

APURAÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO SITUADA EM UMA FAZENDA DA REGIÃO NORTE DO MATO GROSSO

SARA GABRIELA HOFFMANN¹
PATRÍCIA LIMPER²

RESUMO: Em virtude do mercado altamente globalizado e dinâmico, é imprescindível que uma organização tenha uma boa gestão de custos dos bens e serviços oferecidos, para que os mesmos sejam identificados, mensurados e controlados, visando adquirir um diferencial competitivo frente aos seus concorrentes e, o mais importante, garantir a sobrevivência do negócio. Além disso, a gestão de custos contribui na tomada de decisões, e reduz custos desnecessários ao negócio, aumentando sua margem de lucro. Portanto, diante da importância da gestão de custos, este trabalho tem como objetivo identificar e quantificar os custos envolvidos na produção das refeições de uma unidade de alimentação da zona rural. Para isso, coletaram-se informações sobre os custos em documentos e notas fiscais pertinentes aos insumos necessários à produção das refeições (mão de obra, matéria-prima) referentes ao período de janeiro a julho de 2019, utilizando-se o método de custeio por absorção. Os resultados indicaram que o mês de janeiro apresentou o maior custo unitário por refeição (R\$ 9,76), e o mês de fevereiro o menor custo (R\$ 5,81), resultando em uma diferença de R\$ 3,95 entre ambos. Além disso, os custos com matéria prima e mão de obra representam a maior parte da composição dos custos envolvidos na elaboração das refeições. A unidade poderá utilizar as informações obtidas neste estudo como auxílio na tomada de decisões, visando uma redução considerável nos custos com alimentação, resultando em maior eficiência nos seus processos.

PALAVRAS-CHAVE: Custeio por Absorção; Custo Unitário; Gestão de Custos.

DETERMINATION OF FOOD COSTS OF A FOOD UNIT LOCATED ON A FARM IN THE NORTHERN REGION OF MATO GROSSO

ABSTRACT: Due to the highly globalized and dynamic market, it is essential that an organization has a good cost management of the goods and services offered, so that they are identified, measured and controlled, aiming at acquiring a competitive differential against its competitors and, at the same time, importantly, ensure business survival. In addition, cost management contributes to decision making and reduces unnecessary business costs, increasing your profit margin. Therefore, given the importance of cost management, this paper aims to identify and quantify the costs involved in producing meals from a rural food unit. For this purpose, information was collected on the costs in

¹Acadêmica de graduação, Curso de Engenharia de Produção, Faculdade FASIPE - FASIPE, R. Carine, 11, Res. Florença, Sinop - MT. CEP: 78550-000. Endereço eletrônico: sghhoffmann@gmail.com

²Professora graduada em Engenharia de Produção, Curso de Engenharia de Produção, Faculdade de Sinop – FASIPE, R. Carine, 11, Res. Florença, Sinop - MT. CEP: 78550-000. Endereço eletrônico: patricia_limper@hotmail.com

documents and invoices related to the necessary inputs for the production of meals (labor, raw material) for the period from January to July 2019, using the costing method by absorption. The results indicated that January had the highest unit cost per meal (R \$ 9.76), and February had the lowest cost (R \$ 5.81), resulting in a difference of R \$ 3.95 between both. In addition, raw material and labor costs account for most of the composition of the costs involved in preparing meals. The unit will be able to use the information obtained in this study as an aid in decision making, aiming at a considerable reduction in food costs, resulting in greater efficiency in its processes.

KEYWORDS: Absorption costing; Unit cost; Costs management.

1. INTRODUÇÃO

Atualmente qualquer processo ou setor possui entradas e saídas (*inputs e outputs*), os quais exigem a aplicação de recursos monetários por parte da empresa. Todos os custos envolvidos na produção de um bem ou na prestação de um serviço precisam ser conhecidos, analisados e gerenciados, visando um melhor desempenho da empresa. Portanto, no cenário globalizado e dinâmico atual, é necessário que os gestores controlem os custos para que a organização possa adquirir um diferencial competitivo frente aos seus concorrentes.

A má gestão de custos pode comprometer o desempenho financeiro da empresa, já que os métodos de custeio apresentam informações importantes para a tomada de decisão. Sua implantação melhora o entendimento de todos os custos envolvidos na produção, viabilizando o monitoramento dos mesmos, uma vez que possibilita a visualização de como estão sendo utilizados os recursos. Para isso é necessário que haja um mapeamento dos custos dentro do ambiente organizacional (CALLADO et al, 2015).

