

UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS, ADMINISTRATIVAS E CONTÁBEIS
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO
CAMPUS CASCA
ESTÁGIO SUPERVISIONADO

CRISTIANE FORNAZIER

MÉTODO DE CUSTEIO PADRÃO:
Um estudo na Pizzaria Itália, em São Domingos do Sul-RS

CASCA

2014

CRISTIANE FORNAZIER

MÉTODO DE CUSTEIO PADRÃO:

Um estudo na Pizzaria Itália, em São Domingos do Sul -RS

Estágio Supervisionado apresentado no Curso de Administração da Universidade de Passo Fundo, campus de Casca, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientador: João Rafael Alberton.

CASCA

2014

CRISTIANE FORNAZIER

MÉTODO DE CUSTEIO PADRÃO:

Um estudo na Pizzaria Itália, em São Domingos do Sul - RS

Estágio Supervisionado aprovado em 24 de junho de 2014, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Administração, no Curso de Administração, da Universidade de Passo Fundo, Campus Casca, pela Banca Examinadora formada pelos professores:

Prof. João Rafael Alberton
UPF – Orientador

Prof. Ms. Nelton
Carlos Conte
UPF

Prof. Ms. Rosálvaro
Ragnini
UPF

CASCA
2014

À minha família: meus pais Bernardo e
Marivone, às minhas irmãs Elizabete,
Bernardete e Fabiane, e meus sobrinhos
Bruno e Lucas pelo incentivo e apoio em todos
os momentos de minha vida.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus por ter me concedido o dom da vida e ter me dado a oportunidade de realizar mais uma conquista importante para minha realização pessoal.

Aos meus pais, que estiveram sempre ao meu lado, em todos os momentos importantes da minha vida, a quem dedico essa minha conquista, a quem devo tudo o que sou e o que tenho conquistado até hoje em função do incentivo, amor, carinho e do apoio incondicional.

Ao meu orientador, João Rafael, que se mostrou muito prestativo, atencioso e paciente, quando as dúvidas eram maiores que a esperança de realizar um bom trabalho, utilizando os seus conhecimentos para me orientar, na realização deste trabalho.

A todos os professores e funcionários da Universidade de Passo Fundo, especialmente do Campus de Casca, que, desde o início do curso, não mediram esforços para transmitir seus conhecimentos e incentivar a carreira profissional.

Aos colegas da Universidade, pelas amizades conquistadas ao longo destes quatro anos, pela cumplicidade, carinho, respeito, dedicação pela troca de experiências de vida e por todos os momentos de alegria e de dificuldade compartilhados.

Aos demais amigos e familiares que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho, estando sempre do meu lado.

“Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem.
Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo.”

(Walter S. Landor)

RESUMO

FORNAZIER, Cristiane. **MÉTODO DE CUSTEIO PADRÃO: Um estudo na Pizzaria Itália, em São Domingos do Sul-RS** Casca, 2014, 56 fls. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Administração) UPF, 2014.

Este trabalho apresenta a utilidade da implantação do método de custeio padrão na Pizzaria Itália, localizada no município de São Domingos do Sul- RS, no período de um mês. A metodologia utilizada foi o método indutivo de natureza aplicada, contribuindo para obter maior conhecimento do método de Custeio Padrão e sua aplicação na Pizzaria Itália. A pesquisa caracteriza-se como descritiva com abordagem quantitativa e delineada por um estudo de caso, através da realização de estudo na Pizzaria com o objetivo de apresentar a utilidade da implantação do método de Custeio Padrão dela na Pizzaria e de identificar a maneira de como são apurados os custos de produção da Pizzaria . Realizou-se a observação e coleta de dados na produção das 10 pizzas mais vendidas. Foi utilizado instrumento a fim de adquirir entendimento claro e preciso dos dados apurados por meio de planilhas do Microsoft Excel que apresentaram qual era o custo padrão e o custo real da Pizzaria. Foi possível observar que das dez pizzas no final do estudo sete são favoráveis, ou seja, estão trabalhando abaixo do custo padrão duas desfavoráveis, ou seja, estão trabalhando acima do custo padrão; e uma nula. Fato observado foi em que as pizzas que apresentaram variação favorável, quem trabalhou na produção foi uma funcionaria mais antiga, e nas outras uma funcionaria nova. Vale ressaltar que a qualidade do produto final foi mantida. Conclui-se, ao final da pesquisa, que a empresa viu vantagens em utilizar o método de Custeio Padrão na elaboração do seu custo de produção, pois a mesma não utilizava nenhum método anterior.

Palavras-chave: Custo Padrão. Análise de Custos. Gestão de Custos.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Pizza Calabresa.....	40
Tabela 2 – Pizza Fango e Catupiry.....	40
Tabela 3 - Pizza de Lombo com Requeijão.....	40
Tabela 4 - Pizza de Quatro Queijos.....	41
Tabela 5 - Pizza Estrogonofe de Carne.....	41
Tabela 6 - Alho e Óleo.....	41
Tabela 7 - Flor de Brócolis.....	41
Tabela 8 - Pizza Portuguesa.....	42
Tabela 9 - Pizza Sensação Preta.....	42
Tabela 10 - Proposta Indecente.....	42
Tabela 11 – Pizza Calabresa - Realizado.....	43
Tabela 12 – Pizza Calabresa - Variação Conjunta.....	43
Tabela 13 - Pizza de Frango e Catupiry – Realizado.....	44
Tabela 14 - Pizza de Frango e Catupiry – Variação conjunta.....	44
Tabela 15 - Pizza de Lombo Com Requeijão.....	44
Tabela 16 - Pizza de Lombo Com Requeijão - Variação Conjunta.....	45
Tabela 17 - Pizza de Quatro Queijos - Realizado.....	45
Tabela 18 - Pizza de Quatro Queijos - Variação conjunta.....	45
Tabela 19 - Pizza de Estrogonofe de Carne - Realizado.....	46
Tabela 20 - Pizza de Estrogonofe de Carne – Variação conjunta.....	46
Tabela 21 - Pizza de Alho e Óleo - Realizado.....	46
Tabela 22 - Pizza de Alho e Óleo – Variação conjunta.....	47
Tabela 23 - Pizza de Flor de Brócolis - Realizado.....	47
Tabela 24 - Pizza de Flor de Brócolis – Variação conjunta.....	47
Tabela 25 - Pizza Portuguesa - Realizado.....	48
Tabela 26 - Pizza Portuguesa – Variação conjunta.....	48
Tabela 27 - Pizza de Sensação Preta - Realizado.....	49
Tabela 28 - Pizza de Sensação Preta – Realizado - Variação conjunta.....	49

Tabela 29 - Pizza Proposta Indecente - Realizado	49
Tabela 30 - Pizza Proposta Indecente – Variação conjunta.....	50

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO ASSUNTO.....	13
1.2 OBJETIVOS	14
1.2.1 Objetivo geral do estudo	14
1.2.2 Objetivos específicos.....	15
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
2.1 CONTABILIDADE GERENCIAL	16
2.2 GESTÃO DE CUSTOS	17
2.3 SISTEMA DE CUSTEIO	18
2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO	20
2.4.1 Método de Custeio por Absorção	20
2.4.2 Método de Custeio Variável.....	21
2.4.3 Custeio Baseado em Atividades (ABC).....	22
2.4.4 Método Unidade de Esforço de Produção- UEP.....	23
2.4.5 Método de Custeio Padrão.....	25
2.5 CUSTO PADRÃO E ORÇAMENTO	27
2.6 ANTECEDENTES HISTÓRICOS E ELEMENTOS DO CUSTEIO PADRÃO	28
2.7 TIPOS DE PADRÃO	29
2.8 FORMA DE CÁLCULO	30
2.9 ESTUDOS RELACIONADOS AO TEMA	31
3 METODOLOGIA.....	33
3.1 DESCRITIVO E QUANTITATIVO E ESTUDO DE CASO.....	33
3.2 VARIÁVEIS.....	34
3.3 UNIVERSO DE PESQUISA	35
3.4 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	35
3.5 TÉCNICAS DE ANÁLISE DE DADOS	36
4 APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS.....	38
4.1 APLICAÇÃO DO MÉTODO	39

4.2 REALIZADO	42
4.3 SUGESTÕES	51
5 CONCLUSÃO.....	53
REFERÊNCIAS	55

1 INTRODUÇÃO

Exige-se que as organizações estruturarem novos modelos de sistemas de custos de produção para que, assim, possuam conhecimento de seus custos. Para isto é necessário o gestor ter amplo conhecimento da estrutura de custos da empresa para que, no final, possa chegar com mais exatidão ao custo de produção, obtendo maior lucratividade futura com a diminuição destes custos.

O presente estudo busca apontar a relevância sobre as questões relacionadas com o custo de produção e os métodos utilizados para a elaboração de custo em uma organização empresarial. A constante alteração dos custos de produção e a falta de boa gestão poderão ocasionar futuros gastos não calculados. A falta de controle de custos e produção pode, muitas vezes, levar a empresa a praticar preços inferiores aos esforços e valores investidos na fabricação de seus produtos. Para que essa boa gestão ocorra será necessário que o gestor responsável esteja preparado para enfrentar eventuais problemas destas relações, e havendo um conhecimento de que há vários métodos para se calcular o custo de produção, a empresa não se prenda a um único método de elaboração de custos.

De acordo com Hansen e Mowen (2003, p.69), “o custo de produção representa o custo total de fabricação de produtos durante o período atual”. Coloca ainda que os custos, que são atribuídos aos produtos, são os custos da produção nos materiais diretos, mão de obra direta e nas CIF (custos indiretos de fabricação).

Há vários métodos de custeio de produção, de acordo com Slomski (2003). Os principais métodos de custeio são: o Método de Custeio por Absorção; o Método de Custeio Variável; o Método de Custeio Direto; o Método de Custeio Baseado em Atividades (ABC); o Método de Custeio Baseado em Atividades e Tempo (TDABC), o Método de Custeio UEP (unidade de esforço de produção); e o Método de Custeio Padrão que será utilizado neste estudo.

O Método de Custeio Padrão, muitas vezes, é entendido como sendo custo ideal de

determinado bem ou serviço. Esse seria um valor conseguido se conseguisse trabalhar com o uso das melhores matérias primas possíveis, com eficiência na mão de obra variável e 100% da capacidade da empresa. Custo-Padrão é o valor que a empresa fixa como meta para o próximo período para determinado produto ou serviço.

O Método de Custo Padrão proporcionará à empresa ter conhecimento de seus custos numa projeção que a mesma fará, no dia-a-dia. A produção indicará se a empresa está alcançando seus objetivos ou se a mesma está tendo gastos mais elevados na produção do que o planejado. Esse método é importante em qualquer empresa mas nas de pequeno porte o gestor poderá conseguir controle mais eficaz.

Para Martins (2010), o Custeio Padrão ou também o Custeio Padrão ideal seria o valor conseguido utilizando os melhores materiais possíveis, trabalhando com 100% da capacidade produtiva, sem haver nenhum imprevisto, como, falta de funcionário, quebra de alguma máquina, falta de matéria- prima, não levando em conta que a produtividade de seus funcionários pode oscilar durante o período do dia, ou variar de um dia para o outro. As perdas de matérias seriam as mínimas admissíveis que a engenharia de produção não conseguiu eliminar. Este método seria mais utilizado como uma ao longo prazo pela empresa, não fixado para o próximo período ou próximo mês.

Martins (2010) afirma que o Custeio Padrão é a forma mais eficaz de planejar e controlar custos. É a partir da institucionalização do Custo-Padrão, que tanto pode ser usado com o Custeio por Absorção como com o Variável

Pizzolato (2000) destaca a importância de pequenas e grandes empresas utilizarem esse método. Apresenta varias vantagens gerenciais decorrentes a utilização do Custeio Padrão. Padrões são extremamente uteis na avaliação de várias operações, estabelecendo normas e pontos de referência que detectam variação.

1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO ASSUNTO

A escolha do assunto para a realização deste trabalho deu-se pela necessidade que as empresas têm em conhecer seus custos de produção, em geral não sabem quais elementos que precisam ser calculados para a formação do custo de produção de um bem.

A Pizzaria Itália é uma empresa no ramo alimentício, localizada no centro da cidade de São Domingos do sul- RS. A empresa é familiar, cujos donos e proprietários são o casal e duas filhas. Exibe um quadro de funcionários formado por 18 colaboradores.

