	5661	173	54	4	6	23	19	2	0	1	1
abr/26	11	14	0	0	848	3177	226	137	7	4	24	22	1	1	1	1
mai/26	9	12	0	0	319	1547	239	199	7	6	14	23	1	1	1	1

PERÍODO	PAO DE FORMA RENOPAN 500 G		PAO DE QUEIJO KG		PAO DOCE UND		PAO HAMBURGUE R PCT		PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G		PAO INTEGRAL VISCONTI 400G		PAO NA CHAPA		PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	
jun/23	26	26	26	26	593	593	598	598	45	45	155	155	0	0	5	5
jul/23	24	26	25	26	422	593	544	598	81	45	100	155	0	0	22	5
ago/23	23	25	26	25	724	473	620	560	65	70	2	117	0	0	17	17
set/23	24	23	25	26	649	649	598	602	53	67	98	36	0	0	8	17
out/23	18	24	24	25	580	649	579	599	45	57	114	80	0	0	9	11
nov/23	31	20	28	24	613	601	593	585	63	49	44	104	0	0	15	10
dez/23	22	28	24	27	568	609	639	591	62	59	100	62	0	0	9	13
jan/24	17	24	30	25	710	580	592	624	78	61	16	89	0	0	21	10
fev/24	20	19	25	28	631	671	596	602	49	73	77	38	0	0	26	18
mar/24	21	20	26	26	658	643	682	598	35	56	117	65	0	0	25	24
abr/24	28	21	27	26	488	654	615	657	30	41	78	101	9	0	25	25
mai/24	19	26	28	27	445	538	671	628	41	33	82	85	27	6	21	25
jun/24	15	21	26	28	516	473	614	658	24	39	127	83	31	21	16	22
jul/24	25	17	25	27	473	503	560	627	70	28	117	114	0	28	17	18
ago/24	23	22	26	26	649	482	602	580	67	58	36	116	0	8	17	17

set/24	24	23	25	26	649	599	599	596	57	64	80	60	0	3	11	17
out/24	20	24	24	25	601	634	585	598	49	59	104	74	0	1	10	13
nov/24	28	21	27	25	609	611	591	589	59	52	62	95	0	0	13	10
dez/24	24	26	25	26	580	610	624	590	61	57	89	72	0	0	10	12
jan/25	19	24	28	25	671	589	602	614	73	60	38	84	0	0	18	11
fev/25	20	21	26	27	643	647	598	605	56	69	65	51	0	0	24	16
mar/25	21	20	26	27	654	644	657	600	41	60	101	61	0	0	25	21
abr/25	26	20	27	26	538	651	628	640	33	47	85	89	6	0	25	24
mai/25	21	24	28	27	473	572	658	631	39	37	83	86	21	4	22	24
jun/25	17	22	27	27	503	502	627	650	28	38	114	84	28	16	18	23
jul/25	22	18	26	27	482	503	580	634	58	31	116	105	8	24	17	19
ago/25	23	21	26	26	599	488	596	596	64	50	60	112	3	13	17	18
set/25	24	23	25	26	634	566	598	596	59	60	74	76	1	6	13	17
out/25	21	23	25	25	611	613	589	597	52	59	95	74	0	2	10	14
nov/25	26	22	26	25	610	611	590	592	57	54	72	89	0	1	12	12
dez/25	24	24	25	26	589	610	614	591	60	56	84	77	0	0	11	12
jan/26	21	24	27	25	647	596	605	607	69	59	51	81	0	0	16	11
fev/26	20	22	27	27	644	631	600	606	60	66	61	60	0	0	21	14
mar/26	20	20	26	27	651	640	640	602	47	62	89	61	0	0	24	19
abr/26	24	20	27	27	572	648	631	628	37	51	86	81	4	0	24	22
mai/26	22	23	27	27	502	594	650	630	38	42	84	85	16	3	23	24

PERÍODO	PIZZA FATIA		PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG		PRESUNTO DE PERU SADIA		PUDIM GDE		PUDIM PEDACO		QUEIJO MUSSARELA KG		SAND. HAV. COLOR AZUL NAVAL 43/44		TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	
jun/23	111	111	45	45	1	1	1	1	23	23	53	53	0	0	0	0
jul/23	106	111	41	45	1	1	0	1	48	23	55	53	1	0	0	0
ago/23	132	108	20	42	0	1	0	0	27	41	49	55	2	1	13	0

<b>set/23</b>	110	125	39	27	3	0	0	0	46	31	59	51	0	2	33	9
<b>out/23</b>	95	114	40	35	7	2	4	0	41	42	53	57	1	0	17	26
<b>nov/23</b>	184	101	59	38	4	5	4	3	34	41	63	54	4	1	16	20
<b>dez/23</b>	173	159	43	53	7	4	2	4	18	36	44	60	0	3	15	17
<b>jan/24</b>	135	169	37	46	2	6	0	2	57	23	47	49	1	1	9	16
<b>fev/24</b>	153	145	30	40	0	3	0	1	32	47	42	47	1	1	0	11
<b>mar/24</b>	144	151	38	33	1	1	0	0	46	36	49	44	0	1	4	3
<b>abr/24</b>	183	146	49	37	3	1	0	0	43	43	49	48	4	0	0	4
<b>mai/24</b>	187	172	39	45	6	3	1	0	44	43	55	48	2	3	4	1
<b>jun/24</b>	172	182	38	41	7	5	0	1	50	44	48	53	1	2	2	3
<b>jul/24</b>	108	175	42	39	1	7	0	0	41	48	55	49	1	1	0	2
<b>ago/24</b>	125	128	27	41	0	3	0	0	31	43	51	53	2	1	9	1
<b>set/24</b>	114	126	35	31	2	1	0	0	42	35	57	51	0	1	26	7
<b>out/24</b>	101	118	38	34	5	2	3	0	41	39	54	55	1	1	20	20
<b>nov/24</b>	159	106	53	37	4	4	4	2	36	41	60	54	3	1	17	20
<b>dez/24</b>	169	143	46	48	6	4	2	3	23	37	49	58	1	2	16	18
<b>jan/25</b>	145	161	40	47	3	6	1	3	47	28	47	52	1	1	11	16
<b>fev/25</b>	151	150	33	42	1	4	0	1	36	41	44	49	1	1	3	13
<b>mar/25</b>	146	150	37	36	1	2	0	1	43	38	48	45	0	1	4	6
<b>abr/25</b>	172	147	45	36	3	1	0	0	43	42	48	47	3	1	1	4
<b>mai/25</b>	182	165	41	43	5	2	1	0	44	43	53	48	2	2	3	2
<b>jun/25</b>	175	177	39	42	7	4	0	1	48	43	49	51	1	2	2	3
<b>jul/25</b>	128	176	41	40	3	6	0	0	43	47	53	50	1	2	1	2
<b>ago/25</b>	126	142	31	41	1	4	0	0	35	44	51	52	1	1	7	1
<b>set/25</b>	118	131	34	34	2	2	0	0	39	37	55	51	1	1	20	5
<b>out/25</b>	106	122	37	34	4	2	2	0	41	39	54	54	1	1	20	16
<b>nov/25</b>	143	111	48	36	4	3	3	1	37	40	58	54	2	1	18	18
<b>dez/25</b>	161	133	47	45	6	4	3	3	28	38	52	57	1	2	16	18
<b>jan/26</b>	150	153	42	46	4	5	1	3	41	31	49	53	1	2	13	17

fev/26	150	151	36	43	2	4	1	2	38	38	45	50	1	1	6	14
mar/26	147	151	36	38	1	3	0	1	42	38	47	47	1	1	4	8
abr/26	165	148	43	37	2	2	0	0	43	40	48	47	2	1	2	6
mai/26	177	160	42	41	4	2	1	0	43	42	51	48	2	2	3	3

PERÍODO	TAPIOCA COM MANTEIGA		TAPIOCA COM MUSSARELA		TAPIOCA COMUM		TAPIOCA MISTA		TAPIOCA RECHEADA		TORTA DE FRANGO FATIA	
jun/23	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	8	8
jul/23	0	0	3	0	7	7	0	0	0	0	14	8
ago/23	3	0	1	2	20	7	1	0	14	0	2	12
set/23	3	2	0	1	0	16	2	1	24	10	6	5
out/23	4	3	0	0	4	5	4	2	15	20	0	6
nov/23	2	4	0	0	3	4	0	3	34	16	0	2
dez/23	3	2	2	0	2	3	2	1	59	29	0	1
jan/24	2	3	7	1	1	2	3	2	42	50	0	0
fev/24	4	2	3	5	2	1	2	3	24	44	0	0
mar/24	2	3	7	4	1	2	1	2	19	30	0	0
abr/24	4	2	1	6	4	1	3	1	15	22	0	0
mai/24	2	4	0	3	1	3	0	3	14	17	14	0
jun/24	0	2	0	1	0	2	0	1	21	15	0	10
jul/24	0	1	2	0	7	0	0	0	0	19	12	3
ago/24	2	0	1	2	16	5	1	0	10	6	5	9
set/24	3	2	0	1	5	13	2	1	20	9	6	6
out/24	4	2	0	1	4	7	3	1	16	16	2	6
nov/24	2	3	0	0	3	5	1	3	29	16	1	3
dez/24	3	3	1	0	2	4	2	1	50	25	0	1
jan/25	2	3	5	1	1	3	3	2	44	42	0	0

<b>fev/25</b>	3	2	4	4	2	2	2	2	30	44	0	0
<b>mar/25</b>	2	3	6	4	1	2	1	2	22	34	0	0
<b>abr/25</b>	4	3	3	5	3	1	3	2	17	26	0	0
<b>mai/25</b>	2	3	1	3	2	3	1	2	15	20	10	0
<b>jun/25</b>	1	3	0	2	0	2	0	1	19	16	3	7
<b>jul/25</b>	0	1	2	1	5	1	0	1	6	18	9	4
<b>ago/25</b>	2	1	1	1	13	4	1	0	9	10	6	8
<b>set/25</b>	2	1	1	1	7	10	1	0	16	9	6	7
<b>out/25</b>	3	2	0	1	5	8	3	1	16	14	3	6
<b>nov/25</b>	3	3	0	0	4	6	1	2	25	16	1	4
<b>dez/25</b>	3	3	1	0	3	5	2	2	42	22	0	2
<b>jan/26</b>	2	3	4	1	2	3	2	2	44	36	0	1
<b>fev/26</b>	3	3	4	3	2	2	2	2	34	42	0	0
<b>mar/26</b>	3	3	5	4	1	2	2	2	26	36	0	0
<b>abr/26</b>	3	3	3	5	3	2	2	2	20	29	0	0
<b>mai/26</b>	3	3	2	4	2	2	1	2	16	23	7	0

## ANEXO B – PROJEÇÃO DE RECEITA

PRODUTO/PERÍODO	jun/23		jul/23		ago/23		set/23		out/23	
	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	16	R\$ 64,0	16	R\$ 64,0	15	R\$ 61,2	12	R\$ 49,2	12	R\$ 48,3
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	124	R\$ 496,0	124	R\$ 496,0	132	R\$ 526,8	138	R\$ 550,0	138	R\$ 551,4
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 378,3	13	R\$ 378,3	9	R\$ 265,2	12	R\$ 341,8	18	R\$ 514,1
<b>BOLO FATIA</b>	325	R\$ 975,0	325	R\$ 975,0	259	R\$ 777,6	285	R\$ 854,9	234	R\$ 701,7
<b>BOLO INTEIRO P</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	8	R\$ 235,0	7	R\$ 188,0	3	R\$ 76,0
<b>BOLO LISO 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 91,1	2	R\$ 27,3	1	R\$ 17,3
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	266	R\$ 3.458,0	266	R\$ 3.458,0	255	R\$ 3.312,4	300	R\$ 3.896,6	291	R\$ 3.780,7
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	227	R\$ 2.270,0	227	R\$ 2.270,0	175	R\$ 1.745,0	187	R\$ 1.874,5	170	R\$ 1.703,4
<b>COPO DE SUCO</b>	10	R\$ 40,0	10	R\$ 40,0	7	R\$ 26,0	10	R\$ 38,6	8	R\$ 31,2
<b>COPO DE VITAMINA</b>	6	R\$ 33,0	6	R\$ 33,0	5	R\$ 25,3	6	R\$ 34,5	5	R\$ 29,6
<b>ESFIRRA SABORES</b>	242	R\$ 1.089,0	242	R\$ 1.089,0	222	R\$ 997,7	215	R\$ 967,1	211	R\$ 951,6
<b>FOGOSA PCT</b>	116	R\$ 638,0	116	R\$ 638,0	108	R\$ 595,7	109	R\$ 598,3	111	R\$ 610,7
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	39	R\$ 366,9	39	R\$ 366,9	28	R\$ 263,3	40	R\$ 375,7	30	R\$ 287,1
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	16	R\$ 244,4	16	R\$ 244,4	12	R\$ 178,4	17	R\$ 263,0	13	R\$ 206,9
<b>MINI BOLINHOS</b>	2	R\$ 3,0	2	R\$ 3,0	1	R\$ 0,9	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1
<b>PAO CARIOCA</b>	13519	R\$ 6.779,7	13519	R\$ 6.779,7	13207	R\$ 6.623,1	13854	R\$ 6.947,9	11488	R\$ 5.761,2
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	4	R\$ 6,0	4	R\$ 6,0	18	R\$ 27,0	13	R\$ 19,6	4	R\$ 5,9

