



2022

PROJETO DE CONSULTORIA EMPRESARIAL



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

ESCOLA DE NEGÓCIOS

CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO DE EXTENSÃO

AUDITORIA

CANTINA UNIVERSITÁRIA ALAMEDA DE CIMA

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

MAIO, 2022

UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

ESCOLA DE NEGÓCIOS

CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO DE EXTENSÃO

AUDITORIA

CANTINA UNIVERSITÁRIA ALAMEDA DE CIMA

MÓDULO DE AUDITORIA CONTÁBIL

Gestão da Tecnologia da Informação – Prof. Mariângela Martimbianco Santos

Avaliação de Empresas – Prof. Luiz Fernando Pancine

Perícia e Arbitragem Contábil – Prof. Antonio Donizeti Fortes

Auditoria Contábil – Prof. Paulo César Montanheiro

Projeto Auditoria Contábil – Prof. Ana Carolina Maldonado Matos

Alunos:

Bruna Gabrielle Ferreira Silva, RA 19000773

João Victor Stivanin, RA 19000948

Nathalia Caroline Santana Prata, RA 19000006

Mentor:

Sofia Ramires Baesso, RA 19000080

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

MAIO, 2022

Sumário

1 INTRODUÇÃO	5
2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA	5
3 METODOLOGIA	6
4 RESULTADOS	10
5 CONCLUSÃO	16
6 REFERÊNCIA	17

1 INTRODUÇÃO

A proposta do projeto foi realizar uma avaliação de empresa, colocando na prática toda teoria vista em aula. Todos os dados obtidos foram resultado de informações passadas pelo proprietário, também da observação do movimento de sua empresa e de levantamentos que realizamos para estimar o valor de alguns dados que não conseguimos obter.

Com o auxílio dos professores foi possível observamos a execução da parte teórica, em que realizamos a montagem de demonstrações contábeis, calculamos o valuation da empresa e também colocamos em práticas os conhecimentos de Excel, em que montamos um dashboard que facilita a visualização de todas as informações.

Um dos grandes incentivos para a realização foi poder entender como se passa a contabilidade na vida real, absorvendo informações que podemos levar para o mercado de trabalho.

Além disso, será possível levar o empresário a ver sua empresa de uma forma mais ampla, auxiliando quais passos ele deve tomar para maximizar seu lucro a curto e a longo prazo.

2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA

A Cantina Universitária da alameda de cima, portadora do CNPJ 07.364.677/0001-58, é localizada na instituição de ensino UNIFEOB Campus Mantiqueira – Avenida Dr. Octávio Bastos, 2439 – Jd. Nova São João. Possui como sua principal atividade atuar como cantina universitária, realizando a venda de comidas e bebidas.

A empresa atua no ramo alimentício do mercado, e possui como seus principais clientes os próprios alunos, professores e funcionários da faculdade UNIFEOB, e seus principais concorrentes são outras cantinas e quiosques instalados dentro da faculdade, porém é o único quiosque que oferece a opção de pratos feitos, sendo assim, oferecendo um produto único dentre seus concorrentes.

3 METODOLOGIA

Para a execução da avaliação da empresa Cantina Universitária foi necessário realizarmos observações e a coleta de informações, para a montagem de um banco de dados.

Iniciamos o projeto com a observação do funcionamento da cantina, onde constatamos os seguintes fatos:

Foi observado que o movimento começa a partir da 19:30 com o início da chegada dos alunos ao campus, tem uma pausa a partir das 20:00, horário que os alunos já entraram para o primeiro período de aula, e o movimento se reinicia a partir das 21:00, em que é iniciado o horário de intervalo de aulas até por volta de 21:40. Após as aulas terminarem as 22:30 tem um leve movimento.

Os dias mais movimentados na cantina são segunda-feira e terça-feira; e de sexta-feira o movimento é bem baixo, isso porque o nível de presença dos alunos é bem maior no início da semana e diminui bastante na sexta.