Foi observado que essa empresa não utiliza métodos de custeio. O preço é formado a partir da soma dos ingredientes utilizados, sem base em nem um modelo de custeio específico. A formação de preço pode ser considerada ineficiente pois não deixa claro quais os reais custos levados em conta para a formação do mesmo.

Saber quais são os custos e mensurar para saber qual é o real custo de produção é importante para qualquer administrador. Os custos que são levados em conta para a formação do custo de produção, e levam em conta somente os ingredientes, não incluindo a mão-de-obra e nem o desgaste dos equipamentos utilizados na produção.

A contribuição que este trabalho oferecerá ao meio acadêmico será a oportunidade de se conhecer o funcionamento deste Método de Custeio Padrão e poder observar na prática a sua operacionalização.

Segundo Martins (2003), Método de Custeio Padrão é o planejamento e controle de custos. Este método obriga a empresa a fazer levantamento que irá confrontar-se posteriormente com a realidade, apontando ineficiências e defeitos na linha de produção. Seu grande objetivo é fixar base de comparação entre o que ocorreu de custos e o que deveria ter ocorrido.

A importância de se utilizar este método de custeio é que pode-se fazer comparação do que foi realmente gasto com o projetado, mostrando assim para a empresa qual o percentual que ela tem que trabalhar para ela não trabalhe com custo menor que o custo que ela está tendo na produção. A projeção que a empresa fará será feita com base nos cálculos de produção da mesma onde será mensurada cada atividade desenvolvida por ela.

Este trabalho tem como proposta de pesquisa a seguinte questão: qual a utilidade da implantação do método de custeio padrão na Pizzaria Itália?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo geral do estudo

O objetivo geral do estudo é apresentar a utilidade da implantação do método de custeio padrão na pizzaria Itália.

1.2.2 Objetivos específicos

São estudos específicos:

- (A) Conhecer a maneira de como são apurados os custos de produção na Pizzaria Itália.
- (B) Mensurar (apurar) o custo de produção.
- (C) Implementar o método padrão para comparar os custos planejados com os custos de produção realizados.
- (D) Avaliar se o custo apurado satisfaz os gestores da empresa.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 CONTABILIDADE GERENCIAL

A contabilidade gerencial atualmente se transformou numa ferramenta que todo o gestor precisa utilizar para ter um mínimo de controle para que possa conhecer melhor a realidade de sua empresa, detalhando melhor seus custos, perceber que processos de produção apresentam gargalos, e quais as ferramentas que podem ser usadas para a diminuição dos mesmos, gerando para a empresa o valor real de seus custos, tornando-a mais competitiva no mercado, ou até mesmo mostrando quais produtos precisam ser retirados da linha de produção.

A contabilidade gerencial auxilia o gestor na tomada de decisão de sua empresa, pois mostra detalhadamente seus custos. Segundo Bruni (2011 p.20), a contabilidade gerencial está ligada à administração da empresa “não se condiciona às imposições legais, tem o objetivo de gerar informações úteis para a tomada de decisões”.

Sakurai (1997 p. 24) comenta que “o gerenciamento integrado de custo é definido como abordagem abrangente de toda a cadeia de valores para o gerenciamento estratégico de custos dos produtos, softwares e serviços”. Cobre o ciclo inteiro do produto, desde seu planejamento até a execução de sua produção final.

Na mesma linha de pensamento, Viceconti (2000) destaca que a contabilidade gerencial fornece informações extraídas dos dados contábeis , que auxiliam os gestores na tomada de decisão. Tais situações como: se a capacidade de produção da fábrica é insuficiente para atender a todos os pedidos dos clientes; qual produto ou linha de produto deve ser cotado; como fixar o preço de venda de um produto; deve-se continuar comprando matéria-prima de terceiros ou interessa fabricá-la na própria empresa; se deve comprar equipamentos novos ou reformar os equipamento antigos; deve-se aceitar pedido de compra do exterior a

preço inferior ao da venda no mercado interno; e quais são os produtos que, na empresa, estão dando lucro ou prejuízo.

Segundo Martins (2010 p.22) a contabilidade de custos auxilia na tomada de decisão gerencial de uma empresa e demonstra que “o conhecimento do custo é vital para saber se, em dado preço, o produto é rentável ou não rentável; se é possível reduzir (os custos). Além disto expõe que a contabilidade gerencial moderna vem criando sistemas de informações que proporcionam maior gerenciamento de custos, mostrando detalhadamente cada um deles na formação de custo total.

Segundo Leone (1998), a contabilidade administrativa ou gerencial trata das relações internas da empresa, não está condicionada diretamente às imposições legais; não necessita acompanhar os preceitos contábeis geralmente aceitos; serve à administração; é a base para a emissão de relatórios que a empresa necessita para controles e planejamentos internos, não precisando se utilizar apenas dos custos históricos. Pode utilizar o método de custo que melhor se encaixe com a realidade da organização, e que mais auxilia na tomada de decisão da empresa, além de possuir maior ligações com o presente e com o futuro.

Para Pizzolato (2000 p. 195) “a contabilidade financeira é um objetivo em si mesma. A gerencial é parte de sistema maior. Seus dados monetários são usados em paralelo com outros indicadores de desempenho, como unidades de produção por hora de trabalho”. Porém, ambas as informações transformam-se em importantes fontes para estimar eventos futuros, como, por exemplo, o nível de vendas por região ou clientes, devoluções, trocas de mercadorias, perfil de recebimento de seus clientes entre outros.

Tais ações ajudam a criar em uma empresa mecanismos de controle, tais como: os orçamentos, o custeio direto, a decisões dos preços entre outros. Pode-se destacar, então, que toda a empresa precisa ter esses dados, que poderão facilitá-la empresa a não trabalhar sem conhecer seus gastos, ou até mesmo fazer uma estimativa futura para os negócios da mesma.

2.2 GESTÃO DE CUSTOS

Em uma gestão de custos, faz-se necessário saber quais são os custos. Pode-se separá-los como: custos indiretos e custos diretos, além de fixos e variáveis.

Segundo Martins (2003) custos diretos ou indiretos estão ligados a todo o esforço e matérias necessários para a produção de um bem. São eles: matéria- prima e embalagem, material de consumo, mão-de-obra, salário da supervisão, depreciação de máquinas e

equipamentos, energia elétrica e aluguel do prédio. Nesta análise de componentes pode-se perceber que algumas matérias estão ligadas diretamente à produção. Estas são chamadas de custos diretos de produção, como, por exemplo, a matéria-prima quanto maior minha produção maior será meu gasto com a matéria-prima. As embalagens seguem a mesma linha de pensamento: a quantidade consumida vai aumentando conforme a necessidade de consumo.

Para Martins (2003), os custos fixos e os custos variáveis de uma empresa cuja a produção aumentou, aumentarão os custos variáveis dessa empresa, os quais variam conforme a quantidade produzida. Já os custos fixos destes produtos irão diminuir. Pode-se tomar como exemplo uma empresa que produz calçado. O aluguel que ela paga, num valor fictício de R\$1000,00 (mil reais), e a produção que teve de 15.000 mil pares, o aluguel do imóvel será dividido pela quantidade produzida. Se, no caso ao 15.000 pares, fossem produzidos 22.000, o custo do aluguel seria dividido por esta produção, o que diminuiria os gastos fixos.

Neste contexto pode-se perceber que quando se aumenta os custos variáveis se esta em contrapartida diminuindo os custos variáveis.

Na visão de Martins (2010) quanto mais intensa a concorrência a que estiver submetida uma empresa, mais importante será dispor de um sistema de custos que permita conhecer seus custos, e, a partir daí, encontrar posição vantajosa diante de seus concorrentes. A introdução ou manutenção de uma gestão de custos eficaz exige sem dúvida cuidados que se estendem desde a compreensão de um sistema de custos até a interação e aceitação destes pelos membros da empresa.

2.3 SISTEMA DE CUSTEIO

Segundo Cambuzzi, Balen, Morozini (2009, p. 02), “a contabilidade de custos gera suas informações baseadas no sistema de custeio utilizado pela entidade no decorrer das atividades. O sistema de custeio está sob a responsabilidade da Contabilidade de Custos. Possui como uma das finalidades segundo, Coronetti, Beuren e Souza (2003 apud CAMBRUZZI, BALEN, MOROZINI, 2009, p. 02), “relatar dados de diferentes fontes tornando-os úteis à gestão, bem como indicar como os recursos de uma firma são consumidos por seus objetos de custeio”.

Na linha de pensamento de Kaplan e Cooper (1998 apud CAMBRUZZI; BALEN; MOROZINI, 2009) descrevem em três itens os objetivos a serem alcançados pelo sistema de

custos: (a) o primeiro seria possibilitar a avaliação dos estoques para relatórios financeiros e fiscais, alocando assim os custos de produção entre os produtos vendidos e os que permaneceram em estoque; (b) num segundo momento proporcionaria maior controle operacional, fornecendo informações para gerentes de produção sobre os recursos consumidos durante o período; e (c) apurar individualmente o custo de cada produto.

O sistema de custeio deve estar em sintonia e adaptado ao sistema da empresa, possibilitando que essa possa tomar as decisões mais corretas. Diante do ambiente competitivo que se encontra, pode-se analisar o sistema de custos de duas formas. (1) a análise, se o tipo de informações geradas é adequada a necessidade da empresa e quais seriam as informações importantes que deveriam ser fornecidas, e (2) leva-se em consideração a parte operacional do mesmo, ou seja como os dados são processados para a geração destas informações.

Martins (2010) explica que o sistema de custos devem levar em consideração três fatores que são: as vantagens fornecidas pelo sistema relativamente aos seus custos de implantação e manutenção do sistema; a qualificação dos profissionais que colhem as informações e alimentam o sistema; e os dados pertinentes que auxiliam no controle gerencial.

Quando estes dados aparecem adequados a necessidade da empresa. O sistema de custos determina quais deles serão processados, sob forma de relatórios e informações para a gestão, de modo que possam auxiliar na tomada de decisões.

Diversos são os sistemas de custeio que podem ser utilizados pelas empresas. Cada sistema de custeio tem características próprias, podendo, numa mesma situação, apresentar resultados diferentes. Cabe ao gestor de custos optar pelo método que melhor se encaixe nas necessidades da empresa, tanto na estrutura física quanto na estrutura operacional. Além de considerar aquele método que pode mais contribuir para melhor análise se custos, da suporte na busca de alguma vantagem competitiva para a empresa. Martins (2003) porém observa que nenhum sistema possui a capacidade de solucionar todos os problemas. Isso porque, para que um sistema consiga atingir capacidade de funcionar como instrumento de administração, precisa desenvolver-se e aprimorar-se encaixando-se nas necessidades apresentadas pela empresa.

2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO

No cenário globalizado em que se encontra o mercado atual, os sistemas de custeio das organizações tornam-se ferramentas importantes como mecanismos capazes de garantir a eficiência e a eficácia, no que se refere à alocação dos custos da entidade.

Segundo Abbas, Gonçalves, Leoncine (2012), a literatura apresenta diversos métodos de custeio que podem ser utilizados tanto nas organizações industriais quanto nas comerciais e nas prestadoras de serviços. Estes métodos são utilizados pelas organizações para saber qual o custo que a empresa vem tendo, se é mais vantajoso produzir ou terceirizar; quais os setores que apresentam maior desperdício, criar, aumentar ou até diminuir a linha de produção de algum produto.

Na mesma linha de pensamento, Slomski (2003, p. 376), assim se expressa: “por métodos de custeio entende-se a forma de atribuição de custos a determinado produto ou serviço”. Os métodos de custeio são as ferramentas através das quais são atribuídos os custos de produção aos seus respectivos produtos ou serviços. Eles podem se apresentar sobre diversas nomenclaturas e oferecer cada um uma maneira diferente no que diz respeito ao trato dos custos. Entretanto, todos eles visam a alcançar o método mais eficiente de proceder com a alocação dos custos de produção de um produto ou serviço. De acordo com Slomski (2003), os principais métodos de custeio são: o Método de Custeio por Absorção; o Método de Custeio Variável ; o Método de Custeio Baseado em Atividades (ABC); o Método de Custeio Padrão; e o Método de Unidade de Esforço de Produção (UEP).

2.4.1 Método de Custeio por Absorção

No princípio de custeio por absorção, o ideal seria que todos os custos fixos e variáveis devem ser alocados aos produtos. No entanto, só são considerados os custos utilizados de forma eficaz no processo produtivo. Pode-se associar aqui a capacidade normal de produção, desprezando-se as perdas. Já no custeio parcial, que deriva do custeio variável, e este incorporado aos custos das perdas normais referentes a quebras, refugos, sobras, ociosidade, eficiência e retrabalho.

