

CUSTOS COM MATÉRIA PRIMA

Profa. Dra. Aline Rissatto Teixeira





Representam um dos grandes desafios da gestão de uma empresa.

“É essencial ter conhecimento preciso do que ocorre com o dinheiro nos negócios e ter controle da empresa que se gerencia”

A ausência de controles de estoque e custos diários é comum em UANs: apenas compram, transformam a mercadoria em preparações, vendem, e ao final do mês, apuram o valor consumido pelas compras e inventários de estoque (VAZ, 2011).

CUSTOS

Custos na UAN: soma dos gastos necessários à produção de alimentos e sua distribuição.

Para o bom funcionamento de uma UAN, é necessária a obtenção de um retorno financeiro que garanta a qualidade e a continuação do serviço prestado.

Abreu; Spinelli; Pinto (2016)



COMPONENTES DO CUSTO

Matéria prima

Mão de obra

Serviços prestados por outras empresas: energia, gás, água, seguros, transporte etc.



O QUE SÃO MATÉRIAS PRIMAS EM UAN?

Alimentos;
Descartáveis;
Limpeza.





COMPRAS OU AQUISIÇÕES

É um processo complexo e dinâmico, uma sequência de ações consecutivas com o objetivo de assegurar alimentos, suprimentos e equipamentos a fim de atender às necessidades da operação de negócios de alimentação.