<b>PAO COM OVO</b>	13	R\$ 39,0	13	R\$ 39,0	14	R\$ 41,1	9	R\$ 27,0	15	R\$ 45,9
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	26	R\$ 213,2	26	R\$ 213,2	25	R\$ 201,7	23	R\$ 192,5	24	R\$ 195,5
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 778,5	26	R\$ 778,5	25	R\$ 755,4	26	R\$ 768,0	25	R\$ 749,5
<b>PAO DOCE UND</b>	593	R\$ 444,8	593	R\$ 444,8	473	R\$ 355,0	649	R\$ 486,6	649	R\$ 486,7
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	598	R\$ 3.277,0	598	R\$ 3.277,0	560	R\$ 3.069,9	602	R\$ 3.299,3	599	R\$ 3.283,7
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	45	R\$ 400,1	45	R\$ 400,1	70	R\$ 624,1	67	R\$ 591,7	57	R\$ 507,3
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	155	R\$ 1.546,9	155	R\$ 1.546,9	117	R\$ 1.162,7	36	R\$ 362,8	80	R\$ 793,5
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	5	R\$ 27,5	5	R\$ 27,5	17	R\$ 92,9	17	R\$ 93,3	11	R\$ 58,8
<b>PIZZA FATIA</b>	111	R\$ 499,5	111	R\$ 499,5	108	R\$ 483,8	125	R\$ 560,9	114	R\$ 514,8
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	45	R\$ 1.068,9	45	R\$ 1.068,9	42	R\$ 1.002,1	27	R\$ 639,4	35	R\$ 845,5
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 26,3	1	R\$ 26,3	1	R\$ 25,6	0	R\$ 7,7	2	R\$ 51,4
<b>PUDIM GDE</b>	1	R\$ 33,0	1	R\$ 33,0	0	R\$ 9,9	0	R\$ 3,0	0	R\$ 0,9
<b>PUDIM PEDACO</b>	23	R\$ 69,0	23	R\$ 69,0	41	R\$ 121,5	31	R\$ 93,2	42	R\$ 124,5
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	53	R\$ 2.323,5	53	R\$ 2.323,5	55	R\$ 2.396,1	51	R\$ 2.219,2	57	R\$ 2.486,1
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	9	R\$ 50,1	26	R\$ 142,1
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 6,3	3	R\$ 8,2
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 6,3	1	R\$ 4,0	0	R\$ 1,2
<b>TAPIOCA COMUM</b>	7	R\$ 14,0	7	R\$ 14,0	7	R\$ 14,0	16	R\$ 32,2	5	R\$ 9,7
<b>TAPIOCA MISTA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	1	R\$ 2,5	2	R\$ 5,6
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	10	R\$ 39,2	20	R\$ 79,0
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	8	R\$ 33,0	8	R\$ 33,0	12	R\$ 50,4	5	R\$ 20,9	6	R\$ 23,6
		<b>R\$ 27.635,37</b>		<b>R\$ 27.635,37</b>		<b>R\$ 26.163,98</b>		<b>R\$ 26.527,05</b>		<b>R\$ 25.690,66</b>

PRODUTO/PERÍODO	nov/23		dez/23		jan/24		fev/24		mar/24	
	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	17	R\$ 67,7	9	R\$ 34,3	7	R\$ 27,1	6	R\$ 24,9	2	R\$ 7,5
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	137	R\$ 546,2	149	R\$ 595,1	143	R\$ 570,5	143	R\$ 571,6	142	R\$ 566,3
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 91,0
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 387,8	12	R\$ 341,9	13	R\$ 365,6	14	R\$ 400,7	18	R\$ 514,7
<b>BOLO FATIA</b>	223	R\$ 670,4	201	R\$ 604,3	179	R\$ 538,3	211	R\$ 631,9	228	R\$ 685,2
<b>BOLO INTEIRO P</b>	5	R\$ 150,1	9	R\$ 250,6	4	R\$ 124,1	12	R\$ 331,0	12	R\$ 324,5
<b>BOLO LISO 600G</b>	0	R\$ 5,2	0	R\$ 1,6	0	R\$ 0,5	0	R\$ 0,1	36	R\$ 473,7
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	267	R\$ 3.472,9	337	R\$ 4.381,6	360	R\$ 4.681,5	318	R\$ 4.134,4	273	R\$ 3.551,7
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	2	R\$ 27,5	1	R\$ 8,2	1	R\$ 11,6	0	R\$ 3,5	3	R\$ 37,7
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	193	R\$ 1.925,0	279	R\$ 2.789,5	211	R\$ 2.110,9	165	R\$ 1.648,3	132	R\$ 1.320,5
<b>COPO DE SUCO</b>	3	R\$ 12,2	11	R\$ 42,8	10	R\$ 38,1	16	R\$ 64,6	18	R\$ 72,6
<b>COPO DE VITAMINA</b>	4	R\$ 20,4	9	R\$ 48,5	8	R\$ 41,5	17	R\$ 93,3	18	R\$ 97,3
<b>ESFIRRA SABORES</b>	196	R\$ 880,8	240	R\$ 1.080,1	229	R\$ 1.029,6	250	R\$ 1.124,7	262	R\$ 1.178,5
<b>FOGOSA PCT</b>	108	R\$ 595,2	93	R\$ 509,6	108	R\$ 591,8	118	R\$ 651,1	114	R\$ 626,5
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	27	R\$ 255,9	31	R\$ 290,9	38	R\$ 356,9	37	R\$ 351,8	25	R\$ 235,7
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	8	R\$ 123,7	12	R\$ 178,2	4	R\$ 64,3	15	R\$ 224,1	13	R\$ 200,7
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	9875	R\$ 4.952,0	9589	R\$ 4.809,0	7857	R\$ 3.940,0	7221	R\$ 3.621,1	3403	R\$ 1.706,6
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 6,8	0	R\$ 2,0	0	R\$ 0,6	111	R\$ 1.769,8
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 4,9	7	R\$ 10,9	4	R\$ 6,4	7	R\$ 10,3	6	R\$ 8,3
<b>PAO COM OVO</b>	21	R\$ 64,2	26	R\$ 78,1	23	R\$ 67,5	13	R\$ 39,2	21	R\$ 64,2
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL</b>	0	R\$ 0,0	1	R\$ 5,6	2	R\$ 12,9	0	R\$ 3,9	0	R\$ 1,2

<b>GIPAN CASTANH</b>										
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,0	1	R\$ 11,2	3	R\$ 20,1	1	R\$ 6,0	1	R\$ 7,4
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	20	R\$ 162,0	28	R\$ 226,5	24	R\$ 194,2	19	R\$ 155,9	20	R\$ 161,6
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	24	R\$ 722,9	27	R\$ 807,9	25	R\$ 735,9	28	R\$ 849,6	26	R\$ 785,7
<b>PAO DOCE UND</b>	601	R\$ 450,5	609	R\$ 457,0	580	R\$ 435,3	671	R\$ 503,3	643	R\$ 482,3
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	585	R\$ 3.206,2	591	R\$ 3.236,6	624	R\$ 3.422,2	602	R\$ 3.297,6	598	R\$ 3.275,5
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	49	R\$ 432,2	59	R\$ 521,7	61	R\$ 542,3	73	R\$ 648,1	56	R\$ 499,4
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	104	R\$ 1.034,4	62	R\$ 617,7	89	R\$ 883,9	38	R\$ 377,0	65	R\$ 651,0
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	10	R\$ 52,3	13	R\$ 73,4	10	R\$ 56,7	18	R\$ 97,8	24	R\$ 129,4
<b>PIZZA FATIA</b>	101	R\$ 453,7	159	R\$ 715,7	169	R\$ 759,7	145	R\$ 653,1	151	R\$ 677,9
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	38	R\$ 916,6	53	R\$ 1.260,3	46	R\$ 1.102,7	40	R\$ 948,8	33	R\$ 787,1
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	5	R\$ 132,3	4	R\$ 114,9	6	R\$ 161,8	3	R\$ 81,8	1	R\$ 24,5
<b>PUDIM GDE</b>	3	R\$ 92,7	4	R\$ 120,2	2	R\$ 82,3	1	R\$ 24,7	0	R\$ 7,4
<b>PUDIM PEDACO</b>	41	R\$ 123,5	36	R\$ 108,4	23	R\$ 70,3	47	R\$ 140,8	36	R\$ 109,4
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	54	R\$ 2.364,9	60	R\$ 2.631,2	49	R\$ 2.139,8	47	R\$ 2.079,5	44	R\$ 1.914,2
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	20	R\$ 108,1	17	R\$ 94,0	16	R\$ 86,0	11	R\$ 60,4	3	R\$ 18,1
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	4	R\$ 10,9	2	R\$ 7,5	3	R\$ 8,5	2	R\$ 6,8	3	R\$ 10,4
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,1	1	R\$ 4,2	5	R\$ 16,0	4	R\$ 11,1
<b>TAPIOCA COMUM</b>	4	R\$ 8,5	3	R\$ 6,7	2	R\$ 4,8	1	R\$ 2,8	2	R\$ 3,7
<b>TAPIOCA MISTA</b>	3	R\$ 11,5	1	R\$ 3,4	2	R\$ 5,9	3	R\$ 9,1	2	R\$ 7,6
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	16	R\$ 65,7	29	R\$ 114,9	50	R\$ 199,7	44	R\$ 177,5	30	R\$ 120,5
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	2	R\$ 7,1	1	R\$ 2,1	0	R\$ 0,6	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1
		<b>R\$ 24.518,39</b>		<b>R\$ 27.199,22</b>		<b>R\$ 25.498,07</b>		<b>R\$ 24.067,77</b>		<b>R\$ 23.218,47</b>

PRODUTO/PERÍODO	abr/24		mai/24		jun/24		jul/24		ago/24	
	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	2	R\$ 7,8	9	R\$ 36,0	12	R\$ 50,0	13	R\$ 51,4	15	R\$ 58,3
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	166	R\$ 665,5	129	R\$ 516,0	119	R\$ 476,8	148	R\$ 593,8	137	R\$ 546,9
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	6	R\$ 81,9	10	R\$ 133,8	8	R\$ 103,8	3	R\$ 40,2	1	R\$ 12,1
<b>BOLO CHOC. KG</b>	19	R\$ 542,3	21	R\$ 598,0	23	R\$ 655,0	23	R\$ 672,6	13	R\$ 387,4
<b>BOLO FATIA</b>	212	R\$ 636,0	197	R\$ 591,9	210	R\$ 631,2	194	R\$ 582,1	240	R\$ 718,9
<b>BOLO INTEIRO P</b>	12	R\$ 342,1	20	R\$ 562,8	24	R\$ 682,6	17	R\$ 478,9	11	R\$ 308,2
<b>BOLO LISO 600G</b>	80	R\$ 1.034,9	109	R\$ 1.421,8	110	R\$ 1.437,7	95	R\$ 1.242,1	34	R\$ 436,4
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	224	R\$ 2.912,8	208	R\$ 2.702,9	207	R\$ 2.685,5	213	R\$ 2.771,2	242	R\$ 3.150,1
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	8	R\$ 102,8	4	R\$ 58,3	8	R\$ 109,0	3	R\$ 32,7	1	R\$ 9,8
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	143	R\$ 1.425,1	121	R\$ 1.211,5	113	R\$ 1.133,5	142	R\$ 1.418,0	165	R\$ 1.646,9
<b>COPO DE SUCO</b>	14	R\$ 55,4	10	R\$ 41,8	9	R\$ 37,7	5	R\$ 19,7	6	R\$ 24,1
<b>COPO DE VITAMINA</b>	14	R\$ 75,4	10	R\$ 57,3	5	R\$ 28,7	9	R\$ 51,0	6	R\$ 33,0
<b>ESFIRRA SABORES</b>	234	R\$ 1.052,8	226	R\$ 1.018,3	259	R\$ 1.165,4	255	R\$ 1.149,7	232	R\$ 1.043,3
<b>FOGOSA PCT</b>	120	R\$ 661,5	138	R\$ 760,6	140	R\$ 771,0	132	R\$ 724,1	115	R\$ 634,2
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	21	R\$ 196,3	13	R\$ 127,4	29	R\$ 271,1	11	R\$ 106,6	23	R\$ 216,3
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	16	R\$ 242,9	9	R\$ 134,7	9	R\$ 139,3	9	R\$ 139,2	11	R\$ 166,7
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,6
<b>PAO CARIOCA</b>	1021	R\$ 512,0	306	R\$ 153,6	92	R\$ 46,1	28	R\$ 13,8	9253	R\$ 4.640,3
<b>PAO CARIOCA KG</b>	213	R\$ 3.414,3	248	R\$ 3.974,8	244	R\$ 3.904,5	257	R\$ 4.118,1	77	R\$ 1.235,4
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 4,6	9	R\$ 12,9	7	R\$ 10,2	4	R\$ 6,2	14	R\$ 20,7
<b>PAO COM OVO</b>	24	R\$ 71,8	25	R\$ 74,0	10	R\$ 28,5	6	R\$ 17,0	11	R\$ 33,9
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL</b>	2	R\$ 17,1	1	R\$ 5,1	2	R\$ 12,7	0	R\$ 3,8	0	R\$ 1,1