Nesse sentido, e considerando o contexto analisado, pode-se dizer que é de suma importância que os custos gerados através do preparo de refeições sejam identificados, pois após sua mensuração é possível reduzir possíveis desperdícios. Estes custos podem ser distribuídos em vários aspectos, como, por exemplo: na função operacional, tratando-se da mão-de-obra utilizada na cozinha; na aquisição de matéria-prima, que está relacionada ao planejamento e consulta de preços dos produtos utilizados. Além disso, a quantificação dos custos auxilia no processo de tomada de decisão em relação a compras de insumos, e, conseqüentemente, redução de preços das refeições realizadas, bem como, redução de perdas e desperdícios devido à falta de planejamento.

De acordo com Martins (2003), o método de custeio por absorção, proposto para este trabalho, volta-se à apropriação de todos os custos aos bens produzidos, considerando-se apenas a produtos acabados, ou seja, todos os gastos referentes à operação de produção são divididos entre todos os produtos ou serviços realizados.

Diante da importância da mensuração dos custos envolvidos nos processos das empresas dos mais diversos ramos, é necessário identificar e quantificar os custos envolvidos na produção das refeições, visto que a empresa não possui um mecanismo de controle destes custos, e, portanto, este estudo servirá como auxílio para a tomada de decisão frente à aquisição de materiais, e conseqüente redução de perdas pelo mau planejamento. Sendo assim, este estudo tem como objetivo utilizar o método de custeio por absorção em uma cozinha da zona rural, com o intuito de mensurar os custos, e identificar o custo unitário de cada refeição.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Gestão da Produção

A produção é caracterizada como a transformação de matéria prima em outros produtos ou serviços, ou seja, é o conjunto de processos que possibilita que os materiais de entrada sejam alterados e venham a ser melhores. Portanto, a gestão da produção é uma área da administração responsável pela produção, através dos insumos da empresa, visando tornar a produção eficiente e eficaz concomitantemente (CHIAVENATO, 2014).

Trata-se de uma das partes mais importante da organização, pois é a partir dela que são produzidos os bens que serão vendidos. Portanto, a gestão da produção tem como objetivo gerenciar a forma em que esta organização utilizará seus insumos para produzir bens e serviços (SLACK et al., 2009).

2.2 Administração Financeira

Ross et al. (2015) destacam que o objetivo da administração financeira numa organização com fins lucrativos é maximizar o lucro, além de agregar valor para os proprietários da empresa. De uma forma mais explícita, pode-se dizer que a administração financeira objetiva maximizar o valor unitário corrente das ações existentes, ou seja, o valor atual das ações. Portanto, o papel do administrador financeiro é agregar valor através de bens e serviços, visando aumentar o valor do patrimônio dos sócios da organização.

De acordo com Lemes Junior et al. (2016) a administração financeira envolve basicamente o gerenciamento dos recursos financeiros, isto é, a forma em que serão obtidos e onde serão aplicados. Para eles, o administrador financeiro é essencial para a criação de valor, resultando na maximização de riqueza dos proprietários da empresa.

2.3 Custos

Segundo Martins (2003) os custos podem ser definidos como gastos associados à produção, ou seja, bens e serviços que são utilizados para a produção e obtenção de outros bens ou serviços. Apesar de a definição ser de simples compreensão, o custo geralmente é muito confundido com despesa, que é definida como todos os recursos utilizados direta ou indiretamente para a obtenção de receitas, como a administração e vendas.

2.3.1 Classificação dos custos

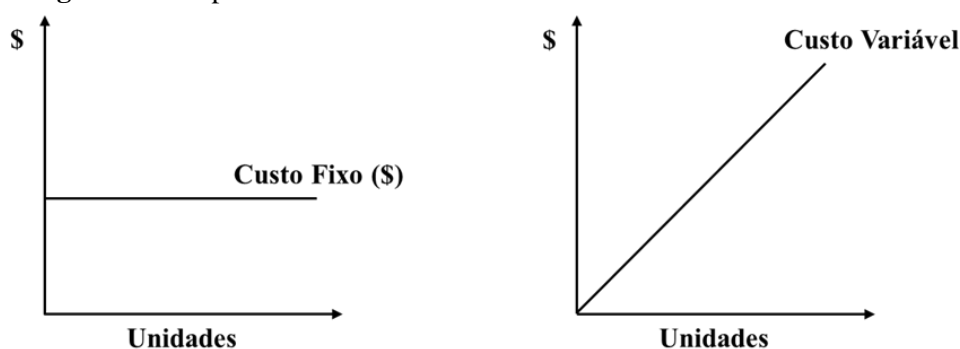
Para Wernke (2001) os custos são divididos conforme a sua finalidade, sendo classificados quanto à sua facilidade de alocação: como diretos e indiretos; e, quanto à sua variabilidade, que é a relação entre custos e volume de produção, classificando-se em fixos e variáveis.

