Técnico em Vendas

Custos e Formação de Preços

Professor: Jorge Augusto

Conteúdo: Revisão para Avaliações

Data: 14/11/2018

PREÇO - DEFINIÇÃO

É a expressão monetária do valor de um produto ou serviço, podendo ser amplamente definido como o elemento mais flexível do composto de marketing."

PREÇO - DEFINIÇÃO

Preço é a quantia em dinheiro que se cobra por um produto ou serviço.

É a soma de todos os valores que os consumidores trocam pelos benefícios de obter ou utilizar um produto ou serviço.

CUSTOS - DEFINIÇÃO

São medidas monetárias dos sacrifícios com os quais uma organização tem que arcar a fim de atingir seus objetivos.

CONTABILIDADE DE CUSTOS

Custos X Despesas

- **Custo** ➔ gasto consumido na produção de bens.
- Ex.: consumo de matéria-prima, mão de obra etc.
- **Despesa** ➔gasto com bens/serviços com objetivo de gerar uma receita.
- Ex.: despesas com publicidade, com vendas, despesas administrativas etc.

O que é custo e o que é despesa?

Gasto na fábrica (produção)

CUSTO

Gasto no escritório (administração)

DESPESA

TERMINOLOGIAS EM CUSTOS - CUSTO

- Gastos relativos a bens ou serviços utilizados na produção de outros bens ou serviços.
- Somatório do esforço físico ou monetário despendido na produção de um bem ou serviço.

Exemplos:

matéria-prima;

mão de obra direta.

CLASSIFICAÇÃO DE EVENTOS

Classifique os eventos descritos a seguir em:
Investimento (I), Custo (C), Despesa (D) ou Perda (P).

(C) Depreciação de maquinário produção
(P) Deterioração de material por alagamento
(I) Estocagem de embalagem
(I) Estocagem de matéria-prima (m.p.)
(D) Honorários da administração
(C) Honorários do gerente industrial
(C) Mão de obra direta

CLASSIFICAÇÃO DE EVENTOS

Classifique os eventos descritos a seguir em:
Investimento (I), Custo (C), Despesa (D) ou Perda (P).

(C) Depreciação de maquinário produção
(P) Deterioração de material por alagamento
(I) Estocagem de embalagem
(I) Estocagem de matéria-prima (m.p.)
(D) Honorários da administração
(C) Honorários do gerente industrial
(C) Mão de obra direta

CLASSIFICAÇÃO DE EVENTOS

Classifique os eventos descritos a seguir em investimento (I), custo (C), despesa (D) ou perda (P).

( ) Pessoal da contabilidade de custos C
( ) Pessoal da contabilidade geral D
( ) Pessoal do faturamento D
( ) Telefone administrativo D
( ) Tempo de pessoal em greve P

CLASSIFICAÇÃO DE EVENTOS

Classifique os eventos descritos a seguir em investimento (I), custo (C), despesa (D) ou perda (P).

(C) Pessoal da contabilidade de custos
(D) Pessoal da contabilidade geral
(D) Pessoal do faturamento
(D) Telefone administrativo
(P) Tempo de pessoal em greve

Margem de Contribuição

Conceito: É definida como sendo a diferença entre as vendas e os gastos (custos e despesas) variáveis.

Expressão matemática → **MC = V - CDV**

Onde:

MC = Margem de Contribuição

V = Vendas

CDV= Custos e Despesas Variáveis

EXERCÍCIO

A panificadora Pães e Bolos Ltda.
Produz e vende 200 Bolo de confeitados em determinado período para tanto consome as quantidade ao lado para cada bolo.
O Preço de venda do bolo é de R$ 100,00 cada:

Bolo com cobertura	Valores
Bolo	
200 ml de leite de coco	R$ 4,00
2 Xicaras (chá) de farinha de trigo	R$ 1,00
1 Xícara (chá) de chocolate em pó	R$ 7,00
2 Xícaras (chá) de açúcar	R$ 1,00
1,5 Colher (sopa) de fermento	R$ 2,50
6 Ovos	R$ 2,00
0,5 Xícara (chá) de óleo de coco	R$ 1,50
Cobertura	
gramas de coco em flocos	R$ 2,00
gramas de manteira	R$ 4,00
2 latas de leite condençado	R$ 13,00
6 gemas de ovos	R$ 2,00
TOTAL GERAL	**R$ 40,00**

EXERCÍCIO 2 CONT.