<b>GIPAN CASTANH</b>										
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	2	R\$ 13,4	1	R\$ 4,0	2	R\$ 12,4	0	R\$ 3,7	0	R\$ 1,1
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	21	R\$ 169,0	26	R\$ 211,4	21	R\$ 172,5	17	R\$ 137,8	22	R\$ 182,6
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 787,3	27	R\$ 805,7	28	R\$ 826,4	27	R\$ 794,7	26	R\$ 767,2
<b>PAO DOCE UND</b>	654	R\$ 490,1	538	R\$ 403,2	473	R\$ 354,6	503	R\$ 377,3	482	R\$ 361,7
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	657	R\$ 3.598,8	628	R\$ 3.438,8	658	R\$ 3.605,6	627	R\$ 3.437,0	580	R\$ 3.180,0
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	41	R\$ 367,6	33	R\$ 297,0	39	R\$ 344,2	28	R\$ 252,6	58	R\$ 512,6
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	101	R\$ 1.012,7	85	R\$ 848,7	83	R\$ 827,5	114	R\$ 1.135,5	116	R\$ 1.154,5
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 0,0	6	R\$ 38,4	21	R\$ 126,6	28	R\$ 170,1	8	R\$ 51,0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	25	R\$ 135,0	25	R\$ 136,7	22	R\$ 121,8	18	R\$ 98,1	17	R\$ 94,5
<b>PIZZA FATIA</b>	146	R\$ 657,0	172	R\$ 773,5	182	R\$ 821,1	175	R\$ 788,1	128	R\$ 575,1
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	37	R\$ 870,5	45	R\$ 1.080,9	41	R\$ 978,6	39	R\$ 920,2	41	R\$ 977,5
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 22,9	3	R\$ 66,1	5	R\$ 127,4	7	R\$ 167,0	3	R\$ 68,0
<b>PUDIM GDE</b>	0	R\$ 2,2	0	R\$ 0,7	1	R\$ 23,3	0	R\$ 7,0	0	R\$ 9,0
<b>PUDIM PEDACO</b>	43	R\$ 129,4	43	R\$ 129,1	44	R\$ 131,1	48	R\$ 144,3	43	R\$ 128,4
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	48	R\$ 2.092,8	48	R\$ 2.123,5	53	R\$ 2.318,3	49	R\$ 2.157,7	53	R\$ 2.324,6
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	4	R\$ 20,8	1	R\$ 6,3	3	R\$ 17,3	2	R\$ 12,9	1	R\$ 3,9
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	2	R\$ 7,3	4	R\$ 10,6	2	R\$ 7,4	1	R\$ 2,2	0	R\$ 0,7
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	6	R\$ 18,0	3	R\$ 7,5	1	R\$ 2,3	0	R\$ 0,7	2	R\$ 4,6
<b>TAPIOCA COMUM</b>	1	R\$ 2,5	3	R\$ 6,3	2	R\$ 3,3	0	R\$ 1,0	5	R\$ 10,1
<b>TAPIOCA MISTA</b>	1	R\$ 4,7	3	R\$ 8,8	1	R\$ 2,6	0	R\$ 0,8	0	R\$ 0,2
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	22	R\$ 89,3	17	R\$ 68,8	15	R\$ 59,8	19	R\$ 76,8	6	R\$ 23,0
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	10	R\$ 40,4	3	R\$ 12,1	9	R\$ 38,9
		<b>R\$ 24.547,05</b>		<b>R\$ 24.659,65</b>		<b>R\$ 25.305,11</b>		<b>R\$ 24.930,03</b>		<b>R\$ 25.793,80</b>

PRODUTO/PERÍODO	set/24		out/24		nov/24		dez/24		jan/25	
	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	13	R\$ 51,9	12	R\$ 49,4	16	R\$ 62,2	11	R\$ 42,7	8	R\$ 31,8
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	137	R\$ 549,1	138	R\$ 550,7	137	R\$ 547,6	145	R\$ 580,8	143	R\$ 573,6
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 3,6	0	R\$ 1,1	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0
<b>BOLO CHOC. KG</b>	12	R\$ 355,5	16	R\$ 466,5	14	R\$ 411,4	13	R\$ 362,8	13	R\$ 364,8
<b>BOLO FATIA</b>	271	R\$ 814,1	245	R\$ 735,4	230	R\$ 689,9	210	R\$ 630,0	189	R\$ 565,8
<b>BOLO INTEIRO P</b>	8	R\$ 224,0	4	R\$ 120,4	5	R\$ 141,2	8	R\$ 217,8	5	R\$ 152,2
<b>BOLO LISO 600G</b>	12	R\$ 150,0	4	R\$ 57,1	2	R\$ 20,8	1	R\$ 7,3	0	R\$ 2,5
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	283	R\$ 3.672,7	288	R\$ 3.748,3	274	R\$ 3.555,5	318	R\$ 4.133,8	347	R\$ 4.517,2
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	0	R\$ 2,9	0	R\$ 0,9	1	R\$ 19,5	1	R\$ 11,6	1	R\$ 11,6
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	181	R\$ 1.806,2	173	R\$ 1.734,2	187	R\$ 1.867,8	251	R\$ 2.513,0	223	R\$ 2.231,5
<b>COPO DE SUCO</b>	9	R\$ 34,3	8	R\$ 32,1	5	R\$ 18,1	9	R\$ 35,4	9	R\$ 37,3
<b>COPO DE VITAMINA</b>	6	R\$ 34,1	6	R\$ 31,0	4	R\$ 23,6	7	R\$ 41,0	8	R\$ 41,3
<b>ESFIRRA SABORES</b>	220	R\$ 989,9	214	R\$ 963,1	201	R\$ 905,5	228	R\$ 1.027,7	229	R\$ 1.029,1
<b>FOGOSA PCT</b>	111	R\$ 609,1	111	R\$ 610,2	109	R\$ 599,7	98	R\$ 536,7	105	R\$ 575,3
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	35	R\$ 327,9	32	R\$ 299,3	28	R\$ 269,0	30	R\$ 284,3	35	R\$ 335,1
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	15	R\$ 234,1	14	R\$ 215,1	10	R\$ 151,1	11	R\$ 170,1	6	R\$ 96,0
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	12474	R\$ 6.255,6	11784	R\$ 5.909,6	10447	R\$ 5.239,3	9847	R\$ 4.938,1	8454	R\$ 4.239,4
<b>PAO CARIOCA KG</b>	23	R\$ 370,6	7	R\$ 111,2	2	R\$ 33,4	1	R\$ 14,7	0	R\$ 5,8
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	13	R\$ 20,0	7	R\$ 10,1	4	R\$ 6,5	6	R\$ 9,6	5	R\$ 7,4
<b>PAO COM OVO</b>	10	R\$ 29,1	14	R\$ 40,9	19	R\$ 57,2	24	R\$ 71,8	23	R\$ 68,8
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL</b>	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	0	R\$ 3,9	1	R\$ 10,2

<b>GIPAN CASTANH</b>										
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	1	R\$ 7,8	2	R\$ 16,4
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	23	R\$ 189,5	24	R\$ 193,7	21	R\$ 171,5	26	R\$ 210,0	24	R\$ 199,0
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 767,8	25	R\$ 755,0	25	R\$ 732,5	26	R\$ 785,3	25	R\$ 750,7
<b>PAO DOCE UND</b>	599	R\$ 449,1	634	R\$ 475,4	611	R\$ 458,0	610	R\$ 457,3	589	R\$ 441,9
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	596	R\$ 3.263,5	598	R\$ 3.277,7	589	R\$ 3.227,6	590	R\$ 3.233,9	614	R\$ 3.365,7
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	64	R\$ 568,0	59	R\$ 525,5	52	R\$ 460,2	57	R\$ 503,3	60	R\$ 530,6
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	60	R\$ 600,3	74	R\$ 735,5	95	R\$ 944,8	72	R\$ 715,8	84	R\$ 833,5
<b>PAO NA CHAPA</b>	3	R\$ 15,3	1	R\$ 4,6	0	R\$ 1,4	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,1
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	17	R\$ 93,6	13	R\$ 69,2	10	R\$ 57,4	12	R\$ 68,6	11	R\$ 60,2
<b>PIZZA FATIA</b>	126	R\$ 565,2	118	R\$ 529,9	106	R\$ 476,5	143	R\$ 644,0	161	R\$ 725,0
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	31	R\$ 740,9	34	R\$ 814,1	37	R\$ 885,9	48	R\$ 1.148,0	47	R\$ 1.116,3
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 25,8	2	R\$ 43,7	4	R\$ 105,8	4	R\$ 112,2	6	R\$ 146,9
<b>PUDIM GDE</b>	0	R\$ 4,8	0	R\$ 2,1	2	R\$ 65,5	3	R\$ 103,8	3	R\$ 88,7
<b>PUDIM PEDACO</b>	35	R\$ 103,7	39	R\$ 118,3	41	R\$ 121,9	37	R\$ 112,5	28	R\$ 83,0
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	51	R\$ 2.250,8	55	R\$ 2.415,6	54	R\$ 2.380,1	58	R\$ 2.555,9	52	R\$ 2.264,6
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	7	R\$ 36,2	20	R\$ 110,3	20	R\$ 108,7	18	R\$ 98,4	16	R\$ 89,7
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	2	R\$ 4,6	2	R\$ 7,1	3	R\$ 9,7	3	R\$ 8,1	3	R\$ 8,4
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	1	R\$ 4,2	1	R\$ 2,1	0	R\$ 0,9	0	R\$ 0,3	1	R\$ 3,1
<b>TAPIOCA COMUM</b>	13	R\$ 25,6	7	R\$ 14,4	5	R\$ 10,3	4	R\$ 7,8	3	R\$ 5,7
<b>TAPIOCA MISTA</b>	1	R\$ 1,8	1	R\$ 4,5	3	R\$ 9,4	1	R\$ 5,2	2	R\$ 5,7
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	9	R\$ 34,3	16	R\$ 65,6	16	R\$ 65,7	25	R\$ 100,1	42	R\$ 169,8
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	6	R\$ 26,3	6	R\$ 24,4	3	R\$ 12,3	1	R\$ 5,2	0	R\$ 2,0
		<b>R\$ 26.307,07</b>		<b>R\$ 25.875,59</b>		<b>R\$ 24.925,55</b>		<b>R\$ 26.517,12</b>		<b>R\$ 25.803,78</b>

PRODUTO/PERÍODO	fev/25		mar/25		abr/25		mai/25		jun/25	
	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	7	R\$ 27,0	3	R\$ 13,3	2	R\$ 9,5	7	R\$ 28,0	11	R\$ 43,4
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	143	R\$ 572,2	142	R\$ 568,0	159	R\$ 636,2	138	R\$ 552,1	125	R\$ 499,4
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,0	5	R\$ 63,7	6	R\$ 76,4	9	R\$ 116,6	8	R\$ 107,7
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 389,9	17	R\$ 477,3	18	R\$ 522,8	20	R\$ 575,4	22	R\$ 631,2
<b>BOLO FATIA</b>	204	R\$ 612,1	221	R\$ 663,2	215	R\$ 644,2	203	R\$ 607,6	208	R\$ 624,1
<b>BOLO INTEIRO P</b>	10	R\$ 277,3	11	R\$ 310,3	12	R\$ 332,6	18	R\$ 493,7	22	R\$ 626,0
<b>BOLO LISO 600G</b>	0	R\$ 0,9	26	R\$ 331,9	63	R\$ 824,0	95	R\$ 1.242,5	106	R\$ 1.379,2
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	327	R\$ 4.249,3	289	R\$ 3.761,0	244	R\$ 3.167,3	219	R\$ 2.842,2	210	R\$ 2.732,5
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	0	R\$ 5,9	2	R\$ 28,1	6	R\$ 80,4	5	R\$ 65,0	7	R\$ 95,8
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	182	R\$ 1.823,2	147	R\$ 1.471,3	144	R\$ 1.439,0	128	R\$ 1.279,8	118	R\$ 1.177,4
<b>COPO DE SUCO</b>	14	R\$ 56,4	17	R\$ 67,7	15	R\$ 59,1	12	R\$ 47,0	10	R\$ 40,5
<b>COPO DE VITAMINA</b>	14	R\$ 77,7	17	R\$ 91,4	15	R\$ 80,2	12	R\$ 64,1	7	R\$ 39,4
<b>ESFIRRA SABORES</b>	244	R\$ 1.096,0	256	R\$ 1.153,7	241	R\$ 1.083,1	231	R\$ 1.037,7	250	R\$ 1.127,1
<b>FOGOSA PCT</b>	114	R\$ 628,3	114	R\$ 627,1	118	R\$ 651,2	132	R\$ 727,7	138	R\$ 758,0
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	37	R\$ 346,8	28	R\$ 269,0	23	R\$ 218,1	16	R\$ 154,6	25	R\$ 236,2
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	12	R\$ 185,7	13	R\$ 196,2	15	R\$ 228,9	11	R\$ 163,0	9	R\$ 146,4
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	7590	R\$ 3.806,6	4659	R\$ 2.336,6	2112	R\$ 1.059,4	848	R\$ 425,3	319	R\$ 159,9
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 2,2	77	R\$ 1.239,5	173	R\$ 2.761,9	226	R\$ 3.610,9	239	R\$ 3.816,5
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	6	R\$ 9,4	6	R\$ 8,7	4	R\$ 5,8	7	R\$ 10,8	7	R\$ 10,4