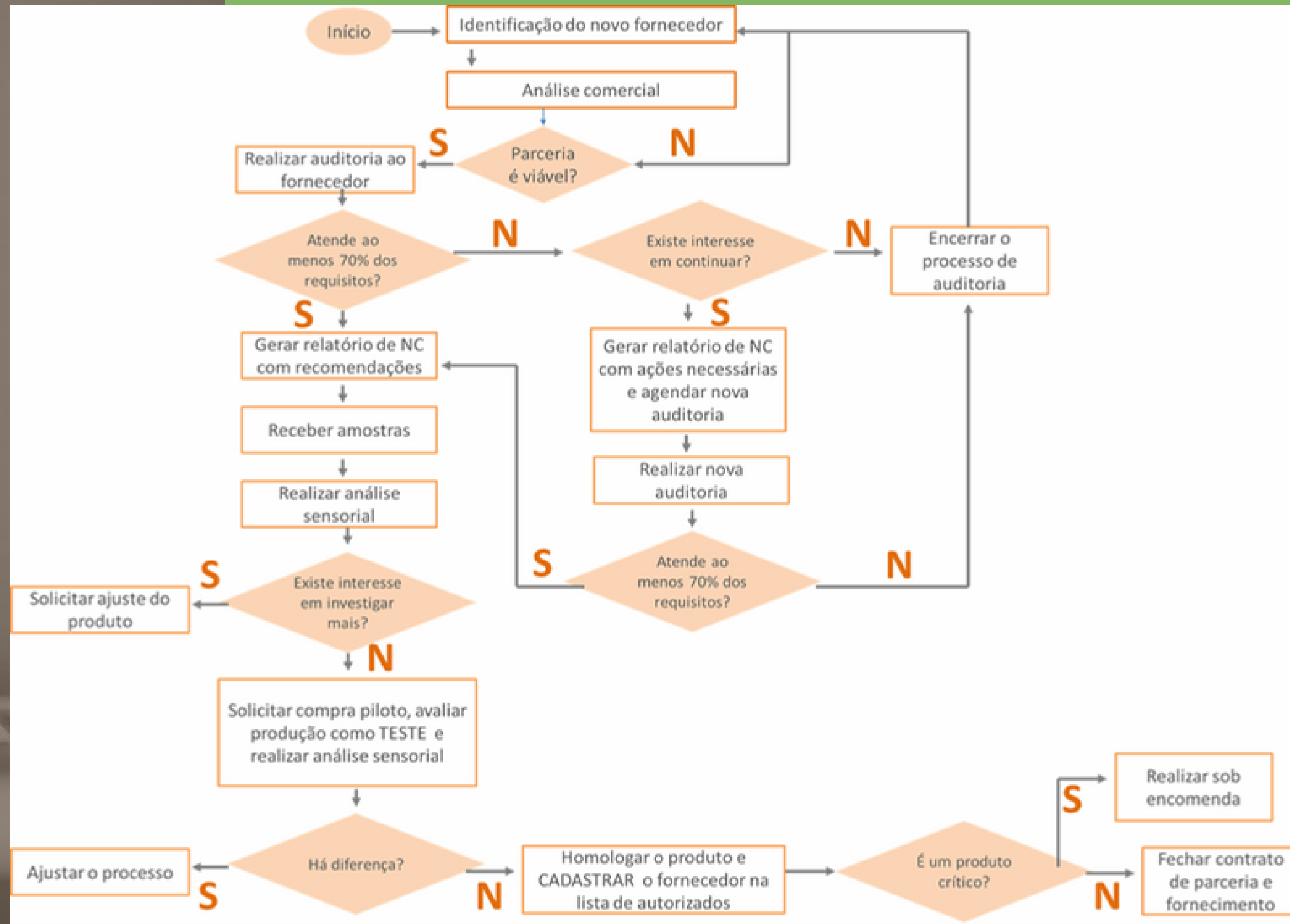
SELEÇÃO DE FORNECEDORES



Processo de qualificação que visa identificar pontos que ainda podem ser melhorados e negociar critérios para compra de mercadorias, considerando o interesse das empresas e a segurança do consumidor.

ÁRVORE DE DECISÃO

SELEÇÃO DE FORNECEDORES



Se justifica nas situações em que os mesmos tipos de MP são adquiridos por várias unidades.

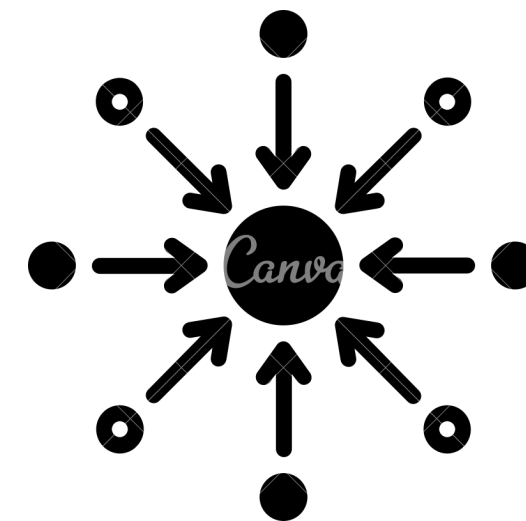
Vantagens: obtenção de melhores preços, e facilita a normalização de especificação dos produtos e fornecedores, preparação e negociação de contratos.

Desvantagens: menor flexibilidade e adequação às necessidades de cada unidade; menor agilidade e envolvimento do pessoal de cada unidade.

ESTRUTURA DE COMPRAS

COMPRAS CENTRALIZADAS

O departamento de compras assume responsabilidade pelas compras e trata com fornecedores.



Se justifica quando existem diferenças substanciais entre as unidades de negócio e/ou em situações, onde se torna necessário acompanhar e adaptar os produtos e serviços à realidade local.