Sabendo que os custos e despesas fixas da empresa Pães e Bolos Ltda. são de R$ 8.400,00 (aluguel, despesas administrativas, energia, etc.) e que o custo da mão de obra direta é de R$4.000,00 de salário e encargos trabalhistas, sendo que estes gastos são divididos entre os dois setores de forma igualitária (50% para cada setor). Pede-se:

a) Calcular o custo unitário por bolo.
b) Calcular a Margem de Contribuição unitária.
c) Qual é a quantidade mínima de bolos que a empresa precisa vender para que não dê prejuízo?
d) Com a venda de 200 bolos a empresa deu lucro ou prejuízo?

SOLUÇÃO DO EXERCÍCIO

a) Calcular o custo unitário do bolo?

Solução: Custo Unitário

SOLUÇÃO DO EXERCÍCIO

a) Calcular o custo unitário do bolo?
Solução: Custo Unitário

Custo Unitário = Custo da Matéria Prima + Custo da Mão de Obra Direta
+ 40,00 Custo da Mat. Prima
+ 10,00 Mão de Obra Direta (4000/2)/200)
==========
= 50,00
O Custo unitário do bolo é R$50,00

SOLUÇÃO DO EXERCÍCIO

b) Calcular a Margem de Contribuição Unitária – MCun por bolo?
Solução: Margem de Contribuição Unitária
Já calculamos no item anterior o custo unitário que e de R$50,00 e o preço de venda é de R$100,00

MC = PV - CDV

100
- 50
50

SOLUÇÃO DO EXERCÍCIO

b) Calcular a Margem de Contribuição Unitária – Mcun por bolo?

Solução: Margem de Contribuição Unitária

já calculamos no item anterior o custo unitário que e de R$50,00 e o preço de venda é de R$100,00

Então:

a) MCun = Preço de Venda - custos e despesas variáveis

100,00 Preço de venda

– 50,00 Custo e despesas variáveis unitárias

==========

50,00 Margem de Contribuição unitária

SOLUÇÃO

8400/2

c) Calcular o Ponto de Equilíbrio ou a quantidade de bolos que deve ser produzida e vendida para que a empresa não tenha prejuízo nem lucro?

Solução: Para calcular o ponto de equilíbrio basta dividir os custos e despesas fixas pela margem de contribuição unitária:

$$PE = \frac{D}{MCU} \qquad \frac{4200}{50} = 84$$

SOLUÇÃO

c) Calcular o Ponto de Equilíbrio ou a quantidade de bolos que deve ser produzida e vendida para que a empresa não tenha prejuízo nem lucro?

Solução:

Para calcular o ponto de equilíbrio basta dividir os custos e despesas fixas pela margem de contribuição unitária:

$$PE = \frac{\text{Custos e despesas fixos}}{\text{Margem contribuição unitária}}$$

PE = (8.400/2) / 50 = 84

PE = 84 bolos

A empresa precisará produzir e vender **84 bolos** para que não tenha prejuízo nem lucro.

SOLUÇÃO

d) Podemos concluir que com a produção e venda de 200 ao preço de R$100,00 e já tendo calculado o ponto de equilíbrio (PE = 84 bolos) a empresa terá lucro.

Conclusão Certamente terá lucro.

Ponto de Equilíbrio

O lucro pode ser afetado pelas variações nos elementos que integram as receitas de vendas e os custos e despesas totais, assim é de fundamental compreender esse elementos para analisar o Ponto de Equilíbrio.

Ponto de Equilíbrio:

Corresponde a certo nível de atividades onde o lucro será nulo.

