

Curso Técnico em Administração**Disciplina: Processos Administrativos de Produção e Logística****Aluno (a):** _____**CUSTO E PREÇO**

Um dos principais pontos de atenção para a empresa é o cálculo do custo do produto e sua precificação. Você deverá calcular tanto o custo unitário do produto (04 sabores), quanto o seu preço de venda.

Primeiro você calculará o custo unitário do produto, considerando:

Sabores	Polpa de fruta	Preço polpa (kg)	Açúcar	Preço açúcar (kg)	Aditivos químicos	Preço aditivos (L)
Coco	110g	R\$ 10,00	10g	R\$3,80	0,05ml	R\$14,00
Morango	110g	R\$ 14,00	10g	R\$3,80	0,05ml	R\$14,00
Maracujá	110g	R\$ 12,00	10g	R\$3,80	0,05ml	R\$14,00
Abacaxi	110g	R\$ 8,00	10g	R\$3,80	0,05ml	R\$14,00

Além destes custos você terá ainda:

Produto	Unidade/Medida	Preço
Palito	Pacote com 1.000 unidades	R\$ 27,90
Embalagem	Pacote com 250 unidades	R\$ 12,00

Outros custos: R\$ 0,15 por produto.

Considerando o custo que você já encontrou, a despesa de R\$ 0,10 por picolé e o Markup de 40% do custo do produto, calcule agora o preço de venda do produto, conforme composição a seguir:



CURVA ABC

Seu objetivo agora é determinar por meio da classificação ABC, nas proporções 20%-30%-50% respectivamente, os itens do seu estoque sobre os quais deve existir um maior controle. Para tal, realizou uma pesquisa cujos dados resumidos são apresentados na tabela a seguir:

Item do Estoque	Preço Unitário (R\$)	Consumo Anual	Preço Total (R\$)	% Individual	% Acumulado	Classe
Caixas papelão (Unidade)	R\$ 0,35	2.000				
Palito de Picolé (Pacote)	R\$ 12,00	1				
Embalagem (Pacote)	R\$ 27,90	20				
Xarope de glicose (Litro)	R\$ 58,00	20				
Açúcar (KG)	R\$ 3,80	300				

