

HNT0215 - Gestão e Negócios em Alimentação e Nutrição

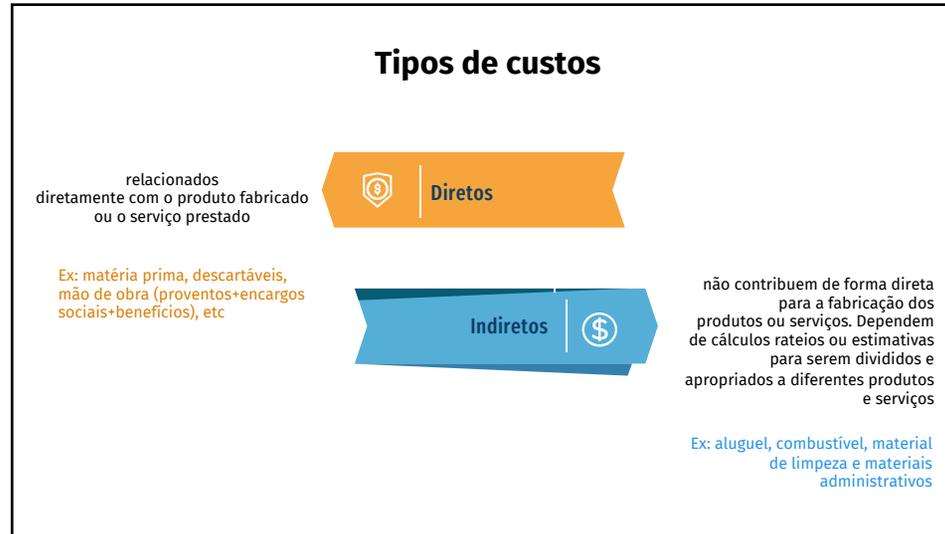
Custos e receitas

Profa. Dra. Aline Martins de Carvalho

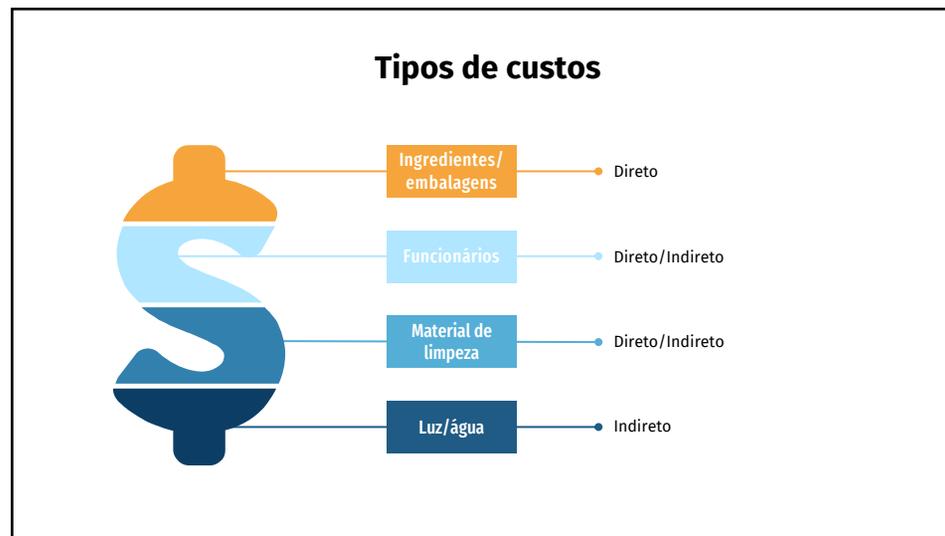
1



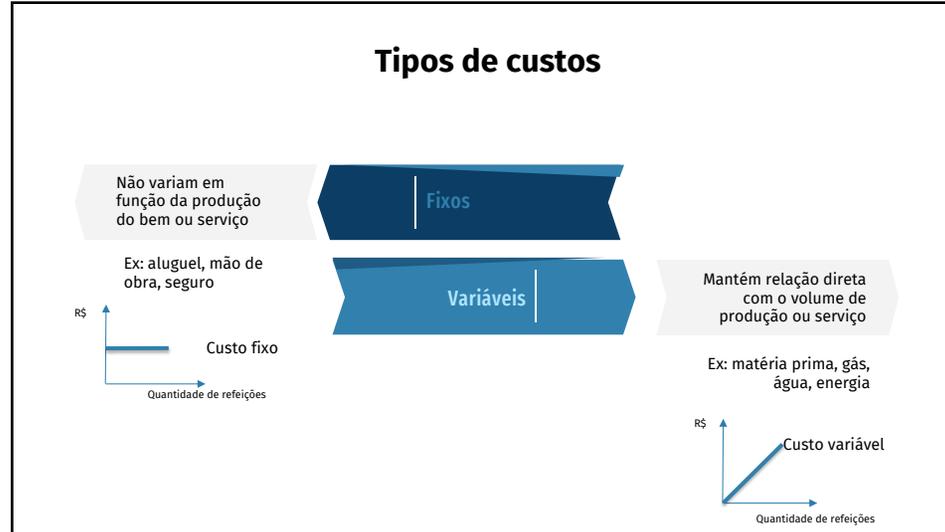
2



3



4



5

<https://www.youtube.com/watch?v=Mefrvw0xWDo>

Em pedaços: o que compõe o preço da pizza

6



7

Matéria prima alimentar

| GÊNERO | un | freqüência de utilização | freq/mês | consumo per capita | p/c com fator de correção | consumo per capita mensal | preço un. | custo mensal | Pareto |
|----------------------------------|----|--------------------------|----------|--------------------|---------------------------|---------------------------|-----------|--------------|--------|
| arroz longo fino tipo 1 e tipo 2 | kg | 4 x semana | 17.4 | 40 g | 40.04 g | 696.73 g | 3.14 kg | 2.191 | 10.62% |
| feijão carioca | kg | 4 x semana | 17.4 | 20 g | 20.03 g | 348.58 g | 9.07 kg | 3.165 | 15.34% |
| feijão preto | kg | 1 x mês | 1 | 20 g | 20.03 g | 20.03 g | 7.15 kg | 0.143 | 0.69% |
| lentilha | kg | 1 x mês | 1 | 20 g | 20.00 g | 20.00 g | 14.84 kg | 0.297 | 1.44% |
| macarrão | kg | 1 x quinzena | 2 | 50 g | 50.04 g | 100.08 g | 3.60 kg | 0.360 | 1.74% |
| macarrão integral | kg | 1 x quinzena | 2 | 50 g | 50.04 g | 100.08 g | 12.96 kg | 1.296 | 6.28% |
| carnes | kg | 1 x semana | 4.35 | 1 un | 1.00 un | 4.35 un | 0.73 un | 3.184 | 15.43% |
| proteína texturizada de soja | kg | 1 x quinzena | 2 | 13 g | 13.00 g | 26.00 g | 29.46 kg | 0.766 | 3.71% |
| peixe | kg | 1 x semana | 4.35 | 1 un | 1.00 un | 4.35 un | 0.14 un | 0.618 | 3.00% |
| frango | kg | 2 x semana | 8.7 | 1 un | 1.00 un | 8.70 un | 0.14 un | 1.201 | 5.82% |
| ovo | dz | 1 x semana | 4.35 | 0.083 dz | 0.08 dz | 0.36 dz | 3.64 dz | 1.310 | 6.35% |
| verdura (cozida) | un | 1 x semana | 4.35 | 1 un | 1.00 un | 4.35 un | 0.06 un | 0.278 | 1.35% |
| verdura (crua) | un | 1 x semana | 4.35 | 1 un | 1.00 un | 4.35 un | 0.05 un | 0.209 | 1.01% |
| legume (cozido) | un | 1 x semana | 4.35 | 1 un | 1.00 un | 4.35 un | 0.16 un | 0.683 | 3.31% |
| subtotal mensal | | | | | | | | 23.644 | |
| Total mensal | | | | | | | | 23.644 | |
| total unitário | | | | | | | | 2.56 | |

8

Matéria prima não alimentar

| ITENS | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | | | |
|---|---------|----------------------|------|-----------|--------|
| Detergente para louças | litro | 11,48 | 1 | R\$ 11,48 | 6,57% |
| Cloro | litro | 3,36 | 1 | R\$ 3,36 | 1,92% |
| Gel antisséptico para mãos | litro | 10,91 | 2 | R\$ 21,82 | 12,49% |
| Sabonete líquido higienizante para mãos | litro | 3,69 | 2 | R\$ 7,37 | 4,22% |
| Higienizante para verduras | kg | 18,63 | 0 | R\$ 0,00 | 0,00% |
| Saco de lixo | unidade | 0,47 | 118 | R\$ 55,02 | 31,50% |
| Rolo de cross hatch | unidade | 228,47 | 0,3 | R\$ 68,54 | 39,24% |
| Esponha de limpeza | unidade | 0,49 | 4 | R\$ 1,95 | 1,12% |
| Fibraço | unidade | 1,41 | 2 | R\$ 2,82 | 1,61% |
| Papel higiênico | unidade | 0,92 | 2,53 | R\$ 2,33 | 1,33% |

| | |
|---------------------------|--------------|
| Custo mensal (R\$/mês) | 174,69 |
| Custo por refeição | 0,004 |

9

Matéria prima

| Componente | Intervalo médio % |
|----------------------|-------------------|
| Salada | 5 a 6 |
| Prato proteico | 39 a 58 |
| Guarnição | 6 a 11 |
| Prato-base* | 5 a 17 |
| Complemento** | 8 a 12 |
| Sobremesa | 8 a 12 |
| Bebidas | 5 a 7 |
| Material descartável | 2,5 a 4 |
| Produtos de limpeza | 2,5 a 4 |

* arroz, feijão

** pão, farinha de mandioca, vinagrete, molho de pimenta

Abreu, Spinelli, 2019

10

Mão de obra

| RESUMO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO | Valor (R\$) |
|--|-------------|
| SALÁRIOS | 2.800,06 |
| ENCARGOS SOCIAIS | 1.736,88 |
| VALE TRANSPORTE | 0,00 |
| VALE REFEIÇÃO | 422,40 |
| CESTA BÁSICA | 124,33 |
| ASSISTÊNCIA MÉDICA | 60,58 |
| AUXÍLIO CRECHE | 87,47 |
| AUXÍLIO FUNERAL | 10,73 |
| UNIFORMES E EPI | 29,56 |
| CUSTO MENSAL - NUTRICIONISTA | 5.272,00 |
| CUSTO HORA - NUTRICIONISTA | 27,54 |

| RESUMO ASSISTENTE DE COZINHA | Valor (R\$) |
|------------------------------------|-------------|
| SALÁRIOS | 1.144,00 |
| ENCARGOS SOCIAIS | 709,62 |
| VALE TRANSPORTE | 87,72 |
| VALE REFEIÇÃO | 422,40 |
| CESTA BÁSICA | 124,33 |
| ASSISTÊNCIA MÉDICA | 60,58 |
| AUXÍLIO CRECHE | 41,16 |
| AUXÍLIO FUNERAL | 10,73 |
| UNIFORMES E EPI | 110,32 |
| CUSTO MENSAL - AJUDANTE DE COZINHA | 2.710,85 |

| | |
|--|-------------|
| Custo Mensal Nutricionista RT - Contrato | 5.272,00 |
| Custo Mensal Manipulador de Alimentos | 2.710,85 |
| Custo mensal (R\$/mês) | 8.223,75 |
| CUSTO TOTAL POR REFEIÇÃO | 1,79 |