Ainda segundo o autor, quanto à alocação dos custos, os diretos são facilmente alocados aos produtos produzidos, portanto, não há necessidade de realizar o rateio para mensurar os custos de um produto através de medidas no processo produtivo. Já os custos indiretos não são facilmente apropriáveis aos produtos, e, portanto, torna-se necessário o uso de critérios de rateio para alocá-los.

Em relação à variabilidade, os custos fixos não se modificam independente do acréscimo ou diminuição do volume utilizado de produtos, porém, estes custos não apresentam eternamente o mesmo valor, podem ser alterados em função da variação de preços, do aumento da empresa ou de aquisição de novas tecnologias. Os custos

variáveis sofrem alteração de acordo com o volume da produção, ou seja, quanto maior a quantidade fabricada, maior seu consumo (Figura 1) (MARTINS, 2003).

Figura 1: Comportamento dos custos fixo e variável.



Fonte: Wernke (2001).

2.4 Gestão de Custos

O objetivo da gestão de custos, segundo Pompermayer e Lima (2002), é a maximização dos lucros, resultando numa conquista natural de liderança em custos, sendo que esta é a principal estratégia competitiva que favorece o estabelecimento e permanência da empresa no mercado.

Pereira et al. (2011) afirmam que a gestão de custos é uma área da contabilidade que analisa, aponta e controla os gastos referentes ao processo produtivo de um bem ou serviço. Além disso, tem como objetivo auxiliar os gestores no planejamento, no controle e nas tomadas de decisão, através do fornecimento de informações. Portanto, destaca-se a importância da gestão de custos em qualquer ramo organizacional, independentemente de seu porte, seja pequeno, médio ou grande.

2.5 Método de Custeio

Segundo Teodoro e Pozo (2012), para que as organizações obtenham melhores resultados, a redução de custos é um dos métodos a ser utilizado. Visando a gestão de custos eficaz, há vários métodos aplicáveis, como a utilização de métodos de custeio, ferramentas que auxiliam na análise e tecnologias apropriadas. Desta forma, quando realizado corretamente, o controle de custos resulta em diversos benefícios para a empresa.

De acordo com Martins (2003), método de custeio significa “apropriação de custos”. Assim, entende-se que este é uma ferramenta que possibilita uma ampla visão de todo o processo produtivo para os gestores, além de facilitar a detecção de determinadas falhas no processo, e corrigi-las imediatamente durante o andamento produtivo, visando um resultado mais satisfatório (HORNGREN et al., 2011).