<b>PAO COM OVO</b>	16	R\$ 48,0	20	R\$ 59,4	23	R\$ 68,1	24	R\$ 72,2	14	R\$ 41,6
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	1	R\$ 5,8	0	R\$ 2,5	2	R\$ 12,7	1	R\$ 7,4	1	R\$ 11,1
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 9,2	1	R\$ 7,9	1	R\$ 11,8	1	R\$ 6,3	1	R\$ 10,6
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	21	R\$ 168,8	20	R\$ 163,7	20	R\$ 167,4	24	R\$ 198,2	22	R\$ 180,2
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	27	R\$ 819,9	27	R\$ 796,0	26	R\$ 789,9	27	R\$ 800,9	27	R\$ 818,8
<b>PAO DOCE UND</b>	647	R\$ 484,9	644	R\$ 483,1	651	R\$ 488,0	572	R\$ 428,7	502	R\$ 376,8
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	605	R\$ 3.318,0	600	R\$ 3.288,3	640	R\$ 3.505,6	631	R\$ 3.458,8	650	R\$ 3.561,6
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	69	R\$ 612,9	60	R\$ 533,4	47	R\$ 417,3	37	R\$ 333,1	38	R\$ 340,9
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	51	R\$ 513,9	61	R\$ 609,9	89	R\$ 891,8	86	R\$ 861,6	84	R\$ 837,7
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	4	R\$ 26,9	16	R\$ 96,7
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	16	R\$ 86,5	21	R\$ 116,5	24	R\$ 129,5	24	R\$ 134,5	23	R\$ 125,6
<b>PIZZA FATIA</b>	150	R\$ 674,7	150	R\$ 676,9	147	R\$ 663,0	165	R\$ 740,4	177	R\$ 796,9
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	42	R\$ 999,0	36	R\$ 850,7	36	R\$ 864,5	43	R\$ 1.016,0	42	R\$ 989,9
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	4	R\$ 101,3	2	R\$ 47,6	1	R\$ 30,3	2	R\$ 55,3	4	R\$ 105,8
<b>PUDIM GDE</b>	1	R\$ 43,9	1	R\$ 18,3	0	R\$ 7,1	0	R\$ 2,6	1	R\$ 17,1
<b>PUDIM PEDACO</b>	41	R\$ 123,5	38	R\$ 113,6	42	R\$ 124,7	43	R\$ 127,8	43	R\$ 130,1
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	49	R\$ 2.135,0	45	R\$ 1.980,5	47	R\$ 2.059,1	48	R\$ 2.104,2	51	R\$ 2.254,0
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	13	R\$ 69,2	6	R\$ 33,5	4	R\$ 24,6	2	R\$ 11,8	3	R\$ 15,6
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	2	R\$ 7,3	3	R\$ 9,5	3	R\$ 8,0	3	R\$ 9,8	3	R\$ 8,1
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	4	R\$ 12,1	4	R\$ 11,4	5	R\$ 16,0	3	R\$ 10,1	2	R\$ 4,6
<b>TAPIOCA COMUM</b>	2	R\$ 3,7	2	R\$ 3,7	1	R\$ 2,8	3	R\$ 5,3	2	R\$ 3,9
<b>TAPIOCA MISTA</b>	2	R\$ 8,1	2	R\$ 7,8	2	R\$ 5,7	2	R\$ 7,8	1	R\$ 4,2
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	44	R\$ 175,2	34	R\$ 136,9	26	R\$ 103,6	20	R\$ 79,2	16	R\$ 65,7
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	0	R\$ 0,7	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	7	R\$ 28,3
		<b>R\$ 24.588,57</b>		<b>R\$ 23.629,50</b>		<b>R\$ 24.271,79</b>		<b>R\$ 24.543,29</b>		<b>R\$ 25.076,56</b>

PRODUTO/PERÍODO	jul/25		ago/25		set/25		out/25		nov/25	
	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item	Qnt.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	12	R\$ 49,0	14	R\$ 55,5	13	R\$ 53,0	13	R\$ 50,5	15	R\$ 58,7
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	141	R\$ 565,5	138	R\$ 552,5	138	R\$ 550,1	138	R\$ 550,5	137	R\$ 548,5
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	5	R\$ 60,5	2	R\$ 26,6	1	R\$ 10,5	0	R\$ 3,9	0	R\$ 1,4
<b>BOLO CHOC. KG</b>	23	R\$ 660,2	16	R\$ 469,2	13	R\$ 389,6	15	R\$ 443,4	15	R\$ 421,0
<b>BOLO FATIA</b>	198	R\$ 594,7	227	R\$ 681,7	258	R\$ 774,4	249	R\$ 747,1	236	R\$ 707,1
<b>BOLO INTEIRO P</b>	19	R\$ 523,0	13	R\$ 372,6	10	R\$ 268,6	6	R\$ 164,9	5	R\$ 148,3
<b>BOLO LISO 600G</b>	99	R\$ 1.283,2	53	R\$ 690,4	24	R\$ 312,2	10	R\$ 133,6	4	R\$ 54,6
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	212	R\$ 2.759,6	233	R\$ 3.032,9	268	R\$ 3.480,7	282	R\$ 3.668,0	276	R\$ 3.589,3
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	4	R\$ 51,6	2	R\$ 22,4	1	R\$ 8,8	0	R\$ 3,2	1	R\$ 14,6
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	135	R\$ 1.345,8	156	R\$ 1.556,6	173	R\$ 1.731,3	173	R\$ 1.733,3	183	R\$ 1.827,4
<b>COPO DE SUCO</b>	6	R\$ 26,0	6	R\$ 24,7	8	R\$ 31,4	8	R\$ 31,9	6	R\$ 22,3
<b>COPO DE VITAMINA</b>	9	R\$ 47,5	7	R\$ 37,3	6	R\$ 35,1	6	R\$ 32,2	5	R\$ 26,2
<b>ESFIRRA SABORES</b>	254	R\$ 1.143,0	238	R\$ 1.073,2	226	R\$ 1.014,9	217	R\$ 978,7	206	R\$ 927,5
<b>FOGOSA PCT</b>	134	R\$ 734,3	121	R\$ 664,2	114	R\$ 625,6	112	R\$ 614,8	110	R\$ 604,2
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	15	R\$ 145,5	21	R\$ 195,1	30	R\$ 288,0	31	R\$ 295,9	29	R\$ 277,0
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	9	R\$ 141,4	10	R\$ 159,1	14	R\$ 211,6	14	R\$ 214,0	11	R\$ 170,0
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1
<b>PAO CARIOCA</b>	115	R\$ 57,6	6512	R\$ 3.265,5	10685	R\$ 5.358,6	11454	R\$ 5.744,3	10749	R\$ 5.390,8
<b>PAO CARIOCA KG</b>	252	R\$ 4.027,6	130	R\$ 2.073,1	55	R\$ 881,4	21	R\$ 342,2	8	R\$ 126,0
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	5	R\$ 7,4	11	R\$ 16,7	13	R\$ 19,0	9	R\$ 12,8	6	R\$ 8,4

<b>PAO COM OVO</b>	8	R\$ 24,4	10	R\$ 31,0	10	R\$ 29,7	12	R\$ 37,5	17	R\$ 51,3
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	1	R\$ 6,0	0	R\$ 2,6	0	R\$ 1,0	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,1
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 5,8	0	R\$ 2,5	0	R\$ 1,0	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,1
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	18	R\$ 150,6	21	R\$ 173,0	23	R\$ 184,6	23	R\$ 191,0	22	R\$ 177,3
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	27	R\$ 801,9	26	R\$ 777,6	26	R\$ 770,7	25	R\$ 759,7	25	R\$ 740,7
<b>PAO DOCE UND</b>	503	R\$ 377,1	488	R\$ 366,3	566	R\$ 424,3	613	R\$ 460,1	611	R\$ 458,6
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	634	R\$ 3.474,4	596	R\$ 3.268,3	596	R\$ 3.265,0	597	R\$ 3.273,8	592	R\$ 3.241,5
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	31	R\$ 279,1	50	R\$ 442,6	60	R\$ 530,4	59	R\$ 527,0	54	R\$ 480,3
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	105	R\$ 1.046,1	112	R\$ 1.122,0	76	R\$ 756,8	74	R\$ 741,9	89	R\$ 883,9
<b>PAO NA CHAPA</b>	24	R\$ 148,1	13	R\$ 80,2	6	R\$ 34,8	2	R\$ 13,6	1	R\$ 5,1
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	19	R\$ 106,4	18	R\$ 98,0	17	R\$ 95,0	14	R\$ 76,9	12	R\$ 63,2
<b>PIZZA FATIA</b>	176	R\$ 790,8	142	R\$ 639,8	131	R\$ 587,5	122	R\$ 547,2	111	R\$ 497,7
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	40	R\$ 941,1	41	R\$ 966,6	34	R\$ 808,6	34	R\$ 812,4	36	R\$ 863,8
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	6	R\$ 148,6	4	R\$ 92,2	2	R\$ 45,7	2	R\$ 44,3	3	R\$ 87,3
<b>PUDIM GDE</b>	0	R\$ 10,0	0	R\$ 9,3	0	R\$ 6,1	0	R\$ 3,3	1	R\$ 46,8
<b>PUDIM PEDACO</b>	47	R\$ 140,1	44	R\$ 131,9	37	R\$ 112,2	39	R\$ 116,5	40	R\$ 120,3
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	50	R\$ 2.186,6	52	R\$ 2.283,2	51	R\$ 2.260,5	54	R\$ 2.369,0	54	R\$ 2.376,8
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	2	R\$ 13,7	1	R\$ 6,8	5	R\$ 27,4	16	R\$ 85,4	18	R\$ 101,7
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	1	R\$ 4,0	1	R\$ 1,7	1	R\$ 3,7	2	R\$ 6,1	3	R\$ 8,6
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	1	R\$ 1,9	1	R\$ 3,8	1	R\$ 4,1	1	R\$ 2,7	0	R\$ 1,4
<b>TAPIOCA COMUM</b>	1	R\$ 1,9	4	R\$ 7,6	10	R\$ 20,2	8	R\$ 16,2	6	R\$ 12,0
<b>TAPIOCA MISTA</b>	1	R\$ 1,8	0	R\$ 0,7	0	R\$ 1,5	1	R\$ 3,6	2	R\$ 7,6
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	18	R\$ 73,4	10	R\$ 38,1	9	R\$ 35,5	14	R\$ 56,5	16	R\$ 62,9
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	4	R\$ 17,0	8	R\$ 32,3	7	R\$ 28,1	6	R\$ 25,5	4	R\$ 16,2
		<b>R\$ 24.973,99</b>		<b>R\$ 25.547,86</b>		<b>R\$ 26.079,31</b>		<b>R\$ 25.936,70</b>		<b>R\$ 25.228,90</b>

PRODUTO/PERÍODO	dez/25		jan/26		fev/26		mar/26		abr/26		mai/26	
	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item	Qty.	Receita variável por item
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	12	R\$ 47,5	9	R\$ 36,5	7	R\$ 29,8	5	R\$ 18,3	3	R\$ 12,1	6	R\$ 23,2
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	143	R\$ 571,1	143	R\$ 572,9	143	R\$ 572,4	142	R\$ 569,3	154	R\$ 616,2	143	R\$ 571,3
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,5	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	3	R\$ 44,6	5	R\$ 66,9	8	R\$ 101,7
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 380,2	13	R\$ 369,4	13	R\$ 383,7	16	R\$ 449,2	17	R\$ 500,7	19	R\$ 553,0
<b>BOLO FATIA</b>	218	R\$ 653,1	197	R\$ 592,0	202	R\$ 606,0	215	R\$ 646,1	215	R\$ 644,8	206	R\$ 618,8
<b>BOLO INTEIRO P</b>	7	R\$ 196,9	6	R\$ 165,6	9	R\$ 243,8	10	R\$ 290,4	11	R\$ 319,9	16	R\$ 441,6
<b>BOLO LISO 600G</b>	2	R\$ 21,5	1	R\$ 8,2	0	R\$ 3,1	18	R\$ 233,2	50	R\$ 646,8	82	R\$ 1.063,8
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	305	R\$ 3.970,4	335	R\$ 4.353,1	329	R\$ 4.280,4	301	R\$ 3.916,8	261	R\$ 3.392,1	231	R\$ 3.007,2
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	1	R\$ 12,5	1	R\$ 11,9	1	R\$ 7,7	2	R\$ 22,0	5	R\$ 62,9	5	R\$ 64,3
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	231	R\$ 2.307,3	225	R\$ 2.254,2	195	R\$ 1.952,5	162	R\$ 1.615,7	149	R\$ 1.492,0	134	R\$ 1.343,4
<b>COPO DE SUCO</b>	8	R\$ 31,5	9	R\$ 35,5	13	R\$ 50,1	16	R\$ 62,5	15	R\$ 60,1	13	R\$ 50,9
<b>COPO DE VITAMINA</b>	7	R\$ 36,6	7	R\$ 39,9	12	R\$ 66,4	15	R\$ 83,9	15	R\$ 81,3	13	R\$ 69,3
<b>ESFIRRA SABORES</b>	222	R\$ 997,6	227	R\$ 1.019,6	238	R\$ 1.073,1	251	R\$ 1.129,6	244	R\$ 1.097,0	235	R\$ 1.055,5
<b>FOGOSA PCT</b>	101	R\$ 556,9	104	R\$ 569,8	111	R\$ 610,8	113	R\$ 622,2	117	R\$ 642,5	128	R\$ 702,2
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	30	R\$ 282,1	34	R\$ 319,2	36	R\$ 338,5	31	R\$ 289,9	25	R\$ 239,6	19	R\$ 180,1
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	11	R\$ 170,0	8	R\$ 118,2	11	R\$ 165,5	12	R\$ 187,0	14	R\$ 216,3	12	R\$ 179,0
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	10118	R\$ 5.073,9	8953	R\$ 4.489,8	7999	R\$ 4.011,5	5661	R\$ 2.839,1	3177	R\$ 1.593,3	1547	R\$ 775,7
<b>PAO CARIOCA KG</b>	3	R\$ 48,1	1	R\$ 18,5	0	R\$ 7,1	54	R\$ 869,8	137	R\$ 2.194,3	199	R\$