*2023: Piso Salarial de Nutricionista de Referência (para 44 horas semanais): R\$ 3.241,86

11

Diversos

| Equipamento | Valor aditado (R\$) | Base Refeições / mês | | | | | | | | | |
|--|---------------------|----------------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|--------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|
| | | de 1 até 200 | de 201 até 500 | de 501 até 1000 | de 1001 até 2500 | de 2501 até 5000 | de 1 até 200 | de 201 até 500 | de 501 até 1000 | de 1001 até 2500 | de 2501 até 5000 |
| arco plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox | 3.077,69 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1.027,69 | 1.027,69 | 1.027,69 | 2.055,38 | 4.110,76 |
| arco plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg c/ base de chapa de aço inox | 3.316,26 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1.316,26 | 1.316,26 | 1.316,26 | 2.632,52 | 5.265,04 |
| mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m c/ gavetas | 3.753,90 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1.251,30 | 1.251,30 | 1.251,30 | 2.502,60 | 5.005,20 |
| balança de mesa 0,55 x 0,45 m, capad. 30 kg a gradação 10 g | 1.869,00 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1.869,00 | 1.869,00 | 1.869,00 | 3.738,00 | 7.476,00 |
| mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio de balança | 299,00 | 0 | 0 | 1 | 2 | 4 | 0,00 | 0,00 | 299,00 | 598,00 | 1.196,00 |
| afogador comercial vertical 4 portas 1,50 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros | 6.047,00 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 6.047,00 | 6.047,00 | 6.047,00 | 18.141,00 | 36.282,00 |
| bezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,60 x 0,85 m | 2.359,00 | 1 | 1 | 1 | 4 | 8 | 2.359,00 | 2.359,00 | 2.359,00 | 9.436,00 | 18.872,00 |
| scada de metal c/ 5 degraus | 166,00 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 166,00 | 166,00 | 166,00 | 332,00 | 664,00 |
| mesa de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m | 199,76 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 199,76 | 199,76 | 199,76 | 399,52 | 799,04 |
| arco auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassi em chapa | 1.527,34 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1.527,34 | 1.527,34 | 1.527,34 | 3.054,68 | 6.109,36 |
| mesa c/ 50 x 10 x 0,85 m, em alumínio espessura mínima 2 cm | 919,57 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 919,57 | 919,57 | 919,57 | 1.839,14 | 3.678,28 |
| recortador de carne 100 kg/h | 2.642,61 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2.642,61 | 2.642,61 | 2.642,61 | 0,00 | 0,00 |
| motorizador de carne 240 kg/h | 4.448,59 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4.448,59 | 4.448,59 |
| máquina desengaxada de tubérculos, capacidade 150 kg/h, motor 1/2 HP, 220 vts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, eixo abrasivo de 8,00", acionamento c/ c/decantação | 3.585,05 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3.585,05 | 3.585,05 | 3.585,05 | 0,00 | 0,00 |
| máquina desengaxada de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 vts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, eixo abrasivo de 8,00", acionamento c/ c/decantação | 8.082,01 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8.082,01 | 8.082,01 |
| hãltoprocessador 150 kg/h | 3.276,76 | 0 | 0 | 1 | 2 | 4 | 0,00 | 0,00 | 3.276,76 | 6.553,52 | 13.107,04 |
| lançador de fios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m | 4.166,53 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4.166,53 | 4.166,53 | 4.166,53 | 8.333,06 | 16.666,12 |
| afeteira elétrica 5 litros | 1.800,82 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1.800,82 | 1.800,82 | 1.800,82 | 0,00 | 0,00 |
| secadora elétrica planetária 12 litros | 3.448,02 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6.896,04 | 6.896,04 |

12

Exemplo e recomendação

| Custos | Valores | % |
|--------------------------------------|-------------|-------|
| matéria-prima | 2.56 | 51.28 |
| mão de obra | 1.79 | 35.90 |
| material de limpeza | 0.16 | 3.21 |
| descartáveis | 0.11 | 2.24 |
| gás | 0.11 | 2.24 |
| manutenção equipamentos e utensílios | 0.06 | 1.28 |
| material administrativo | 0.05 | 0.96 |
| uniforme e EPI | 0.05 | 0.96 |
| desratização | 0.05 | 0.96 |
| outros gastos | 0.05 | 0.96 |
| Custo total | 5.00 | |

Matéria Prima

48-50%

Mão de obra

25-40%

Abreu, Spinelli, 2019

13

Definições

Preço

Valor monetário estabelecido para que se possa vender a refeição

Receita

Bruta: valor apurado com a venda de produtos ou serviço, antes de abater os impostos
Líquida: valor da receita bruta menos impostos

Lucro

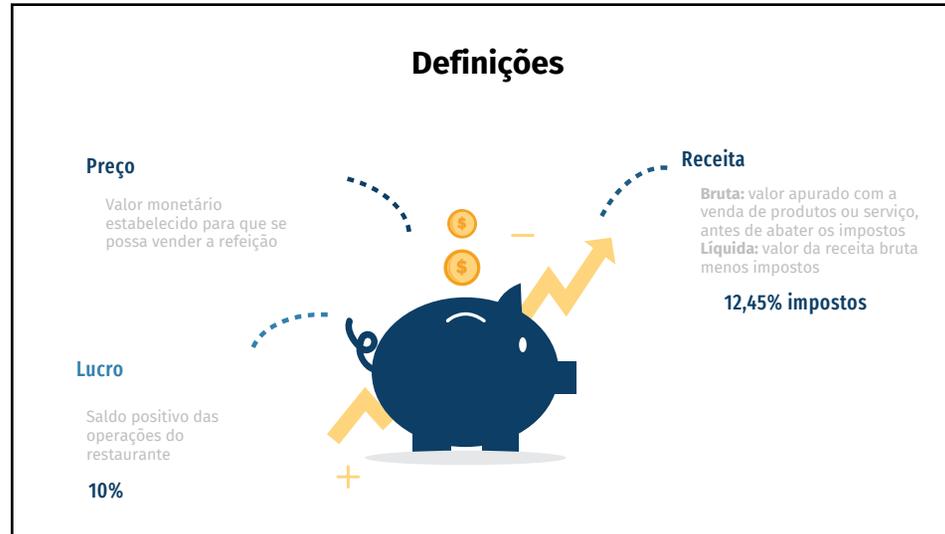
Saldo positivo das operações do restaurante

