

Época Normal

Semestral

- ☐ 1ª Chamada
☐ 2ª Chamada

Anual

- 1ª Chamada ☐ 1º Teste ☐ 2º Teste ☐ Global
2ª Chamada ☒

Época Recurso

☐

Época Especial

☐

Exame Especial

☐

Duração: 2 h 45 m

Tolerância: 15 minutos

☐ **Com Consulta** _____

☒ **Sem consulta** _____

Docente: Patrícia Rodrigues Quesado

Data: 11 / 07 / 2006

Notas:

- LER ATENTAMENTE O ENUNCIADO DE CADA EXERCÍCIO ANTES DE COMEÇAR A RESOLVER
- JUSTIFICAR TODOS OS CÁLCULOS
- CASO PRETENDA DESISTIR DEVERÁ ESCREVER NA FOLHA DE EXAME “DECLARO QUE DESISTO” E ASSINAR

NOME _____

N.º _____

Parte I (1,5 valores)

Para cada uma das seguintes questões, assinale a resposta correcta.

Por cada resposta correcta, o aluno obtém 0,5 valores; por cada resposta incorrecta o aluno obtém - 0,25 valores.

1 – Quando uma empresa obtém conjuntamente resíduos, subprodutos e co-produtos, começa-se por calcular o custo:

- Dos resíduos
- Dos subprodutos
- Dos co-produtos
- Nenhuma das anteriores

2 – Os principais regimes de fabrico no método directo ou de apuramento dos custos por ordens de produção ou encomendas são:

- múltiplo, contínuo e diversificado
- uniforme, contínuo e diversificado
- múltiplo, conjunto e diversificado
- Nenhuma das anteriores

3 – No Sistema de Custeio Variável são considerados custos do período:

- Os custos fixos industriais
- Os custos fixos não industriais
- Os custos variáveis industriais
- Os custos fixos industriais e não industriais

Parte II (3 valores)

Diga se são verdadeiras ou falsas as seguintes afirmações e justifique devidamente cada resposta. **Caso não justifique a sua resposta o aluno terá cotação zero.**

- Sempre que se utiliza o critério do Lucro Nulo para avaliação da produção defeituosa, os restantes produtos suportam a totalidade do custo de produção.
- Na repartição primária não é necessário utilizar bases de imputação, dado que todos os custos são directos às secções.
- O custo obtido pelo Método ABC é mais analítico do que o custo obtido pelo Método das Secções Homogéneas.

Parte III (4,5 valores)

A florista “FlorCampestre, Lda.” necessita vender 6 000 000 flores para ver cobertos todos os seus custos. Sabemos que esta florista trabalha com uma margem de cobertura, por flor vendida, de 60% e que, no último semestre, foram vendidas flores no valor de € 30 000,00, o que lhe permitiu obter um resultado de € 7 200,00.

- Determine qual o ponto de equilíbrio em quantidade e valor.
- Determine qual deverá ser a quantidade vendida se a florista desejar alcançar uma margem de segurança de 80%.
- A “FlorCampestre, Lda.” recebeu uma encomenda de 50 arranjos de rosas, 25 de orquídeas, 35 de estrelícias e 60 de tulipas. O problema é que a florista não tem espaço suficiente para colocar todos os arranjos encomendados, dado que só possui 45 m² de armazém. Tendo em conta o quadro que se segue, determine quantos arranjos a florista deve vender de modo, bem como o respectivo lucro máximo, admitindo, **apenas para esta alínea**, um custo fixo no valor de 1 000 €.

Arranjos	Preço de venda unitário	Custo variável unitário	Procura Máxima	Área ocupada por arranjo
Rosas	€ 50,00	€ 40,00	50	0,1 m ²
Orquídeas	€ 70,00	€ 50,00	25	0,4 m ²
Estrelícias	€ 90,00	€ 40,00	35	0,25 m ²
Tulipas	€ 40,00	€ 20,00	60	0,5 m ²

Parte IV (2 valores)

A Empresa “Pelim, Lda.”, que se dedica à produção do produto P, utiliza o **Sistema de Custeio Padrão** e o critério valorimétrico do **FIFO**.

No mês de Junho, apresentou a seguinte ficha de custo padrão unitário, que foi elaborada com base numa actividade normal de 9 000 Hm:

- MOD 1,25 Hh a 6 €

Sobre o mês de Junho sabe-se, ainda, o seguinte:

1. Existências:

	Existências Iniciais	Existências Finais
- Produtos em Curso	100 unidades acabadas a 80%	200 unidades acabadas a 60%

2. Custos do Mês:

- MOD 40 250 € (relativas a 7 000 Hh)

3. Produção Acabada:

- 5 000 unidades

PEDIDO:

Calcule e analise os desvios de MOD desta empresa.

