

Exame de Avaliação Profissional

08/Julho/2006

A PIZZAMUNDIS, S.A. desenvolve a actividade no negócio da restauração e tem contribuído para a introdução de novos hábitos de consumo em Portugal e um pouco por todo o mundo. Em Portugal, o "Master Franchise" foi atribuído à PIZZAPORT, S.A., sociedade anónima cujas acções se encontram cotadas na Euronext-Lisboa. No final de 2005, a PIZZAPORT, S.A. era detida em 90% pela PIZZAMUNDIS, S.A. e detinha, por sua vez, participações financeiras em 15 sociedades (franchisadas) que exploram pizzarias localizadas em centros comerciais espalhados por todo o país. Os clientes do grupo PIZZAPORT têm uma idade média que ronda os 33 anos e enquadram-se na classe média: jovens executivos e famílias com filhos pequenos. Assim se compreende a prática corrente de oferta de brindes (brinquedos) aos clientes. Outra característica típica dos franchisados da PIZZAPORT, são certas acções promocionais, tais como a distribuição de panfletos publicitários pelas caixas de correio das residências localizadas perto das pizzarias.

A PIZZASUL, S.A. é o mais antigo dos franchisados nacionais e a PIZZAÇOR, LDA. o mais recente deles.

Quando iniciou a actividade, a PIZZASUL celebrou como a COMERCIALGARVE, Gestão de Centros Comerciais, S.A. um contrato que lhe dá o direito de utilização do estabelecimento no centro comercial por um período de cinco anos. No acordo, ficou estabelecido não ser possível transferir este direito para terceiros e, assim, em 2007 será necessário renegociar a manutenção do estabelecimento. É possível obter grandes ganhos de eficiência na gestão dos ingredientes (existências) necessários à confecção de uma piza, já que estas não são armazenáveis, tratando-se de um típico processo de encomenda. Quanto aos consumos reais diários de matérias na PIZZASUL, dispõe-se da informação apresentada no Quadro 1.

Quadro 1 – Consumos Reais Diários de Matérias

INGREDIENTE	CONSUMO REAL	
	CUSTO UNITÁRIO (€)	QUANTIDADE (kg)
Base de piza	3,2	48
Mozarella	2,1	15
Outros	5,2	40

Sabe-se que, durante o último mês, a PIZZASUL adoptou o critério LIFO para valorizar as saídas de matérias, tais como os consumos de bases de piza, e no final desse mês não havia produção acabada em armazém, nem produção em vias de fabrico.

QUESTÃO 4:

No caso de a PIZZASUL ter adoptado o critério FIFO, em vez do LIFO, na valorização das saídas de matérias, o valor dos consumos de base de piza teriam sido inferiores em 720 €, pelo que:

- a) O montante da existência final de matérias seria inferior em 720 € e o resultado bruto das vendas seria superior em 720 €;
- b) O montante da existência final de matérias seria superior em 720 € e o resultado bruto das vendas seria inferior em 720 €;
- c) O montante da existência final de matérias e o resultado bruto das vendas seriam ambos inferiores em 720 €;

d) O montante da existência final de matérias e o resultado bruto das vendas seriam ambos superiores em 720 €.

É necessário verificar, duas vezes por dia, como está o nível dos stocks das matérias em armazém, para calcular as quantidades a encomendar e apurar desvios, confrontando consumos reais com consumos teóricos, pois estão determinadas as quantidades óptimas de cada ingrediente a utilizar por piza. No Quadro 2 figura a informação relativa ao cálculo do custo padrão de cada piza, considerando os consumos para uma produção média diária de 150 pizzas, segundo os padrões previamente definidos.

Quadro 2 – Consumos Orçamentados de Matérias, MOD e GGF na Produção de Pizas

FACTOR DE CUSTO	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO (€)
Matérias:		

- Base de piza (kg)	50	3
- Mozzarella (kg)	14	2
- Outras (kg)	22	5
<i>Mão-de-obra</i>		
- Operário (Horas)	16	5
<i>Gastos gerais de fabrico</i>		
- Variáveis (Horas)	16	1,5

QUESTÃO 5:

De acordo com a informação apresentada no Quadro 2 – Consumos Orçamentados de Matérias, MOD e GGF na Produção de Pizas, onde se consideram os consumos para uma produção média diária de 150 pizas, se os gastos gerais de fabrico de natureza fixa previstos para um mês de 30 dias somarem 3.000 €, então:

- a) O custo padrão (unitário) segundo o sistema de custeio total é de 3,28 € e pelo sistema de custeio variável é de 2,513 €;
- b) O custo padrão (unitário) segundo o sistema de custeio total é de 3,48 € e pelo sistema de custeio variável é de 2,713 €;
- c) O custo padrão (unitário) segundo o sistema de custeio total é de 3,38 € e pelo sistema de custeio variável é de 2,813 €;
- d) O custo padrão (unitário) segundo o sistema de custeio total é de 3,28 € e pelo sistema de custeio variável é de 2,613 €.**

QUESTÃO 6:

Atente nas informações constantes no Quadro 1 – Consumos Reais Diários de Matérias e no Quadro 2 – Consumos Orçamentados de Matérias, MOD e GGF na Produção de Pizas. Suponha que, nos números indicados para a Mozzarella, as compras médias diárias coincidiram com consumos médios diários do mês. Deste modo:

- a) O desvio de preço desta matéria é de 2,5 € e o desvio de quantidade é de 2,0 €;
- b) O desvio de preço desta matéria é de 1,5 € e o desvio de quantidade é de 2,5 €;
- c) O desvio de preço desta matéria é de 1,5 € e o desvio de quantidade é de 2,0 €;**
- d) Nenhuma das anteriores.

O gerente da pizzaria de Faro auferia actualmente um salário bruto mensal de 600 €, ao qual acresce uma comissão de 2,5%, calculada sobre as vendas médias mensais do estabelecimento.

QUESTÃO 8:

Se, num dado mês, as vendas da pizzaria de Faro ascenderem a 120.000 €, as remunerações processadas ao gerente classificam-se em:

- a) 600 € de custos fixos e 2.750 € de custos variáveis;
- b) 600 € de custos fixos e 3.000 € de custos variáveis;**
- c) 600 € de custos fixos e 3.250 € de custos variáveis;
- d) 600 € de custos fixos e 3.500 € de custos variáveis.

Na estrutura de vendas da PIZZASUL, 70% são pizas, 15% sobremesas, 10% refrigerantes e 5% saladas e a oferta cinge-se exclusivamente ao que figura na ementa. No negócio das pizzarias, o factor preço e a pressão de produtos substitutos é grande. Assim, torna-se necessário estimar a procura média para a semana seguinte, analisar os tipos de piza e os ingredientes mais pedidos e controlar os custos é muito importante.

A PIZZASUL disponibilizou a informação que consta do Quadro 3 sobre os custos de actividade, considerando dois níveis de vendas mensais.

Quadro 3 – Elementos sobre Vendas e Custos

RUBRICAS	NÍVEL A	NÍVEL B
Vendas mensais (unidades)	3.000	6.000
Preço de venda médio (€)	4,2	4,0
Custo dos ingredientes (€)	3.500	6.100
Fornecimentos diversos variáveis (€)	600	1.000
Outros custos operacionais variáveis (€)	1.450	2.500
Renda das lojas (€)	3.200	3.200
Amortizações (€)	3.000	3.000

Os elementos disponíveis sobre vendas e custos, apresentados no Quadro 3, permitem concluir acerca do risco económico do negócio desenvolvido pela PIZZASUL.

QUESTÃO 10:

Com base nos dados apresentados no Quadro 3 – Elementos sobre Vendas e Custos, o ponto crítico operacional da PIZZASUL é, aproximadamente, de:

- a) 2.738 unidades para as vendas do nível A e 2.583 unidades para as vendas do nível B;
- b) 2.538 unidades para as vendas do nível A e 2.638 unidades para as vendas do nível B;
- c) 2.638 unidades para as vendas do nível A e 2.638 unidades para as vendas do nível B;

d) 2.638 unidades para as vendas do nível A e 2.583 unidades para as vendas do nível B.

Uma vez que o preço médio de venda praticado tem sido superior ao custo variável unitário de produção, quanto mais unidades vender maior será o resultado obtido pela PIZZASUL.

QUESTÃO 11:

Ainda com base na informação constante da coluna “NÍVEL B” no Quadro 3 – Elementos sobre Vendas e Custos, se a PIZZASUL pretender obter um resultado positivo de 2.200 €, terá de produzir e vender:

- a) 3.750 unidades;
- b) 3.500 unidades;**
- c) 4.000 unidades;
- d) 4.250 unidades.

Algumas notas relativas à PIZZAÇOR, LDA.