Na primeira semana do mês a quantidade de vendas é 25% maior que na última semana do mês, tendo queda em suas vendas semana a semana.

Além disso, não existe desperdício de produtos, pois são pouquíssimas as sobras de comida, que no final do expediente são consumidos pelos próprios funcionários e a compra de estoque é realizada semanalmente.

Os principais fatores que impactam nas vendas são, o final da semana por conta do menor número de alunos presentes na faculdade, além disso também o final do mês e final de semestre pois o movimento é menor. E o principal deles, o período de férias, pois nesse período a faculdade não tem aulas, ou seja, não existe consumo, levando a receita de vendas a R\$ 0,00.

Após o período de observação, entramos em contato com o proprietário da empresa, que nos respondeu as seguintes questões:

- Os quiosques têm algum contrato com a UNIFEOB?

Sim, existe um contrato de locação de imóvel não residencial urbano, que é celebrado entre as partes, Fundação de Ensino Octávio Bastos (FEOB), e Paulo Cesar Chaves (locador do quiosque).

- É pago alguma taxa mensal para se instalar no campus?

Sim, é pago o aluguel pelo quiosque no valor de R\$ 1.000,00 à UNIFEQB.

- Quais produtos têm mais saída?

Os produtos mais vendidos são os salgados hambúrguer e torta, ambos possuem o valor de R\$ 6,00.

- Vocês produzem ou apenas revendem os produtos?

Os produtos são produzidos pelo próprio Paulo (proprietário) e seus funcionários, os únicos produtos em que é realizado a revenda são os industrializados (salgadinhos, refrigerantes, água e água com gás).

- Têm funcionário? Quantos?

Sim, além do proprietário existem mais quatro funcionários fixos que são pagos com 1 salário mínimo (R\$ 1.212,00), além de 3 freelances que são chamados quando necessário tendo sua diária no valor de R\$ 60,00.

- Quais são os gastos da empresa?

- Salários no valor R\$ 4.848,00 (salário mínimo x quantidade de funcionários).
- Gás de cozinha no valor de R\$ 480,00 (em média 4 botijões por mês).
- Conta de água no valor de R\$ 50,00 (pois a FEOB possui um poço artesiano, sendo assim cobram apenas o valor mínimo).
- Conta de energia elétrica no valor de R\$ 450,00.
- Aluguel no valor de R\$ 1.000,00.
- Pagamento de R\$ 720,00 aos freelances (valor da diária (60 reais) x quantidade de freelances (3) x quantidade de dias de trabalho na semana (segunda-feira e terça-feira) x quantidade de vezes no mês (primeira segunda semana do mês)).

- Qual o valor de venda dos produtos?

- Refrigerante: R\$ 5,00;

- Suco: R\$ 6,00;
- Água: R\$ 2,50;
- Água com gás: R\$ 3,00;
- Prato feito: R\$ 10,00;
- Salgadinho: R\$ 4,00;
- Salgado: R\$ 6,00;
- Pão de queijo: R\$ 2,50.

Após obtermos essas informações, realizamos a estimativa do valor de custo por meio da cotação de valores nos mercados e sites, chegando a seguinte média de valor:

- Refrigerante: R\$ 3,00;
- Suco: R\$ 2,00;
- Água: R\$ 0,50;
- Água com gás: R\$ 1,00;
- Prato feito: R\$ 7,00;
- Salgadinho: R\$ 2,00;
- Salgado: R\$ 3,00;
- Pão de queijo: R\$ 0,75.

Também realizamos um levantamento do valor do imobilizado por meio de pesquisas em sites de compra e venda:

- A média do valor de trailers nas mesmas dimensões do da Cantina Universitária estão em torno de R\$ 30.000,00
- A média do valor do freezer vertical é de R\$ 4.000,00.
- A média do valor do balcão dupla função (quente e frio) é de R\$ 6.000,00.
- A média do valor da cafeteira é de R\$ 1.000,00.
- A média do valor do forno é de R\$ 2.500,00.
- A média do valor do ventilador é de R\$ 100,00.