												3.185,9
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	6	R\$ 9,2	5	R\$ 7,9	6	R\$ 9,0	6	R\$ 8,8	4	R\$ 6,7	6	R\$ 9,6
<b>PAO COM OVO</b>	22	R\$ 65,6	23	R\$ 67,8	18	R\$ 54,0	19	R\$ 57,8	22	R\$ 65,0	23	R\$ 70,1
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 2,8	1	R\$ 8,0	1	R\$ 6,4	0	R\$ 3,7	1	R\$ 10,0	1	R\$ 8,2
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 5,5	2	R\$ 13,2	1	R\$ 10,4	1	R\$ 8,7	1	R\$ 10,8	1	R\$ 7,7
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	24	R\$ 200,2	24	R\$ 199,3	22	R\$ 178,0	20	R\$ 168,0	20	R\$ 167,6	23	R\$ 189,0
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 771,9	25	R\$ 757,1	27	R\$ 801,1	27	R\$ 797,5	27	R\$ 792,2	27	R\$ 798,3
<b>PAO DOCE UND</b>	610	R\$ 457,7	596	R\$ 446,6	631	R\$ 473,4	640	R\$ 480,2	648	R\$ 485,7	594	R\$ 445,8
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	591	R\$ 3.236,2	607	R\$ 3.326,8	606	R\$ 3.320,7	602	R\$ 3.298,0	628	R\$ 3.443,3	630	R\$ 3.454,2
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	56	R\$ 496,4	59	R\$ 520,3	66	R\$ 585,1	62	R\$ 548,9	51	R\$ 456,8	42	R\$ 370,2
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	77	R\$ 766,3	81	R\$ 813,3	60	R\$ 603,7	61	R\$ 608,0	81	R\$ 806,7	85	R\$ 845,2
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	R\$ 1,8	0	R\$ 0,6	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	3	R\$ 18,8
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	12	R\$ 67,0	11	R\$ 62,3	14	R\$ 79,2	19	R\$ 105,3	22	R\$ 122,2	24	R\$ 130,8
<b>PIZZA FATIA</b>	133	R\$ 600,1	153	R\$ 687,5	151	R\$ 678,5	151	R\$ 677,4	148	R\$ 667,3	160	R\$ 718,4
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	45	R\$ 1.062,7	46	R\$ 1.100,2	43	R\$ 1.029,4	38	R\$ 904,3	37	R\$ 876,5	41	R\$ 974,2
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	4	R\$ 104,7	5	R\$ 134,3	4	R\$ 111,2	3	R\$ 66,7	2	R\$ 41,2	2	R\$ 51,1
<b>PUDIM GDE</b>	3	R\$ 86,7	3	R\$ 88,1	2	R\$ 57,2	1	R\$ 30,0	0	R\$ 13,9	0	R\$ 6,0
<b>PUDIM PEDACO</b>	38	R\$ 114,8	31	R\$ 92,5	38	R\$ 114,2	38	R\$ 113,8	40	R\$ 121,4	42	R\$ 125,9
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	57	R\$ 2.502,2	53	R\$ 2.335,9	50	R\$ 2.195,3	47	R\$ 2.044,9	47	R\$ 2.054,9	48	R\$ 2.089,4
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	18	R\$ 99,4	17	R\$ 92,6	14	R\$ 76,2	8	R\$ 46,3	6	R\$ 31,1	3	R\$ 17,6
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 8,3	3	R\$ 8,4	3	R\$ 7,6	3	R\$ 8,9	3	R\$ 8,3	3	R\$ 9,3
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	0	R\$ 0,7	1	R\$ 2,3	3	R\$ 9,2	4	R\$ 10,7	5	R\$ 14,4	4	R\$ 11,4
<b>TAPIOCA COMUM</b>	5	R\$ 9,1	3	R\$ 6,7	2	R\$ 4,6	2	R\$ 4,0	2	R\$ 3,2	2	R\$ 4,7
<b>TAPIOCA MISTA</b>	2	R\$ 6,0	2	R\$ 5,8	2	R\$ 7,4	2	R\$ 7,7	2	R\$ 6,3	2	R\$ 7,4
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	22	R\$ 89,0	36	R\$ 145,6	42	R\$ 166,3	36	R\$ 145,7	29	R\$ 116,2	23	R\$ 90,3
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	2	R\$ 8,5	1	R\$ 3,9	0	R\$ 1,7	0	R\$ 0,7	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1

R\$ 26.130,65	R\$ 25.901,84	R\$ 24.982,55	R\$ 24.035,42	R\$ 24.200,87	R\$ 24.440,57
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

### ANEXO C – PROJEÇÃO DE CUSTOS

PRODUTO/PERÍODO	jun/23		jul/23		ago/23		set/23		out/23	
	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	16	R\$ 56,0	16	R\$ 56,0	15	R\$ 53,6	12	R\$ 43,0	12	R\$ 42,3
BOLO CASEIRO PCT	124	R\$ 372,0	124	R\$ 372,0	132	R\$ 395,1	138	R\$ 412,5	138	R\$ 413,6
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
BOLO CHOC. KG	13	R\$ 261,8	13	R\$ 261,8	9	R\$ 183,5	12	R\$ 236,5	18	R\$ 355,7
BOLO FATIA	325	R\$ 812,5	325	R\$ 812,5	259	R\$ 648,0	285	R\$ 712,4	234	R\$ 584,7
BOLO INTEIRO P	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	8	R\$ 203,6	7	R\$ 162,9	3	R\$ 65,8
BOLO LISO 600G	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 65,8	2	R\$ 19,7	1	R\$ 12,5
BOLO MILHO E LISO 600G	266	R\$ 2.500,4	266	R\$ 2.500,4	255	R\$ 2.395,1	300	R\$ 2.817,6	291	R\$ 2.733,7
BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES	227	R\$ 1.734,8	227	R\$ 1.734,8	175	R\$ 1.333,6	187	R\$ 1.432,6	170	R\$ 1.301,8
COPO DE SUCO	10	R\$ 27,5	10	R\$ 27,5	7	R\$ 17,9	10	R\$ 26,5	8	R\$ 21,4
COPO DE VITAMINA	6	R\$ 24,0	6	R\$ 24,0	5	R\$ 18,4	6	R\$ 25,1	5	R\$ 21,5
ESFIRRA SABORES	242	R\$ 767,1	242	R\$ 767,1	222	R\$ 702,8	215	R\$ 681,3	211	R\$ 670,4
FOGOSA PCT	116	R\$ 522,0	116	R\$ 522,0	108	R\$ 487,4	109	R\$ 489,6	111	R\$ 499,7
LANCHE GOSTOSINHA KG	39	R\$ 249,8	39	R\$ 249,8	28	R\$ 179,3	40	R\$ 255,8	30	R\$ 195,5
LANCHE WILSON FRANGO KG	16	R\$ 195,4	16	R\$ 195,4	12	R\$ 142,7	17	R\$ 210,3	13	R\$ 165,5
MINI BOLINHOS	2	R\$ 2,0	2	R\$ 2,0	1	R\$ 0,6	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1
PAO CARIOCA	13519	R\$ 4.731,7	13519	R\$ 4.731,7	13207	R\$ 4.622,4	13854	R\$ 4.849,1	11488	R\$ 4.020,8
PAO CARIOCA KG	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0

PAO COM MANTEIGA	4	R\$ 4,0	4	R\$ 4,0	18	R\$ 18,0	13	R\$ 13,1	4	R\$ 3,9
PAO COM OVO	13	R\$ 26,0	13	R\$ 26,0	14	R\$ 27,4	9	R\$ 18,0	15	R\$ 30,6
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
PAO DE FORMA RENOPAN 500 G	26	R\$ 156,0	26	R\$ 156,0	25	R\$ 147,6	23	R\$ 140,9	24	R\$ 143,1
PAO DE QUEIJO KG	26	R\$ 599,7	26	R\$ 599,7	25	R\$ 581,8	26	R\$ 591,6	25	R\$ 577,3
PAO DOCE UND	593	R\$ 266,9	593	R\$ 266,9	473	R\$ 213,0	649	R\$ 292,0	649	R\$ 292,0
PAO HAMBURGUER PCT	598	R\$ 2.691,0	598	R\$ 2.691,0	560	R\$ 2.520,9	602	R\$ 2.709,3	599	R\$ 2.696,5
PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G	45	R\$ 292,5	45	R\$ 292,5	70	R\$ 456,3	67	R\$ 432,6	57	R\$ 370,9
PAO INTEGRAL VISCONTI 400G	155	R\$ 1.177,4	155	R\$ 1.177,4	117	R\$ 885,0	36	R\$ 276,1	80	R\$ 604,0
PAO NA CHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	5	R\$ 10,0	5	R\$ 10,0	17	R\$ 33,8	17	R\$ 33,9	11	R\$ 21,4
PIZZA FATIA	111	R\$ 351,9	111	R\$ 351,9	108	R\$ 340,8	125	R\$ 395,1	114	R\$ 362,6
PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG	45	R\$ 701,9	45	R\$ 701,9	42	R\$ 658,0	27	R\$ 419,9	35	R\$ 555,2
PRESUNTO DE PERU SADIA	1	R\$ 21,0	1	R\$ 21,0	1	R\$ 20,5	0	R\$ 6,1	2	R\$ 41,1
PUDIM GDE	1	R\$ 22,5	1	R\$ 22,5	0	R\$ 6,8	0	R\$ 2,0	0	R\$ 0,6
PUDIM PEDACO	23	R\$ 43,7	23	R\$ 43,7	41	R\$ 77,0	31	R\$ 59,0	42	R\$ 78,9
QUEIJO MUSSARELA KG	53	R\$ 1.956,6	53	R\$ 1.956,6	55	R\$ 2.017,9	51	R\$ 1.868,9	57	R\$ 2.093,7
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	9	R\$ 22,4	26	R\$ 63,5
TAPIOCA COM MANTEIGA	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 4,2	3	R\$ 5,5
TAPIOCA COM MUSSARELA	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	2	R\$ 4,2	1	R\$ 2,7	0	R\$ 0,8
TAPIOCA COMUM	7	R\$ 10,5	7	R\$ 10,5	7	R\$ 10,5	16	R\$ 24,2	5	R\$ 7,2
TAPIOCA MISTA	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	1	R\$ 2,1	2	R\$ 4,8
TAPIOCA RECHEADA	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	10	R\$ 24,5	20	R\$ 49,4
TORTA DE FRANGO FATIA	8	R\$ 24,7	8	R\$ 24,7	12	R\$ 37,7	5	R\$ 15,6	6	R\$ 17,7
		<b>R\$ 20.613,30</b>		<b>R\$ 20.613,30</b>		<b>R\$ 19.506,65</b>		<b>R\$ 19.729,18</b>		<b>R\$ 19.125,63</b>
<b>PRODUTO/PERÍODO</b>		<b>nov/23</b>		<b>dez/23</b>		<b>jan/24</b>		<b>fev/24</b>		<b>mar/24</b>

	Qnt.	Gasto variável	Qnt.	Gasto variável	Qnt.	Gasto variável	Qnt.	Gasto variável	Qnt.	Gasto variável
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	17	R\$ 59,2	9	R\$ 30,0	7	R\$ 23,7	6	R\$ 21,8	2	R\$ 6,5
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	137	R\$ 409,7	149	R\$ 446,3	143	R\$ 427,9	143	R\$ 428,7	142	R\$ 424,7
<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	7	R\$ 65,8
<b>BOLO CHOC. KG</b>	13	R\$ 268,4	12	R\$ 236,6	13	R\$ 253,0	14	R\$ 277,3	18	R\$ 356,2
<b>BOLO FATIA</b>	223	R\$ 558,7	201	R\$ 503,6	179	R\$ 448,6	211	R\$ 526,6	228	R\$ 571,0
<b>BOLO INTEIRO P</b>	5	R\$ 130,0	9	R\$ 217,1	4	R\$ 107,6	12	R\$ 286,8	12	R\$ 281,1
<b>BOLO LISO 600G</b>	0	R\$ 3,8	0	R\$ 1,1	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	36	R\$ 342,2
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	267	R\$ 2.511,2	337	R\$ 3.168,2	360	R\$ 3.385,1	318	R\$ 2.989,5	273	R\$ 2.568,2
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	2	R\$ 12,0	1	R\$ 3,6	1	R\$ 5,1	0	R\$ 1,5	3	R\$ 16,4
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	193	R\$ 1.471,2	279	R\$ 2.131,8	211	R\$ 1.613,2	165	R\$ 1.259,7	132	R\$ 1.009,2
<b>COPO DE SUCO</b>	3	R\$ 8,4	11	R\$ 29,5	10	R\$ 26,2	16	R\$ 44,4	18	R\$ 49,9
<b>COPO DE VITAMINA</b>	4	R\$ 14,9	9	R\$ 35,3	8	R\$ 30,2	17	R\$ 67,9	18	R\$ 70,8
<b>ESFIRRA SABORES</b>	196	R\$ 620,5	240	R\$ 760,9	229	R\$ 725,3	250	R\$ 792,3	262	R\$ 830,2
<b>FOGOSA PCT</b>	108	R\$ 486,9	93	R\$ 417,0	108	R\$ 484,2	118	R\$ 532,7	114	R\$ 512,6
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	27	R\$ 174,3	31	R\$ 198,0	38	R\$ 243,0	37	R\$ 239,6	25	R\$ 160,4
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	8	R\$ 98,9	12	R\$ 142,5	4	R\$ 51,4	15	R\$ 179,2	13	R\$ 160,5
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	9875	R\$ 3.456,1	9589	R\$ 3.356,2	7857	R\$ 2.749,8	7221	R\$ 2.527,2	3403	R\$ 1.191,1
<b>PAO CARIOCA KG</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 3,0	0	R\$ 0,9	0	R\$ 0,3	111	R\$ 774,3
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 3,3	7	R\$ 7,3	4	R\$ 4,3	7	R\$ 6,9	6	R\$ 5,6
<b>PAO COM OVO</b>	21	R\$ 42,8	26	R\$ 52,0	23	R\$ 45,0	13	R\$ 26,1	21	R\$ 42,8
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 0,0	1	R\$ 4,9	2	R\$ 11,3	0	R\$ 3,4	0	R\$ 1,0
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	0	R\$ 0,0	1	R\$ 9,8	3	R\$ 17,6	1	R\$ 5,3	1	R\$ 6,5
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	20	R\$ 118,5	28	R\$ 165,8	24	R\$ 142,1	19	R\$ 114,0	20	R\$ 118,2
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	24	R\$ 556,8	27	R\$ 622,3	25	R\$ 566,8	28	R\$ 654,4	26	R\$ 605,2
<b>PAO DOCE UND</b>	601	R\$ 270,3	609	R\$ 274,2	580	R\$ 261,2	671	R\$ 302,0	643	R\$ 289,4