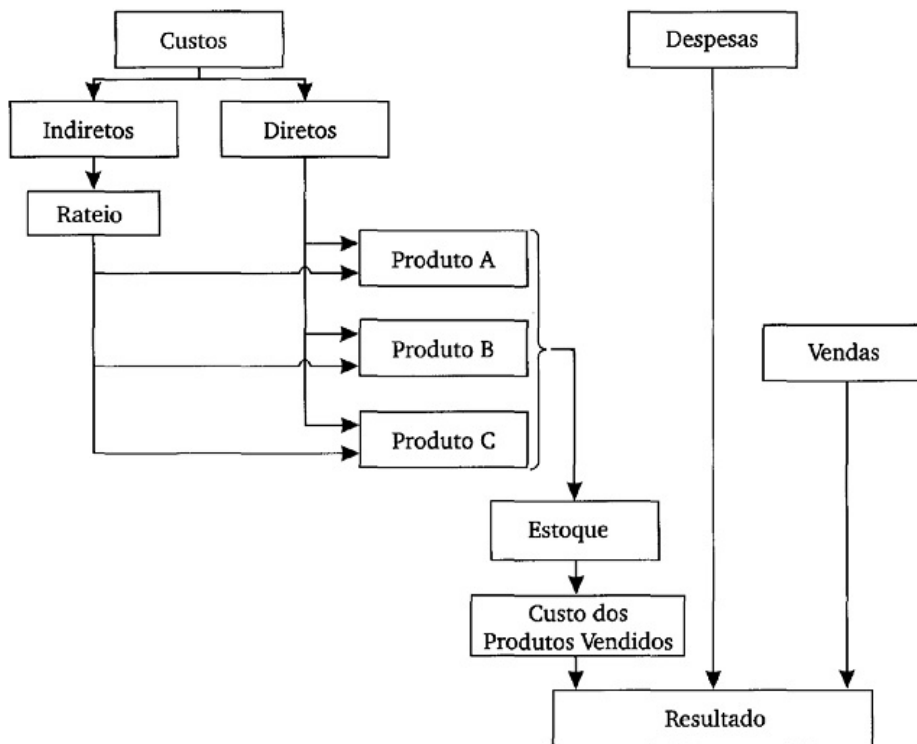
2.5.1 Custeio por absorção

Segundo Megliorini (2012), o custeio por absorção caracteriza-se pela apropriação dos custos fixos e variáveis aos produtos. Segundo este autor, para a apuração dos custos deve-se inicialmente, separar os gastos do período em investimentos, custos e despesas. No qual, os custos são apropriados aos produtos e os investimentos aos ativos, e as despesas não são apropriadas aos produtos, mas sim na demonstração de resultados do período, pois estão associadas à obtenção de receita e à administração da empresa.

Para Martins (2003) trata-se da apropriação de todos os custos aos bens produzidos, considerando-se apenas a produção, ou seja, todos os gastos referentes à produção são divididos entre todos os produtos ou serviços finalizados.

Ainda segundo Martins (2003), a Figura 2 demonstra o esquema básico, em que inicialmente é realizada a separação entre custos e despesas, em seguida é feita a alocação dos custos diretos aos bens ou serviços, e o rateio dos custos indiretos. Os custos somente irão compor o resultado caso tenha passado pela produção e venda, não existindo estoques finais. Já as despesas, são alocadas diretamente ao resultado no período em que foram incluídas.

Figura 2: Apropriação dos custos aos produtos pelo custeio por absorção.



Fonte: Martins (2003).

De acordo com Kroetz (2001) este método de custeio é mais adequado para entidades que possuem uma produção pouco flexível e com baixa quantidade de produtos. O autor ainda relata que este método possui vantagens e desvantagens, sendo estes apresentados no Quadro 1.

Quadro 1: Vantagens e desvantagens do custeio por absorção.

Vantagens	Desvantagens
Os custos totais por produto são considerados.	Alguns custos dos produtos podem sofrer alterações de forma artificial.
Existe a formação de custos para estoques.	A capacidade da empresa não fica claramente evidenciada
O levantamento dos custos pode ser realizado por centro de custos.	Os parâmetros de rateio geralmente são facultativos, não sendo, dessa forma, sempre justos.

Fonte: Adaptado de Kroetz (2001).

2.6 Unidades de alimentação

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais direcionados para o preparo e fornecimento de alimentação equilibrada nutricionalmente e que atenda o público em questão (LANZILLOTTI et al., 2004). Conceitualmente, a UAN é vista como a unidade de serviço ou órgão de uma empresa, sendo responsável pelas atividades relacionadas às refeições e nutrição, sem levar em consideração sua ocupação na hierarquia da empresa (CARDOSO et al., 2005).

Considerando-se que a unidade de estudo se encontra na zona rural, existe a Norma Regulamentadora 31 – NR 31 (Ministério do trabalho e emprego, atualizada em dezembro de 2018) que: “Tem por objetivo estabelecer os preceitos a serem observados na organização e no ambiente de trabalho, de forma a tornar compatível o planejamento e o desenvolvimento das atividades da agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura com a segurança e saúde e meio ambiente do trabalho”.

Para isso, o empregador rural deve oferecer aos funcionários locais de vivência como instalações sanitárias, alojamentos, lavanderias, e também locais adequados para preparo de alimentos e para refeições. No caso de unidades de alimentação, devem atender alguns requisitos, sendo eles: boas condições de higiene e conforto, capacidade para atender a demanda, água limpa para higienização, mesas lisas e laváveis, assentos para atender a todos funcionários, água potável e lixeiras com tampas.

2.6.1 Custos em unidades de alimentação

Tratando-se de serviços de alimentação, geralmente os custos mais utilizados são os diretos e indiretos, visto que, os diretos são aqueles que são identificados facilmente e é possível racionalizá-los em bens produzidos e serviços realizados na produção, alguns exemplos são: produtos alimentícios, produtos de limpeza e mão-de-obra. Já os custos indiretos são aqueles que não possibilitam a racionalização direta ao produto, necessitando de algum critério de rateio como, por exemplo: energia, água, telefone, aluguel, EPIs, entre outros (MELO et al., 2017).

3. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo em questão compreendeu análises qualitativas, pois esta explora em um âmbito descritivo os custos envolvidos em uma cozinha; e quantitativas, identificando e mensurando os custos envolvidos na elaboração das refeições.

A pesquisa, de caráter descritivo, utilizou-se de pesquisa bibliográfica como base para o levantamento teórico em livros e artigos científicos acerca do tema abordado, e a pesquisa de campo para observar e coletar dados mensais relacionados aos custos e despesas da cozinha em estudo, de modo que posteriormente fossem analisados e tratados na análise dos resultados.

Para a realização deste trabalho utilizou-se como população unidades de alimentação localizadas em fazendas na região norte do Mato Grosso. A unidade de alimentação utilizada como amostra encontra-se localizada na fazenda Ouro Branco, na rodovia MT-222, no município de Porto dos Gaúchos. Como critério de seleção levou-se em conta a facilidade de acesso aos dados da unidade de alimentação.

Os dados foram obtidos através de visitação *in loco* e entrevista com a responsável pela administração da cozinha. Os custos foram levantados a partir da análise de documentos e notas fiscais pertinentes aos insumos necessários à produção das refeições (mão de obra, matéria-prima) referentes ao período de janeiro à julho de

2019 e, utilizando-se o método de custeio por absorção, determinou-se o custo total das refeições, assim como os custos unitários das refeições de cada mês incluído no período em estudo, além de identificar quais fatores mais interferem nos custos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Caracterização da Unidade

Por se tratar de uma cozinha localizada em uma fazenda, não há preocupação com a concorrência, mas sim em servir aos usuários refeições feitas com qualidade. A cozinha é terceirizada e a fazenda dispõe das instalações necessárias para o preparo e fornecimento de refeições, sendo que a pessoa responsável pela administração fica encarregada pelas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos necessários, pagamento dos salários das cozinheiras, entre outros.

A unidade fornece café da manhã, almoço e janta (*self service* e marmitex) para os funcionários da fazenda; e, além disso, nos períodos de colheita (safra) é fornecido também lanche da tarde. A fazenda é responsável por pagar as refeições dos funcionários e outros usuários, como prestadores de serviços e visitantes, e os demais, como caminhoneiros externos, por exemplo, pagam por suas refeições. Além disso, não há um número fixo de usuários mensais, visto que, o número de funcionários temporários varia entre os períodos de safra, e, também, devido à variação da quantidade de terceiros.

Os cardápios servidos pela unidade são constituídos, basicamente, por arroz, feijão, carne (bovina, suína, frango e peixe), guarnição e salada. No entanto, não há um cronograma semanal de cardápios a serem servidos, e, portanto, as cozinheiras ficam responsáveis pela escolha do cardápio a ser preparado a cada dia.

4.2 Classificação e cálculos dos elementos de custos

Definidos os objetos de custeio, o passo seguinte consistiu-se em levantar os elementos de custos relativos ao preparo das refeições, bem como classificá-los em custos diretos ou indiretos e despesas, para, posteriormente, aplicá-los no método de custeio por absorção.

As despesas não foram abordadas neste trabalho, visto que, a unidade não apresenta gastos com contas de telefone, salários do setor administrativo, vendas, entre outros.

4.2.1 Custos diretos

Os custos diretos representam os custos com matéria prima e mão de obra utilizada (Tabela 1). A cozinha emprega diversos ingredientes na produção de alimento, e, portanto, enquadram-se como materiais diretos. Estes ingredientes são utilizados para preparar, principalmente, o arroz, o feijão, a carne, a guarnição e a salada. No entanto, a quantidade de matéria prima (expressa em kg) não pode ser mensurada por cardápio elaborado, visto que, não seguem um menu pré-estabelecido e também devido à variação da quantidade de refeições servidas mensalmente.

A unidade conta normalmente com 3 funcionárias, com exceção dos meses de janeiro, fevereiro e março, onde contrata-se uma funcionária temporária devido ao fluxo de usuários no período da safra. Além disso, realiza-se um rodízio entre as funcionárias, de forma que a cada semana apenas 2 trabalham enquanto a outra permanece de folga. O custo com mão de obra da cozinha foi obtido através de entrevista com a responsável pela administração e consulta à folha de pagamento, sendo

que os custos envolvem também as contribuições como INSS e FGTS, totalizando R\$ 6.635,00 para os meses de janeiro, fevereiro e março, e R\$ 5.035,00,00 de abril a julho.