Após a coleta de todas essas informações, demos início a montagem do banco de dados, que de acordo com os autores Cinto e Góes (2015) são coleções

organizadas de dados que se relacionam de forma a criar algum sentido e dar mais eficiência durante uma pesquisa. Para isso foi necessário multiplicar a quantidade vendida de cada produto semanalmente pelo valor de venda e pelo valor de custo, e subtrair um do outro, obtendo assim a margem bruta de cada semana, somando assim as semanas seguintes, obtendo a margem bruta mensal.

Em seguida classificamos os gastos em custos fixos, variáveis e despesas fixas.

- Os custos fixos são os gastos que estão ligados diretamente à produção de seu negócio e que permanecem constantes, independente de aumentos ou diminuições na quantidade produzida e vendida. Enquadram-se nessa definição:

- Salários no valor R\$ 4.848,00.
- Aluguel no valor de R\$ 1.000,00.

- Os custos variáveis são os gastos que estão ligados diretamente à produção de seu negócio e que variam diretamente com a quantidade produzida ou vendida, na mesma proporção. Enquadram-se nessa definição:

- Gás de cozinha no valor de R\$ 480,00.
- Pagamento de R\$ 720,00 aos freelances.

- Despesas Fixas são aquelas que não possuem nenhuma relação direta com a produção do produto, porém permanecem constantes, independente de aumentos ou diminuições na quantidade produzida e vendida. Enquadram-se nessa definição:

- Conta de água no valor de R\$ 50,00.
- Conta de energia elétrica no valor de R\$ 450,00.

Logo após essa classificação foi possível realizar a montagem da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). Que de acordo com o autor Marion (1985) a DRE é uma demonstração contábil que evidencia as operações de uma empresa, em que é possível avaliar se elas estão gerando um lucro ou prejuízo. O papel deste demonstrativo vai além de somente estar em dia com as obrigações contábeis e fiscais, sendo de extrema importância para ter um controle estratégico da empresa. A DRE permite que você veja lado a lado o lucro obtido nas vendas e os custos e despesas que envolvem a produção e distribuição.

Com a DRE de 2022 montada, foi possível calcularmos o EBITDA, que conforma a autora Fernandes (2006) o EBITDA é um indicador financeiro usado para medir resultados de uma empresa. Ele calcula o quanto de recursos a empresa gera em suas principais atividades. Muito utilizado por investidores, que analisam se a empresa consegue ter um bom lucro e se ela se desenvolve com sua principal atividade. Sendo calculado através do lucro operacional, que é a receita líquida menos as despesas. Sua formula é: $EBITDA = \text{Lucro Operacional Líquido} + \text{Depreciações} + \text{Amortizações}$.

Também com base na DRE foi possível elaborarmos uma DRE Projetada, que é considerado um dos demonstrativos mais importantes para o gestor na realização do planejamento econômico, uma vez que informa qual a disponibilidade de recursos da empresa para a realização de investimentos, para o pagamento de despesas ou simplesmente para a realização de reservas para ações futuras. Apresentando como pode vir a ser o resultado no próximo exercício, este relatório consegue antecipar quais medidas podem ser tomadas para corrigir erros e assim, melhorar ainda mais a lucratividade e a rentabilidade da empresa. (TREASY DRE PROJETADO, 2014)

4 RESULTADOS

O primeiro passo foi a realização de relatórios semanais em que podemos observar que da primeira para a segunda semana há uma queda de 10% na quantidade de vendas, já da segunda semana para a terceira semana há uma novamente uma queda de 10% na quantidade de vendas, da terceira para a quarta semana a queda na quantidade de vendas é de 5%. Foram obtidos os seguintes resultados:

Relatório Semana 1										
	Pão de queijo	Prato Feito	Salgado	Refrigerante	Suco	Água	Água c/gás	Salgadinho	Total	
Quantidade	200	150	300	320	250	75	100	200	1595	
Preço Unit medio	R\$ 2,50	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00		
Custo Estimado	R\$ 0,75	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00		
Total	R\$ 500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.800,00	R\$ 1.600,00	R\$ 1.500,00	R\$ 187,50	R\$ 300,00	R\$ 800,00	R\$ 8.187,50	
Total de custo	R\$ 150,00	R\$ 1.050,00	R\$ 900,00	R\$ 960,00	R\$ 500,00	R\$ 37,50	R\$ 100,00	R\$ 400,00	R\$ 4.097,50	

Relatório Semana 2									
	Pão de queijo	Prato Feito	Salgado	Refrigerante	Suco	Água	Água c/gás	Salgadinho	Total
Quantidade	180	135	270	288	225	67	90	180	1435
Preço Unit medio	R\$ 2,50	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	
Custo Estimado	R\$ 0,75	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00	
Total	R\$ 450,00	R\$ 1.350,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.440,00	R\$ 1.350,00	R\$ 167,50	R\$ 270,00	R\$ 720,00	R\$ 7.367,50
Total de custo	R\$ 135,00	R\$ 945,00	R\$ 810,00	R\$ 864,00	R\$ 450,00	R\$ 33,50	R\$ 90,00	R\$ 360,00	R\$ 3.687,50

Relatório Semana 3									
	Pão de queijo	Prato Feito	Salgado	Refrigerante	Suco	Água	Água c/gás	Salgadinho	Total
Quantidade	162	122	243	260	202	60	81	162	1292
Preço Unit medio	R\$ 2,50	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	
Custo Estimado	R\$ 0,75	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00	
Total	R\$ 405,00	R\$ 1.220,00	R\$ 1.458,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.212,00	R\$ 150,00	R\$ 243,00	R\$ 648,00	R\$ 6.636,00
Total de custo	R\$ 121,50	R\$ 854,00	R\$ 729,00	R\$ 780,00	R\$ 404,00	R\$ 30,00	R\$ 81,00	R\$ 324,00	R\$ 3.323,50

Relatório Semana 4									
	Pão de queijo	Prato Feito	Salgado	Refrigerante	Suco	Água	Água c/gás	Salgadinho	Total
Quantidade	154	115	230	247	191	57	77	154	1225
Preço Unit medio	R\$ 2,50	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	
Custo Estimado	R\$ 0,75	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00	
Total	R\$ 385,00	R\$ 1.150,00	R\$ 1.380,00	R\$ 1.235,00	R\$ 1.146,00	R\$ 142,50	R\$ 231,00	R\$ 616,00	R\$ 6.285,50
Total de custo	R\$ 115,50	R\$ 805,00	R\$ 690,00	R\$ 741,00	R\$ 382,00	R\$ 28,50	R\$ 77,00	R\$ 308,00	R\$ 3.147,00

Com esses resultados realizamos a montagem do banco de dados, sendo possível observar de forma organizada qual a quantidade e o valor gerado por cada produto em cada semana, gerando uma receita bruta total mensal (sem descontar os custos) de R\$ 28.476,50.

SEMANA	PRODUTO	QUANTIDADE	CUSTO ESTIMADO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Pão de queijo	200	R\$ 0,75	R\$ 2,50	R\$ 500,00
1	Prato feito	150	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
1	Salgado	300	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
1	Refrigerante	320	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 1.600,00
1	Suco	250	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00
1	Água	75	R\$ 0,50	R\$ 2,50	R\$ 187,50
1	Água c/ gás	100	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 300,00
1	Salgadinho	200	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 800,00
2	Pão de queijo	180	R\$ 0,75	R\$ 2,50	R\$ 450,00
2	Prato feito	135	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 1.350,00
2	Salgado	270	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 1.620,00
2	Refrigerante	288	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 1.440,00
2	Suco	225	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 1.350,00
2	Água	67	R\$ 0,50	R\$ 2,50	R\$ 167,50
2	Água c/ gás	90	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 270,00
2	Salgadinho	180	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 720,00
3	Pão de queijo	162	R\$ 0,75	R\$ 2,50	R\$ 405,00
3	Prato feito	122	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 1.220,00
3	Salgado	243	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 1.458,00
3	Refrigerante	260	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 1.300,00
3	Suco	202	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 1.212,00
3	Água	60	R\$ 0,50	R\$ 2,50	R\$ 150,00
3	Água c/ gás	81	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 243,00
3	Salgadinho	162	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 648,00
4	Pão de queijo	154	R\$ 0,75	R\$ 2,50	R\$ 385,00
4	Prato feito	115	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 1.150,00
4	Salgado	230	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 1.380,00
4	Refrigerante	247	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 1.235,00
4	Suco	191	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 1.146,00
4	Água	57	R\$ 0,50	R\$ 2,50	R\$ 142,50
4	Água c/ gás	77	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 231,00
4	Salgadinho	154	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 616,00