Prejuízo

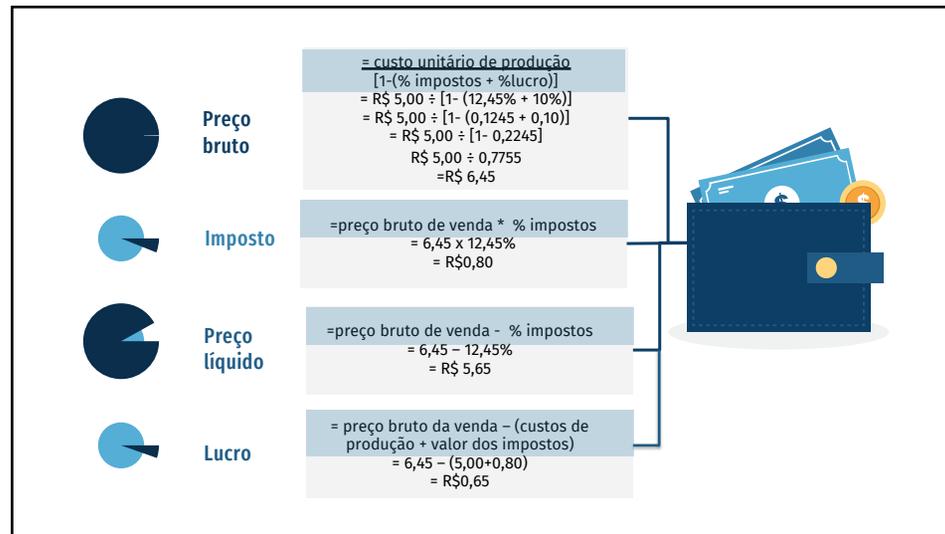
Custo total (direto, indireto, lucro) unitário de produção for maior que o preço líquido de venda



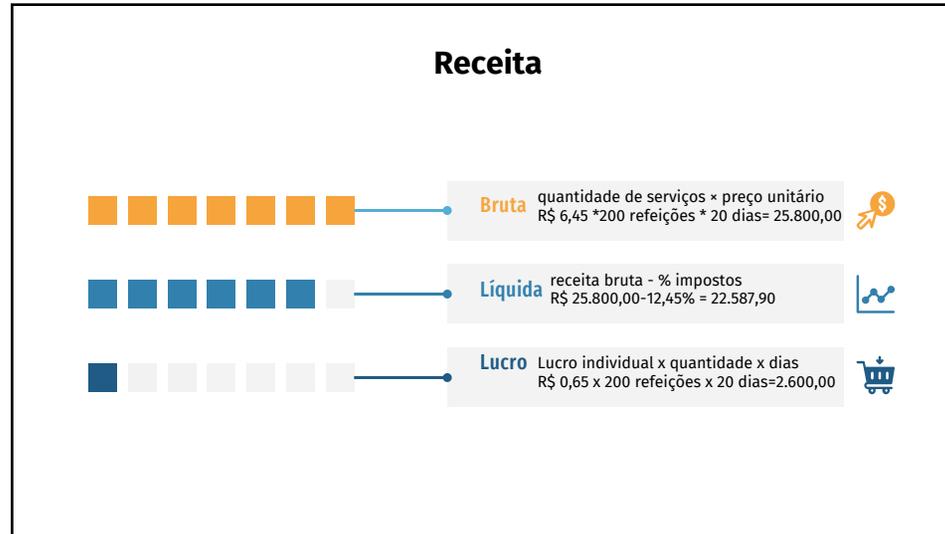
14



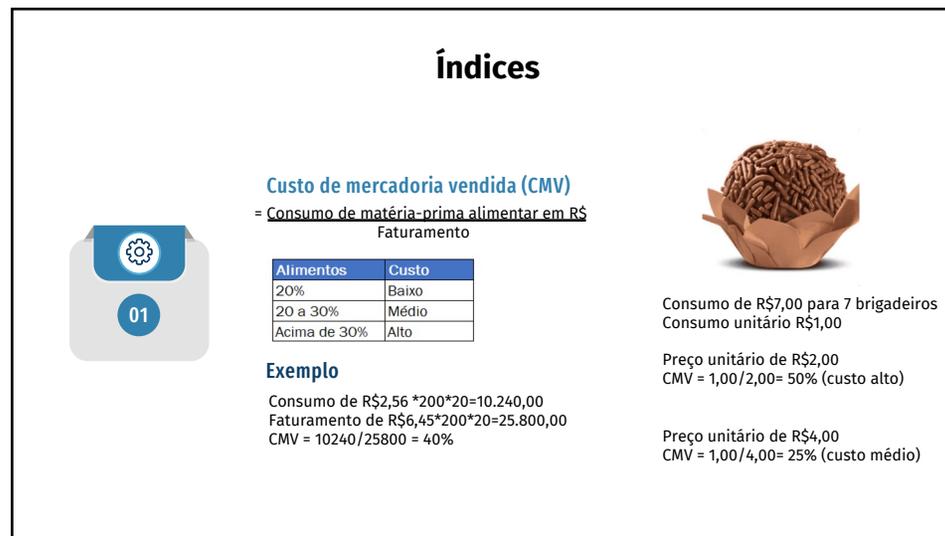
15



16



17



18

Índices



Custos primários da produção ou Prime cost (matéria prima + mão de obra)