CUSTOS DIRETOS

São aqueles identificáveis com cada produto de maneira clara, direta e objetiva;

Nota: a associação e a apropriação se processa através de mensuração direta.

Exemplo: matéria-prima (identificada), mão de obra direta etc.

CUSTOS INDIRETOS

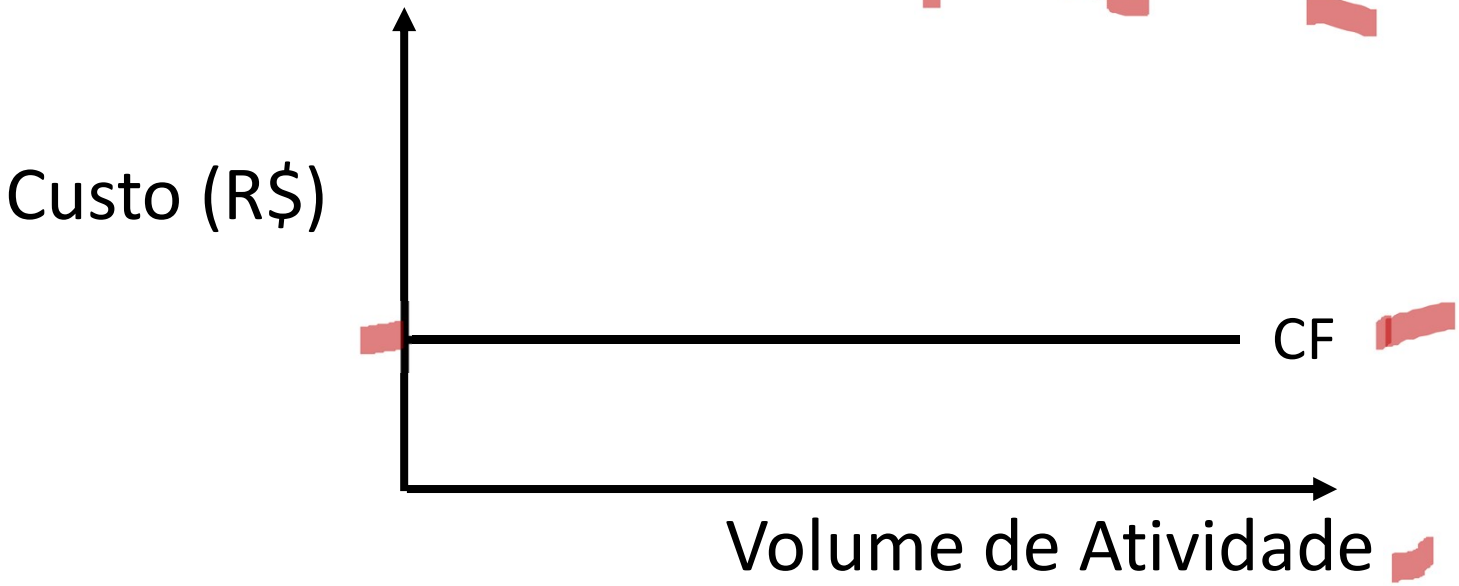
São aqueles alocados a cada produto através de estimativas e aproximações.

Nota: a associação pode conter subjetividades e o grau de precisão da mensuração é baixo.

Exemplo: aluguel, energia elétrica, mão de obra indireta (supervisão) etc.