R\$ 28.476,50

Para que fosse possível concluir a montagem da DRE realizamos a classificação dos gastos, entre custo fixos obtendo um total de R\$ 5.848,00, custos variáveis obtendo um total de R\$ 1.200,00, e despesas fixas no valor total de R\$ 500,00.

Custos Fixos	
Salários a pagar	R\$ 4.848,00
Despesas com Aluguel	R\$ 1.000,00
Custos Variáveis	
Gás de cozinha a pagar	R\$ 480,00
Freelances a pagar	R\$ 720,00
Despesas Fixas	
Despesas com Água	R\$ 50,00
Despesas com Energia	R\$ 450,00

Utilizamos os dados e informações obtidas para realizar a montagem da DRE mensal, onde observamos que o EBTIDA se encontra num valor de R\$ 7.856,00, o que representa 25,9% da receita total vendida, isso é considerado um bom valor levando em conta o ramo de trabalho.

Também foi possível observar que o produto mais vendido é o refrigerante com uma venda mensal de 1.115 unidades; porém o mesmo não gera a maior margem para a empresa, o produto responsável pela maior margem é o suco, pois apesar de não ser o produto mais vendido, é o produto em que se encontra uma diferença maior entre o valor de custo e valor de vendas, isso multiplicado pela quantidade vendida dá o valor de R\$ 3.472,00 sendo esse valor maior que dos demais produtos.

DRE MENSAL									
Produtos	Pão de queijo	Prato Feito	Salgado	Refrigerante	Suco	Água	Água c/gás	Salgadinho	Total
Quantidade	696	522	1.043	1.115	868	259	348	696	5.547
Receita Vendas	R\$ 1.740,00	R\$ 5.220,00	R\$ 6.258,00	R\$ 6.258,00	R\$ 5.208,00	R\$ 647,50	R\$ 1.044,00	R\$ 2.784,00	R\$ 29.159,50
Custo Estimado	R\$ 522,00	R\$ 3.654,00	R\$ 3.129,00	R\$ 3.345,00	R\$ 1.736,00	R\$ 129,50	R\$ 348,00	R\$ 1.392,00	R\$ 14.255,50
Margem Bruta	R\$ 1.218,00	R\$ 1.566,00	R\$ 3.129,00	R\$ 2.913,00	R\$ 3.472,00	R\$ 518,00	R\$ 696,00	R\$ 1.392,00	R\$ 14.904,00
Custos Fixos									
Salários a pagar									R\$ 4.848,00
Aluguel a pagar									R\$ 1.000,00
Custos Variáveis									
Gás de cozinha a pagar									R\$ 480,00
Freelances a pagar									R\$ 720,00
Margem Operacional/EBTIDA									R\$ 7.856,00
Despesa com Água									R\$ 50,00
Despesa com Energia									R\$ 450,00
Resultado Líquido									R\$ 7.356,00

A DRE anual foi realizada com base na DRE mensal levando em conta apenas os meses que a faculdade está em período de aulas, que são os meses de março, abril, maio, agosto, setembro, outubro e novembro, assim constatando que a empresa apenas obtém lucro durante 7 meses, o total do resultado líquido anual da empresa é de R\$ 51.492,00. Para sabermos qual o valor mensal que a empresa gera, dividimos o resultado líquido anual pelos 12 meses que compõe o ano gerando um valor de R\$ 4.291,00. Também foi possível observamos o valor do EBTIDA anual, que é de R\$ 54.992,00.