= $\frac{\text{Consumo de matéria-prima alimentar + mão de obra}}{\text{Faturamento}}$

| Prime Cost | Referência |
|--------------|------------|
| 45 a 50% | Baixo |
| 50 a 60% | Médio |
| Acima de 60% | Alto |

Exemplo

Consumo de $(R\$2,56+1,79)*200*20=17.400,00$
 Faturamento de $R\$6,45*200*20=25.800,00$
 Prime cost = $17400/25800 = 67\%$



Consumo de R\$7,00 para 7 brigadeiros
 Mão de obra: 1h = R\$10,00
 Consumo unitário $R\$17,00/7=2,43$

Preço unitário de R\$4,00
 Prime cost = $2,43/4,00 = 61\%$ (custo alto)

Preço unitário de R\$4,50
 Prime cost = $2,43/4,50=54\%$ (custo médio)

19

Precificação - Informal

Intuição

Estabelece o preço com base na percepção de valor sobre o produto.

Competidores

Utiliza-se o mesmo preço praticado por competidores.
 É um dos métodos mais utilizados

Tentativa e erro

Estabelece um preço por um período e avaliam-se os resultados
 Método arriscado pois tira credibilidade



20

Precificação - formal

CMV de 30%

| Alimentos | Custo |
|--------------|-------|
| 20% | Baixo |
| 20 a 30% | Médio |
| Acima de 30% | Alto |



Consumo de R\$7,00 para 7 brigadeiros
Consumo unitário R\$ 7,00/7=1,00

Preço = 1,00/0,30 = 3,33

Prime Cost de 60%

| Prime Cost | Referência |
|--------------|------------|
| 45 a 50% | Baixo |
| 50 a 60% | Médio |
| Acima de 60% | Alto |

Consumo de R\$17,00 para 7 brigadeiros
Consumo unitário R\$ 17,00/7=2,43

Preço = 2,43/0,60 = 4,05

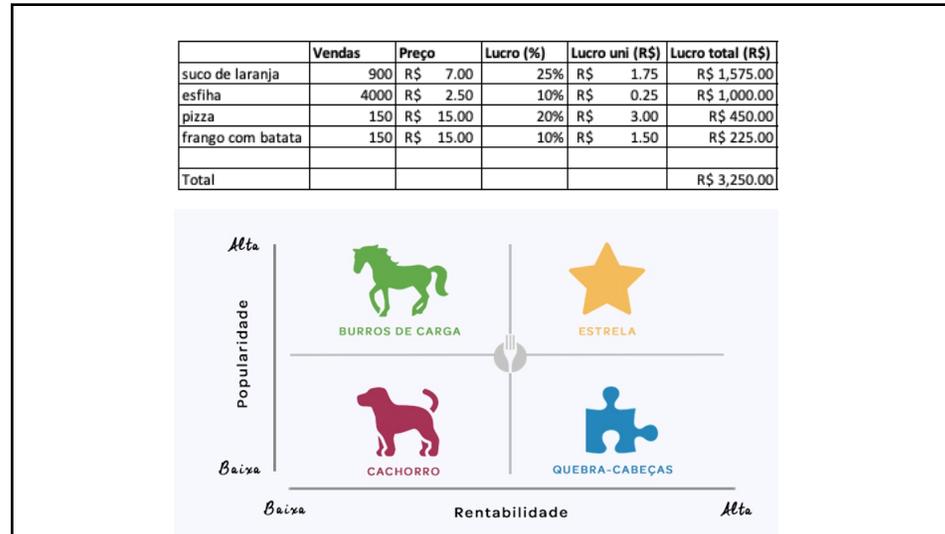
21

Método de Smith-Kasavanas – Engenharia de cardápio

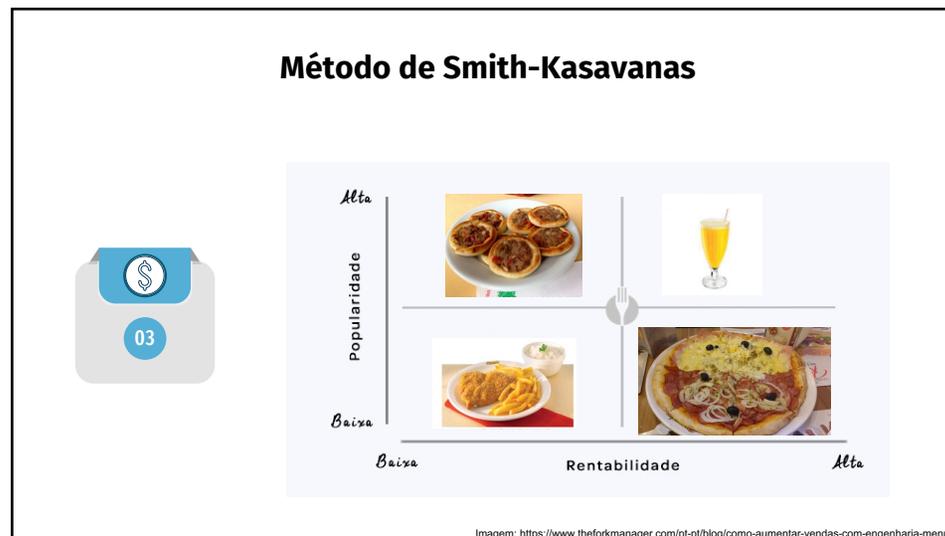


Imagem: <https://www.theforkmanager.com/pt-pt/blog/como-aumentar-vendas-com-engenharia-menus>