O custeio por absorção, de conformidade com Slomski (2003), é aquele que absorve todos os custos derivados da produção do bem ou serviço, sejam eles diretos ou indiretos. Assim, segundo Slomski (2003, p. 377), “todo o sacrifício dos ativos do período será alocado,

por absorção, aos produtos ou serviços produzidos”.

O custeio por absorção é aquele que faz debitar ao custo dos produtos todos os custos da área de fabricação, sejam esses custos definidos como custos diretos e indiretos de fabricação, fixos ou variáveis, de estrutura ou operacionais. O próprio nome do critério é revelador desta particularidade, ou seja, o procedimento é fazer com que cada produto ou produção (ou serviço) absorva parcela dos custos indiretos, relacionados à fabricação (LEONE, 2012 p.242).

Segundo o MCASP, o método de custeio por absorção é aquele onde todos os custos de fabricação, sejam eles fixos ou variáveis, são apropriados ao produto.

No método de custeio por absorção, segundo Slomski (2003), os custos indiretos são alocados aos produtos e serviços por critérios de rateio previamente definidos. No entanto, afirma que, para muitos estudiosos do assunto, por esse método, o rateio é arbitrário por não identificar corretamente o custo a ser atribuído a cada produto ou serviço.

2.4.2 Método de Custeio Variável

De acordo com Slomski (2003, p. 379), “o método de custeio variável trata o consumo de ativos na produção em duas fases”.

Assim, conforme ele, na primeira fase são observados quais os custos variáveis para que possam ser identificados quais os fatores que variam conforme o volume de produção, e que podem ser diretamente alocados aos produtos ou serviços. Na segunda fase, são observados quais os custos fixos ou indiretos, ou seja, os fatores que não variam de acordo com o volume produzido. Os custos fixos ou indiretos são aqueles que irão existir mesmo que não seja produzido nada. Esses custos são classificados como custos do período.

No entendimento de Martins (2003), os custos fixos existem independentemente do que é produzido, mas acabam presentes no mesmo montante dos custos de produção, mesmo que ocorram oscilações no volume produzido. Por isso, para ele esses custos acabam se tornando muito mais encargos do que custos de produção para a empresa. Assim, por não dizerem respeito a este ou àquele produto, são distribuídos quase sempre com base em critérios de rateio, que, na maioria das vezes, contêm. Afirma que, na maioria das vezes, essas apropriações são feitas com base nos fatores de influência, que nem sempre irão vincular cada

custo a cada produto.

Para Martins (2010), o custo fixo por unidade depende ainda do volume de produção que a empresa apresentar. Pode-se citar dois casos, o aumento da produção e a diminuição da produção. No aumento de produção os custos de produção unitários irão diminuir o montante, que será somado e dividido pela produção o que diminuirá o custo unitário de produção. Se houver, porém diminuição da produção, os custos por não haver muita procura, por exemplo serão alocados na produção, o que elevará seus custos havendo menos procura devido ao aumento do preço.

Foi com base nesses e em outros tantos fatores que nasceu o custeio variável, ou direto, no qual, de acordo com Martins (2003, p. 198), “só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o resultado”.

2.4.3 Custeio Baseado em Atividades (ABC)

O custeio baseado em atividades, também conhecido por método ABC, de acordo com Martins (2003, p. 87), “é um método de custeio que procura reduzir sensivelmente as distorções provocadas pelo rateio arbitrado dos custos indiretos”. Mas esse método, segundo Martins (2003), pode também ser aplicado aos custos diretos, principalmente à mão de obra. Nesse caso, não serão percebidas grandes diferenças com relação aos sistemas tradicionais, pois sua grande diferença está no tratamento dado aos custos indiretos.

Nos dias atuais, devido à grande diversidade de produtos fabricados na mesma empresa, com o avanço tecnológico e a crescente complexidade dos sistemas de produção, os custos indiretos vêm crescendo cada vez mais. Junto com eles cresce também a exigência de que seja feita alocação cada vez mais correta desses custos. Para isso, fazer uma departamentalização dos custos é forma de obter maiores subsídios para proceder com alocação mais justa e com o menor grau de arbitrariedade possível.

Slomski (2003, p. 382) comenta que, de acordo com a filosofia do método de custeio ABC, “não são os produtos ou serviços que consomem recursos, mas sim as atividades, ou seja, as ações produzidas para suas produções que consomem os recursos disponibilizados pela sociedade à entidade pública”.

De acordo com Martins (2003), o método ABC foi gerado para possibilitar a análise dos custos sobre duas visões: a visão econômica, e a visão de aperfeiçoamento de processos.

Na visão econômica, segundo ele, os custos são apropriados aos objetos de custeio através das atividades realizadas em cada departamento. Já na visão de aperfeiçoamento de processos, os custos dos processos são captados através das atividades realizadas em cada um dos departamentos funcionais.

Para Martins (2003, p. 286), essa segunda visão “permite que os processos sejam analisados, custeados e aperfeiçoados através da melhoria de desempenho na execução das tarefas”.

Martins (2003) comenta que os processos tradicionais, na maioria das vezes, refletem os custos, tomando por base a estrutura organizacional da empresa, quase sempre a funcional. O ABC, por sua vez, procura custear os processos, indo além da estrutura funcional. Por esse motivo, o método de custeio ABC pode ser considerado mais do que simplesmente método de custeio. Pode ser tomado como ferramenta gerencial, que permite que seja feita análise dos fluxos dos custos, nos mais diversos departamentos da empresa.

Segundo Abbas, Gonçalves, Leoncine (2012), é método que combina de forma adequada pessoas, tecnologias, materiais, método e seu ambiente, tendo como objetivo a produção de produtos. Em uma visão mais ampla, a atividade não se refere somente ao processo de manufatura, mas também à produção de projetos, serviços etc, bem como às inúmeras ações de suporte a esses processos.

2.4.4 Método Unidade de Esforço de Produção- UEP

O UEP (unidade de esforço de produção), é considerado método, pois, no Brasil, não faz muitos anos que começou a ser estudado e implantado em algumas empresas. Várias empresas conhecidas mundialmente, porém conhecem esse método e o utilizam para realizar seus cálculos nos custos de produção.

Na concepção teórica, o método UEP

Fundamenta-se na noção de esforço de produção, isto é, o esforço realizado por uma máquina funcionando, o esforço humano e o esforço de capitais, o esforço da energia aplicada e outros direta e indiretamente aplicados. Pode-se então conceber os esforços de produção total de uma fábrica como resultante de soma de todos os esforços de produção parciais desenvolvidos em cada operação de trabalho ou, como chamado pelo método, Posto Operativo Cada produto poderá ser medido pela quantidade de esforço que foi necessário para fabricá-lo, ou seja, o trabalho realizado pela fábrica para transformar a matéria-prima em produto acabado. Este

trabalho realizado pode ser chamado de esforço e será composto de esforços humanos, capitais, energia etc.(FARIAS, LEMBECK,2005 p. 02).

Na mesma linha de pensamento, encontra-se Perrin (1954 apud MARTINS BARRELLA 2002 p. 03), que “utiliza como gerador de custos, o posto operativo e os produtos. Estes absorvem custos na proporção exata de sua permanência num determinado posto operativo”. São eles os postos operativos, que necessitam, para o próprio funcionamento, tanto de mão-de-obra, de força de matriz, de ferramentas específicas e de serviços de apoio. São esses elementos que determinam a quantidade potencial de esforços de produção que cada posto de trabalho pode despende na fabricação dos produtos.

O método de custeio UEP divide-se em duas etapas: a sua implantação e a operacionalização (ABBAS; GONÇALVES; LEONCINE 2012). Já Sakamoto (2003 apud CAMBRUZZI; BALEN; MOROZINI, 2009 p. 06) “afirma que o método UEP fundamenta-se na noção de esforço de produção, isto é, o esforço realizado por uma máquina funcionando, o esforço humano, o esforço dos capitais, o esforço da energia aplicada e outros direta ou indiretamente aplicados”.

Cambruzzi, Balen, Morozini(2009), afirmam que o valor agregado é o princípio mais geral do método das UEP. Considera que o produto de uma fábrica é resultado do trabalho realizado na matéria prima, que gerará valor agregado sobre a matéria prima durante o processo de fabricação. Encara-se, pois, a matéria prima como mero “objeto de trabalho”. A unificação e o controle da produção serão feitos em função do esforço despendido pelos diversos postos operativos para assim transformar a matéria prima em produto acabado.

Para implantar este método são necessárias sete (7) etapas.

Segundo Wernke (2004), são necessários sete procedimentos: (1) divisão da fábrica em postos operativos; (2) determinação dos índices de custo horário por posto operativo (ou o custo/ hora por posto operativo); (3) escolha do produto- base (4) cálculo da potencialidade produtiva (UEP/ hora) de cada posto operativo; (5) definição dos equivalentes dos produtos em UEP (valor em UEP do produto); (6) mensuração total do produto em UEP; e (7) cálculo dos custos de transformação (FARIAS; LEMBECK, 2005, p.03).

A noção de esforço de produção está diretamente associada aos diferentes esforços indispensáveis para a fabricação dos produtos: Pode-se citar cinco:

-*Esforços Salariais*: são representados pelos salários, previsões de encargos sociais que fazem parte do total de remunerações de um trabalhador.

-*Esforços Materiais*: todos os gastos representados por materiais de consumo e ferramentas consumidas ou gastas pelo posto operativo, no processo de produção.

-*Esforço de Capital*: representado no valor das máquinas e equipamentos, transformando estes esforços em depreciação.

-*Esforços de Utilidade*: Formados por vapor, gás, ar comprimido.

-*Esforço de Energia Elétrica*: representa o valor da energia elétrica gasta em posto operativo (CAMBRUZZI, BALEN, MOROZINI, 2009).

Qualquer gestor que souber adequar todas estas informações á realidade da empresa estará tendo ganho na competitividade que a mesma apresentará á empresa que se utiliza deste método. Ele aponta os gargalos existentes na organização, possibilitando que o gestor crie estratégias que podem ser moldadas conforme a necessidade apresentada pela organização. Possibilita, além disso, ao gestor conhecer qual é sua capacidade de produção. Ajuda a fazer comparativo dos processos de produção, como, por exemplo, a realocação do pessoal para diminuição no desperdício de tempo para passar de um posto operativo para outro.

2.4.5 Método de Custeio Padrão

O método de custeio padrão tem como objetivo, no final da produção, conhecer quais são os custos na produção. Este método busca trabalhar com 100% de sua capacidade, não levando em conta eventuais fatores que poderão acontecer na prática como, por exemplo, algum funcionário se machucar ou ficar doente, uma máquina quebrar peça, falta de matéria-prima. Todos são fatores que devem ser levados em conta

O método de custeio padrão é a forma das empresas controlarem os custos de suas operações e atividades, quando estas forem utilizadas como metas para a avaliação de seu desempenho. De acordo com Slomski (2003), é método de custeio calculado de maneira científica. Nesse método, segundo Slomski (2003, p. 386), “calcula-se o custo de uma unidade e atribui-se, dessa forma, o custo para as demais, a priori e a posteriori. Depois de produzido o lote, apurasse o custo real incorrido para, dessa forma, apurar eventuais diferenças de preços, de volumes, de tempo etc.”.

Para Slomski (2003, p. 387), “o objetivo básico do cálculo do custo-padrão é o de

conhecer o custo daquilo que se pretende produzir, seja produto ou serviço, a priori, para somente depois confrontar com o custo real”.

Para Martins (2010) o custeio padrão ou também custeio padrão ideal seria o valor conseguido utilizando os melhores materiais possíveis, trabalhando com 100% da capacidade produtiva sem haver nenhum imprevisto, ou seja, falta de funcionário, quebra de máquina, falta de matéria- prima, não se levando em conta que a produtividade dos funcionários pode oscilar durante o período do dia, ou variar de um dia para outro. As perdas de matérias seriam as mínimas admissíveis, que a engenharia de produção não conseguiu eliminar. Este método seria mais utilizado como meta a longo prazo por uma empresa, não fixada para o próximo período ou próximo mês.

Para Leone (2000 p.66) “os custos padrão são aplicados sobretudo em operações repetitivas quando os parâmetros ou indicadores físicos estão perfeitamente definidos e quando os custos mantêm relação íntima com a variabilidade daqueles dados quantitativos”.