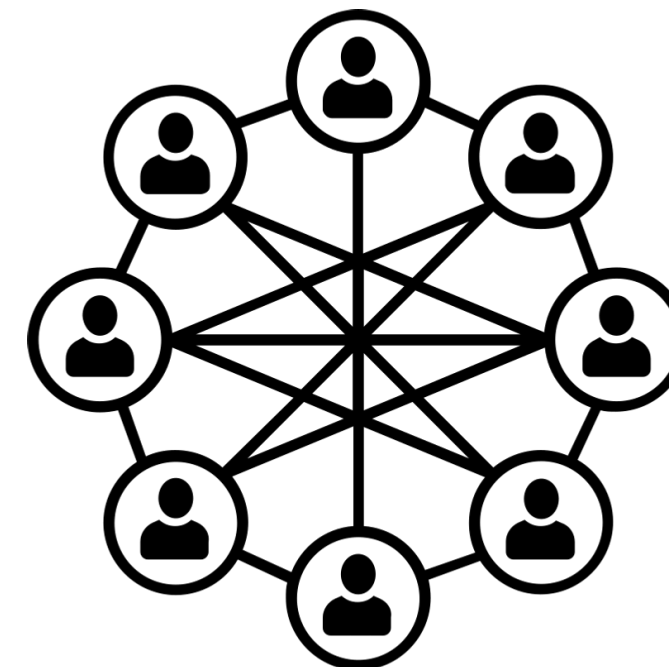
Vantagens: Compras com mais agilidade; a proximidade dos negócios cria maior afinidade entre fornecedores e solicitantes, permite maior autonomia ao administrador local e menor custo de transporte.

Desvantagens: piora nas condições de compras devido ao baixo volume e menor controle da gestão de compras e estoques

ESTRUTURA DE COMPRAS

COMPRAS DESCENTRALIZADAS:

Gerente da UAN realiza in loco a aquisição dos insumos e trata com os fornecedores

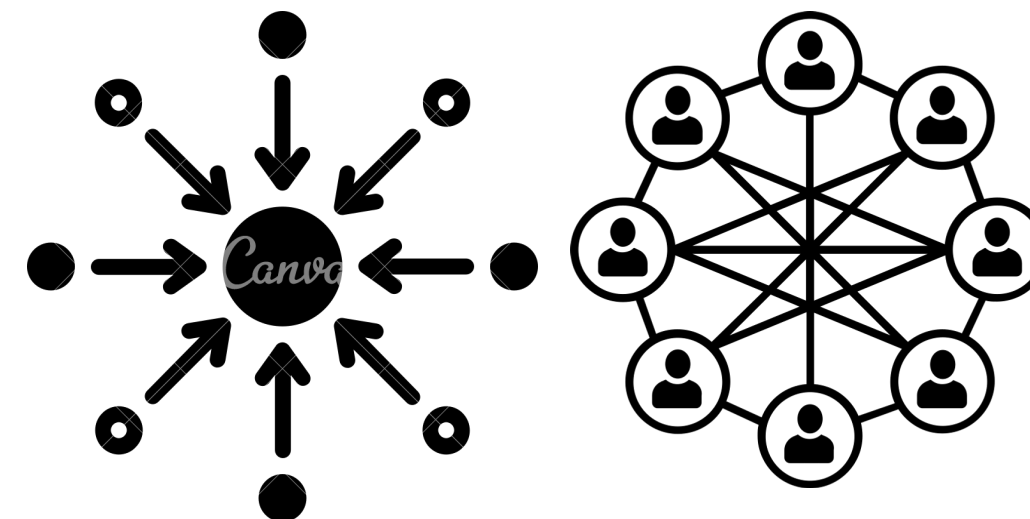


ESTRUTURA DE COMPRAS

COMPRAS MISTAS:

Uma parte dos itens é adquirido pelo setor de compras e outra parte pelo gerente da unidade.

| GÊNERO | Departamento de Compras | Gerente |
|----------------------|-------------------------|---------|
| Hortifrutigranjeiros | | X |
| Pães | | X |
| Carnes | X | |
| Sucos | X | |
| Frios | X | |
| Leite e derivados | | X |
| Descartáveis | | X |
| Produtos de Limpeza | | X |
| Estocáveis | X | |



Classificação de
frutas e hortaliças
CEAGESP



50 hortaliças
(Embrapa)



FLUXO DE COMPRAS



Identificar as necessidades planejando novos cardápios ou revisando os existentes para cada unidade de negócios da organização de alimentação.



Determinar padrões de qualidade para cada item alimentício e redigir as especificações (memorial descritivo).