PAO HAMBURGUER PCT	585	R\$ 2.632,8	591	R\$ 2.657,8	624	R\$ 2.810,2	602	R\$ 2.707,9	598	R\$ 2.689,8
PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G	49	R\$ 316,0	59	R\$ 381,5	61	R\$ 396,5	73	R\$ 473,9	56	R\$ 365,1
PAO INTEGRAL VISCONTI 400G	104	R\$ 787,4	62	R\$ 470,2	89	R\$ 672,8	38	R\$ 286,9	65	R\$ 495,5
PAO NA CHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	10	R\$ 19,0	13	R\$ 26,7	10	R\$ 20,6	18	R\$ 35,6	24	R\$ 47,1
PIZZA FATIA	101	R\$ 319,6	159	R\$ 504,2	169	R\$ 535,1	145	R\$ 460,1	151	R\$ 477,5
PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG	38	R\$ 601,9	53	R\$ 827,6	46	R\$ 724,1	40	R\$ 623,0	33	R\$ 516,9
PRESUNTO DE PERU SADIA	5	R\$ 105,7	4	R\$ 91,8	6	R\$ 129,2	3	R\$ 65,3	1	R\$ 19,6
PUDIM GDE	3	R\$ 63,2	4	R\$ 82,0	2	R\$ 56,1	1	R\$ 16,8	0	R\$ 5,0
PUDIM PEDACO	41	R\$ 78,2	36	R\$ 68,7	23	R\$ 44,5	47	R\$ 89,2	36	R\$ 69,3
QUEIJO MUSSARELA KG	54	R\$ 1.991,6	60	R\$ 2.215,8	49	R\$ 1.802,0	47	R\$ 1.751,2	44	R\$ 1.612,0
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	20	R\$ 48,3	17	R\$ 42,1	16	R\$ 38,4	11	R\$ 27,0	3	R\$ 8,1
TAPIOCA COM MANTEIGA	4	R\$ 7,2	2	R\$ 5,0	3	R\$ 5,7	2	R\$ 4,5	3	R\$ 7,0
TAPIOCA COM MUSSARELA	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	1	R\$ 2,8	5	R\$ 10,6	4	R\$ 7,4
TAPIOCA COMUM	4	R\$ 6,4	3	R\$ 5,1	2	R\$ 3,6	1	R\$ 2,1	2	R\$ 2,7
TAPIOCA MISTA	3	R\$ 9,8	1	R\$ 3,0	2	R\$ 5,1	3	R\$ 7,8	2	R\$ 6,5
TAPIOCA RECHEADA	16	R\$ 41,1	29	R\$ 71,8	50	R\$ 124,8	44	R\$ 110,9	30	R\$ 75,3
TORTA DE FRANGO FATIA	2	R\$ 5,3	1	R\$ 1,6	0	R\$ 0,5	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0
		<b>R\$ 18.309,46</b>		<b>R\$ 20.271,71</b>		<b>R\$ 18.995,82</b>		<b>R\$ 17.960,59</b>		<b>R\$ 16.864,67</b>
PRODUTO/PERÍODO	abr/24		mai/24		jun/24		jul/24		ago/24	
	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	2	R\$ 6,9	9	R\$ 31,5	12	R\$ 43,7	13	R\$ 45,0	15	R\$ 51,0
BOLO CASEIRO PCT	166	R\$ 499,1	129	R\$ 387,0	119	R\$ 357,6	148	R\$ 445,4	137	R\$ 410,2
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	6	R\$ 59,2	10	R\$ 96,7	8	R\$ 75,1	3	R\$ 29,1	1	R\$ 8,7
BOLO CHOC. KG	19	R\$ 375,3	21	R\$ 413,8	23	R\$ 453,3	23	R\$ 465,5	13	R\$ 268,1
BOLO FATIA	212	R\$ 530,0	197	R\$ 493,3	210	R\$ 526,0	194	R\$ 485,0	240	R\$ 599,1
BOLO INTEIRO P	12	R\$ 296,4	20	R\$ 487,6	24	R\$ 591,5	17	R\$ 415,0	11	R\$ 267,0
BOLO LISO 600G	80	R\$ 747,5	109	R\$ 1.027,0	110	R\$ 1.038,5	95	R\$ 897,2	34	R\$ 315,2

<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	224	R\$ 2.106,2	208	R\$ 1.954,4	207	R\$ 1.941,8	213	R\$ 2.003,8	242	R\$ 2.277,7
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	8	R\$ 44,8	4	R\$ 25,4	8	R\$ 47,5	3	R\$ 14,3	1	R\$ 4,3
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	143	R\$ 1.089,1	121	R\$ 925,9	113	R\$ 866,2	142	R\$ 1.083,7	165	R\$ 1.258,6
<b>COPO DE SUCO</b>	14	R\$ 38,1	10	R\$ 28,7	9	R\$ 25,9	5	R\$ 13,6	6	R\$ 16,6
<b>COPO DE VITAMINA</b>	14	R\$ 54,8	10	R\$ 41,6	5	R\$ 20,9	9	R\$ 37,1	6	R\$ 24,0
<b>ESFIRRA SABORES</b>	234	R\$ 741,7	226	R\$ 717,3	259	R\$ 821,0	255	R\$ 809,9	232	R\$ 734,9
<b>FOGOSA PCT</b>	120	R\$ 541,2	138	R\$ 622,3	140	R\$ 630,8	132	R\$ 592,4	115	R\$ 518,9
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	21	R\$ 133,7	13	R\$ 86,8	29	R\$ 184,6	11	R\$ 72,6	23	R\$ 147,3
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	16	R\$ 194,2	9	R\$ 107,7	9	R\$ 111,4	9	R\$ 111,3	11	R\$ 133,3
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,4
<b>PAO CARIOCA</b>	1021	R\$ 357,3	306	R\$ 107,2	92	R\$ 32,2	28	R\$ 9,6	9253	R\$ 3.238,6
<b>PAO CARIOCA KG</b>	213	R\$ 1.493,8	248	R\$ 1.739,0	244	R\$ 1.708,3	257	R\$ 1.801,8	77	R\$ 540,5
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 3,1	9	R\$ 8,6	7	R\$ 6,8	4	R\$ 4,1	14	R\$ 13,8
<b>PAO COM OVO</b>	24	R\$ 47,8	25	R\$ 49,4	10	R\$ 19,0	6	R\$ 11,3	11	R\$ 22,6
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	2	R\$ 15,0	1	R\$ 4,5	2	R\$ 11,2	0	R\$ 3,3	0	R\$ 1,0
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	2	R\$ 11,7	1	R\$ 3,5	2	R\$ 10,9	0	R\$ 3,3	0	R\$ 1,0
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	21	R\$ 123,7	26	R\$ 154,7	21	R\$ 126,2	17	R\$ 100,9	22	R\$ 133,6
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 606,4	27	R\$ 620,6	28	R\$ 636,6	27	R\$ 612,1	26	R\$ 590,9
<b>PAO DOCE UND</b>	654	R\$ 294,1	538	R\$ 241,9	473	R\$ 212,8	503	R\$ 226,4	482	R\$ 217,0
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	657	R\$ 2.955,2	628	R\$ 2.823,8	658	R\$ 2.960,8	627	R\$ 2.822,3	580	R\$ 2.611,3
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	41	R\$ 268,8	33	R\$ 217,1	39	R\$ 251,7	28	R\$ 184,7	58	R\$ 374,8
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	101	R\$ 770,8	85	R\$ 646,0	83	R\$ 629,8	114	R\$ 864,3	116	R\$ 878,8
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	25	R\$ 49,1	25	R\$ 49,7	22	R\$ 44,3	18	R\$ 35,7	17	R\$ 34,4
<b>PIZZA FATIA</b>	146	R\$ 462,8	172	R\$ 544,9	182	R\$ 578,4	175	R\$ 555,2	128	R\$ 405,1
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	37	R\$ 571,6	45	R\$ 709,8	41	R\$ 642,6	39	R\$ 604,2	41	R\$ 641,9
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	1	R\$ 18,3	3	R\$ 52,8	5	R\$ 101,7	7	R\$ 133,4	3	R\$ 54,3
<b>PUDIM GDE</b>	0	R\$ 1,5	0	R\$ 0,5	1	R\$ 15,9	0	R\$ 4,8	0	R\$ 6,2

PUDIM PEDACO	43	R\$ 82,0	43	R\$ 81,8	44	R\$ 83,1	48	R\$ 91,4	43	R\$ 81,3
QUEIJO MUSSARELA KG	48	R\$ 1.762,4	48	R\$ 1.788,2	53	R\$ 1.952,3	49	R\$ 1.817,1	53	R\$ 1.957,6
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	4	R\$ 9,3	1	R\$ 2,8	3	R\$ 7,7	2	R\$ 5,8	1	R\$ 1,7
TAPIOCA COM MANTEIGA	2	R\$ 4,9	4	R\$ 7,1	2	R\$ 4,9	1	R\$ 1,5	0	R\$ 0,4
TAPIOCA COM MUSSARELA	6	R\$ 12,0	3	R\$ 5,0	1	R\$ 1,5	0	R\$ 0,5	2	R\$ 3,1
TAPIOCA COMUM	1	R\$ 1,9	3	R\$ 4,8	2	R\$ 2,5	0	R\$ 0,7	5	R\$ 7,6
TAPIOCA MISTA	1	R\$ 4,1	3	R\$ 7,5	1	R\$ 2,3	0	R\$ 0,7	0	R\$ 0,2
TAPIOCA RECHEADA	22	R\$ 55,8	17	R\$ 43,0	15	R\$ 37,4	19	R\$ 48,0	6	R\$ 14,4
TORTA DE FRANGO FATIA	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	10	R\$ 30,3	3	R\$ 9,1	9	R\$ 29,1
		<b>R\$ 17.441,82</b>		<b>R\$ 17.361,43</b>		<b>R\$ 17.846,84</b>		<b>R\$ 17.472,79</b>		<b>R\$ 18.896,49</b>
PRODUTO/PERÍODO	set/24		out/24		nov/24		dez/24		jan/25	
	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	13	R\$ 45,4	12	R\$ 43,2	16	R\$ 54,4	11	R\$ 37,3	8	R\$ 27,8
BOLO CASEIRO PCT	137	R\$ 411,8	138	R\$ 413,0	137	R\$ 410,7	145	R\$ 435,6	143	R\$ 430,2
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	0	R\$ 2,6	0	R\$ 0,8	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0
BOLO CHOC. KG	12	R\$ 246,0	16	R\$ 322,8	14	R\$ 284,7	13	R\$ 251,0	13	R\$ 252,4
BOLO FATIA	271	R\$ 678,4	245	R\$ 612,8	230	R\$ 574,9	210	R\$ 525,0	189	R\$ 471,5
BOLO INTEIRO P	8	R\$ 194,1	4	R\$ 104,3	5	R\$ 122,3	8	R\$ 188,7	5	R\$ 131,9
BOLO LISO 600G	12	R\$ 108,4	4	R\$ 41,3	2	R\$ 15,0	1	R\$ 5,3	0	R\$ 1,8
BOLO MILHO E LISO 600G	283	R\$ 2.655,6	288	R\$ 2.710,3	274	R\$ 2.570,9	318	R\$ 2.989,0	347	R\$ 3.266,3
BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO	0	R\$ 1,3	0	R\$ 0,4	1	R\$ 8,5	1	R\$ 5,1	1	R\$ 5,1
BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES	181	R\$ 1.380,4	173	R\$ 1.325,4	187	R\$ 1.427,4	251	R\$ 1.920,5	223	R\$ 1.705,4
COPO DE SUCO	9	R\$ 23,6	8	R\$ 22,1	5	R\$ 12,5	9	R\$ 24,4	9	R\$ 25,6
COPO DE VITAMINA	6	R\$ 24,8	6	R\$ 22,5	4	R\$ 17,2	7	R\$ 29,8	8	R\$ 30,1
ESFIRRA SABORES	220	R\$ 697,4	214	R\$ 678,5	201	R\$ 637,9	228	R\$ 724,0	229	R\$ 724,9
FOGOSA PCT	111	R\$ 498,4	111	R\$ 499,3	109	R\$ 490,6	98	R\$ 439,1	105	R\$ 470,7
LANCHE GOSTOSINHA KG	35	R\$ 223,2	32	R\$ 203,8	28	R\$ 183,1	30	R\$ 193,6	35	R\$ 228,2
LANCHE WILSON FRANGO KG	15	R\$ 187,2	14	R\$ 172,0	10	R\$ 120,8	11	R\$ 136,0	6	R\$ 76,8