Martins (2003), na sua concepção, acreditava que o padrão nunca foi forma de simplificar a vida da empresa. O padrão sempre implica em mais trabalho por parte da empresa do que se não tivesse esse tipo de gestão. Em alguns pontos, porém ele é mais simplificado. Usa-se como exemplo a contabilização dos estoques por valores já fixados, sem necessidade de uma apuração do custo real para seu registro, o que para a empresa facilita e agiliza relatórios mensais. Permite também que a empresa consiga fazer fechamento trimestral sem eliminar balancetes e balanços mensais. Não é suficiente, porém para tornar o custo-padrão forma de custeio menos carga de trabalho. Pelo contrário a sua adoção elevará o volume de serviço, devido sua comparação entre o padrão e o real, a análise das avaliações do que ocorreu e do que deveria ter ocorrido. E, por fim, o desencadeamento do processo de correção, quando necessário.

Segundo Martins (2003 p. 317), “o custo-padrão não elimina o custo real, nem diminui sua tarefa; aliás, a implantação do padrão só pode-se ser bem-sucedida se já existe bom sistema de custo real (quer absorção, quer variável ou qualquer combinação entre elas)”. Uma das grandes finalidades do custo-padrão, decorrente de qualquer base para absorção, de qualquer base fixada para efeito de controle, é efeito psicológico sobre o pessoal. E este pode ser positivo ou negativo, dependendo da forma de tratamento dispensada à implantação.

Leone (2000) acredita que quando o custo-padrão é empregado em empresas que utilizam produção em série é mais fácil o controle, pois estes elementos já se encontram padronizados por natureza. Coso o mesmo seja utilizado por empresa que faz prestação de serviço esses dados serão mais difíceis de ser calculados.

Martins (2003) afirma que se o custo-padrão for fixado considerando-se metas difíceis, mas não impossíveis de serem alcançadas, acabará por funcionar, porque o pessoal saberá que são metas que podem ser atingidas, mas para uma melhor resposta disso as pessoas que fixaram essas metas deverão contribuir para o alcance desses objetivos. Se o custo-padrão for fixado no conceito ideal, de antemão o pessoal já sabe que os objetivos dificilmente serão atingidos e que por mais que haja esforço, jamais culminará na satisfação máxima dos objetivos alcançados, o que poderá repercutir negativamente entre os colaboradores.

Para Pizzolato (2000) há várias vantagens gerenciais decorrentes da utilização de custo-padrão. Ele afirma que padrões são extremamente úteis na avaliação das várias operações, estabelecendo normas e pontos de referência que detectam variações, de forma que seja impostos controles a tempo antes que perdas se acumulem. A implantação deste método pode levar os colaboradores da empresa a adotar consciência de custos observados os padrões, buscando formas de aperfeiçoar as operações e reduzir custos.

Martins (2003) observa que os padrão sempre devem ser possíveis, devem ser fixados em quantidades físicas e valores monetários, quer de matérias ou de mão-de-obra, horas-máquina etc. E estas fixações física são muito mais tarefa de engenharia de produção do que da contabilidade de custos. Portanto pode-se observar que a fixação final do custo-padrão de cada bem ou serviço produzido depende de trabalho conjunto entre a engenharia de produção e a contabilidade de custos. Esta fixação não precisa ser imposta a toda a empresa e a todos os produtos. É comum que algumas empresas o adotem para determinados departamentos ou determinados produtos, ou para certos tipos de custos como, por exemplo, matéria-prima ou mão-de-obra direta. Já que o custo padrão é forma de controle, instala-se este controle aonde se julga necessário, não obrigatoriamente em toda a empresa. Pode-se também fazer a implantação parcial deste sistema em determinado serviço ou setor, aplicando metas e objetivos a serem alcançados e após ir aplicando o sistema aos poucos no restante da empresa para que esta possa ter melhor resultado final.

2.5 CUSTO PADRÃO E ORÇAMENTO

Orçamento é ferramenta de controle de uma empresa. Para Martins (2003), custo-padrão não deixa de ser orçamento, apenas que tende a forçar o desempenho da produção por ser normalmente fixado tendo como base suposições de melhor aproveitamento dos fatores de produção.

Segundo Martins (2003 p.319)

Custo-padrão e orçamento estão intimamente ligados. Inclusive, onde existe custo-padrão, fácil se torna a elaboração do orçamento da parte relativa à produção, bastando apenas a definição do volume de vendas. Assim, vê-se que acaba o custo-padrão podendo servir também como elemento de base para a elaboração daquela peça de controle global tão importante; simplificando sobremaneira a própria construção.

Cabe assim à empresa fixar qual a melhor forma de controle, se é por meio de orçamento ou se é por meio do custo-padrão.

2.6 ANTECEDENTES HISTÓRICOS E ELEMENTOS DO CUSTEIO PADRÃO

A pesquisa de Johnson et ali (1996 apud MONZO; PAGNANI, p.3) mostram que já por volta de 1870 os fabricantes do ramo metalúrgico passaram a projetar sistema de registro de informações para acompanhar o fluxo de matéria- prima e custo de mão-de-obra em produtos industriais com processos complexos. Este método, inovativo para a época, tinha como objetivo gerar informações mais precisas, principalmente para gerar plano de participação nos ganhos por produtividade, utilizando equipes administrativas.

Ainda para Johnson et ali (1996 apud MONZO; PAGNANI, p. 3), constata que, no ano de 1880, os gerentes de firmas metalúrgicas complexas ampliaram o âmbito dessas informações abrangendo também custos com mão-de-obra e matéria-prima que eram semelhante as dos custos, que empresas do ramo têxtil e siderúrgica passaram a incorporar. Esses administradores na sua grande maioria com formação em engenharia, ao invés de simplesmente computarem os custos que possuíam passaram a formular indicadores de matéria-prima e mão-de-obra pré-definida o que gerava para a empresa padrão, o qual deveria ser atingido tanto na matéria-prima como na mão-de-obra.

Na concepção de Frederick W. Taylor (apud MONZO; PAGNANI, p. 3) “a melhor maneira de utilizar recursos de mão-de-obra e, meio de produção e os materiais constituiu o ponto de partida, no sentido de estruturar informações de desempenho padrão”. Para Taylor, os padrões forneciam informações para o planejamento de fluxo de trabalho, de maneira que tanto a matéria-prima quanto o esforço empregado se mantivessem na normalidade dos

desperdícios. Esses sistemas de projetos estavam mais voltados para projetar e monitorar o trabalho físico e o rendimento material, e não para monitorar custos. Em consequência disso Taylor não via padrões como forma de controlar custos. Os especialistas, porém em administração da época não compartilhavam dessa ideia, e relutavam para utilizar padrões como controle de custos. Em 1990 foram descobertas novas formas de utilizar padrão de mão-de-obra e matéria-prima para controle de custos.

2.7 TIPOS DE PADRÃO

Existem três tipos de custos padrão segundo Viceconti (2000): o custeio padrão ideal, o estimado e o corrente.

Custo-padrão ideal, na visão de Viceconti (2000 p.173), é o custo mais científico possível da Engenharia de Produção da empresa, “dentre as condições ideais de qualidade dos materiais, de eficiência da mão-de-obra e com o mínimo de desperdício de todos os insumos envolvidos”. O padrão ideal pode ser usado como meta a longo prazo pela empresa, porém, a curto prazo ele se torna inatingível, pois existem várias coisas que precisam ser melhoradas até chegar ao ideal. Para Pizzolato (2000), o padrão ideal é padrão apertado, que no dia-a-dia da empresa nunca é atingido, o que corresponderia a uma eficiência absoluta. O seu uso não é recomendado por não ser realista para uma medição de desempenho.

O custo-padrão estimado, para Pizzolato (2000), é o mais usado por sua simplicidade, mas é padrão fraco, pois incorporam, ineficiências anteriores. Na mesma linha de pensamento. Viceconti (2000) afirma que este método é determinado simplesmente através de projeção para o futuro, tendo como base uma média dos custos observados no passado, sem qualquer análise se houver interferências na produção. Pode-se usar como exemplo o desperdício da matéria-prima, se a mão-de-obra poderia ser melhorada e se os insumos utilizados poderiam ser conseguidos por preços melhores.

O custo-padrão corrente, para Viceconti (2000), está situado entre o ideal e o estimado para se fixar o corrente. Ao contrário do estimado, a empresa deverá passar por uma avaliação de eficiência de produção. De outro lado, ao contrário do ideal, leva em consideração as deficiências que reconhecidamente existem, e que não podem ser sanadas pela empresa, pelo menos a curto e a médio prazo. Alguns exemplos, como matérias-primas de terceiros, mão-de-obra especializada e outros similares, ele pode ser considerado como objetivo de curto e médio prazo pela empresa e esse meio é o mais adequado para fins de controle. Pizzolato

(2000 p.179) “retrata um desempenho alcançável com esforço sério, o qual inclui margens para ineficiência consideradas inevitáveis”.

Segundo Pizzolato (2000), o modelo que mais se adequaria à realidade das empresas é o de custo-padrão corrente, pois leva em conta a realidade da empresa e suas fraquezas, e cria metas a serem atingidas, pois todas empresas podem melhorar e se aperfeiçoar com o decorrer do tempo, procurando excelência na produção com mínimo de desperdício possível.

2.8 FORMA DE CÁLCULO

Segundo Pizzolato (2000) no método de custeio padrão encontram-se duas variâncias utilizadas nos cálculos: o preço e a quantidade. Tem-se a variância de preço e a variância de quantidade:

- 1- Variância de preço (VP): é a diferença entre o preço real (PR), e o preço padrão (PP), multiplicada pela quantidade padrão, QP. $VP = (PR - PP) \times QP$.
- 2- Variância de quantidade (VQ): é a diferença entre a quantidade real (QR) e a quantidade padrão (QP), aliadas ao preço padrão. $VQ = (QR - QP) \times PP$.
- 3- Variação Conjunta (VC): é a multiplicação entre $VC = (PR - PP) \times (QR - QP)$.

Para Leone (1998) o custo padrão dos materiais é função de duas variáveis, delineadas como quantidade- padrão e preço-padrão. A formula utilizada pela mesma é: Custo-padrão do material = Padrão da quantidade X Preço-padrão.

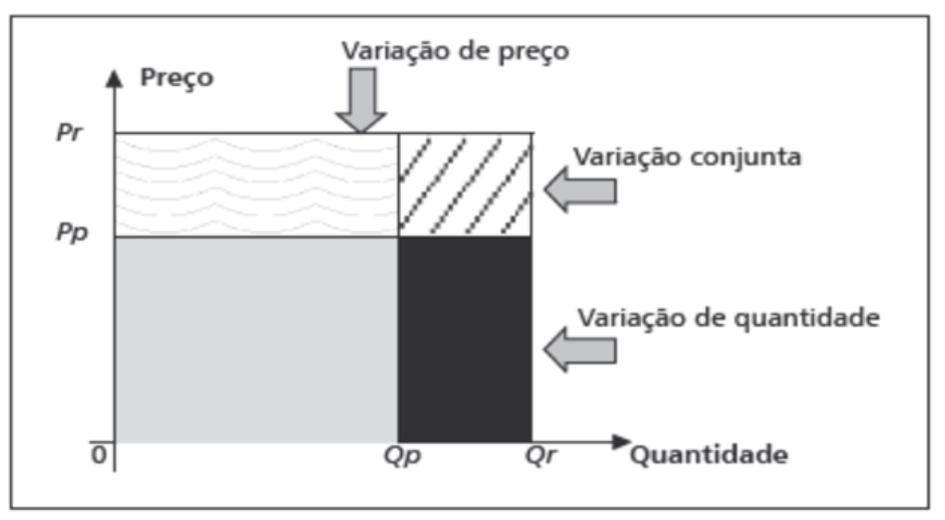


Figura 1 Variâncias do Custo Padrão: Quantidade Padrão e Preço Padrão
Fonte: Leone (1998)

Para Leone (1998 p.231), os retângulos formados pelos lados (QR –QP) e (PR- PP) é a variação conjunta que corresponde a uma diferença , influenciada em parte pela variação de preço e em parte pela variação na quantidade” entendendo que a variação conjunta fique agregada à variação do preço. A responsabilidade pela variação no preço é a seção de compras da empresa, e a responsabilidade pelas diferenças na quantidade do material consumido ficará a cargo da seção de fabricação.