22



23



24

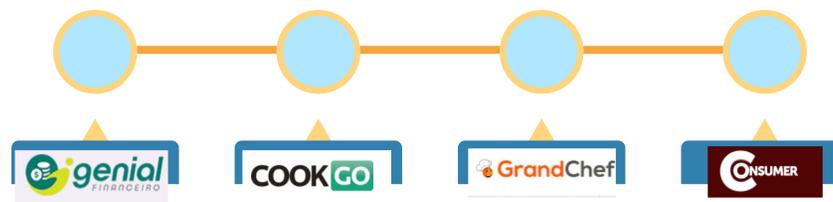
Curva ABC Vendas

79% faturamento

| | Vendas | Preço | Lucro (%) | Lucro uni (R\$) | Lucro total (R\$) | % | % acumulada |
|-------------------|--------|-----------|-----------|-----------------|-------------------|-----|-------------|
| suco de laranja | 900 | R\$ 7.00 | 25% | R\$ 1.75 | R\$ 1,575.00 | 48% | 48% |
| esfiha | 4000 | R\$ 2.50 | 10% | R\$ 0.25 | R\$ 1,000.00 | 31% | 79% |
| pizza | 150 | R\$ 15.00 | 20% | R\$ 3.00 | R\$ 450.00 | 14% | 45% |
| frango com batata | 150 | R\$ 15.00 | 10% | R\$ 1.50 | R\$ 225.00 | 7% | 21% |
| Total | | | | | R\$ 3,250.00 | | |

25

Ferramentas



26

Genial Operacional

Genial Financeiro

Genial Gerenciador de NF-e

Genial Suprimentos

Genial Business Intelligence

Genial Merenda

Genial Recurso Didático



Descrição:

Módulo desenvolvido para complementar os controles feitos no Módulo Operacional. Totalmente integrado com os demais módulos, facilita a administração de seu negócio.

Funcionalidades:

Contas a Pagar / Contas a Receber / Registro de Pagamento e Recebimentos / Conciliação / Fluxo de Caixa / Remessa de Pagamentos / Relatórios Gerenciais

[Baixe o descritivo](#)

<http://genialnet.inf.br/produtos/>

27





Fichas Técnicas

Monte rapidamente as fichas técnicas das suas receitas e/ou utilize o nosso banco de dados de FTP



Mapa de Produção

Planeje e analise o cardápio de acordo com os custos do contrato e as recomendações nutricionais do público atendido



Expedição

Prepare, organize e tenha o controle das entregas de cada refeição



Estoque

Tenha um estoque atualizado e receba notificações de estoque mínimo e validade de cada item



Compras

Gere listas de compras e cote com seus fornecedores os insumos requeridos pela produção



Relatórios

Analise o desempenho da sua operação e identifique os pontos de melhoria nos seus processos

<https://cookgo.com.br/>

28

GrandChef



Versão Desktop 1.0

Gerencie seu restaurante com um Sistema Desktop offline com aplicativo android para garçom lançar pedidos, 100% desenvolvido para o ramo alimentício.

- ✓ Módulo de Mesa
- ✓ Módulo de Comanda
- ✓ Módulo de Balcão
- ✓ Módulo de Delivery
- ✓ Controle de Caixa
- ✓ Controle de Estoque
- ✓ Controle de Financeiro
- ✓ Emissão NFC-e
- ✓ Integração com Ifood
- ✗ Qrcode nas mesas
- ✗ Gestão Web
- ✗ Monitor de preparo
- ✗ Backup em nuvem
- ✗ Pagamento online
- ✗ Mac OS e Linux



Versão Online 2.0

Sistema simples, fácil e Robusto, tenha o seu restaurante na palma da mão com o GrandChef 2.0

- ✓ Módulo de Mesa
- ✓ Módulo de Comanda
- ✓ Módulo de Balcão
- ✓ Módulo de Delivery
- ✓ Controle de Caixa
- ✓ Controle de Estoque
- ✓ Controle de Financeiro
- ⚠ Emissão NFC-e
- ✗ Integração com Ifood
- ✓ Qrcode nas mesas
- ✓ Gestão Web
- ✓ Monitor de preparo
- ✓ Backup em nuvem
- ✓ Pagamento online
- ✓ Windows, Mac OS e Linux

<https://www.grandchef.com.br/>

29

CONSUMER

NOVO!

Site e App de Delivery

Tenha o seu canal de vendas online, fidelize seus clientes e não pague comissão.

NOVO!

Programa de Fidelidade

Aumente seu ticket médio e informações sobre seus clientes em uma única ferramenta.

NOVO!

Fechamento da Conta no Celular

Diminua filas no caixa, feche pedidos no PC ou no Celular com a Comanda Mobile.

NOVO!

Perguntas Personalizadas

Crie perguntas na hora do pedido, melhore seus processos e economize.

NOVO!

Cupons de Desconto

Crie cupons de desconto para divulgar seu negócio e atrair novos clientes.

NOVO!

Múltiplos Endereços no Delivery

Controle facilmente múltiplos endereços no delivery: Casa, Trabalho, Namorada.

NOVO!

Divisão da Conta

Ferramenta de divisão da conta para diminuir filas no caixa.

NOVO!

Backup Google Drive

Integração com Google Drive e DropBox para configurar seus Backups na nuvem.