MINI BOLINHOS	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
PAO CARIOCA	12474	R\$ 4.365,9	11784	R\$ 4.124,4	10447	R\$ 3.656,6	9847	R\$ 3.446,3	8454	R\$ 2.958,8
PAO CARIOCA KG	23	R\$ 162,2	7	R\$ 48,6	2	R\$ 14,6	1	R\$ 6,4	0	R\$ 2,6
PAO COM MANTEIGA	13	R\$ 13,3	7	R\$ 6,7	4	R\$ 4,3	6	R\$ 6,4	5	R\$ 4,9
PAO COM OVO	10	R\$ 19,4	14	R\$ 27,2	19	R\$ 38,1	24	R\$ 47,9	23	R\$ 45,9
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	0	R\$ 3,4	1	R\$ 8,9
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	1	R\$ 6,9	2	R\$ 14,4
PAO DE FORMA RENOPAN 500 G	23	R\$ 138,7	24	R\$ 141,8	21	R\$ 125,5	26	R\$ 153,7	24	R\$ 145,6
PAO DE QUEIJO KG	26	R\$ 591,4	25	R\$ 581,6	25	R\$ 564,2	26	R\$ 604,9	25	R\$ 578,2
PAO DOCE UND	599	R\$ 269,5	634	R\$ 285,3	611	R\$ 274,8	610	R\$ 274,4	589	R\$ 265,1
PAO HAMBURGUER PCT	596	R\$ 2.679,9	598	R\$ 2.691,5	589	R\$ 2.650,4	590	R\$ 2.655,6	614	R\$ 2.763,8
PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G	64	R\$ 415,3	59	R\$ 384,2	52	R\$ 336,5	57	R\$ 368,0	60	R\$ 388,0
PAO INTEGRAL VISCONTI 400G	60	R\$ 456,9	74	R\$ 559,8	95	R\$ 719,1	72	R\$ 544,9	84	R\$ 634,4
PAO NA CHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	17	R\$ 34,1	13	R\$ 25,2	10	R\$ 20,9	12	R\$ 25,0	11	R\$ 21,9
PIZZA FATIA	126	R\$ 398,1	118	R\$ 373,3	106	R\$ 335,7	143	R\$ 453,6	161	R\$ 510,7
PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG	31	R\$ 486,5	34	R\$ 534,6	37	R\$ 581,7	48	R\$ 753,8	47	R\$ 733,0
PRESUNTO DE PERU SADIA	1	R\$ 20,6	2	R\$ 34,9	4	R\$ 84,5	4	R\$ 89,6	6	R\$ 117,3
PUDIM GDE	0	R\$ 3,3	0	R\$ 1,4	2	R\$ 44,6	3	R\$ 70,8	3	R\$ 60,5
PUDIM PEDACO	35	R\$ 65,7	39	R\$ 74,9	41	R\$ 77,2	37	R\$ 71,2	28	R\$ 52,6
QUEIJO MUSSARELA KG	51	R\$ 1.895,5	55	R\$ 2.034,2	54	R\$ 2.004,4	58	R\$ 2.152,4	52	R\$ 1.907,1
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	7	R\$ 16,2	20	R\$ 49,3	20	R\$ 48,6	18	R\$ 44,0	16	R\$ 40,1
TAPIOCA COM MANTEIGA	2	R\$ 3,1	2	R\$ 4,7	3	R\$ 6,5	3	R\$ 5,4	3	R\$ 5,6
TAPIOCA COM MUSSARELA	1	R\$ 2,8	1	R\$ 1,4	0	R\$ 0,6	0	R\$ 0,2	1	R\$ 2,0
TAPIOCA COMUM	13	R\$ 19,2	7	R\$ 10,8	5	R\$ 7,7	4	R\$ 5,9	3	R\$ 4,3
TAPIOCA MISTA	1	R\$ 1,5	1	R\$ 3,8	3	R\$ 8,0	1	R\$ 4,5	2	R\$ 4,9
TAPIOCA RECHEADA	9	R\$ 21,5	16	R\$ 41,0	16	R\$ 41,0	25	R\$ 62,6	42	R\$ 106,1
TORTA DE FRANGO FATIA	6	R\$ 19,7	6	R\$ 18,3	3	R\$ 9,2	1	R\$ 3,9	0	R\$ 1,5

PRODUTO/PERÍODO	R\$ 19.479,37		R\$ 19.231,75		R\$ 18.586,14		R\$ 19.766,04		R\$ 19.226,88	
	fev/25		mar/25		abr/25		mai/25		jun/25	
	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	7	R\$ 23,6	3	R\$ 11,7	2	R\$ 8,3	7	R\$ 24,5	11	R\$ 38,0
BOLO CASEIRO PCT	143	R\$ 429,1	142	R\$ 426,0	159	R\$ 477,2	138	R\$ 414,1	125	R\$ 374,6
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	0	R\$ 0,0	5	R\$ 46,1	6	R\$ 55,3	9	R\$ 84,3	8	R\$ 77,8
BOLO CHOC. KG	13	R\$ 269,8	17	R\$ 330,3	18	R\$ 361,8	20	R\$ 398,2	22	R\$ 436,8
BOLO FATIA	204	R\$ 510,1	221	R\$ 552,7	215	R\$ 536,8	203	R\$ 506,3	208	R\$ 520,1
BOLO INTEIRO P	10	R\$ 240,3	11	R\$ 268,9	12	R\$ 288,2	18	R\$ 427,8	22	R\$ 542,4
BOLO LISO 600G	0	R\$ 0,6	26	R\$ 239,7	63	R\$ 595,2	95	R\$ 897,5	106	R\$ 996,2
BOLO MILHO E LISO 600G	327	R\$ 3.072,5	289	R\$ 2.719,5	244	R\$ 2.290,2	219	R\$ 2.055,2	210	R\$ 1.975,8
BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO	0	R\$ 2,6	2	R\$ 12,3	6	R\$ 35,1	5	R\$ 28,3	7	R\$ 41,8
BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES	182	R\$ 1.393,4	147	R\$ 1.124,4	144	R\$ 1.099,7	128	R\$ 978,1	118	R\$ 899,8
COPO DE SUCO	14	R\$ 38,8	17	R\$ 46,6	15	R\$ 40,6	12	R\$ 32,3	10	R\$ 27,9
COPO DE VITAMINA	14	R\$ 56,5	17	R\$ 66,5	15	R\$ 58,3	12	R\$ 46,7	7	R\$ 28,6
ESFIRRA SABORES	244	R\$ 772,1	256	R\$ 812,7	241	R\$ 763,0	231	R\$ 731,0	250	R\$ 794,0
FOGOSA PCT	114	R\$ 514,1	114	R\$ 513,1	118	R\$ 532,8	132	R\$ 595,4	138	R\$ 620,2
LANCHE GOSTOSINHA KG	37	R\$ 236,1	28	R\$ 183,2	23	R\$ 148,5	16	R\$ 105,3	25	R\$ 160,8
LANCHE WILSON FRANGO KG	12	R\$ 148,5	13	R\$ 156,9	15	R\$ 183,0	11	R\$ 130,3	9	R\$ 117,1
MINI BOLINHOS	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
PAO CARIOCA	7590	R\$ 2.656,7	4659	R\$ 1.630,8	2112	R\$ 739,4	848	R\$ 296,8	319	R\$ 111,6
PAO CARIOCA KG	0	R\$ 1,0	77	R\$ 542,3	173	R\$ 1.208,4	226	R\$ 1.579,8	239	R\$ 1.669,8
PAO COM MANTEIGA	6	R\$ 6,3	6	R\$ 5,8	4	R\$ 3,9	7	R\$ 7,2	7	R\$ 6,9
PAO COM OVO	16	R\$ 32,0	20	R\$ 39,6	23	R\$ 45,4	24	R\$ 48,2	14	R\$ 27,8
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH	1	R\$ 5,0	0	R\$ 2,2	2	R\$ 11,2	1	R\$ 6,5	1	R\$ 9,8
PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN	1	R\$ 8,0	1	R\$ 6,9	1	R\$ 10,3	1	R\$ 5,6	1	R\$ 9,3

<b>MULTIGR</b>										
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	21	R\$ 123,5	20	R\$ 119,8	20	R\$ 122,5	24	R\$ 145,0	22	R\$ 131,9
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	27	R\$ 631,5	27	R\$ 613,1	26	R\$ 608,4	27	R\$ 616,9	27	R\$ 630,7
<b>PAO DOCE UND</b>	647	R\$ 290,9	644	R\$ 289,8	651	R\$ 292,8	572	R\$ 257,2	502	R\$ 226,1
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	605	R\$ 2.724,6	600	R\$ 2.700,2	640	R\$ 2.878,7	631	R\$ 2.840,3	650	R\$ 2.924,6
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	69	R\$ 448,1	60	R\$ 390,0	47	R\$ 305,1	37	R\$ 243,5	38	R\$ 249,2
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	51	R\$ 391,2	61	R\$ 464,2	89	R\$ 678,8	86	R\$ 655,9	84	R\$ 637,6
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	16	R\$ 31,5	21	R\$ 42,4	24	R\$ 47,1	24	R\$ 48,9	23	R\$ 45,7
<b>PIZZA FATIA</b>	150	R\$ 475,3	150	R\$ 476,9	147	R\$ 467,0	165	R\$ 521,5	177	R\$ 561,4
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	42	R\$ 656,0	36	R\$ 558,6	36	R\$ 567,7	43	R\$ 667,2	42	R\$ 650,0
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	4	R\$ 80,9	2	R\$ 38,0	1	R\$ 24,2	2	R\$ 44,2	4	R\$ 84,5
<b>PUDIM GDE</b>	1	R\$ 29,9	1	R\$ 12,5	0	R\$ 4,8	0	R\$ 1,8	1	R\$ 11,6
<b>PUDIM PEDACO</b>	41	R\$ 78,2	38	R\$ 72,0	42	R\$ 79,0	43	R\$ 80,9	43	R\$ 82,4
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	49	R\$ 1.797,9	45	R\$ 1.667,8	47	R\$ 1.734,0	48	R\$ 1.772,0	51	R\$ 1.898,2
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	13	R\$ 31,0	6	R\$ 15,0	4	R\$ 11,0	2	R\$ 5,3	3	R\$ 7,0
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	2	R\$ 4,8	3	R\$ 6,3	3	R\$ 5,3	3	R\$ 6,5	3	R\$ 5,4
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	4	R\$ 8,1	4	R\$ 7,6	5	R\$ 10,7	3	R\$ 6,7	2	R\$ 3,1
<b>TAPIOCA COMUM</b>	2	R\$ 2,8	2	R\$ 2,8	1	R\$ 2,1	3	R\$ 4,0	2	R\$ 2,9
<b>TAPIOCA MISTA</b>	2	R\$ 6,9	2	R\$ 6,7	2	R\$ 4,8	2	R\$ 6,7	1	R\$ 3,6
<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	44	R\$ 109,5	34	R\$ 85,5	26	R\$ 64,7	20	R\$ 49,5	16	R\$ 41,0
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	0	R\$ 0,5	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	7	R\$ 21,2
		<b>R\$ 18.340,48</b>		<b>R\$ 17.307,41</b>		<b>R\$ 17.401,50</b>		<b>R\$ 17.373,45</b>		<b>R\$ 17.704,82</b>
<b>PRODUTO/PERÍODO</b>	<b>jul/25</b>		<b>ago/25</b>		<b>set/25</b>		<b>out/25</b>		<b>nov/25</b>	
	<b>Qty.</b>	<b>Gasto variável</b>	<b>Qty.</b>	<b>Gasto variável</b>	<b>Qty.</b>	<b>Gasto variável</b>	<b>Qty.</b>	<b>Gasto variável</b>	<b>Qty.</b>	<b>Gasto variável</b>
<b>BISC. FOGOSO 170G</b>	12	R\$ 42,9	14	R\$ 48,5	13	R\$ 46,3	13	R\$ 44,2	15	R\$ 51,4
<b>BOLO CASEIRO PCT</b>	141	R\$ 424,1	138	R\$ 414,4	138	R\$ 412,6	138	R\$ 412,9	137	R\$ 411,3

<b>BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G</b>	5	R\$ 43,7	2	R\$ 19,2	1	R\$ 7,6	0	R\$ 2,8	0	R\$ 1,0
<b>BOLO CHOC. KG</b>	23	R\$ 456,9	16	R\$ 324,7	13	R\$ 269,6	15	R\$ 306,9	15	R\$ 291,4
<b>BOLO FATIA</b>	198	R\$ 495,6	227	R\$ 568,0	258	R\$ 645,3	249	R\$ 622,6	236	R\$ 589,2
<b>BOLO INTEIRO P</b>	19	R\$ 453,2	13	R\$ 322,9	10	R\$ 232,7	6	R\$ 142,8	5	R\$ 128,5
<b>BOLO LISO 600G</b>	99	R\$ 926,9	53	R\$ 498,7	24	R\$ 225,5	10	R\$ 96,5	4	R\$ 39,5
<b>BOLO MILHO E LISO 600G</b>	212	R\$ 1.995,4	233	R\$ 2.193,0	268	R\$ 2.516,8	282	R\$ 2.652,3	276	R\$ 2.595,3
<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	4	R\$ 22,5	2	R\$ 9,7	1	R\$ 3,8	0	R\$ 1,4	1	R\$ 6,4
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	135	R\$ 1.028,5	156	R\$ 1.189,6	173	R\$ 1.323,2	173	R\$ 1.324,7	183	R\$ 1.396,6
<b>COPO DE SUCO</b>	6	R\$ 17,8	6	R\$ 17,0	8	R\$ 21,6	8	R\$ 21,9	6	R\$ 15,3
<b>COPO DE VITAMINA</b>	9	R\$ 34,5	7	R\$ 27,2	6	R\$ 25,5	6	R\$ 23,4	5	R\$ 19,0
<b>ESFIRRA SABORES</b>	254	R\$ 805,1	238	R\$ 756,0	226	R\$ 715,0	217	R\$ 689,4	206	R\$ 653,3
<b>FOGOSA PCT</b>	134	R\$ 600,8	121	R\$ 543,4	114	R\$ 511,9	112	R\$ 503,1	110	R\$ 494,4
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	15	R\$ 99,1	21	R\$ 132,8	30	R\$ 196,1	31	R\$ 201,5	29	R\$ 188,6
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	9	R\$ 113,0	10	R\$ 127,2	14	R\$ 169,2	14	R\$ 171,1	11	R\$ 135,9
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,2	0	R\$ 0,1
<b>PAO CARIOCA</b>	115	R\$ 40,2	6512	R\$ 2.279,1	10685	R\$ 3.739,9	11454	R\$ 4.009,0	10749	R\$ 3.762,3
<b>PAO CARIOCA KG</b>	252	R\$ 1.762,2	130	R\$ 907,0	55	R\$ 385,6	21	R\$ 149,7	8	R\$ 55,1
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	5	R\$ 5,0	11	R\$ 11,2	13	R\$ 12,7	9	R\$ 8,5	6	R\$ 5,6
<b>PAO COM OVO</b>	8	R\$ 16,2	10	R\$ 20,7	10	R\$ 19,8	12	R\$ 25,0	17	R\$ 34,2
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	1	R\$ 5,3	0	R\$ 2,3	0	R\$ 0,9	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 5,1	0	R\$ 2,2	0	R\$ 0,9	0	R\$ 0,3	0	R\$ 0,1
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	18	R\$ 110,2	21	R\$ 126,6	23	R\$ 135,0	23	R\$ 139,7	22	R\$ 129,8
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	27	R\$ 617,7	26	R\$ 599,0	26	R\$ 593,7	25	R\$ 585,2	25	R\$ 570,5
<b>PAO DOCE UND</b>	503	R\$ 226,3	488	R\$ 219,8	566	R\$ 254,6	613	R\$ 276,0	611	R\$ 275,2
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	634	R\$ 2.853,0	596	R\$ 2.683,8	596	R\$ 2.681,1	597	R\$ 2.688,4	592	R\$ 2.661,8
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	31	R\$ 204,1	50	R\$ 323,6	60	R\$ 387,8	59	R\$ 385,3	54	R\$ 351,1