Estimar as quantidades necessárias para execução do cardápio (demanda).



Calcular o estoque necessário ou os níveis de estoque para cada item.



FLUXO DE COMPRAS

5

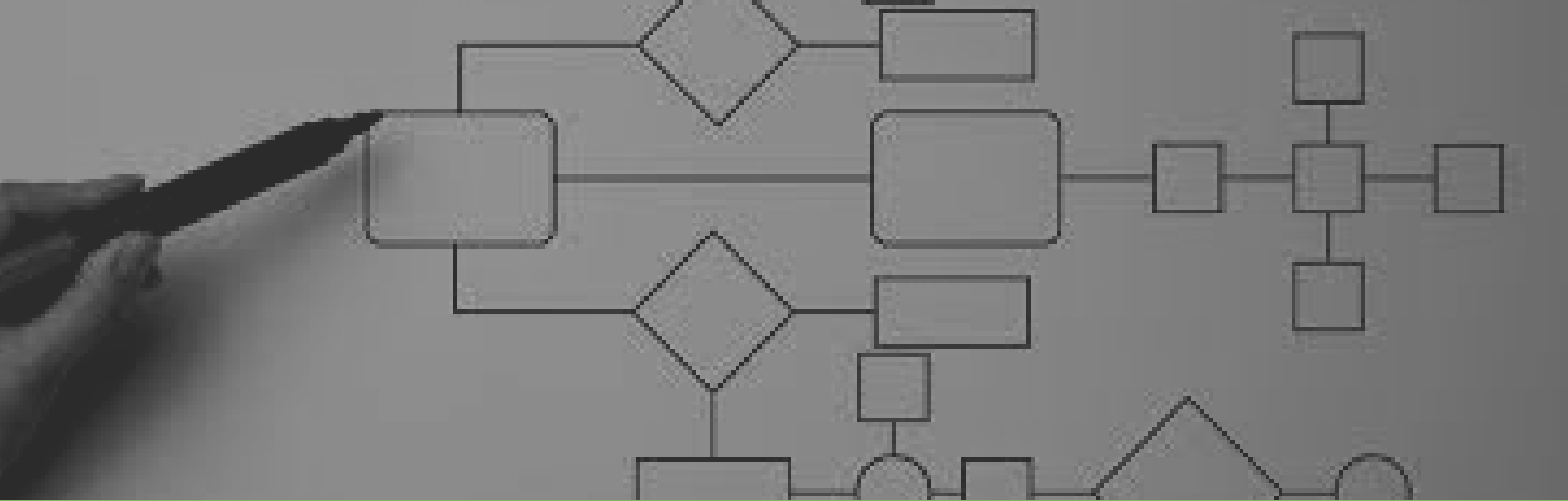
Identificar as quantidades a serem compradas subtraindo os níveis de estoque das quantidades desejadas.

6

Desenvolver pedidos de compra.