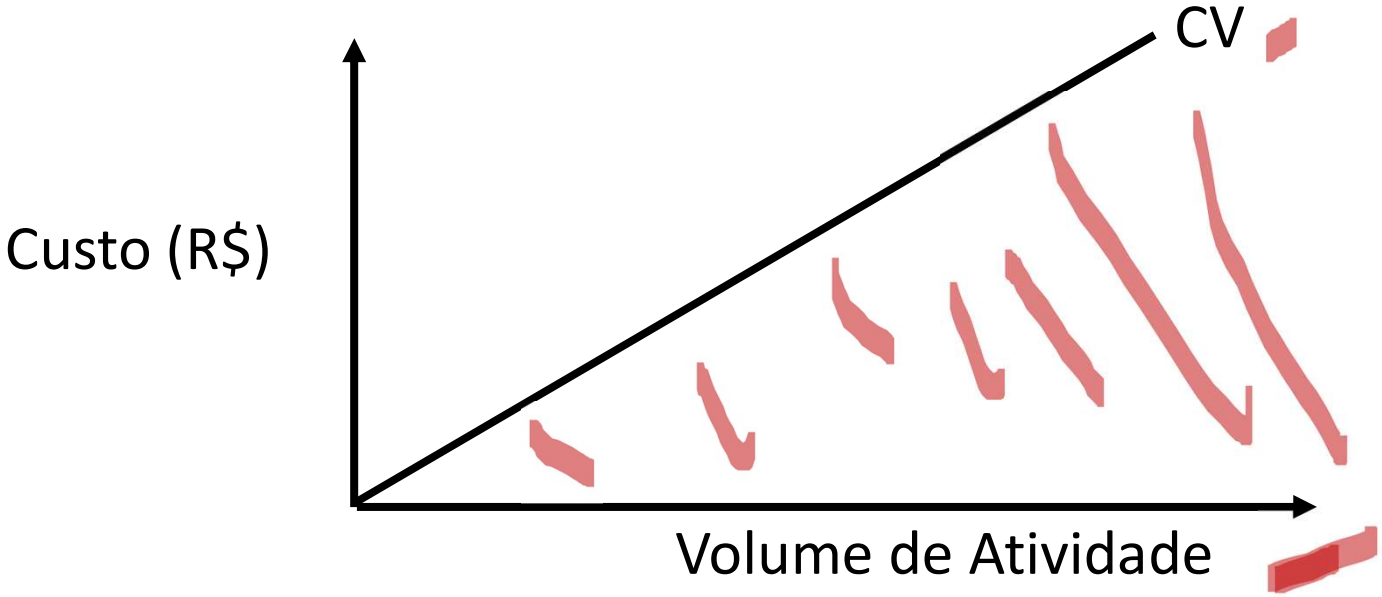
CUSTOS FIXOS

São aqueles cujo montante independe do volume, dentro de determinado período. **Exemplo: aluguel, salários, seguros etc.**



CUSTOS VARIÁVEIS

São aqueles cujo montante acompanha o volume de atividade, dentro de certo período. **Exemplo: mão de obra, matéria-prima etc.**