2.9 ESTUDOS RELACIONADOS AO TEMA

Segundo o trabalho realizado por Santos e Treter, (2013) fizeram um artigo sobre Custeio Padrão em uma empresa de produtos de higiene e limpeza. Neste trabalho é demonstrado aplicação do método de custeio padrão em uma empresa de produtos de higiene e limpeza. Ressalta a importância de ter um conhecimento de seus custos e possibilitou evidenciar o que de fato ocorre num processo de fabricação. Destacou-se em seu trabalho que a utilização do método de custeio padrão uma das suas vantagens é a interação com os resultados proporcionando os gestores adotar medidas de correção que possam trazer benefícios e ganhos para suas entidades.

O trabalho desenvolvida na empresa de produtos de higiene e limpeza ajudou a empresa a calcular seus custos na produção, pois a mesma não utilizava nem um método de custeio para calcular quais eram seus gastos na produção.

Realizado um estudo de caso em uma empresa de pequeno porte que fábrica produtos de higiene e limpeza chamada Delta. Na qual utiliza o custeio padrão como método de custeio da empresa. Inicialmente a produção foi dividida em três setores que são eles, matéria prima, processos de fabricação e armazenamento. A empresa possui uma convicção de que o custo ideal só seria possível em uma empresa completamente automatizada e que nunca necessitaria de manutenção. Porém vale ressaltar que a mesma sabe que trabalha com desperdícios e com a mão-de-obra além de ter a variação nos preços.

Apesar da empresa não ter por questões financeiras um sistema orçamentário estruturado, a apresentação teve êxito em seus objetivos que era demonstrar em forma sistêmica o seu desenvolvimento das atividades que inicia no setor de compra de matérias primas, passando pelo setor de produção e por fim no setor do armazenamento dos produtos acabados.

A empresa na análise feita dos três processos encontrou-se um resultado desfavorável

ou seja, a empresa estava gastando mais que o planejado (padrão). Esta variação na produção representa um aumento de 20% no custo do produto. A empresa após a realização do trabalho salienta que o estudo contribuiu para o gerenciamento do processo de custos, proporcionando aos gestores um olhar mais crítico em relação aos processos envolvidos e proporcionando maior integração entre estes e seus colaboradores. Sendo que o estudo realizado contou com o empenho e dedicação de todos os envolvidos em atingir metas estipuladas pelas empresa.

Bastos e Almeida (2006) realizam um estudo tendo como foco, “A Adoção do Sistema de Custeio Padrão e de custo-meta em órgãos públicos: Subsidiando a criação de valor público. O estudo demonstra a importância da utilização do método de custeio padrão nos órgãos públicos em todos os setores, tendo um enfoque maior na parte da saúde que a utilização deste método auxilia o gestor a saber se esta sendo utilizado mais matérias (real) do que o planejado (padrão). Porém não só neste setor como os demais.

Através da análise constatou-se que poderia sim dividir os órgãos públicos em setores e empantandar o custo padrão em todos os setores tanto da prestação de serviços quanto na produção. Dividindo o que é material direto, mão-de-obra e custos indiretos. Sendo um custo padrão e outro e outro custo real. Ou seja o planejado (padrão) e o custo real.

Setores que se destacou que a sua utilização poderia auxiliar a administração foi na área de saúde, posto e hospitais. Porém um montante essencial é tentar diminuir a quantidade utilizada mas manter a qualidade. Vale ressaltar que a adoção possibilitará ao estabelecimento e aperfeiçoamento de indicadores de performance e desempenho tão necessários na administração pública.

Por tanto ressalta-se a importância da utilização deste método tanto na área pública quanto privada. É necessário conhecer seus custos e ter um planejamento para que possa chegar ao custo planejado (padrão) sempre buscando manter a qualidade, nos produtos e serviços.

3 METODOLOGIA

Para Marconi; Lakatos (2011) metodologia é um conjunto de processos que devemos empregar na investigação. Também usada como linha de raciocínio adotado no decorrer do trabalho.

3.1 DESCRITIVO E QUANTITATIVO E ESTUDO DE CASO

Neste será realizado um estudo cuja pesquisa será descritiva. Tendo como abordagem de dados quantitativos. Quanto ao procedimento de pesquisa que será utilizado, de um estudo de caso que será realizado na pizzaria Itália, localizada na cidade de São Domingos do Sul RS.

Para Cervo; Bervian (2012) a pesquisa descritiva observa, registra, analisa e correlaciona fatos ou fenômenos ou população (variáveis) sem manipulá-los. Procura descobrir com a maior precisão possível sua natureza e características.

Segundo Roesch (2010) pesquisa descritiva é em levantamentos, o objetivo é obter informações sobre uma população. Nas pesquisas de caráter descritivo não procuram explicar alguma coisa ou mostrar relações causais, buscam informações necessárias para a ação ou predição. Na pesquisa descritiva segundo Silva; Menezes (2005 p. 21) “envolve o uso de técnicas padronizadas de coleta de dados. Questionário e observação sistemática, assume em geral uma forma de levantamento”.

Segundo Marconi; Lakatos (2008) na organização quantitativa dos dados eles devem ser, quanto possível, expressos com medidas numéricas. O pesquisador deve ser paciente e não ter pressa, pois as descobertas significativas resultam de procedimentos cuidadosos se não apressados. Não deve fazer juízo de valor, mas deixar que os dados e a lógica levem a solução real, verdadeira.

Na linha de pensamento de Silva; Menezes (2005) considera pesquisa quantitativa tudo que poderá ser quantificável, o que significa traduzir em números opiniões e informações para posteriormente classificá-los e analisá-los. Para que isso ocorra serão necessário utilizar de recursos e técnicas estatísticas como: porcentagem, média, moda, mediana, desvio-padrão entre outras.

Cervo; Bervian (2002) define que estudo de caso é a pesquisa sobre um determinado indivíduo, família, grupo ou comunidade que seja representativo do seu universo, para examinar aspectos variados de sua vida. Portanto o estudo de caso compreende um estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetivos, de uma maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento no estudo em questão.

Para Silva; Menezes (2005 p.21) estudo de caso é : “ quando envolve o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira que se permita o seu amplo e detalhado conhecimento”.

3.2 VARIÁVEIS

Neste estudo utilizaremos as variáveis para analisar os dados da empresa e a implantação do método de custeio padrão na Pizzaria Itália. Variável é um conceito operacional, sendo que a recíproca não é verdadeira, mas nem todo o conceito operacional constitui-se em variável. Para se constituir variável é necessário conter valores.

Segundo Marconi; Lakatos (2008) variável pode ser considerada como uma classificação ou medida, uma quantidade que varia, um conceito operacional, que contem ou apresenta valores, aspecto propriedade ou fator, discernível em um objeto de estudo e possível de mensuração. Estes valores que são adicionados ao conceito operacional, para transformá-lo em variável, podem ser quantidades, qualidades, características, magnitudes, traços, que se alteram e cada caso particular e são totalmente abrangentes e mutualmente exclusivos.

As variáveis que serão utilizadas neste estudo será o custeio padrão. O método de custeio padrão é uma proposta de gestão estratégica de custos de produção aonde, além da precisão técnica de informações obtidas, obtém-se, de maneira clara, subsídios as melhorias dos processos de fabricação, informações apontando aonde devem ser realizadas ações de redução de custos como gerir de maneira eficiente a produtividade da fábrica, quais são as reais capacidade de produção da empresa.

Os documentos que utilizaremos para analisar as variáveis são os documentos contábeis a partir deles serão calculado o custeio padrão do processo de produção na pizzaria Itália. Após ter em mãos os documentos contábeis será utilizado uma planilha no Excel para calcular as várias tanto na quantidade, quanto no preço.

3.3 UNIVERSO DE PESQUISA

O universo de pesquisa será documental por meio da qual serão utilizados documentos contábeis.

Gil (1996) acredita que a pesquisa documental muito se assemelha à pesquisa bibliográfica. Logo a fase de desenvolvimento de ambas, em uma boa parte dos casos, são as mesmas. Porém, há pesquisas elaboradas a partir de documentos, as quais em função da natureza destes ou dos procedimentos adotados na interpretação dos dados, desenvolvem-se de maneira significativamente diversa. É o caso das pesquisas elaboradas a partir de documentos de natureza quantitativa, bem como aquelas que se valem de técnicas de análise de conteúdo.

A sequência que será seguida nesta pesquisa será: determinação dos objetivos de pesquisa, a elaboração do plano de trabalho, identificação das fontes, localização das fontes e obtenção do material, tratamento dos dados, confecção das fichas e a redação de trabalho e por fim a redação do trabalho.

A população da pesquisa será todas pequenas empresas de comercio e restaurantes.

Amostra da pesquisa será a pizzaria Itália localizada no centro na cidade de São Domingos do Sul.

3.4 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Para Diehl e Tatin (2004) existem vários tipos de coleta de dados que podem ser utilizados para obter informações. Essas técnicas e de coleta de dados devem ser escolhidas e aplicada pelo pesquisador conforme o contexto de pesquisa que ele está utilizando deixando sempre em mente que todos possuem qualidades e limitações e que os meios de sua eficácia depende de sua adequação utilizada.

A técnica buscará dados por meio de pesquisa documental. Estes dados serão de documentos contábeis.

Silva; Menezes (2005) descreve que pesquisa documental é quando é elaborada a partir de materiais que não recebem tratamento analítico.

Outro método que será utilizado para a obtenção de informações será o método de pesquisa por observação.

Segundo Diehl e Tatin (2004) a observação é uma técnica de coleta de dados para que possamos conseguir informações que utiliza os sentidos na obtenção de determinados aspectos da realidade. Diehl e Tatin (2004 p. 71), afirma, “não consiste em apenas ver e ouvir mas também em examinar fatos e fenômenos que se deseja estudar.

A observação ajuda o pesquisador a identificar e a obter provas a respeito de objetivos sobre os quais os indivíduos não possuem consciência, mas que podem ajudar na sua orientação de comportamento. Desempenha um papel importante nos processos observacionais num contexto de descoberta. Obrigando assim o investigador ter um contato direto com a realidade.

Diehl e Tatin (2004 p. 72) afirma que o trabalho “torna-se científico a medida que é planejada sistematicamente; é registrada metodologicamente e está relacionada a proporções mais gerais; e está sujeita a verificação e controles sobre sua validade e segurança”. A investigação científica, são empregadas várias modalidades de observação, que variam. Neste caso será segundo o lugar aonde se realiza. É uma observação efetuada na vida real ou seja (trabalho de campo) e observação efetuada em laboratório .

Na mesma linha de pensamento Silva; Menezes (2005 p. 33) declara que: observação na vida real: registra dados à medida que ocorrem; observação em laboratório: onde tudo é controlado.

Essa técnica permite um contato direto com a realidade põem o investigador cara a cara com a realidade. O que poderá proporcionar evidencias que não estariam presentes em um roteiro de pesquisa.

3.5 TÉCNICAS DE ANÁLISE DE DADOS

A técnica de análise utilizada é a estatística descritiva. A **estatística descritiva** é um ramo da estatística que aplica várias técnicas para descrever e sumarizar um conjunto de

dados. Se diferencia da estatística inferencial, ou estatística indutiva, pelo objetivo: organizar, sumarizar dados ao invés de usar os dados em aprendizado sobre a população.

O objetivo da Estatística Descritiva é resumir as principais características em um conjunto de dados fazendo uso de tabelas, gráficos e resumos numéricos. Descrever os dados pode ser comparado ao ato de tirar uma fotografia da realidade. Caso a câmera fotográfica utilizada não seja adequada, ou esteja sem foco, o resultado, no caso a foto, pode sair distorcido. Portanto, quem faz uso da estatística deve ter extremo cuidado em escolher os métodos e técnicas corretas para resumir os dados.

Será utilizado na tabelas do Excel e gráficos. Os cálculos do Excel mostraram valores que surgiram a partir de dados lançados e os gráficos serão uma representação dos resultados. O que facilitará o seu entendimento pois estará sendo mostrado de uma forma ampla e clara.

4 APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS

O trabalho foi realizado na Pizzaria Itália, localizada no centro de São Domingos do Sul-RS, e tem como principal objetivo auxiliar na gestão e na elaboração dos custos por meio do método de custo-padrão. No final do trabalho o objetivo será o da empresa ter em mãos os custos dos principais produtos com que ela trabalha. Porque, apesar de ser empresa que está há anos no mercado, não utiliza método algum de custeio específico para a verificação de custos.