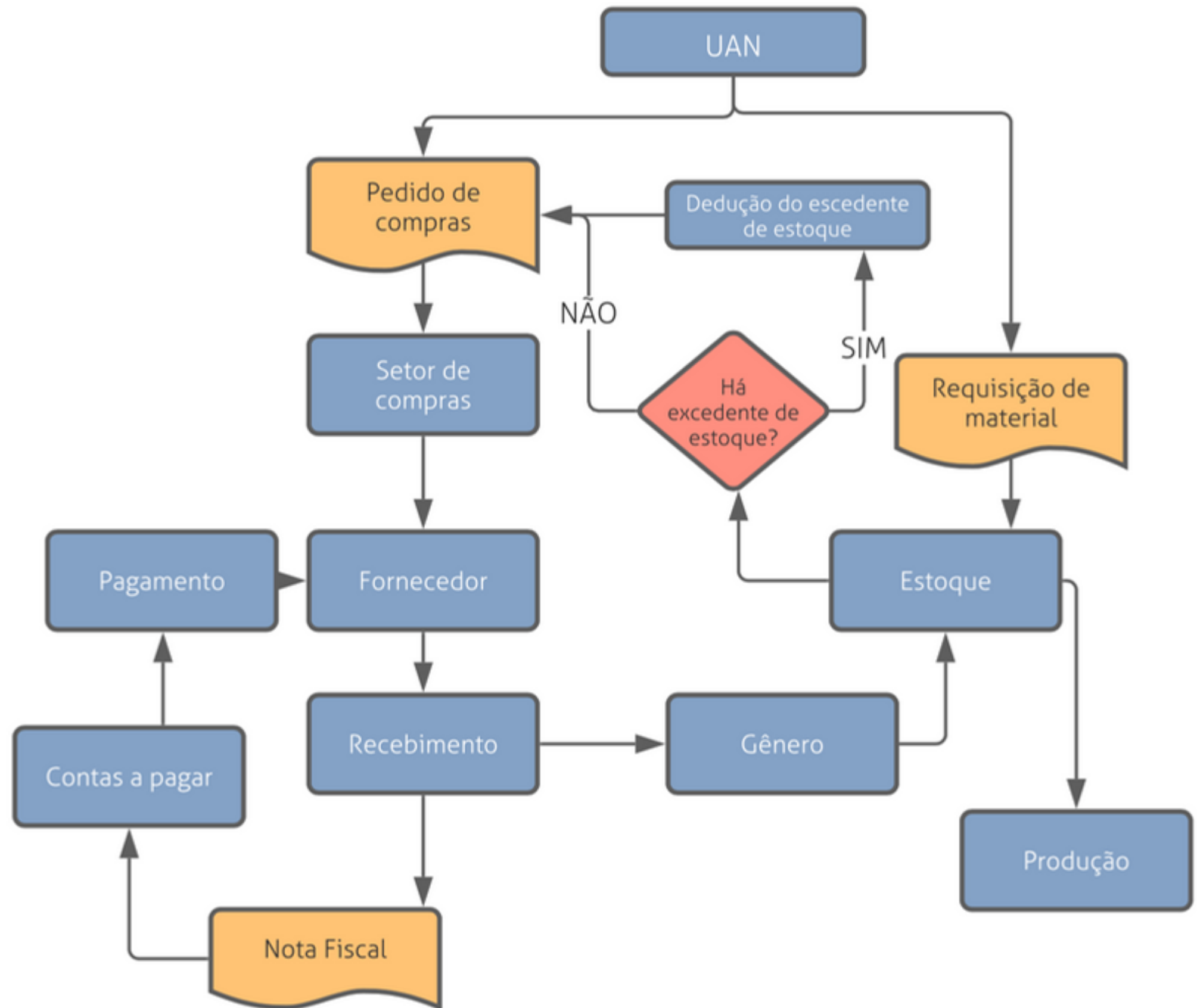
7

Conduzir pesquisas de mercado sobre a disponibilidade de produto em potenciais vendedores ou consultar fornecedores cadastrados/parceiros



FLUXO DE COMPRAS

FLUXO DE SUPRIMENTOS NA UAN



CONTROLE DE ESTOQUE



Determinar o que deve permanecer em estoque, quando se deve reabastecer e quanto será necessário



ESTOQUE MÍNIMO

Estoque de segurança;
Quantidade mínima de mercadorias que precisa haver no estoque para cobrir possíveis falhas na entrega por fornecedores ou flutuações no perfil de consumo.

Objetiva evitar falta de mercadorias.

**ESTOQUE MÍNIMO = MÉDIA DE CONSUMO
DIÁRIA X TEMPO DE ENTREGA**



PONTO DE PEDIDO

Se refere ao momento ideal para efetuar um novo pedido de compras ao fornecedor;

É a quantidade de estoque de uma mercadoria que quando atingida, indica a necessidade de gerar e enviar um pedido de compras ao fornecedor

PONTO DE PEDIDO = ESTOQUE MÍNIMO X 2



ESTOQUE MÁXIMO

Busca impedir a compra de produtos em excesso, que podem vencer, causando prejuízos.