Parte V (9 valores)

A empresa “Gelataria Caseira, Lda.” dedica-se à produção de gelados de caixa, encontrando-se neste momento a produzir gelados de manga e morango. Cada gelado é composto por manga ou morango, açúcar, aromatizante natural e água.

Por cada 100 gramas de produto obtido consomem-se 42 gramas de manga ou morango e 63 gramas de açúcar, sendo irrelevante o peso das restantes substâncias.

O aromatizante natural e a água são introduzidos na fase de cozedura.

Os gelados são armazenados em caixas de plástico, sendo vendidos, embalados em caixas térmicas, contendo cada caixa térmica 100 embalagens de plástico com o peso líquido de 400 gramas cada.

No mês de Junho apuraram-se os seguintes custos:

1. Existências Iniciais

Matérias	Produtos Acabados	Produtos em Curso
Manga: 10 000 Kgs a 0,5 €/Kg	Gelado de Manga: 750 caixas térmicas a 52 €	Gelado de Manga: 1 248,4 €
Morango: 30 000 Kgs a 0,8 €/Kg	Gelado de Morango: 320 caixas térmicas a 55 €	Gelado de Morango: 962,6 €

2. Compras

- Aromatizante natural: 100 €	- 1 100 000 embalagens de plástico a 0,2 €/cada
- Água: 50 €	- 94 000 Kgs de Manga a 0,4 €/Kg
- 11 000 Caixas térmicas a 0,2 €/cada	- 85 800 Kgs de Morango a 0,6 €/Kg
- 277 200 Kgs de açúcar a 0,9 €/Kg	

3. Custos com o Pessoal

- Salários dos operários fabris	2 100 €
- Ordenados da direcção fabril	11 400 €
- Ordenados da administração	13 000 €
- Ordenados do pessoal de escritório	1 000 €
- Ordenados dos vendedores	2 000 €

Os salários dos operários fabris são repartidos pelos gelados na seguinte proporção: 40% para os gelados de manga e 60% os gelados de morango.

4. Encargos Sociais

Imputação teórica com base na previsão anual, a saber:

- Ordenados e Salários	41 300 €
- Segurança social	23,75%
- Seguros diversos	4%
- Outros encargos	7 065,25 €

5. Fornecimentos e Serviços Externos

- Combustíveis	100 €
- Electricidade	250 €

Os combustíveis, a electricidade e a MOI são repartidos na seguinte proporção: 40% para a Preparação e 60% para a Cozedura.

6. Quota Mensal de Amortização do Imobilizado

- Imóveis da Secção de Preparação	3 065,6 €
- Imóveis da Secção de Cozedura, Enchimento e Empacotamento	4 448,4 €
- Imóveis da Secção Administrativa	1 000 €
- Imóveis da Secção de Distribuição	1 500 €

7. Repartição dos Gastos Gerais de Fabrico

Os GGF são repartidos em função do número de horas-máquina (hm), que são as seguintes:

	Gelado de Manga	Gelado de Morango
- Preparação de matérias	3 000 hm	2 456 hm
- Cozedura, enchimento e embalagem	3 000 hm	2 456 hm

8. Produção

- Gelado de Manga: 5 000 caixas térmicas
- Gelado de Morango: 6 000 caixas térmicas

9. Existências Finais

Matérias

- Manga: 20 000 Kgs
- Morango: 15 000 Kgs

Produtos Acabados

- Gelado de Manga: 100 caixas térmicas
- Gelado de Morango: 200 caixas térmicas

10. Vendas

As vendas foram efectuadas aos seguintes preços:

- Gelado de Manga: 60 €/ caixa térmica
- Gelado de Morango: 65 €/ caixa térmica

11. Outras Informações

- Critério Valorimétrico: **LIFO**
- Sistema de Custeio: **Total**

PEDIDO:

Registe na Classe 9 todas as operações do mês, justificando todos os cálculos efectuados.

91 - Contas Reflectidas

911 – EI Reflectidas

913 – Compras Reflectidas

914 – EF Reflectidas

916 – Custos Reflectidos

917 - Proveitos Reflectidos

918 – Resultados Reflectidos

92 – Reclassificação de Custos

921 – MOD

922 – Gastos Gerais de Fabrico

923 – Custos Não Industriais

93 - Armazéns

931 – Armazém de Manga

932 – Armazém de Morango

933 – Armazém de Açúcar

934 – Armazém de Aromatizante Natural

935 – Armazém de Água

936 – Armazém de PA – Gelado de Manga

937 – Armazém de PA – Gelado de Morango

938 – Armazém de Embalagens de Plástico

939 – Armazém de Caixas Térmicas

9310 – Armazém de PVF

94 – Custo das Secções
941 – Preparação de Matérias

942 – Cozedura, Ench. e Emp.

943 – Secção Administrativa

944 – Secção de Distribuição

95 - Produção
951 – Gelado de Manga

952 – Gelado de Morango

98 – Resultados

Bom Trabalho!