DRE ANUAL								
	MARÇO	ABRIL	MAIO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	TOTAL
Quantidade	5547	5547	5547	5547	5547	5547	5547	38829
Receita Vendas	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 29.159,50	R\$ 204.116,50
Custo Estimado	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 14.255,50	R\$ 99.788,50
Margem Bruta	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 14.904,00	R\$ 104.328,00
Custos Fixos								
Salários a pagar	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 4.848,00	R\$ 33.936,00
Aluguel a pagar	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 7.000,00
Custos Variáveis								
Gás de cozinha a pagar	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 3.360,00
Freelances a pagar	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 720,00	R\$ 5.040,00
Margem Operacional/EBTIDA	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 7.856,00	R\$ 54.992,00
Despesa com Água	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 350,00
Despesa com Energia	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00	R\$ 3.150,00
Resultado Líquido	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 73.723,00	R\$ 51.492,00

R\$ 4.291,00

Realizamos uma DRE projetada de 5 anos, aplicando sobre a DRE de 2022 uma taxa de crescimento anual, podendo assim observar a projeção estimada de crescimento da empresa até 2027, podendo chegar a obter um resultado líquido de até R\$ 66.022,31.

DRE PROJETADA						
	DRE 2022	DRE 2023	DRE 2024	DRE 2025	DRE 2026	DRE 2027
Quantidade	38829	41741	44037	46019	48089	50253
Receita Vendas	R\$ 204.116,50	R\$ 217.384,07	R\$ 229.340,20	R\$ 239.660,51	R\$ 250.445,23	R\$ 261.715,26
Custo Estimado	R\$ 99.788,50	R\$ 106.274,75	R\$ 112.119,86	R\$ 117.165,26	R\$ 122.437,69	R\$ 127.947,39
Margem Bruta	R\$ 104.328,00	R\$ 111.109,32	R\$ 117.220,33	R\$ 122.495,25	R\$ 128.007,53	R\$ 133.767,87
Custos Fixos						
Salários a pagar	R\$ 33.936,00	R\$ 36.141,84	R\$ 38.129,64	R\$ 39.845,48	R\$ 41.638,52	R\$ 43.512,25
Aluguel a pagar	R\$ 7.000,00	R\$ 7.455,00	R\$ 7.865,03	R\$ 8.218,95	R\$ 8.588,80	R\$ 8.975,30
Custos Variáveis						
Gás de cozinha a pagar	R\$ 3.360,00	R\$ 3.578,40	R\$ 3.775,21	R\$ 3.945,10	R\$ 4.122,63	R\$ 4.308,14
Freelances a pagar	R\$ 5.040,00	R\$ 5.367,60	R\$ 5.662,82	R\$ 5.917,64	R\$ 6.183,94	R\$ 6.462,22
Margem Operacional/EBTIDA	R\$ 54.992,00	R\$ 58.566,48	R\$ 61.787,64	R\$ 64.568,08	R\$ 67.473,64	R\$ 70.509,96
Despesa com Água	R\$ 350,00	R\$ 372,75	R\$ 393,25	R\$ 410,95	R\$ 429,44	R\$ 448,77
Despesa com Energia	R\$ 3.150,00	R\$ 3.354,75	R\$ 3.539,26	R\$ 3.698,53	R\$ 3.864,96	R\$ 4.038,89
Resultado Líquido	R\$ 51.492,00	R\$ 54.838,98	R\$ 57.855,12	R\$ 60.458,60	R\$ 63.179,24	R\$ 66.022,31

Após a realização de todos os processos citados acima podemos realizar o cálculo do valuation da empresa, que conforme os autores Muller e Antonik (2019) o valuation retrata o processo para avaliar o valor da empresa, ou seja, estimar quanto uma empresa custa ou o preço mais provável de sua venda em um determinado período. A avaliação da empresa pode variar muito pois envolve uma série de características consideradas não mensuráveis, tornando a ação complicada, e subjetiva já que o valor final também depende do indivíduo que avalia.