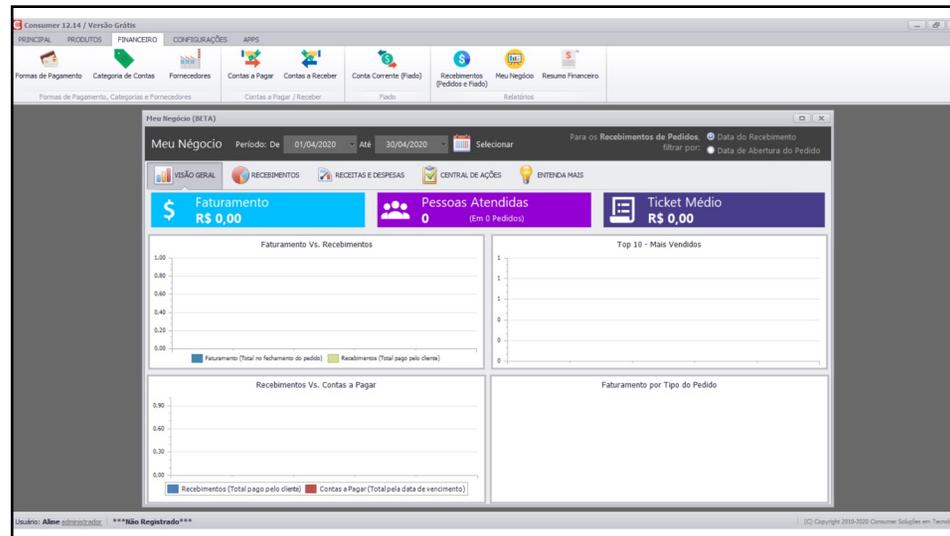
NOVO!

SMS Marketing

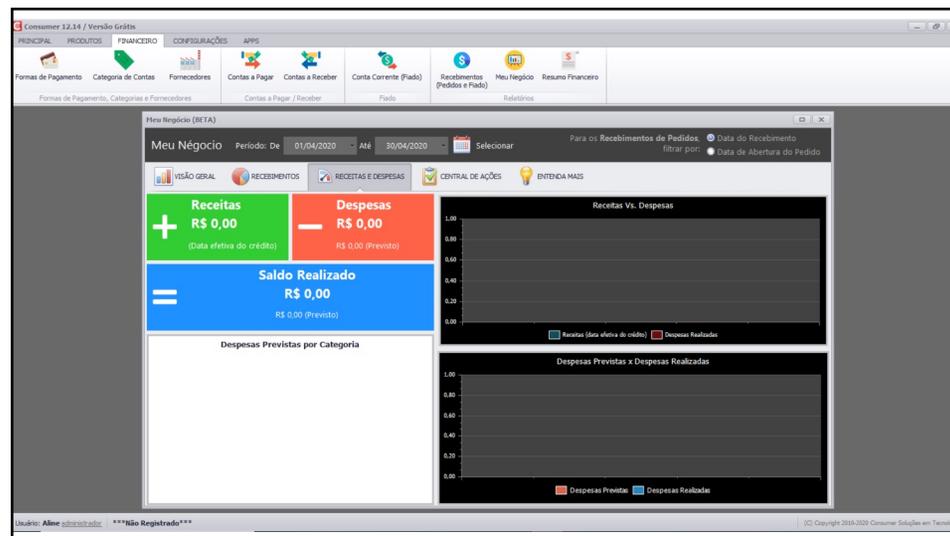
Integração para envio de SMS Marketing de Promoções e cupons de desconto.