Tabela 1: Classificação dos custos diretos referentes aos meses de Janeiro a Julho de 2019

Itens	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Matéria prima	R\$ 23.354,11	R\$ 17.358,51	R\$ 18.167,32	R\$ 9.664,09	R\$ 10.410,55	R\$ 10.499,89	R\$ 15.498,43
Mão de obra	R\$ 6.635,00	R\$ 6.635,00	R\$ 6.635,00	R\$ 5.035,00	R\$ 5.035,00	R\$ 5.035,00	R\$ 5.035,00
TOTAL	R\$ 29.989,11	R\$ 23.993,51	R\$ 24.802,32	R\$ 14.699,09	R\$ 15.445,55	R\$ 15.534,89	R\$ 20.533,43

Fonte: elaborada pelo autor (2019)

Nota-se que em janeiro, fevereiro e março há maior aquisição de matéria prima direta para a elaboração das refeições, sendo também os meses que demandam maior quantidade de mão de obra. Este aumento na demanda de custos diretos está relacionado à contratação de funcionários temporários para realização da safra de soja.

4.2.2 Custos indiretos

Os custos que envolvem a produção e que requerem critérios de rateio para sua apropriação aos produtos finais são considerados como custos indiretos, no entanto, como o objeto de estudo envolve apenas um produto final (refeição unitária), não foi necessário à utilização de critérios para rateio. A seguir apresenta-se a descrição dos custos indiretos na preparação das refeições (Tabela 2).

Como a energia elétrica é interligada aos demais setores da fazenda, realizou-se seu levantamento através da verificação do consumo individual de cada equipamento. Já os gastos com o consumo de água não foram considerados, pois a unidade não possui um medidor exclusivo devido à utilização de água advinda do poço artesiano da propriedade, não sendo cobrada nenhuma taxa por consumo.

Os custos com manutenção foram considerados de acordo com a necessidade mensal. Já os custos com depreciação foram determinados considerando-se um período de 10 anos, e para estipular valores mensais, utilizou-se o custo total pago pelos equipamentos e utensílios e realizou-se a divisão proporcional a 10 anos (120 meses).

As compras são realizadas via online e são entregues semanalmente por um supermercado da região, sendo cobrada taxa de entrega no valor de R\$ 10,00. O gás de cozinha também é fornecido pelo supermercado. As embalagens constituem-se basicamente de marmitex, suporte para as mesmas e sacolas plásticas. Os materiais de limpeza englobam sabão em barra, esponja, esponja de aço, detergente, limpa alumínio, desinfetante, sacos de lixo, entre outros.

Nota-se que no mês de janeiro há um maior custo com aquisição de equipamentos e materiais em geral, isso ocorre devido à alta demanda para a safra tornando necessária a renovação de alguns materiais. Quanto à aquisição de equipamentos pode-se mencionar a compra de um liquidificador industrial, um cortador de legumes e uma panela de pressão. Já os materiais em geral envolvem a compra de bacias, toucas, aventais, copos e talheres descartáveis, palito dental, fósforo, papel toalha, papel alumínio, entre outros.

Tabela 2: Classificação dos custos indiretos referentes aos meses de Janeiro a Julho de 2019

Itens	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Depreciação	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 187,50
Embalagens	R\$ 435,92	R\$ 549,78	R\$ 449,82	R\$ 260,88	R\$ 249,90	R\$ 499,80	R\$ 425,82
Energia	R\$ 497,00	R\$ 497,00	R\$ 497,00	R\$ 497,00	R\$ 497,00	R\$ 497,00	R\$ 497,00
Entrega	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 50,00	R\$ 30,00	R\$ 30,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00
Equipamentos	R\$ 1.207,80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Gás	R\$ 1.170,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.480,00	R\$ 990,00	R\$ 925,00	R\$ 1.235,00	R\$ 855,00
Manutenção	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 187,00	R\$ 0,00
Materiais de limpeza	R\$ 511,26	R\$ 285,71	R\$ 398,33	R\$ 269,00	R\$ 448,22	R\$ 261,11	R\$ 367,85
Materiais em geral	R\$ 872,96	R\$ 390,06	R\$ 155,86	R\$ 210,97	R\$ 138,83	R\$ 186,57	R\$ 169,48
TOTAL	R\$ 4.942,44	R\$ 3.590,05	R\$ 3.218,51	R\$ 2.445,35	R\$ 2.476,45	R\$ 3.093,98	R\$ 2.542,65

Fonte: elaborada pelo autor (2019)

Assim como nos custos diretos os meses de janeiro, fevereiro e março apresentam os maiores valores, o mesmo acontece para os custos indiretos. Além disso, nota-se que nos meses de junho e julho há um acréscimo no valor final, resultante do aumento do fluxo de pessoas devido à safra de milho, retirada de grãos dos armazéns, e também, devido à realização de obras na fazenda.