Objetiva evitar desperdícios

\$\$ PARADO

**ESTOQUE MÁXIMO:= ESTOQUE MÍNIMO
+ 1 LOTE DE REPOSIÇÃO**

NÍVEIS DE ESTOQUE

PERIODICIDADE DE ENTREGAS

GÊNEROS PERECÍVEIS

- São os gêneros que se deterioram com facilidade;
- **Entrega diária ou dias alternados;**
- Armazenados em câmaras frigoríficas (controle de temperatura e umidade); Ex: carne bovina, suína, aves e peixes, leite e derivados ovos, verduras, legumes e frutas



PERIODICIDADE DE ENTREGAS

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS



- São os gêneros que não se deterioram com tanta facilidade, suportando processos mais prolongados de estocagem;
- **Entrega mensal ou quinzenal;**
- Armazenados na despensa e/ou almoxarifado; Ex: sacarias e enlatados (arroz, feijão, ervilha, óleos, extrato de tomate, etc.)

PERIODICIDADE DE ENTREGAS

GÊNEROS SEMI PERECÍVEIS

- São gêneros intermediários entre os perecíveis e não-perecíveis em termos de estocagem.
- **Entrega quinzenal ou semanal;**
- Armazenados na despensa e/ou almoxarifado; Ex: batata, cebola, alho, farinhas em geral, etc

PROVISIONAMENTO DE COMPRAS



**PER
CAPITA**



**FATOR DE
CORREÇÃO**



CLIENTES



DIAS



ESTOQUE

PL por pessoa

Perda do
ingrediente
(cascas, caroço...)

Número de
refeições

Frequência de
utilização do
alimento no
cardápio

Quantidade
disponível no
estoque

Somar ao final o estoque mínimo

PROVISIONAMENTO DE COMPRAS



EXEMPLO: Cálculo de compra de arroz - entrega quinzenal - funcionamento seg a sex

| | | | | | | | | |
|-------------------|---|--------------------------|---|-----------------|---|---|---|-------------------------|
| PER CAPITA |  | FATOR DE CORREÇÃO |  | CLIENTES |  | DIAS |  | ESTOQUE |
| 50g | | 1 | | 500 | | 10 dias (2 semanas) Alimento aparece diariamente no cardápio | | Saldo em estoque (30kg) |

Somar ao final o estoque mínimo

PROVISIONAMENTO DE COMPRAS



EXEMPLO: Cálculo de compra de arroz - entrega quinzenal - funcionamento seg a sex

$$50 \text{ g (per capita)} \times 1 \text{ (FC)} \times 500 \text{ (clientes)} = 25 \text{ kg / dia} \times 10 \text{ (dias)} = 250 \text{ kg}$$

Estoque mínimo (segurança) = média de consumo ou venda diária x tempo de entrega (neste caso 2 dias)

$$25\text{kg} \times 2 = 50\text{kg}$$

Estoque máximo:= estoque mínimo + 1 lote de reposição

$$50 + 250\text{kg} = 300 \text{ kg}$$

Previsão compras =

$$250\text{kg} - 30\text{kg}(\text{saldo em estoque}) + 50\text{kg} \text{ (estoque mínimo)} = 270 \text{ kg}$$



AVALIANDO O CUSTO DOS COMPONENTES DO CARDÁPIO

Qualquer aumento nos gastos com MP tem reflexo nos ganhos do estabelecimento já que gastos fixos não podem ser modificados.

Por isso: Cuidados na elaboração do cardápio, controle de estoque, uso de FTP, treinamento de funcionários para o pré preparo e criteriosa seleção de fornecedores são medidas essenciais.

Importante manter uma % de distribuição dos gastos com componentes do cardápio para melhor acompanhamento diário.