A empresa é familiar tendo como donos um casal e suas duas filhas. Todos trabalham no estabelecimento, nas mais diversas funções. Destaca-se um aspecto que chamou a atenção; não possuem controle de quais são as entradas e as saídas que têm. Segundo um dos donos “é melhor não saber o que se ganha”. Aspecto errado, pois deveriam sim ter estes controles para que saibam quais são os gastos e as entradas.

A Pizzaria Itália localiza-se em ponto estratégico da cidade, com bom lugar para estacionamento, e o local é acolhedor, com bom atendimento. Há preocupação constante com a qualidade dos ingredientes utilizados, na confecção das pizzas. A cidade orgulha-se de possuir Padre considerado Santo o que acaba trazendo devotos para a cidade, e, conseqüentemente, este local é sempre escolhido para o jantar, o que favorece a grande número de clientes. Por sábados à noite são atendidas em média 250 pessoas para rodízio de pizza, além das ala carte. O fato da mesma prestar um bom atendimento, reservas antecipadas favorecem que a mesma tenha grande número de clientes. Os clientes acabam fazendo reserva para não terem que ficar esperando por mais tempo o atendimento.

Apesar de ter local amplo, o espaço poderia ser melhor aproveitado, alocando melhor as mesas para atender mais clientes. E equilibrando o atendimento. O estabelecimento conta com aproximadamente dezoito (18) colaboradores, inclusos cozinheiras, caixa, garçonetes e funcionários que auxiliam na limpeza, o que é considerado pouco pelo fluxo de pessoas que são atendidas nos finais de semana. Entre estes, dezoito colaboradores não se conta que algum

poderá ausentar-se pelos mais variados motivos e não pode comparecer ao trabalho, por isso num conversa com seus donos os mesmos ressaltaram isso como ponto negativo e que precisa ser melhorado. Mas a maior dificuldade encontrada pela empresa é a falta de mão-de-obra especializada, pois como é trabalho de sábado a noite é mais difícil encontrar colaboradores. Além de que a rotatividade é muito grande entre os colaboradores.

Realizando visita ao estabelecimento, objeto deste estudo pode-se observar que a Pizzaria enfrenta dificuldades para saber quais seus reais custos, e percebe-se também, que nem todos os custos são calculados para a formação dos preços dos produtos oferecidos.

O custo de produção é formado a partir da somatória dos ingredientes estes por sua vez, não são pesados. É feita média de mais ou menos quanto se utiliza o que para o gestor não ficou evidente o custo real que tem na produção, podendo a empresa estar trabalhando com um custo de produção menor do que o custo real que poderá ocasionar para a empresa perdas constantes.

A Pizzaria não tem conhecimento de qual é seu ganho no final de cada período. Não sabe quanto ela gastou e nem quanto ela recebeu, este é um ponto negativo que podemos observar, pois o fato de não conhecer quanto ela gasta limita a empresa a tentar diminuir seus custos, ou aumentar seus investimentos no estabelecimento. Esses seriam dados interessantes a empresa ter pois ela tem um fluxo grande de venda e conseqüentemente de compra também já que a compra é proporcional a venda.

Realizou-se uma pesquisa de quais são os sabores de pizza que mais vendem está lista foi fornecida pela gestão da empresa, através disso percebe-se que os sabores mais procurados são as pizza de: Estrogonofe de carne, calabresa, quatro queijos, frango e catupiry, lombo com requeijão, alho e óleo, flor de brócolis portuguesa, sensação preta, e proposta indecente (chocolate branco com nozes).

4.1 APLICAÇÃO DO MÉTODO

Foi feita uma lista técnica dos produtos com maior venda. A lista técnica formou um padrão estipulado feito pela gestão da empresa. A partir do padrão estipulado pela gestão da empresa foi criado uma lista técnica que apresenta o cálculo do padrão estipulado dos dez (10) produtos mais vendidos pela Pizzaria Itália.

Essas quantidades apresentadas são o padrão ideal para a empresa se ela conseguir atingir essas quantidades ela estará trabalhando com 100% de sua capacidade o que é considerado ideal. Segue lista técnica:

Tabela 1 - Pizza Calabresa

Produto		Pizza de Calabresa				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	8,96%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,47%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,00	R\$ 6,00	51,22%	
5	Calabresa	0,35	R\$ 12,50	R\$ 4,38	37,35%	
TOTAL		1,1	R\$ 34,59	R\$ 11,71	100,00%	

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 2 – Pizza Fango e Catupiry

Produto		Pizza de Frango e Catupiry				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	8,26%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,27%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,00	R\$ 6,00	47,19%	
6	Frango desfiado	0,35	R\$ 12,50	R\$ 4,38	34,41%	
4	Catupiry	0,1	R\$ 10,00	R\$ 1,00	7,87%	
TOTAL		1,2	R\$ 44,59	R\$ 12,71	100,00%	

Rendimento

100%

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 3 - Pizza de Lombo com Requeijão

Produto		Pizza de Lombo com Requeijão				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	6,76%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	1,86%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,00	R\$ 6,00	38,61%	
7	Lombo	0,4	R\$ 18,00	R\$ 7,20	46,34%	
8	Requeijão	0,1	R\$ 10,00	R\$ 1,00	6,44%	
TOTAL		1,25	R\$ 50,09	R\$ 15,54	100,00%	

Rendimento

100%

Fonte: Dados da Pesquisa.

-

Tabela 4 - Pizza de Quatro Queijos

Produto		Pizza de Quatro Queijos				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	12,59%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	3,47%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,2	R\$ 15,00	R\$ 3,00	35,98%	
9	Dois queijos	0,2	R\$ 15,00	R\$ 3,00	35,98%	
4	Catupiry	0,1	R\$ 10,00	R\$ 1,00	11,99%	
TOTAL		0,85	R\$ 47,09	R\$ 8,34	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 5 - Pizza Estrogonofe de Carne

Produto		Pizza de Estrogonofe de Carne				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	8,83%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,43%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,25	R\$ 15,00	R\$ 3,75	31,54%	
10	Estrogonofe de carne	0,4	R\$ 17,00	R\$ 6,80	57,20%	
TOTAL		1	R\$ 39,09	R\$ 11,89	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 6 - Alho e Óleo

Produto		Pizza de Alho e Óleo				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	10,36%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,85%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,00	R\$ 6,00	59,18%	
11	Alh e óleo	0,35	R\$ 8,00	R\$ 2,80	27,62%	
TOTAL		1,1	R\$ 30,09	R\$ 10,14	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 7 - Flor de Brócolis

Produto		Pizza de Flor de Brócolis				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	10,67%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,94%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,3	R\$ 15,00	R\$ 4,50	45,74%	
12	Brócolis	0,4	R\$ 7,50	R\$ 3,00	30,49%	
4	Catupiry	0,1	R\$ 10,00	R\$ 1,00	10,16%	
TOTAL		1,15	R\$ 39,59	R\$ 9,84	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 8 - Pizza Portuguesa

Produto		Pizza Portuguesa				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	7,64%	
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	2,10%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,00	R\$ 6,00	43,67%	
5	Calabreza	0,2	R\$ 12,50	R\$ 2,50	18,20%	
13	Presunto	0,2	R\$ 17,00	R\$ 3,40	24,75%	
14	Pimentão e azeitona	0,1	R\$ 5,00	R\$ 0,50	3,64%	
TOTAL		1,25	R\$ 56,59	R\$ 13,74	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 9 - Pizza Sensação Preta

Produto		Pizza Sensação Preta				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	13,14%	
15	Leite condensado	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	3,62%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,1	R\$ 15,00	R\$ 1,50	18,78%	
16	Morango	0,35	R\$ 7,00	R\$ 2,45	30,67%	
17	Chocolate preto	0,15	R\$ 18,00	R\$ 2,70	33,80%	
TOTAL		0,95	R\$ 47,09	R\$ 7,99	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 10 - Proposta Indecente

Produto		Pizza Proposta Indecente				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,25	R\$ 4,20	R\$ 1,05	14,50%	
15	Leite condensado	0,1	R\$ 2,89	R\$ 0,29	3,99%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,1	R\$ 15,00	R\$ 1,50	20,72%	
18	Chocolate branco	0,2	R\$ 18,00	R\$ 3,60	49,73%	
19	Nozes	0,1	R\$ 8,00	R\$ 0,80	11,05%	
TOTAL		0,75	R\$ 48,09	R\$ 7,24	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

4.2 REALIZADO

A partir da lista técnica dos produtos de maior venda. A lista técnica formou um padrão estipulado pela gestão da empresa. Deste padrão estipulado é calculado o custo real

dos produtos mais vendidos pela Pizzaria Itália. Partindo destes cálculos conseguiram-se as variações das pizzas mais vendidas.

Segue o custo real e a variação do produto, bem como a análise da produção, tendo o custo padrão calculado anteriormente. Na pizza calabresa, as quantidades encontradas foram as seguintes:

Tabela 11 – Pizza Calabresa - Realizado

Produto		Pizza calabresa					
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total		
1	Massa para pizza	0,22	R\$ 4,23	R\$ 0,93	8,76%		
2	Molho de tomate Fugini	0,11	R\$ 2,50	R\$ 0,28	2,59%		
3	Fiambreria queijo muzzarella	0,41	R\$ 14,00	R\$ 5,74	54,02%		
5	Calabresa	0,32	R\$ 11,50	R\$ 3,68	34,63%		
TOTAL		1,06	R\$ 32,23	R\$ 10,63	100,00%		
Rendimento				100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 12 – Pizza Calabresa - Variação Conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,01	-R\$ 0,13	-R\$ 0,00	-R\$ 0,12
Molho de tomate Fugini	-R\$ 0,04	R\$ 0,03	-R\$ 0,00	-R\$ 0,01
Fiambreria queijo muzzarella	-R\$ 0,40	R\$ 0,15	-R\$ 0,01	-R\$ 0,26
Calabresa	-R\$ 0,35	-R\$ 0,38	R\$ 0,03	-R\$ 0,70
				-R\$ 1,09

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 1,09 a menos motivado pela variação na quantidade e no preço. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,35, e na quantidade R\$ 0,38 ou seja, a empresa pagou a menos por kg de calabresa, além de consumir quantidade menor que o planejado (padrão). A variação foi excelente pois, teve bom desempenho da massa de pizza, do molho e do queijo muzzarella.

Tabela 13 - Pizza de Frango e Catupiry – Realizado

Produto		Pizza de Frango e Catupiry				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,21	R\$ 4,25	R\$ 0,89	7,42%	
2	Molho de tomate Fugini	0,09	R\$ 3,01	R\$ 0,27	2,25%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 14,00	R\$ 5,60	46,55%	
6	Frango desfiado	0,34	R\$ 12,35	R\$ 4,20	34,91%	
4	Catupiry	0,11	R\$ 9,70	R\$ 1,07	8,87%	
TOTAL		1,15	R\$ 43,31	R\$ 12,03	100,00%	
Rendimento				100%		

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 14 - Pizza de Frango e Catupiry – Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total	
Massa para pizza	R\$ 0,01	-R\$ 0,17	-R\$ 0,00	-R\$ 0,16	0,16
Molho de tomate Fugini	R\$ 0,01	-R\$ 0,03	-R\$ 0,00	-R\$ 0,02	0,02
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,40	R\$ -	R\$ -	-R\$ 0,40	0,40
Frango desfiado	-R\$ 0,05	-R\$ 0,12	R\$ 0,00	-R\$ 0,18	0,18
Catupiry	-R\$ 0,03	R\$ 0,10	-R\$ 0,00	R\$ 0,07	0,07
				-R\$ 0,68	0,68

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,68 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,40 do queijo muzzarella, e na quantidade de R\$ 0,17 na massa de pizza. Ou seja, a empresa pagou a menos por kg o queijo muzzarella, além de consumir quantidade menor que o planejado (padrão) da massa de pizza. A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do catupiry.

Tabela 15 - Pizza de Lombo Com Requeijão

Produto		Pizza de Lombo Com Requeijão				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,23	R\$ 4,03	R\$ 0,93	6,13%	
2	Molho de tomate Fugini	0,11	R\$ 2,59	R\$ 0,28	1,88%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,4	R\$ 15,03	R\$ 6,01	39,74%	
7	Lombo	0,39	R\$ 17,50	R\$ 6,83	45,12%	
8	Requeijão	0,11	R\$ 9,80	R\$ 1,08	7,13%	
TOTAL		1,24	R\$ 48,95	R\$ 15,13	100,00%	
Rendimento				100%		

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 16 - Pizza de Lombo Com Requeijão - Variação Conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	-R\$ 0,04	-R\$ 0,08	R\$ 0,00	-R\$ 0,12
Molho de tomate Fugini	-R\$ 0,03	R\$ 0,03	-R\$ 0,00	-R\$ 0,00
Fiambreteria queijo muzzarella	R\$ 0,01	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,01
Lombo	-R\$ 0,20	-R\$ 0,18	R\$ 0,01	-R\$ 0,38
Requeijão	-R\$ 0,02	R\$ 0,10	-R\$ 0,00	R\$ 0,08
				-R\$ 0,41

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,41 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,20 e na quantidade de R\$ 0,18 no lombo, ou seja, a empresa pagou a menos por kg de lombo, além de consumir quantidade menor que o projetado (padrão). A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do requeijão.