Adotamos dois métodos para a realização do valuation da empresa Cantina Universitária. O primeiro que iremos usar é a avaliação por múltiplos, que é o método que apura o valor da empresa por análise comparativa com o desempenho econômico-financeiro de outras empresas similares do mercado. Nesse caso utilizaremos o múltiplo de EBTIDA, em que a formula é múltiplos do valor de mercado x EBTIDA 2022.

Valuation por Múltiplos de EBTIDA	
Múltiplos do Valor de Mercado	8
Valor do EBTIDA 2022	R\$ 54.992,00
Resultado do Valuation	R\$ 439.936,00

Ao aplicarmos a formula chegamos ao resultado de que pelo método de múltiplos de EBTIDA a empresa vale R\$ 439.936,00.

O segundo método adotado será o de Fluxo de Caixa Ajustado, para isso iremos usar o resultado líquido da DRE projetada de 5 anos, em seguida iremos trazer o resultado líquido projetado de cada ano ao valor presente a uma taxa de 7,5% e depois soma-los para obter o valor total.

Valuation por Fluxo de Caixa Descontado		
	Valor Projetado	Valor Presente
Resultado Líquido 2023	R\$ 54.838,98	R\$ 51.013,00
Resultado Líquido 2024	R\$ 57.855,12	R\$ 50.063,93
Resultado Líquido 2025	R\$ 60.458,60	R\$ 48.666,79
Resultado Líquido 2026	R\$ 63.179,24	R\$ 47.308,65
Resultado Líquido 2027	R\$ 66.022,31	R\$ 45.988,41
Resultado do Valuation		R\$ 243.040,78

Ao aplicarmos o método de Fluxo de Caixa Ajustado chegamos ao resultado de que a empresa vale R\$ 243.040,78.

Valuation por Múltiplos de EBTIDA	R\$ 439.936,00
Valuation por Fluxo de Caixa Descontado	R\$ 243.040,78

Por fim concluímos que o valor da empresa pelo método de múltiplos é de R\$ 439.936,00, e o valor da empresa pelo método de Fluxo de Caixa Ajustado é de R\$ R\$ 243.040,78.

5 CONCLUSÃO

Concluímos que esse trabalho foi de extrema importância para colocarmos em prática o que aprendemos em cada disciplina assim nos tornando mais capacitados e preparados para agirmos no mercado de trabalho.

Mesmo com todos os desafios que ocorreram durante a realização do trabalho, conseguimos finalizar esse projeto com êxito, e conscientes de que após a realização de todas as análises, traremos uma visão mais ampla e diferenciada sobre o seu negócio, como por exemplo qual item da cantina traz um maior retorno tendo em vista todos os seus custos e despesas.

Por fim, foi possível observamos o lucro da empresa, formar uma DRE mensal anual e projetada, chegando assim por meio de dois métodos ao valor da empresa avaliada, e observamos que ela consegue se manter mesmo não vendendo durante o período de férias.

6 REFERÊNCIA

CINTO, Antônio Fernando, GÓES, Wilson Moraes. **Excel Avançado 2ª edição**. Novatec Editora, 2015.

Como Fazer Valuation de Empresas. **Suno**. 19 de janeiro de 2018. Disponível em: <<https://www.suno.com.br/artigos/como-fazer-valuation-empresas/>>. Acesso em: 08 de abril de 2022.

Compreendendo Melhor o Termo “Valuation”. **Ludos Pro**. 2019. Disponível em: <[https://www.ludospro.com.br/blog/como-calcular-valuation#:~:text=Valuation%20%C3%A9%20um%20voc%C3%A1bulo%20do,venda%20em%20um%20determinado%20per%C3%ADodo](https://www.ludospro.com.br/blog/como-calcular-valuation#:~:text=Valuation%20%C3%A9%20um%20voc%C3%A1bulo%20do,venda%20em%20um%20determinado%20per%C3%ADodo.)>. Acesso em: 08 de abril de 2022.