AVALIANDO O CUSTO DOS COMPONENTES DO CARDÁPIO

| Componente | intervalo de % |
|--------------|----------------|
| Salada | 5 a 6 |
| PP | 39 a 58 |
| Guarnição | 6 a 11 |
| PB | 5 a 17 |
| Complemento | 8 a 12 |
| Sobremesa | 8 a 12 |
| Bebida | 5 a 7 |
| Descartáveis | 2,5 a 4 |
| Limpeza | 2,5 a 4 |



QUANTO POSSO GASTAR COM MP?

MP (alimentos, descartáveis e limpeza) não devem superar 48-50% do faturamento líquido;
Mão de obra: 25 a 40% do faturamento líquido.

Num contrato com faturamento baseado em vendas de refeições, os impostos (ICMS, PIS COFINS) giram em torno de 8%. Então;

Assumindo-se que o faturamento bruto de uma UAN é de R\$70,000,00:

Faturamento líquido = R\$70.000,00-8% = R\$ 64.400,00.

Dos quais:

MP = 48-50% =

MO= 25 a 40%=

SISTEMAS DE GESTÃO EM UAN



A informatização do controle de FT, estoque, compras e custos reduz a suscetibilidade ao erro.

EX. TECFOOD

The screenshot displays the TecFood Express software interface. The main window is titled "Elaboração do Cardápio" and shows a "Serviço" window with a list of menu items. The "Fórmula" field is set to "0001" and the "Filial" field is set to "FILIAL TECFOOD 993.0001". The "Serviço" window has a "Campo" dropdown set to "Nome" and a "Procurar" field. The list of menu items is as follows:

| Código | Nome |
|--------|--------------------|
| 00001 | ALMOÇO KARINA |
| 00002 | ALMOÇO DIRETORIA |
| 00003 | ALMOÇO VEGETARIANO |
| 00004 | ALMOÇO VEGANO |
| 00005 | DIETA BRANDA |
| 00006 | DIETA LÍQUIDA |

Below the list, there is a section for "Calcular o Custo com base na" and a "Filial" dropdown menu. The "Confirmar" button is visible on the right side of the "Serviço" window. The Teknisa logo is in the bottom right corner of the software window.

Watch on YouTube

Proc: 01/06/2022 Matr: 0001 LIB00610 (6.45.018) 0,165 seg (211,91 Kbps) tecfood993@teknisa.com

<https://youtu.be/5ZfdL3lpzkw>

VAMOS PRATICAR (1)



ESTUDO DE CASO

O restaurante institucional onde você trabalha oferece almoço para 100 comensais de segunda a sexta feira e promove semanalmente um festival da feijoada.

O cardápio é composto por:

- Feijoada;
- Arroz;
- Couve à mineira;
- Farinha de mandioca temperada;
- Laranja pêra em gomos;
- Café.



ESTUDO DE CASO

Calcule a previsão MENSAL de gêneros alimentícios. Considere:

- O estoque mínimo dos gêneros alimentícios;
- A quantidade de cada ingrediente disponível em estoque;
- A frequência de uso de cada ingrediente na UAN;
- A especificação da mercadoria e da embalagem.

**PER
CAPITA**



**FATOR DE
CORREÇÃO**



CLIENTES



DIAS



ESTOQUE

PL/pessoa

Perda do
ingrediente
(cascas, caroço...)