4.3 Custeio por absorção

Realizado o levantamento e classificação dos custos envolvidos no preparo das refeições, o próximo passo consiste em aplicá-los no método de custeio por absorção.

Na Tabela 3 consta a demonstração dos custos totais dos meses de janeiro a julho de 2019 pelo custeio por absorção, em que podem ser observados os custos diretos e indiretos e a porcentagem que cada um destes representa no valor total de custos. Além disso, é possível verificar que os custos diretos representam de 83,39% a 88,98% dos custos totais da unidade, o que está diretamente relacionado com a quantidade de matéria prima adquirida a cada mês.

Tabela 3: demonstração dos custos totais

Custos totais	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Custos diretos	R\$ 29.989,11	R\$ 23.993,51	R\$ 24.802,32	R\$ 14.699,09	R\$ 15.445,55	R\$ 15.534,89	R\$ 20.533,43
Custos indiretos	R\$ 4.942,44	R\$ 3.590,05	R\$ 3.218,51	R\$ 2.445,35	R\$ 2.476,45	R\$ 3.093,98	R\$ 2.542,65
TOTAL DOS CUSTOS	R\$ 34.931,55	R\$ 27.583,56	R\$ 28.020,83	R\$ 17.144,44	R\$ 17.922,00	R\$ 18.628,87	R\$ 23.076,08
(%) Custos diretos	85,85%	86,98%	88,51%	85,74%	86,18%	83,39%	88,98%
(%) Custos indiretos	14,15%	13,02%	11,49%	14,26%	13,82%	16,61%	11,02%

Fonte: elaborada pelo autor (2019)

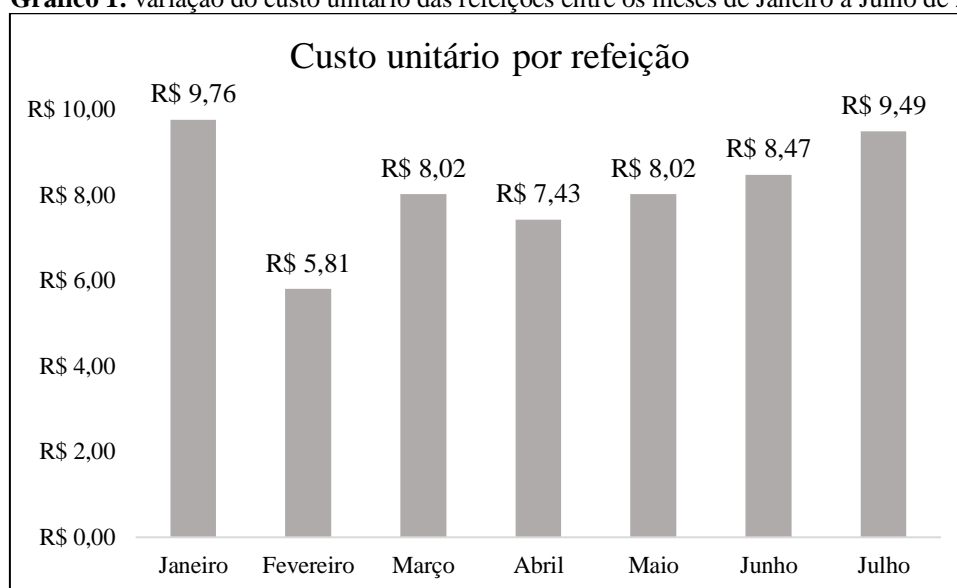
Observando a quantidade de refeições servidas e os custos unitários de cada refeição nos referidos meses (Tabela 4), nota-se que os meses de janeiro e julho expressam os valores unitários mais altos, sendo R\$ 9,76 e R\$ 9,49 por refeição, respectivamente. Quanto ao mês de janeiro, este valor mais elevado se deve aos custos indiretos da aquisição de novos equipamentos e materiais em geral para atender a demanda da safra.