Ponto de Equilíbrio

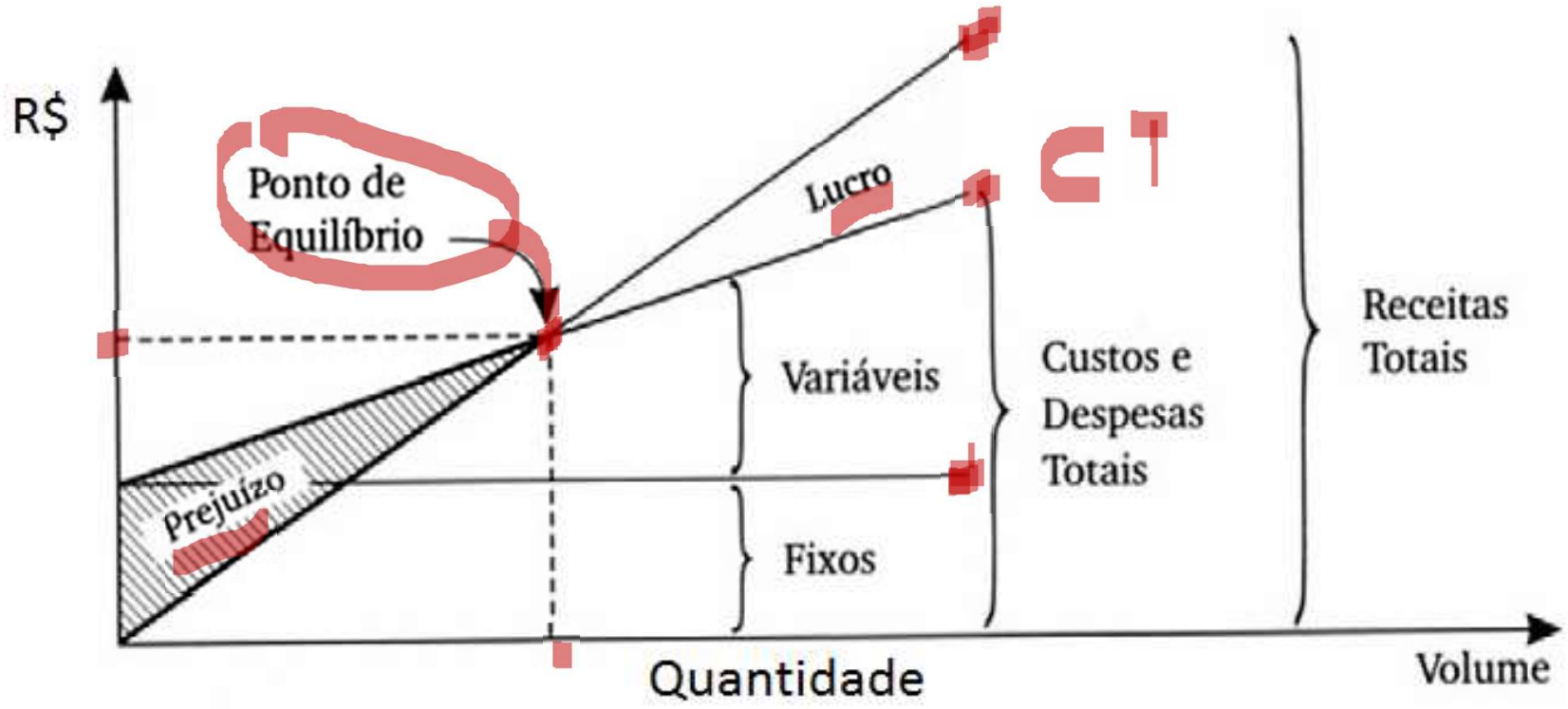
É o volume em que as receitas totais igualam-se aos custos totais de um mesmo período considerado.

No ponto de equilíbrio, a empresa consegue absorver todos os seus custos fixos e variáveis até aquele ponto.