PAO INTEGRAL VISCONTI 400G	105	R\$ 796,3	112	R\$ 854,0	76	R\$ 576,1	74	R\$ 564,7	89	R\$ 672,8
PAO NA CHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO	19	R\$ 38,7	18	R\$ 35,7	17	R\$ 34,5	14	R\$ 28,0	12	R\$ 23,0
PIZZA FATIA	176	R\$ 557,0	142	R\$ 450,7	131	R\$ 413,9	122	R\$ 385,5	111	R\$ 350,6
PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG	40	R\$ 618,0	41	R\$ 634,7	34	R\$ 531,0	34	R\$ 533,5	36	R\$ 567,2
PRESUNTO DE PERU SADIA	6	R\$ 118,7	4	R\$ 73,6	2	R\$ 36,5	2	R\$ 35,4	3	R\$ 69,7
PUDIM GDE	0	R\$ 6,8	0	R\$ 6,4	0	R\$ 4,2	0	R\$ 2,2	1	R\$ 31,9
PUDIM PEDACO	47	R\$ 88,7	44	R\$ 83,5	37	R\$ 71,0	39	R\$ 73,8	40	R\$ 76,2
QUEIJO MUSSARELA KG	50	R\$ 1.841,4	52	R\$ 1.922,8	51	R\$ 1.903,7	54	R\$ 1.995,0	54	R\$ 2.001,6
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	2	R\$ 6,1	1	R\$ 3,0	5	R\$ 12,2	16	R\$ 38,2	18	R\$ 45,5
TAPIOCA COM MANTEIGA	1	R\$ 2,7	1	R\$ 1,1	1	R\$ 2,5	2	R\$ 4,1	3	R\$ 5,8
TAPIOCA COM MUSSARELA	1	R\$ 1,2	1	R\$ 2,5	1	R\$ 2,7	1	R\$ 1,8	0	R\$ 0,9
TAPIOCA COMUM	1	R\$ 1,4	4	R\$ 5,7	10	R\$ 15,1	8	R\$ 12,1	6	R\$ 9,0
TAPIOCA MISTA	1	R\$ 1,6	0	R\$ 0,6	0	R\$ 1,3	1	R\$ 3,1	2	R\$ 6,6
TAPIOCA RECHEADA	18	R\$ 45,9	10	R\$ 23,8	9	R\$ 22,2	14	R\$ 35,3	16	R\$ 39,3
TORTA DE FRANGO FATIA	4	R\$ 12,7	8	R\$ 24,2	7	R\$ 21,0	6	R\$ 19,1	4	R\$ 12,2
		<b>R\$ 17.542,40</b>		<b>R\$ 18.490,27</b>		<b>R\$ 19.182,64</b>		<b>R\$ 19.217,02</b>		<b>R\$ 18.775,41</b>
PRODUTO/PERÍODO	dez/25		jan/26		fev/26		mar/26		abr/26	
	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	12	R\$ 41,6	9	R\$ 31,9	7	R\$ 26,1	5	R\$ 16,0	3	R\$ 10,6
BOLO CASEIRO PCT	143	R\$ 428,3	143	R\$ 429,6	143	R\$ 429,3	142	R\$ 427,0	154	R\$ 462,1
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	0	R\$ 0,4	0	R\$ 0,1	0	R\$ 0,0	3	R\$ 32,3	5	R\$ 48,4
BOLO CHOC. KG	13	R\$ 263,1	13	R\$ 255,6	13	R\$ 265,6	16	R\$ 310,9	17	R\$ 346,5
BOLO FATIA	218	R\$ 544,3	197	R\$ 493,3	202	R\$ 505,0	215	R\$ 538,4	215	R\$ 537,3
BOLO INTEIRO P	7	R\$ 170,6	6	R\$ 143,5	9	R\$ 211,3	10	R\$ 251,6	11	R\$ 277,2
BOLO LISO 600G	2	R\$ 15,5	1	R\$ 5,9	0	R\$ 2,2	18	R\$ 168,5	50	R\$ 467,2
BOLO MILHO E LISO 600G	305	R\$ 2.870,9	335	R\$ 3.147,6	329	R\$ 3.095,1	301	R\$ 2.832,2	261	R\$ 2.452,8

<b>BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO</b>	1	R\$ 5,5	1	R\$ 5,2	1	R\$ 3,4	2	R\$ 9,6	5	R\$ 27,4
<b>BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES</b>	231	R\$ 1.763,3	225	R\$ 1.722,8	195	R\$ 1.492,2	162	R\$ 1.234,8	149	R\$ 1.140,2
<b>COPO DE SUCO</b>	8	R\$ 21,6	9	R\$ 24,4	13	R\$ 34,5	16	R\$ 42,9	15	R\$ 41,3
<b>COPO DE VITAMINA</b>	7	R\$ 26,6	7	R\$ 29,0	12	R\$ 48,3	15	R\$ 61,0	15	R\$ 59,1
<b>ESFIRRA SABORES</b>	222	R\$ 702,8	227	R\$ 718,3	238	R\$ 756,0	251	R\$ 795,7	244	R\$ 772,8
<b>FOGOSA PCT</b>	101	R\$ 455,7	104	R\$ 466,2	111	R\$ 499,7	113	R\$ 509,1	117	R\$ 525,7
<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	30	R\$ 192,1	34	R\$ 217,3	36	R\$ 230,5	31	R\$ 197,4	25	R\$ 163,2
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	11	R\$ 136,0	8	R\$ 94,5	11	R\$ 132,3	12	R\$ 149,5	14	R\$ 173,0
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	10118	R\$ 3.541,1	8953	R\$ 3.133,5	7999	R\$ 2.799,7	5661	R\$ 1.981,4	3177	R\$ 1.112,0
<b>PAO CARIOCA KG</b>	3	R\$ 21,1	1	R\$ 8,1	0	R\$ 3,1	54	R\$ 380,6	137	R\$ 960,0
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	6	R\$ 6,2	5	R\$ 5,3	6	R\$ 6,0	6	R\$ 5,8	4	R\$ 4,5
<b>PAO COM OVO</b>	22	R\$ 43,8	23	R\$ 45,2	18	R\$ 36,0	19	R\$ 38,5	22	R\$ 43,3
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	0	R\$ 2,4	1	R\$ 7,0	1	R\$ 5,6	0	R\$ 3,2	1	R\$ 8,8
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 4,8	2	R\$ 11,5	1	R\$ 9,1	1	R\$ 7,6	1	R\$ 9,5
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	24	R\$ 146,5	24	R\$ 145,9	22	R\$ 130,2	20	R\$ 122,9	20	R\$ 122,6
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	26	R\$ 594,6	25	R\$ 583,1	27	R\$ 617,0	27	R\$ 614,3	27	R\$ 610,2
<b>PAO DOCE UND</b>	610	R\$ 274,6	596	R\$ 268,0	631	R\$ 284,1	640	R\$ 288,1	648	R\$ 291,4
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	591	R\$ 2.657,4	607	R\$ 2.731,9	606	R\$ 2.726,8	602	R\$ 2.708,2	628	R\$ 2.827,6
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	56	R\$ 362,9	59	R\$ 380,5	66	R\$ 427,8	62	R\$ 401,3	51	R\$ 334,0
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	77	R\$ 583,2	81	R\$ 619,1	60	R\$ 459,5	61	R\$ 462,8	81	R\$ 614,0
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	12	R\$ 24,4	11	R\$ 22,7	14	R\$ 28,8	19	R\$ 38,3	22	R\$ 44,5
<b>PIZZA FATIA</b>	133	R\$ 422,7	153	R\$ 484,3	151	R\$ 478,0	151	R\$ 477,2	148	R\$ 470,1
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	45	R\$ 697,8	46	R\$ 722,4	43	R\$ 675,9	38	R\$ 593,8	37	R\$ 575,5
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	4	R\$ 83,6	5	R\$ 107,2	4	R\$ 88,8	3	R\$ 53,2	2	R\$ 32,9

PUDIM GDE	3	R\$ 59,1	3	R\$ 60,1	2	R\$ 39,0	1	R\$ 20,4	0	R\$ 9,5
PUDIM PEDACO	38	R\$ 72,7	31	R\$ 58,6	38	R\$ 72,3	38	R\$ 72,1	40	R\$ 76,9
QUEIJO MUSSARELA KG	57	R\$ 2.107,1	53	R\$ 1.967,1	50	R\$ 1.848,7	47	R\$ 1.722,1	47	R\$ 1.730,5
TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO	18	R\$ 44,5	17	R\$ 41,4	14	R\$ 34,1	8	R\$ 20,7	6	R\$ 13,9
TAPIOCA COM MANTEIGA	3	R\$ 5,5	3	R\$ 5,6	3	R\$ 5,1	3	R\$ 5,9	3	R\$ 5,5
TAPIOCA COM MUSSARELA	0	R\$ 0,4	1	R\$ 1,6	3	R\$ 6,1	4	R\$ 7,2	5	R\$ 9,6
TAPIOCA COMUM	5	R\$ 6,8	3	R\$ 5,0	2	R\$ 3,5	2	R\$ 3,0	2	R\$ 2,4
TAPIOCA MISTA	2	R\$ 5,1	2	R\$ 5,0	2	R\$ 6,4	2	R\$ 6,6	2	R\$ 5,4
TAPIOCA RECHEADA	22	R\$ 55,6	36	R\$ 91,0	42	R\$ 103,9	36	R\$ 91,1	29	R\$ 72,6
TORTA DE FRANGO FATIA	2	R\$ 6,4	1	R\$ 3,0	0	R\$ 1,3	0	R\$ 0,5	0	R\$ 0,2
		<b>R\$ 19.468,85</b>		<b>R\$ 19.299,47</b>		<b>R\$ 18.628,17</b>		<b>R\$ 17.703,64</b>		<b>R\$ 17.492,14</b>

PRODUTO/PERÍODO	mai/26	
	Qty.	Gasto variável
BISC. FOGOSO 170G	6	R\$ 20,3
BOLO CASEIRO PCT	143	R\$ 428,5
BOLO CENOURA C/ CHOCOLATE 600G	8	R\$ 73,5
BOLO CHOC. KG	19	R\$ 382,7
BOLO FATIA	206	R\$ 515,6
BOLO INTEIRO P	16	R\$ 382,6
BOLO LISO 600G	82	R\$ 768,4
BOLO MILHO E LISO 600G	231	R\$ 2.174,4
BOLO SANTO ANTONIO CONFEITADO	5	R\$ 28,0
BOLO SANTO ANTONIO DIV. SABORES	134	R\$ 1.026,7
COPO DE SUCO	13	R\$ 35,0
COPO DE VITAMINA	13	R\$ 50,4
ESFIRRA SABORES	235	R\$ 743,6
FOGOSA PCT	128	R\$ 574,5

<b>LANCHE GOSTOSINHA KG</b>	19	R\$ 122,6
<b>LANCHE WILSON FRANGO KG</b>	12	R\$ 143,1
<b>MINI BOLINHOS</b>	0	R\$ 0,0
<b>PAO CARIOCA</b>	1547	R\$ 541,4
<b>PAO CARIOCA KG</b>	199	R\$ 1.393,9
<b>PAO COM MANTEIGA</b>	6	R\$ 6,4
<b>PAO COM OVO</b>	23	R\$ 46,7
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN CASTANH</b>	1	R\$ 7,2
<b>PAO DE FORMA INTEGRAL GIPAN MULTIGR</b>	1	R\$ 6,7
<b>PAO DE FORMA RENOPAN 500 G</b>	23	R\$ 138,3
<b>PAO DE QUEIJO KG</b>	27	R\$ 614,9
<b>PAO DOCE UND</b>	594	R\$ 267,5
<b>PAO HAMBURGUER PCT</b>	630	R\$ 2.836,5
<b>PAO INTEGRAL RENOPAN 500 G</b>	42	R\$ 270,7
<b>PAO INTEGRAL VISCONTI 400G</b>	85	R\$ 643,3
<b>PAO NA CHAPA</b>	0	0
<b>PAO NA CHAPA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	24	R\$ 47,6
<b>PIZZA FATIA</b>	160	R\$ 506,1
<b>PRESUNTO CHESTER PERDIGAO 1KG</b>	41	R\$ 639,7
<b>PRESUNTO DE PERU SADIA</b>	2	R\$ 40,8
<b>PUDIM GDE</b>	0	R\$ 4,1
<b>PUDIM PEDACO</b>	42	R\$ 79,7
<b>QUEIJO MUSSARELA KG</b>	48	R\$ 1.759,5
<b>TAPIOCA C/ RECHEIO TRIPLO</b>	3	R\$ 7,9
<b>TAPIOCA COM MANTEIGA</b>	3	R\$ 6,2
<b>TAPIOCA COM MUSSARELA</b>	4	R\$ 7,6
<b>TAPIOCA COMUM</b>	2	R\$ 3,5
<b>TAPIOCA MISTA</b>	2	R\$ 6,3

<b>TAPIOCA RECHEADA</b>	23	R\$ 56,5
<b>TORTA DE FRANGO FATIA</b>	0	R\$ 0,1
		<b>R\$ 17.409,06</b>