Número de
refeições

Frequência de
utilização do
alimento no
cardápio

Quantidade
disponível no
estoque

Somar ao final o estoque mínimo

PLANEJAMENTO MENSAL DE COMPRAS FESTIVAL DA FEIJOADA - RESTAURANTE INSTITUCIONAL

| ALIMENTO | PC (G/ML) | FC | NO. CLIENTES | FREQUENCIA DE USO (DIAS) | SALDO EM ESTOQUE (KG/L) | TEMPO DE REPOSIÇÃO | ESTOQUE MÍNIMO (KG) | QUANTIDADE A ADQUIRIR | ESPECIFICAÇÃO EMBALAGEM | QTD. ADQUIRIDA CONF. EMBALAGEM | PERIODICIDADE DE ENTREGA | QUANTIDADE A SER RECEBIDA POR ENTREGA |
|---------------------------|-----------|------|--------------|--------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| FEIJÃO PRETO TIPO 1 CAMIL | 80 | 1,03 | 100 | 4 | 3 | 1 | | | FD 30 KG (30 X1KG) | | MENSAL | |
| CARNE SECA | 40 | 2,7 | 100 | 4 | 3,9 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| ACÉM S/ PEITO | 50 | 1,17 | 100 | 4 | 5 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| LINGUIÇA TOSCANA | 20 | 1 | 100 | 4 | 0,2 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| LINGUIÇA PAIO | 20 | 1 | 100 | 4 | 0,2 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| ORELHA SUÍNA SALGADA | 10 | 1 | 100 | 4 | 0,15 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| BISTECA SUÍNA/CARRÉ 100G | 100 | 1 | 100 | 4 | 2,8 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| BACON | 5 | 1 | 100 | 4 | 1 | 1 | | | KG | | DIÁRIA | |
| LARANJA PERA GRAÚDA | 100 | 1,39 | 100 | 4 | 3,2 | 1 | | | CX. 20 KG | | DIÁRIA | |
| ARROZ TIPO 1 CAMIL | 120 | 1 | 100 | 22 | 10 | 1 | | | FD 30KG (6X5 KG) | | MENSAL | |
| COUVE MANTEIGA | 70 | 1,5 | 100 | 4 | 0 | 1 | | | MAÇO (0,8 KG) | | DIÁRIA | |
| FARINHA DE MANDIOCA | 5 | 1 | 100 | 4 | 0,2 | 1 | | | FD10KG (10X1) | | MENSAL | |
| CAFÉ EM PÓ - DO PONTO | 4 | 1 | 100 | 22 | 4 | 1 | | | FD5KG (10X0,5KG) | | MENSAL | |
| AÇÚCAR REFINADO | 10 | 1 | 100 | 22 | 8 | 1 | | | FD 10 KG (10X1KG) | | MENSAL | |
| ÓLEO DE SOJA | 15 | 1 | 100 | 22 | 5,3 | 1 | | | BB18L | | QUINZENA L | |
| ALHO IN NATURA | 2 | 1,08 | 100 | 22 | 1,3 | 1 | | | KG | | SEMANAL | |
| CEBOLA IN NATURA | 5 | 1,53 | 100 | 22 | 4 | 1 | | | KG | | SEMANAL | |
| SAL REFINADO | 3 | 1 | 100 | 22 | 2 | 1 | | | FD 30KG(30X1KG) | | MENSAL | |

LEGENDA:

FD: FARDOS
 BB: BOMBONA
 MEDIDAS EM KG PODE SER AUMENTADAS EM 0,5KG
 NÃO ARREDONDAR QUANTIDADES PARA MENOS.

VAMOS PRATICAR (2)



PLANEJE A COMPRA DE INSUMOS DO SEU NEGÓCIO

Utilizando os índices e fatores da ficha técnica de preparo do produto que você comercializa em seu negócio (Pc, FC), a frequência de uso dos ingredientes, os dias de funcionamento do empreendimento, a média diária de 200 clientes, e o prazo de 2 dois dias para entrega de pedidos pelos fornecedores, apresente o controle de estoque e elabore o primeiro planejamento de compras MENSAL dos insumos, considerando::

- Periodicidade de entrega dos gêneros perecíveis, não perecíveis e semi-perecíveis;
- O estoque mínimo dos gêneros;
- O estoque máximo dos gêneros;
- Quantidade total a ser adquirida;
- Quantidade por entrega.



A person with a joyful expression is shown from the chest up, wearing a light-colored shirt. Their hands are positioned in front of them, with fingers interlaced to form a heart shape. The entire image is overlaid with a semi-transparent green filter. The word "OBRIGADA!" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image, partially overlapping the heart-shaped hands.

OBRIGADA!