<https://consumer.com.br/>

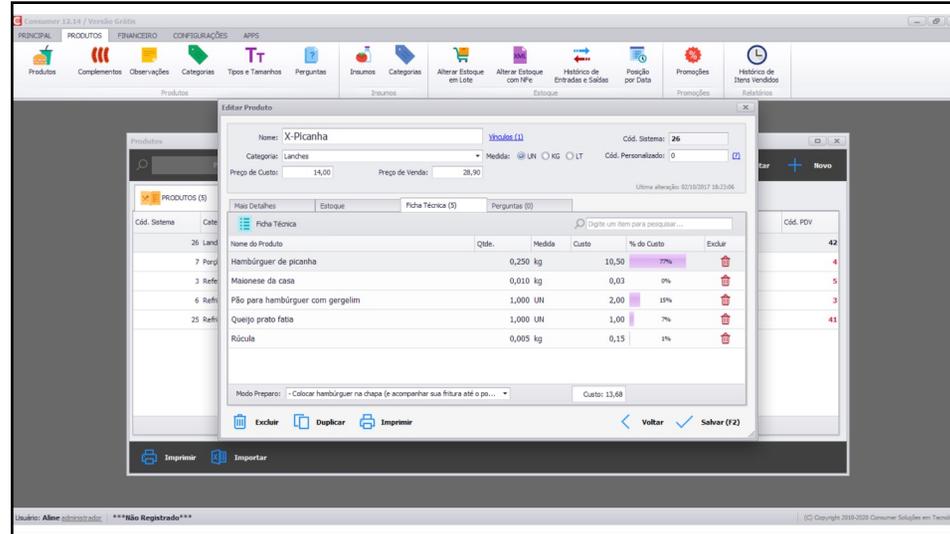
30



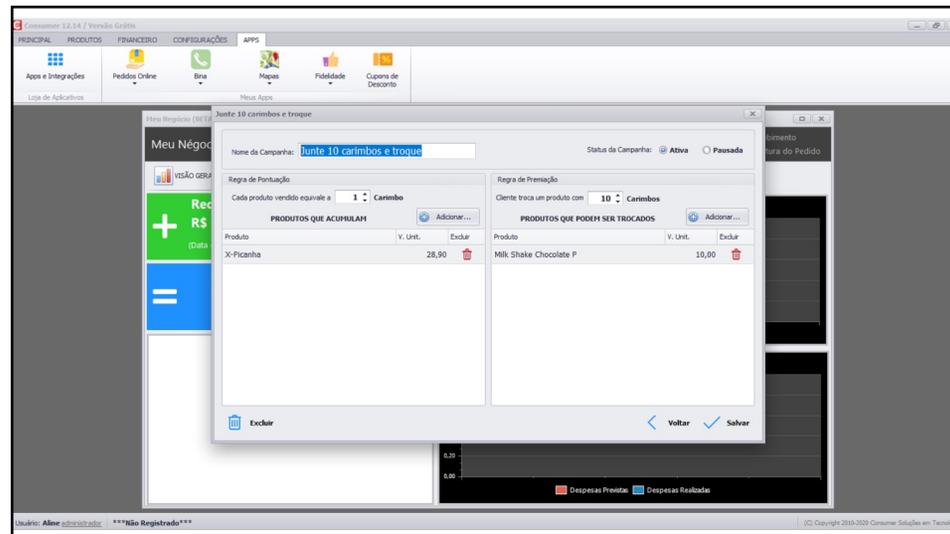
31



32



33



34



Para saber mais

Abreu, ES; Spinelli, MGN; Pinto, MAS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5a. ed. São Paulo: Metha, 2013.
 Vaz, CS. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 2a. ed. Brasília: 2003.
 Vaz, CS. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. 2a. ed. Brasília: 2011.
 Fatel, ECS. Custos em Unidades Produtoras de Refeições. Cap. 13, p. 237-261. In: Rosa, COB; Monteiro, MRP. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Créditos dos slides: [Slidesgo](#), [Freepik](#) e clientes particulares.
 Material elaborado com base nas aulas das Prof. Dra Aline Martins.

35



Quiz

| | Custos |
|---------------------|----------------|
| mão de obra | R\$ 120,076.00 |
| matéria-prima | R\$ 70,050.00 |
| descartáveis | R\$ 12,080.00 |
| gás | R\$ 2,544.00 |
| contas (água e luz) | R\$ 3,200.00 |

Em uma unidade que serve 700 refeições/dia em 20 dias úteis no mês:

Qual o custo fixo da Unidade?

Qual o custo variável da Unidade?

Qual o custo da refeição?

Quanto deve ser o preço por refeição para uma taxa de lucro de 20%?

Se um cliente novo deseja comprar 100 refeições. Qual preço mínimo teórico que você pode cobrar?

$$\text{Preço bruto} = \frac{\text{custo unitário de produção}}{[1 - (\% \text{ impostos} + \% \text{ lucro})]}$$

36

Quiz

| | Custos |
|---------------------|----------------|
| mão de obra | R\$ 120,076.00 |
| matéria-prima | R\$ 70,050.00 |
| descartáveis | R\$ 12,080.00 |
| gás | R\$ 2,544.00 |
| contas (água e luz) | R\$ 3,200.00 |

Em uma unidade que serve 700 refeições/dia em 20 dias úteis no mês:

Qual o custo fixo da Unidade? **R\$120.76,00**

Qual o custo variável da Unidade? **R\$87.874,00**

Qual o custo da refeição? **$207950/(700*20) = 14,85$**

Quanto deve ser o preço por refeição para uma taxa de lucro de 20%?

Se um cliente novo deseja comprar 100 refeições. Qual preço mínimo teórico que você pode cobrar? **$87874/700/20 = 6,28 * 100 = 628,00$**

= custo unitário de produção
[1-(% impostos + %lucro)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- (12,45% + 20%)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- (0,1245 + 0,20)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- 0,3245]

R\$ 14,85 ÷ 0,6755

=R\$ 21,98

37

Exercício

Considerando o seu modelo de negócios e que você tem no mínimo 2 funcionários (1 nutricionista e 1 cozinheiro), para oferecer 200 unidades/dia, calcule:

Quanto você gasta por mês para pagar os funcionários? Considere que com 13º, férias, FGTS, INSS patronal e outros benefícios, você gasta o dobro do salário do funcionário. Use os salários estabelecidos pelo sindicato (moodle)

De acordo com sua ficha técnica, qual o valor de matéria prima para vender 200 unidades por dia durante 1 mês (inclua embalagem, se necessário)?

Qual a margem de preço você deveria cobrar para um CMV e Prime Cost médio?

O preço estimado está próximo de preços de concorrentes? Qual preço você estabeleceu? Explique o motivo.

Contando que vendeu 200 unidades/dia durante o mês, qual o faturamento bruto e faturamento líquido? Considere 12,45% de impostos

38

Exercício

Exemplo:

Quantos funcionários você precisa para oferecer 200 unidades/dia? **1 funcionário**

Quanto você gasta por mês para pagar os funcionários? Considere que com 13º, férias, FGTS, INSS patronal e outros benefícios, você gasta o dobro do salário do funcionário. **R\$1000,00**

Qual o gasto unitário com funcionários? **$R\$1000/(200*20\text{dias}) = R\$0,50/\text{unidade}$**

Qual o valor unitário de matéria prima, de acordo com a ficha técnica? **R\$1,00/unidade**

Qual o preço você deveria cobrar para um CMV e Prime Cost médio?

Prime cost= $R\$1,50 * 100/50$ e $R\$1,50 * 100/60 \rightarrow R\$2,50$ e $R\$3,00$

CMV = $1,00 * 100/20$ e $1,00 * 100/30 \rightarrow R\$3,33$ e $R\$5$

O preço estimado está próximo de preços de concorrentes? **Concorrente vende a R\$ 3,00, decido ficar com R\$2,50 para conseguir ter mais clientes.**

Qual o faturamento bruto e faturamento líquido? Considere 12,45% de impostos

$R\$2,50*200*20\text{dias} = 10.000/\text{mês}$

-12,45% imposto

-1000 salario

-4000 matéria prima (200*20)

-1000 lucro (10%)

Sobra: R\$2755 para demais gastos. É viável?