Tabela 4: refeições servidas e custos unitários referentes aos meses de Janeiro a Julho de 2019

	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Custo total	R\$ 34.931,55	R\$ 27.583,56	R\$ 28.020,83	R\$ 17.144,44	R\$ 17.922,00	R\$ 18.628,87	R\$ 23.076,08
Qtd. Refeições	3.578	4.751	3.492	2.309	2.235	2.199	2.432
Custo unitário	R\$ 9,76	R\$ 5,81	R\$ 8,02	R\$ 7,43	R\$ 8,02	R\$ 8,47	R\$ 9,49

Fonte: elaborada pelo autor (2019)

Observa-se também, a variação entre os custos unitários das refeições no Gráfico 1. O mês de fevereiro apresenta o menor custo por refeição, pois, segundo a pessoa responsável pela unidade, tal variação pode estar relacionada com a aquisição de matéria prima no fim do mês de janeiro, permanecendo em estoque para utilização nos próximos dias. Já os demais meses apresentaram valores intermediários de custo por refeição. Nota-se também a disparidade de custo unitário das refeições entre os meses de janeiro e fevereiro, mais caro e mais barato, de R\$ 3,95.

Gráfico 1: variação do custo unitário das refeições entre os meses de Janeiro a Julho de 2019

Fonte: elaborada pelo autor (2019)

5. CONCLUSÃO

Conclui-se com o estudo que o mês de janeiro apresentou o maior custo unitário por refeição (R\$ 9,76), e o mês de fevereiro o menor custo (R\$ 5,81), resultando em uma diferença de R\$ 3,95 entre os meses. Além disso, os custos com matéria prima e mão de obra representam a maior parte da composição dos custos envolvidos na elaboração das refeições.

Sugere-se que seja realizada uma análise semelhante para os demais meses de 2019, a fim de obter informações suficientes para a tomada de decisão no ano seguinte. Recomenda-se também que seja elaborada uma análise quanto à possibilidade de redução dos custos diretos com matéria prima, por meio da adoção de cardápios semanais que apresentem custos relativamente mais baixos.

Ainda, destaca-se a importância da quantificação dos custos envolvidos na elaboração das refeições, uma vez que, identificados, possibilitam que o gestor utilize as informações para planejamentos e projeções futuros, e análises dos custos a fim de reduzir aqueles vistos como desnecessários.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CALLADO, A. L. C. *et al.* Análise da gestão de custos e formação de preços em organizações agroindustriais paraibanas. *In: Anais do Congresso Brasileiro de Custos-ABC*. 2005.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campus da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 5, p.670, set./out. 2005.

CHIAVENATO, I. **Gestão da produção**: Uma abordagem introdutória. 3. ed. 2014.

DE MELO, E. S.; MACEDO, D. L.; CALAZANS, S. Gestão de custos em serviços de alimentação coletiva: uma revisão sistemática. *Revista UNI-RN*, v. 16, n. 1/2, p. 110, 2017.

HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M. F. **Contabilidade de custos**. Tradução da 9. ed. por José Luiz Paravato – Rio de Janeiro: LTCA, 2000.

LEMES JUNIOR, A. B.; RIGO, C. M.; CHEROBIM, A. P. M. S. **Administração financeira: princípios, fundamentos e práticas brasileiras**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 656 p.

KROETZ, C. E. S. **Apostila de contabilidade de custos i**. Universidade regional do noroeste do estado do Rio Grande do Sul: Unijuí, 2001.

LANZILLOTTI, H. S., *et al.* **Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição**. *Nutrição Brasil*, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 9. ed. São Paulo: atlas, 2003.

MEGLIORINI, E. **Custos: análise e gestão**. 3. ed. Pearson Prentice Hall, 2012.

PEREIRA, H. L. S., *et al.* Gestão estratégica de custos: um diferencial competitivo nas micro e pequenas empresas em Campina Grande – PB. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CUSTOS*, 2011, Rio de Janeiro, RJ. Anais... Rio de Janeiro, 2011.

POMPERMAYER, C. B.; LIMA, J. E. P. **Gestão de Custos**. Coleção Gestão Empresarial, volume IV-financeiras, 2002.

REGULAMENTADORA, NORMA. NR-31. Segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária silvicultura, exploração florestal e aquicultura, do Ministério do Trabalho e emprego. **Portaria GM nº 86**, de 3 de março de 2005.

ROSS, S. A., *et al.* **Administração financeira**. 10. ed. Porto Alegre: AMGH editora, 2015.

SANTOS, J. J. dos. **Análise de custos**: remodelado com ênfase para sistema de custeio marginal, relatórios e estudos de casos. São Paulo: Atlas, 2005.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da produção**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

TEODORO, R. A. F.; POZO, H. Gestão de custos em logística: uma proposta para apropriar custos de transporte para as micro e pequenas empresas. v. 1, n. 1. Campo Limpo Paulista. **Revista de Tecnologia Aplicada**, 2012.

WERNKE, R. **Gestão de custos**: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 175 p.