Tabela 17 - Pizza de Quatro Queijos - Realizado

Produto	Pizza de Quatro Queijos						
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total		
1	Massa para pizza	0,22	R\$ 4,35	R\$ 0,96	12,09%		
2	Molho de tomate Fugini	0,12	R\$ 2,89	R\$ 0,35	4,38%		
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,21	R\$ 14,50	R\$ 3,05	38,48%		
9	Dois queijos	0,18	R\$ 14,00	R\$ 2,52	31,84%		
4	Catupiry	0,11	R\$ 9,50	R\$ 1,05	13,20%		
	TOTAL	0,84	R\$ 45,24	R\$ 7,91	100,00%		
	Rendimento	100%					

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 18 - Pizza de Quatro Queijos - Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,04	-R\$ 0,13	-R\$ 0,00	-R\$ 0,09
Molho de tomate Fugini	R\$ -	R\$ 0,06	R\$ -	R\$ 0,06
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,10	R\$ 0,15	-R\$ 0,00	R\$ 0,04
Dois queijos	-R\$ 0,20	-R\$ 0,30	R\$ 0,02	-R\$ 0,48
Catupiry	-R\$ 0,05	R\$ 0,10	-R\$ 0,01	R\$ 0,04
				-R\$ 0,43

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,43 a menos motivado por uma variação no preço e quantidade. Este valor está motivado por uma variação no preço de R\$ 0,20 e quantidade R\$ 0,30 nos dois queijos, ou seja a empresa pagou a menos por kg de dois queijos, além de consumir uma quantidade

menor que o projetado (padrão). A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do molho de tomate e do catupiry.

Tabela 19 - Pizza de Estrogonofe de Carne - Realizado

Produto		Pizza de Estrogonofe de Carne					
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total		
1	Massa para pizza	0,21	R\$ 4,50	R\$ 0,95	8,46%		
2	Molho de tomate Fugini	0,11	R\$ 2,89	R\$ 0,32	2,85%		
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,26	R\$ 13,99	R\$ 3,64	32,56%		
10	Estrogonofe de carne	0,38	R\$ 16,50	R\$ 6,27	56,13%		
TOTAL		0,96	R\$ 37,88	R\$ 11,17	100,00%		
Rendimento				100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 20 - Pizza de Estrogonofe de Carne – Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,08	-R\$ 0,17	-R\$ 0,01	-R\$ 0,11
Molho de tomate Fugini	R\$ -	R\$ 0,03	R\$ -	R\$ 0,03
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,25	R\$ 0,15	-R\$ 0,01	-R\$ 0,11
estrogonofe de carne	-R\$ 0,20	-R\$ 0,34	R\$ 0,01	-R\$ 0,53
				-R\$ 0,72

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,72 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,20, e na quantidade de R\$ 0,34 no estrogonofe de carne, ou seja a empresa pagou a menos por kg de estrogonofe, além de consumir quantidade menor que o projetado (padrão). A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do queijo que foi usado em quantidade maior que o projetado(padrão).

Tabela 21 - Pizza de Alho e Óleo - Realizado

Produto		Pizza de Alho e Óleo					
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total		
1	Massa para pizza	0,22	R\$ 4,00	R\$ 0,88	8,79%		
2	Molho de tomate Fugini	0,1	R\$ 2,75	R\$ 0,28	2,75%		
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,42	R\$ 14,80	R\$ 6,22	62,09%		
11	Alho e óleo	0,33	R\$ 8,00	R\$ 2,64	26,37%		
TOTAL		1,07	R\$ 29,55	R\$ 10,01	100,00%		
Rendimento				100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 22 - Pizza de Alho e Óleo – Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	-R\$ 0,05	-R\$ 0,13	R\$ 0,01	-R\$ 0,17
Molho de tomate Fugini	-R\$ 0,01	R\$ -	R\$ -	-R\$ 0,01
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,08	R\$ 0,30	-R\$ 0,00	R\$ 0,22
Alho e óleo	R\$ -	-R\$ 0,16	R\$ -	-R\$ 0,16
				-R\$ 0,13

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa 0,13 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,05, e na quantidade de R\$ 0,13 da massa de pizza e na quantidade de R\$ 0,16 no alho e óleo. Ou seja a empresa pagou a menos por kg da massa de pizza, além de consumir quantidade menor que o planejado (padrão) de massa de pizza e do alho e óleo. A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do queijo muzzarella.

Tabela 23 - Pizza de Flor de Brócolis - Realizado

Produto	Pizza de Flor de Brócolis					
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,2	R\$ 4,30	R\$ 0,86	8,21%	
2	Molho de tomate Fugini	0,11	R\$ 2,75	R\$ 0,30	2,89%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,35	R\$ 16,00	R\$ 5,60	53,48%	
12	Brócolis	0,39	R\$ 7,25	R\$ 2,83	27,00%	
4	Catupiry	0,09	R\$ 9,80	R\$ 0,88	8,42%	
TOTAL		1,14	R\$ 40,10	R\$ 10,47	100,00%	
Rendimento			100%			

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 24 - Pizza de Flor de Brócolis – Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,02	-R\$ 0,21	-R\$ 0,00	-R\$ 0,19
Molho de tomate Fugini	-R\$ 0,01	R\$ 0,03	-R\$ 0,00	R\$ 0,01
Fiambreteria queijo muzzarella	R\$ 0,30	R\$ 0,75	R\$ 0,05	R\$ 1,10
brocolis	-R\$ 0,10	-R\$ 0,08	R\$ 0,00	-R\$ 0,17
catupiry	-R\$ 0,02	-R\$ 0,10	R\$ 0,00	-R\$ 0,12
				R\$ 0,63

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,63 a mais motivado por uma variação de preço e quantidade. Este valor está motivado por uma variação no preço de R\$ 0,30 e quantidade R\$ 0,75, ou seja a empresa pagou a mais por kg de queijo muzzarella, além de consumir uma quantidade maior que o

planejado (Padrão). A variação só não foi mais desfavorável devido ao bom desempenho da massa para pizza, brócolis e catupiry.

Tabela 25 - Pizza Portuguesa - Realizado

Produto		Pizza Portuguesa					
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total		% Total	
1	Massa para pizza	0,3	R\$ 4,30	R\$ 1,29		9,41%	
2	Molho de tomate Fugini	0,09	R\$ 3,35	R\$ 0,30		2,20%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,35	R\$ 14,70	R\$ 5,15		37,52%	
5	Calabreza	0,19	R\$ 11,00	R\$ 2,09		15,24%	
13	Presunto	0,25	R\$ 18,00	R\$ 4,50		32,82%	
14	Pimentão e azeitona	0,11	R\$ 3,50	R\$ 0,39		2,81%	
TOTAL		1,29	R\$ 54,85	R\$ 13,71		100,00%	
Rendimento			100%				

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 26 - Pizza Portuguesa – Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,02	R\$ 0,21	R\$ 0,00	R\$ 0,24
Molho de tomate Fugini	R\$ 0,05	-R\$ 0,03	-R\$ 0,00	R\$ 0,01
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,12	-R\$ 0,75	R\$ 0,02	-R\$ 0,86
Calabreza	-R\$ 0,30	-R\$ 0,13	R\$ 0,02	-R\$ 0,41
Presunto	R\$ 0,20	R\$ 0,85	R\$ 0,05	R\$ 1,10
Pimentão e azeitona	-R\$ 0,15	R\$ 0,05	-R\$ 0,02	-R\$ 0,12
				-R\$ 0,03

Fonte: Dados da Pesquisa.

Apesar de variação considerada nula por ser pouca a diferença, vale ressaltar que custa 0,03 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação na variação no preço R\$0,30, e na quantidade de R\$0,13 de calabresa junto com a variação no preço de 0,12, e na quantidade de R\$0,75 do queijo mozzarella, além de ter variação na quantidade de R\$ 0,21 da massa de pizza, ou seja, a empresa pagou a menos por kg da calabresa e do queijo muzzarella, além de ter consumido quantidade menor que o planejado (padrão) na massa, no queijo muzzarella e na calabresa. A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho do presunto, que teve variação no preço de R\$ 0,20, e na quantidade de R\$0,85.

Tabela 27 - Pizza de Sensação Preta - Realizado

Produto		Pizza Sensação Preta				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,3	R\$ 4,70	R\$ 1,41	17,65%	
15	leite condensado	0,12	R\$ 2,95	R\$ 0,35	4,43%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,08	R\$ 14,20	R\$ 1,14	14,22%	
16	Morango	0,4	R\$ 6,00	R\$ 2,40	30,05%	
17	Chocolate preto	0,16	R\$ 16,80	R\$ 2,69	33,65%	
TOTAL		1,06	R\$ 44,65	R\$ 7,99	100,00%	
Rendimento				100%		

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 28 - Pizza de Sensação Preta – Realizado - Variação conjunta

	Var. preço	Var. Qtde.	Var. Conj.	Variação Total
Massa para pizza	R\$ 0,13	R\$ 0,01	R\$ 0,03	R\$ 0,16
leite condensado	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,01
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$ 0,08	-R\$ 0,00	R\$ 0,02	-R\$ 0,07
Morango	-R\$ 0,35	R\$ 0,02	-R\$ 0,05	-R\$ 0,38
Chocolate preto	-R\$ 0,18	-R\$ 0,14	-R\$ 0,01	-R\$ 0,33
				-R\$ 0,61

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,61 a menos motivado pela variação no preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação no preço de R\$ 0,35 dos morangos, além de ter uma variação no preço de R\$ 0,18, e na quantidade de R\$ 0,14 no chocolate preto, ou seja, a empresa pagou a menos por kg de morango e chocolate preto, além de ter consumido quantidade menor do que o planejado (padrão) de chocolate preto. A variação só não foi mais favorável devido ao mau desempenho da massa de pizza.

Tabela 29 - Pizza Proposta Indecente - Realizado

Produto		Pizza Proposta Indecente				
Código	Produto	Qtde.	R\$ Unitário	R\$ Total	% Total	
1	Massa para pizza	0,3	R\$ 4,30	R\$ 1,29	16,65%	
15	leite condensado	0,12	R\$ 2,95	R\$ 0,35	4,57%	
3	Fiambreteria queijo muzzarella	0,08	R\$ 14,80	R\$ 1,18	15,28%	
18	Chocolate branco	0,21	R\$ 18,80	R\$ 3,95	50,96%	
19	Nozes	0,12	R\$ 8,10	R\$ 0,97	12,55%	
TOTAL		0,83	R\$ 48,95	R\$ 7,75	100,00%	
Rendimento				100%		

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 30 - Pizza Proposta Indecente – Variação conjunta

	Var. preço		Var. Qtde		Var. Conj.		Variação Total	
Massa para pizza	R\$	0,02	R\$	0,21	R\$	0,00	R\$	0,24
leite condensado	R\$	0,01	R\$	0,06	R\$	0,00	R\$	0,07
Fiambreteria queijo muzzarella	-R\$	0,02	-R\$	0,30	R\$	0,00	-R\$	0,32
Chocolate branco	R\$	0,16	R\$	0,18	R\$	0,01	R\$	0,35
Nozes	R\$	0,01	R\$	0,16	R\$	0,00	R\$	0,17
							R\$	0,51

Fonte: Dados da Pesquisa.

Custa R\$ 0,51 a mais motivado pela variação de preço e na quantidade. Este valor é motivado pela variação na quantidade de R\$ 0,21 na massa de pizza, uma variação no preço de R\$ 0,16 e na quantidade de R\$ 0,18 do chocolate branco, além de variação na quantidade de R\$0,16 nas nozes , ou seja, a empresa pagou a mais por kg de chocolate branco, além de consumir quantidade maior que o planejado (padrão) na massa de pizza, chocolate e nozes. A variação só não foi mais desfavorável devido ao bom desempenho do queijo muzzarella.