A PIZZAÇOR iniciou a actividade em 2004, apontando as previsões de vendas então efectuadas para uma facturação anual superior a 200.000 €, em cada um dos anos do primeiro triénio de actividade. Este valor foi indicado na declaração de início de actividade por esta sociedade. A PIZZAÇOR explora actualmente duas pizzarias, uma em Ponta Delgada e a outra em Angra do Heroísmo, e planeia abrir uma terceira pizzeria na Horta até ao final do ano de 2006. Os seus sócios realizaram inicialmente metade do capital social, em dinheiro. Perante o plano de investimentos em curso, preparam-se para realizar, ainda em Julho de 2006 o remanescente. No primeiro ano de actividade da PIZZAÇOR, a empresa facturou 140.340 €.

O TOC da PIZZAÇOR teve necessidade de classificar as diversas despesas da PIZZAÇOR, ao elaborar mapas contabilísticos de apoio às decisões financeiras do gerente da empresa.

QUESTÃO 21:

As despesas de representação do gerente e as despesas não documentadas da PIZZAÇOR são, respectivamente:

- a) Um custo da produção e um custo dos produtos vendidos;
- b) Um custo administrativo e um custo extraordinário;
- c) Um custo da produção e um custo variável;

d) Nenhuma das anteriores.

A PIZZAÇOR pagou ainda, na primeira semana do mês de Dezembro de 2005 a renda relativa ao mês de Janeiro de 2006 da pizzeria de Angra do Heroísmo, à RENTAÇOR, LDA.

QUESTÃO 24:

A renda da pizzeria de Angra do Heroísmo constitui para a PIZZAÇOR:

- a) Um custo da produção de natureza variável;
- b) Um custo de distribuição e um custo financeiro;

c) Um custo operacional de natureza fixa;

d) Nenhuma das anteriores.

QUESTÃO 31:

A SOCIEDADE INDUSTRIAL DE MOAGEM, S.A., produz, em regime de produção conjunta, as Farinhas ALFA e BETA e obtém o subproduto Sêmeas que vende no mercado a 25 € por cada tonelada, tendo de custos de transporte específicos de 5 € por cada tonelada. Durante o 1º semestre de 2006 a empresa teve de custos conjuntos 4.600.000 € e produziu 40.000 toneladas da Farinha ALFA, 60.000 toneladas da Farinha BETA e obteve 5.000 toneladas de Sêmeas. Sabendo que a empresa vende a Farinha ALFA a 60 € por tonelada e a Farinha BETA a 80 € por tonelada e que reparte os custos conjuntos proporcionalmente ao valor de venda relativo de cada produto e que valoriza as Sêmeas pelo critério do lucro nulo, o custo de produção unitário de cada produto é:

- a) 38,50 € para a Farinha ALFA e 50,00 € para a Farinha Beta;
- b) 40,50 € para a Farinha ALFA e 50,50 € para a Farinha Beta;
- c) 37,50 € para a Farinha ALFA e 48,00 € para a Farinha Beta;

d) 37,50 € para a Farinha ALFA e 50,00 € para a Farinha Beta.

QUESTÃO 32:

O cálculo dos custos da mão-de-obra directa do primeiro semestre de 2006 da SOCIEDADE INDUSTRIAL DE MOAGEM, S.A., só considera:

- a) As respectivas remunerações ilíquidas mensais e correspondentes encargos da entidade patronal;
- b) As respectivas remunerações ilíquidas mensais acrescidas dos encargos da entidade patronal e dos encargos anuais com férias e 13º mês;
- c) As respectivas remunerações líquidas mensais acrescidas dos encargos da entidade patronal e dos encargos anuais com férias e 13º mês;

d) Nenhuma das anteriores.

QUESTÃO 33:

Ainda a mesma SOCIEDADE INDUSTRIAL DE MOAGEM, S.A. utiliza o sistema dualista na ligação entre as contas da Contabilidade financeira e da Contabilidade Analítica, pelo que:

- a) A conta *Fabricação* é directamente debitada por contrapartida da *conta 36 – Matérias-primas, subsidiárias e de consumo* pelos consumos do período;
- b) A conta *Fabricação* é directamente debitada por contrapartida da *conta – 66 - Amortizações e ajustamentos do exercício* pela depreciação do equipamento da Moagem;

c) A conta *Fabricação* é creditada por contrapartida da conta *Resultados Analíticos* pela produção acabada;

d) Nenhuma das anteriores.

QUESTÃO 34:

Na Demonstração dos Resultados por funções, segundo o modelo do POC, da SOCIEDADE INDUSTRIAL DE MOAGEM, SA, o valor (sem IVA) das facturas relativas ao transporte do Sêneas constituem:

a) Um custo dos produtos vendidos;

b) Um custo de distribuição;

c) Um custo administrativo;

d) Nenhuma das anteriores.