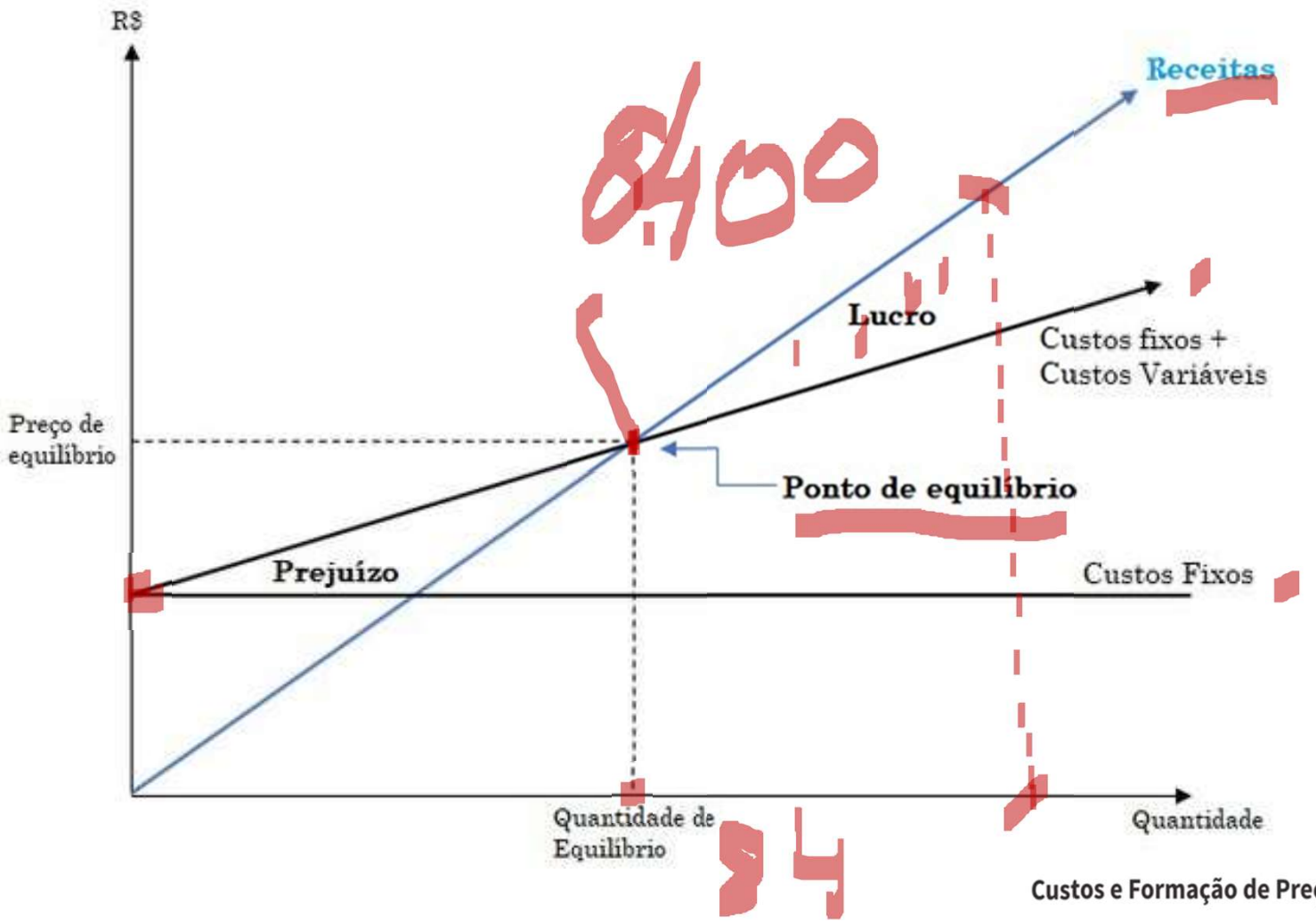
A partir desse nível, o empreendedor começa a gerar lucro, abaixo desse nível a empresa opera com prejuízos.

Vamos analisar no gráfico

GRÁFICO DO PONTO DE EQUILÍBRIO



Custos Fixos, Variáveis e Ponto de Equilíbrio



ATIVIDADE

A panificadora Pães e Bolos Ltda.
Produz e vende 200 Bolo de confeitados em determinado período para tanto consome as quantidade ao lado para cada bolo.
O Preço de venda do bolo é de R$ 110,00 cada:

Bolo com cobertura	Valores
Bolo	
200 ml de leite de coco	R$ 4,00
2 Xicaras (chá) de farinha de trigo	R$ 1,00
1 Xícara (chá) de chocolate em pó	R$ 7,00
2 Xícaras (chá) de açúcar	R$ 1,00
1,5 Colher (sopa) de fermento	R$ 2,50
6 Ovos	R$ 2,00
0,5 Xícara (chá) de óleo de coco	R$ 1,50
Cobertura	
gramas de coco em flocos	R$ 2,00
gramas de manteira	R$ 4,00
2 latas de leite condençado	R$ 13,00
6 gemas de ovos	R$ 2,00
TOTAL GERAL	**R$ 40,00**

ATIVIDADE CONTINUAÇÃO

Sabendo que os custos e despesas fixas da empresa Pães e Bolos Ltda. são de R$ 4.200,00 (aluguel, despesas administrativas, energia, etc.) e que o custo da mão de obra direta é de R$2.000,00 de salário e encargos trabalhistas, sendo que estes gastos são apenas do setor de bolos. Pede-se:

a) Calcular o custo unitário por bolo.
b) Calcular a Margem de Contribuição unitária.
c) Qual é a quantidade mínima de bolos que a empresa precisa vender para que não dê prejuízo?
d) Com a venda de 200 bolos a empresa deu lucro ou prejuízo?