Realizando o estudo de caso da Pizzaria Itália, encontraram-se resultados significativamente bons. Apesar da mesma não ter método de custeio específico, está conseguindo realizar seu trabalho e ainda consegue ter lucro com o mesmo. Pode-se observar que a empresa é bem estruturada e tem capacidade de crescimento.

O ponto que é fundamental ressaltar é que, na parte da montagem, duas funcionárias trabalharam para a realização do trabalho, uma antiga e outra de contratação recente. Os resultados evidenciados é que a funcionária com mais tempo de serviço consegue realizar a montagem de pizza utilizando quantidade, menor de ingredientes. Já para a funcionária mais nova, a quantidade de matéria-prima consumida foi maior que o planejado (padrão).

A Pizzaria possui grande potencial de crescimento, tendo em vista que é um mercado que se mantém constante. Se a empresa adotar método de custeio terá maior conhecimento de quais são os custos e em que setor está com dificuldade, ajustando-a para que sempre consiga trabalhar com 100% de seu potencial conseguindo, conseqüentemente, maiores lucros, gerando maior crescimento da empresa. Um ponto em que a mesma poderia investir é na melhor ocupação dos espaços o que gerará à empresa a oportunidade de poder atender mais clientes por período de tempo, o que faria também com que a espera diminua, conseqüentemente, o fluxo de pessoa seria maior. Em contrapartida seu lucro seria maior também.

Segundo o trabalho realizado por Santos e Treter, (2013) sobre Custeio Padrão em uma empresa de produtos de higiene e limpeza, fica evidenciado que a aplicação do método

de Custeio Padrão em uma empresa ressalta a importância das empresas terem conhecimento de seus custos, possibilitando evidenciar o que de fato ocorre, num processo de fabricação. Destaca-se em seu trabalho que a utilização do método de Custeio Padrão tem numa das suas vantagens a interação com os resultados, proporcionando aos gestores adotar medidas de correção que possam trazer benefícios e ganhos para suas entidades.

O trabalho desenvolvido na empresa de produtos de higiene e limpeza ajudou a empresa a calcular seus custos na produção, pois a mesma não utilizava nenhum método de custeio para calcular quais eram seus gastos de produção. O mesmo estudo pode ser na Pizzaria Itália.

É necessário ressaltar a importância da utilização de um método de custeio juntamente com os estudos de caso citados. É importante a empresa, independentemente de seu tamanho possuir um método de custeio para conhecer seus reais custos. Em um comparativo com a empresa de produtos de higiene e limpeza, a Pizzaria Itália mostrou melhor resultado. Apesar de inicialmente não possuir método de custo para avaliação de seus custos está conseguindo trabalhar com custo real menor que o custo, planejado (padrão).

Bastos e Almeida (2006) realizaram um estudo tendo como foco “a Adoção do Sistema de Custeio Padrão e de custo-meta em órgãos públicos; subsidiando a criação de valor público. O estudo demonstra a importância da utilização do método de Custeio Padrão nos órgãos públicos em todos os setores, tendo enfoque maior na parte da saúde, em que a utilização deste método auxilia o gestor a saber se estão sendo utilizados mais materiais (real) do que o planejado (padrão). Não só neste setor, porém como nos demais. Vindo ao encontro do estudo realizado na Pizzaria Itália.

A utilização do método de Custeio Padrão mostrou que, mesmo em órgãos públicos, sua aplicação representará vantagem, pois, independentemente da empresa ser pública ou privada, de grande, médio ou pequeno porte, a utilização deste método trará à empresa a possibilidade de criar Custeio Padrão que a curto, médio e longo prazo poderá ser viabilizado.

4.3 SUGESTÕES

Na pizza “Proposta Indecente” o que poderia ser feito para conseguir melhorar o desempenho é comprar o leite condensado direto do fornecedor, e as nozes direto com o agricultor. Estas são compradas no mercado já com valor agregado. O mesmo acontece com o chocolate branco, pois, como são produtos comprados em grande quantidade poderia ser

comprado direto dos fornecedores, o que ocasionaria redução de seu custo real. Assim também com os ingredientes para fazer a massa da pizza poderiam ser comprados de fornecedores reduzindo, o custo real.

Na pizza Flor de Brócolis, o ingrediente mais desfavorável foi o queijo, que é comprado no mercado da cidade. Em média, são usados quase 200 (duzentos) quilos de queijo por mês, que poderia ser comprado direto com o representante, o que representaria redução do custo. O mesmo acontece com o molho para pizza.

Tendo estes dados, a empresa poderia tentar reduzir seus custos, buscar novos fornecedores. Apesar de alguns produtos já serem comprados diretamente dos fornecedores, poderia ser feita pesquisa com novos fornecedores, através da qual poderia reduzir seus custos de produção consideravelmente, que ocasionaria maior lucratividade.

Um ponto importante que se pode destacar é a necessidade da empresa manter sempre padrão de custo e qualidade. Procurar manter sempre boa qualidade de produtos, o que garantirá à empresa sempre condições de crescimento. O Padrão do custo a empresa conseguirá na constante procura de novos fornecedores e fazendo parcerias com empresas para que consiga cada vez mais produtos com preço baixo, sempre mantendo a qualidade, o que é ponto fundamental.

5 CONCLUSÃO

O método de Custeio Padrão é um dos métodos de custeio mais utilizado para analisar os custos de produção. Com os crescentes avanços tecnológicos necessitou que as organizações estruturassem novos modelos de sistemas de custos de produção. Para a implantação do método de Custeio Padrão ou qualquer outro método é necessário que o gestor possua conhecimento total da estrutura de custos de sua empresa.

A utilização do método de Custeio Padrão proporcionará à empresa conhecer os custos, tentar melhorar cada vez mais seu desempenho, buscando sempre diminuir custos e aumentar sua lucratividade através da identificação das variações de preço, quantidade e conjunta. O método de Custeio Padrão diferencia-se dos demais, pois permite que se possa criar metas de curto e longo prazo.

Para que a boa gestão ocorra, será necessário que o gestor responsável esteja preparado para enfrentar eventuais problemas destas relações, e havendo conhecimento de vários métodos para se calcular o custo de produção assim a empresa não se prende a um único método na elaboração de custos.

A empresa que conseguir trabalhar com 100% de sua capacidade produtiva estará atingindo alto padrão, e aumentando seus lucros. A falta de boa gestão poderá ocasionar futuros gastos não calculados. A falta de controle de custos de produção pode, muitas vezes, levar a empresa a praticar preços inferiores aos esforços e valores investidos na fabricação de seus produtos.

O método de Custo- Padrão proporcionará á empresas ter conhecimento de seus custos numa projeção que a mesma fará, no dia-a-dia, semanais, mensais ou num determinado período estabelecido pela empresa. A produção indicará se a empresa está alcançando seus objetivos ou se está tendo gastos mais elevados na produção, que o planejado. Esse método é importante em qualquer empresa, mas nas de pequeno porte o gestor poderá conseguir controle mais eficaz.

Portanto, vale ressaltar que é importante para qualquer empresa a utilização do método de Custeio Padrão. Com o estudo realizado sobre este método pode-se dizer que o mesmo auxilia o gestor na elaboração de cálculos sobre os custos que o mesmo tem, e auxilia em uma melhora de curto, médio e longo prazo.

REFERÊNCIAS

ABBAS, Katia; GONÇALVES, Margit Neumann; LEONCINE, Maury: **Os métodos de custeio:** vantagens desvantagens e suas aplicações nos diversos tipos de organizações apresentadas pela literatura. ConTexto, Porto Alegre, V.12, n°22, pag 145-159, 2º semestre 2012.

BASTOS, Paulo Sérgio Siqueira; ALMEIDA, Wagner Augusto de. **A adoção do sistema de custeio padrão e do custo-meta em órgãos públicos:** subsidiando a criação de valor público. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2006.

BEUREN, Ilse Maria; SOUSA Marco Aurélio Batista de; RAUPP, Fabiano Maury. **Um estudo sobre a utilização de sistemas de custeio em empresas brasileiras.** Disponível em <<http://www.intercostos.org/documentos/110.pdf>> Acesso em 15 de março de 2014.

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens **Gestão de custos e formação de preço:** com aplicações na calculadora HP 12C e excel – 5 ed.- 5 reimpr. – São Paulo: Atlas,2011,- (Série Finanças na Prática).

___ **Gestão de custos e formação de preço:** com aplicações na calculadora HP 12C e excel – 5 ed.- 5 reimpr. – São Paulo: Atlas,2011.

CAMBRUZZI, Daiane; BALEN, Fábio Viane; MOROZINI, João Francisco. **Unidade de Esforço de Produção (UEP) como método de custeio:** Implantação de Modelo na indústria de Laticínio. ABC Custos Associação Brasileira de Custos – vol. IV n°1 jan/abr 2009.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN Pedro Alcino. **Metodologia Científica** 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

DIEHL, Astor Antônio. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas:** métodos e técnicas. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

FARIAS, Viviane Moysés Farias; LEMBECK, Marluce. **Aplicação do método de custeio UEP em pequena empresa industrial. IX Congresso Internacional de Custeio-** Florianópolis- SC, Brasil,28 a 30 de novembro de 2005.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**, 3. ed. São Paulo: Atlas 1991.

HANSEN, Don R.; MOWEN Maryanne M. **Gestão de custos.** Tradução Robert Braian Taylor; revisão técnica Elias Pereira. –1 reimpr. da 1 ed.: São Paulo: Pionera Thomson Learning, 2003.

LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos:** um enfoque administrativo- 12. ed. – Rio de Janeiro: Editora Fundação Getulio Vargas, 1998 n.v.

___ **Custos: planejamento, implantação e controle-** 3. ed.- 8. Reimpr.- São Paulo: Atlas, 2012.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS Eva Maria. **Fundamentos da metodologia científica.** Ed. 6 – reimpr.- São Paulo : Atlas 2008.

___ **Técnicas de pesquisa:** Planejamento e execução de pesquisa, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7 ed. –São Paulo : Atlas, 2008.

MARQUESINI, Antonio Gilberto et al. **Estudo para utilização do método de custo-padrão combinado com o sistema de custeio variável no gerenciamento de custos.** XII SIMPEP – Bauru, 2006.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**, 9. ed.- São Paulo: Atlas, 2003.

___ **Contabilidade de Custos**, 8. ed.- São Paulo: Atlas, 2001.

___ **Contabilidade de Custos**, 10. ed.- São Paulo: Atlas, 2010.

MARTINS, Sonia Sevilha; BARRELLA, Wagner Däumichen. **Composição do sistema de Custeio:** uma aplicação prática. XXII Nacional de Engenharia de Produção- Curitiba – PR 23 a 25 Outubro de 2002.

MONZO, Milton; PAGNANI, Eolo Marques. **Custo padrão e sua relação com a gestão estratégica de custos.** Disponível em <eco.unne.edu.ar/contabilidad/costos/VIIIcongreso/193.doc> Acesso em 14 de fevereiro de 2014.

MORESI, Eduardo (org). **Metodologia da Pesquisa.** Universidade Católica De Brasília – UCB. 2003.

PIZZOLATO, Nélio D. – **Introdução a Contabilidade Gerencial** – 2. ed. revisada e ampliada- São Paulo : Pearson Markron Books, 2000.

ROESCH, Sylvia Maria Azevedo; **Projeto de estágio e de pesquisa em administração:** guia para estágios, trabalhos de conclusão, dissertações e estudos de caso. 3 ed. 6 reimpr. –Atlas, 2010.

SAKURAI, Michiharu; **Gerenciamento Integrado de Custos;** Tradução das Neves, Revisão Técnica Eliseu Martins,- São Paulo: Atlas, 1997.

SANTOS, Laércio Rodrigo dos; TRETER, Jaciara. **Custeio padrão em uma empresa de produtos de higiene e limpeza.** Disponível em <<http://www.unicruz.edu.br/seminario/anais/2014/CCSA/CIENCIAS%20CONTABEIS/C.ORAL/Custeio%20Padr%E3o%20em%20uma%20empresa%20de%20Produtos%20de%20Higiene%20e%20Limpeza>> Acesso em 30 de março de 2014.

SLOMSKI, Valmor. **Manual de Contabilidade Pública:** Um enfoque na contabilidade municipal, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal. 2. ed. São Paulo: Atlas,2003.

VICECONTI, Paulo Eduardo Vilchez. **Contabilidade de Custos:** Um enfoque direto e objetivo. 6. ed. São Paulo – Frase Editora.