

Custo de uma massa com rendimento final de 31un de pão com peso líquido de 550g

INGREDIENTE	QTDE.	UND.	PREÇO	PREÇO TOTAL
FARINHA	13,85	kg	R\$ 3,80	R\$ 52,63
FERMENTO	0,15	kg	R\$ 54,00	R\$ 8,10
BANHA	0,92	kg	R\$ 15,00	R\$ 13,80
REFORÇADOR	0,025	kg	R\$ 14,00	R\$ 0,35
SAL	0,32	kg	R\$ 2,00	R\$ 0,64
AÇUCAR	0,55	kg	R\$ 3,98	R\$ 2,19
EMBALAGEN	31	UND.	R\$ 0,27	R\$ 8,37
RÓTULO	31	UND.	R\$ 0,10	R\$ 3,10
CUSTO TOTAL				R\$ 89,18
custo unitário				R\$ 2,88
Custo 01 funcionário meio periodo				R\$ 708,00
Custo Encargos funcionário (33%)				R\$ 233,64
Custos fixos de produção (15%)				R\$ 300,00
total mês				R\$ 1.241,64

Simulação e margem de lucro ideal

Valor de venda média	R\$ 10,00	Qtde. em und.	2000
custos por und.			
Custo imposto e entrega (12%)	R\$ 1,20		
custos fixos	R\$ 0,62		
custo unitário	R\$ 2,88		
custo total	R\$ 4,70		
Margem de lucro aproximada	R\$ 5,30	53%	

Simulação e margem de lucro pelo valor ofertado

Valor de venda média	R\$ 5,59	Qtde. em und.	2000
custos por und.			
Custo imposto e entrega (12%)	R\$ 0,67		
custos fixos	R\$ 0,62		
custo unitário	R\$ 2,88		
custo total	R\$ 4,17		
Margem de lucro aproximada	R\$ 1,42	25%	