Custos Fixos de uma Empresa: O que são e quais os principais. **Contas Online**. 02 de julho de 2020. Disponível em: <https://www.contasonline.com.br/blog/118/custos-fixos-de-uma-empresa-o-que-sao-e-quais-os-principais?mkt=google-adwords&gclid=Cj0KCQjwma6TBhDIARIsAOKuANYwO_H2sly0grOw8msH--qTiBBwYKzlxWzdmHn5glAst89ZSybYi44aAgS2EALw_wcB>. Acesso em: 09 de abril de 2022.

Diferença Entre Despesas Fixas e Variáveis: Tudo Sobre uma Correta Gestão de Despesas Para sua Empresa Sair na Frente. **Treasy**. 20 de junho de 2017. Disponível em: <<https://www.treasy.com.br/blog/despesas-fixas-e-variaveis/>>. Acesso em: 08 de abril de 2022.

DRE na contabilidade: entenda o que e como melhor analisa-la. **Analyze**. 2017. Disponível em: <<https://analyze.com.br/dre-na-contabilidade-entenda-o-que-e-e-como-melhor-analisa-lo.html#:~:text=Voc%C3%AA%20sabe%20qual%20%C3%A9%20o,um%20determinado%20per%C3%ADodo%20de%20tempo>>. Acesso em: 09 de abril de 2022.

DRE Projetado: um mapa para os resultados da sua empresa. Treasy, 2014. Disponível em < <https://www.treasy.com.br/blog/dre-projetado-um-mapa-para-os-resultados-de-sua-empresa/> >. Acesso em: 29 de abril. 2022.

DRE Projetado: um mapa para os resultados da sua empresa. **Treasy**. 20 de agosto de 2014. Disponível em: <<https://www.treasy.com.br/blog/dre-projetado-um-mapa-para-os-resultados-de-sua-empresa/#:~:text=O%20DRE%20Projetado%2C%20gerado%20com,despesas%20o%20simplesmente%20para%20%C2%AA>>. Acesso em: 09 de abril de 2022.

Ebtida: O que é, para que serve e como calcular esse indicador. **CNN Brasil**. 15 de setembro de 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/ebitda-o-que-e-para-que-serve-e-como-calcular/>>. Acesso em: 09 de abril de 2022.

FERNANDA, Ana Rita Roque. **Estudo da eficiência do EBITDA como principal indicador financeiro**. FEARP/USP, 2006.

MARION, José Carlos. **Contabilidade Básica**. Saraiva Educação S.A, 1985.

Métodos de Valuation: 3 Maneiras de Calcular o Valor da Empresa. **Investor Avaliações**. 2018. Disponível em: <<https://investorcp.com/financas->

[corporativas/valuation-3-maneiras-de-calcular-o-valor-da-sua-empresa/](#)>. Acesso em 07 de abril de 2022.

MULLER, Aderbal Nicolas, ANTONIK, Luis Roberto. **Avaliação de Empresas Para Leigos**. Alta Books, 2019.

O que são Custos Fixos de uma Empresa. **Qipu**. 2016. Disponível em: <<https://www.qipu.com.br/dicionario/custos-fixos/>>. Acesso em: 08 de abril de 2022.

Quais os Benefícios da Terceirização. **Numeri Gestão**. 2019. Disponível em <https://numerigestao.com/quais-os-beneficios-da-terceirizacao-financeira-do-seu-negocio-numeri-gestao/>. Acesso em: 07 de abril de 2022.

Saiba o que são Custos Fixos e Custos Variáveis. **Sebrae**. 01 de agosto de 2019. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/saiba-o-que-sao-custos-fixos-e-custos-variaveis,7cf697daf5c55610VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 08 de abril de 2022.

Valuation: Como Calcular o Valor Justo de uma Empresa. **Investificar**. 2019. Disponível em: <

